



Pasta all'uovo fatta in casa? Sì, grazie!

La pasta all'uovo fatta in casa, la ricetta tradizionale è molto semplice e richiede meno tempo di quello che si pensi. Impariamo come si fa!



Foto di Paolo Colombi (© Riproduzione vietata).

Si avvicina il Natale e, nella maggior parte delle famiglie italiane, è viva la tradizione di festeggiare con i parenti, a casa oppure al ristorante. Le feste del panettone e dei piedi sotto la tavola per resistere a pranzi e cene infiniti.

Nella mia diretta esperienza, si tratta del solo pranzo natalizio con la famiglia unita ed ognuno porta qualcosa di suo.

Gli **agnolotti** non sono mai mancati ma quest'anno, il giorno prima della festa, io preparerò la pasta all'uovo giusto per cambiare ed assaporare qualcosa di ugualmente buono ma fatto con le mie mani.

La **ricetta della pasta all'uovo fatta in casa** è di semplice preparazione e ogni amante della cucina dovrebbe imparare a farla. Il costo è davvero basso rispetto alla qualità e alla genuinità del prodotto finito.

Grazie a **Paolo Colombi**, blogger di [Un tipografo in cucina](#), che ci ha regalato la ricetta.

Pasta all'uovo fatta in casa, la ricetta

Categoria: preparazioni di base

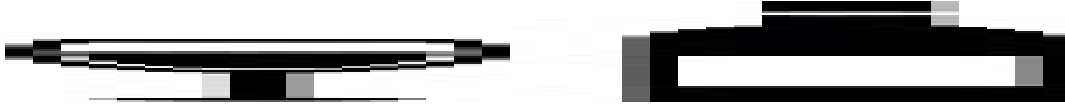
Difficoltà: media-bassa

Costo: basso

Dosi: per 6-7 persone

Tempo di cottura: in base al formato di pasta che si andrà a realizzare

Tempo totale di preparazione: 60 minuti circa



Vino in abbinamento: rosso fermo, in base al sugo di condimento.

Ingredienti per 6-7 persone

- 400 gr di farina tipo 0;
- 4 uova (intere ed a temperatura ambiente);
- un cucchiaino e mezzo di sale fino.

Procedimento



Foto di Paolo Colombi (© Riproduzione vietata).

Aprire le uova una alla volta per controllare che siano buone, unire il sale e sbatterle due minuti.

A parte, pesare e setacciare bene la farina, farne una montagna ed unire le uova poco alla volta.

Continuare ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e che non si appiccica alle mani. Se risulta troppo morbido, aggiungere farina e al contrario, se si presentasse troppo duro, aggiustarlo con acqua.



Foto di Paolo Colombi (© Riproduzione vietata).

Avvolgere l'impasto in un panno umido e riporlo a riposare per 30 minuti circa.



Foto di Paolo Colombi (© Riproduzione vietata).

Lavorare l'impasto a piacimento. Sul mercato vengono proposte varie macchine manuali o a motore per produrre pasta di diversi formati.

Buon lavoro!!!!

Data di creazione

14/12/2015

Autore

redazione