

## Pasta (ricetta base per il Torchio per la Pasta)



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
5 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

500 g di farina di grano tenero 00  
2 tuorli d'uova + 1 uovo intero

### Istruzioni per la preparazione

1. Monta la Frusta K e versa la farina nella ciotola. Metti in azione la frusta a velocità medio-alta (5) ed incorpora le uova una alla volta. Deve risultare un impasto bricioloso.
2. Monta il Torchio con la trafila desiderata. Per fare la pasta lascia cadere le briciole nel torchio, a velocità 2-3, tagliando la pasta nella lunghezza preferita.
3. Prima di aggiungere dell'altro impasto aspetta che la bocchetta del Torchio si svuoti e non caricare quantità eccessive per non forzare la macchina. Prima di passare alla cottura lascia seccare completamente la pasta almeno per 30 minuti. Porta l'acqua ad ebollizione, aggiungi il sale e cuoci la pasta seguendo le indicazioni della ricetta prescelta.

Varianti: e' possibile modificare la ricetta base con i suggerimenti che vi diamo oppure semplicemente con nero di seppia, zafferano, cacao,...Ma e' importante che l'impasto resti sempre bricioloso.

### Pasta integrale

Sostituisci la farina di grano tenero con farina integrale.



#### Pasta Rossa

Sostituisci un uovo con 75 g di passata di pomodoro.

#### Pasta Verde

Sostituisci 1 uovo con 150 g di spinaci tritati surgelati, lasciati scongelare e strizzati per bene in modo da eliminare il liquido in eccesso. Se necessario, regola la quantità di farina.

#### Pasta aromatica

Aggiungi agli ingredienti indicati al punto 1 anche 4 cucchiari di erbe aromatiche fresche, finemente tritate.