

Pasta (ricetta base per la Sfogliatrice)

*Per poterla apprezzare veramente, la pasta deve essere cotta "al dente".
"Al dente" e' la parola magica della cucina italiana e si riferisce alla
leggera resistenza che la pasta cotta deve offrire ai denti quando la si
consuma.*



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
6 minuti

Dosatura:
Per 4 persone



Elenco ingredienti

500 gr farina bianca 00
4 uova grandi
2 cucchiaini di acqua (se necessario)

Istruzioni per la preparazione

Pasta semplice

Questa ricetta serve per fare molti tipi di pasta con Cooking Chef: dai grandi rettangoli di sfoglia per le lasagne alle tagliatelle piu' sottili.

1. Versa la farina e le uova nella ciotola di Cooking Chef. Monta il Gancio a spirale, regola la velocita' a 1-2 e impasta per 2 minuti in modo da amalgamare bene gli ingredienti. Avvolgilo con la pellicola per alimenti e lascialo riposare per 30 minuti.
2. Monta la Sfogliatrice, cospargi di semola l'impasto e taglialo in quattro pezzi uguali. Schiaccia leggermente il pezzo per farlo passare attraverso la Sfogliatrice. Con la manopola laterale regola la Sfogliatrice sullo spessore



maggiore, imposta una velocità bassa e passa l'impasto attraverso i rulli più volte, ripiegandolo ogni volta a metà, finché diventerà liscio.

3. Riduci lo spessore dei rulli di un numero, se necessario cospargi con altra semola, quindi passa nuovamente la pasta attraverso i rulli. Continua a ridurre progressivamente lo spessore fino a raggiungere quello desiderato.

4. Quando si vuole tagliare la pasta con un Tagliapasta, lasciala asciugare per circa 30 minuti. Poi tagliala in sfoglie di lunghezza adeguata (ad esempio, 30 cm) e metti ad asciugare su uno stendipasta.

5. Per cuocere la pasta, riempi il recipiente di acqua salata, porta a pieno bollore e aggiungi la pasta. Controlla la cottura dopo 6 minuti e, quando pronta, versala in uno scolapasta.

Varianti:

Pasta di farina integrale

Sostituisci 100 g di farina bianca con 100 g di farina integrale.

Pasta Verde

Versa nel Food Processor 150 g di spinaci rosolati e accuratamente strizzati per rimuoverne l'eccesso d'acqua. Tritali utilizzando la Lama universale e poi aggiungili all'impasto di base. Ricorda in questo caso di ridurre la quantità di farina in proporzione alla quantità di spinaci.

Pasta nera

Aggiungi 2 cucchiaini di inchiostro di seppia all'impasto di base.

Pasta alle erbe aromatiche

Puoi aromatizzare la pasta con erbe aromatiche a piacere: è sufficiente tritarle nel Food Processor con la Lama universale prima di aggiungerle agli altri ingredienti.

Pasta rosa

Aggiungi 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro all'impasto.