

Le paste fresche casalinghe

Paste corte e pastine

Dopo tagliatelle e lasagne, farfalle, strichetti e maltagliati completano le paste emiliane all'uovo. Gli stringozzi umbri, le trofie liguri e la semola battuta ampliano l'orizzonte con impasti e forme nuove di Walter Pedrazzi



quadrucci

maltagliati

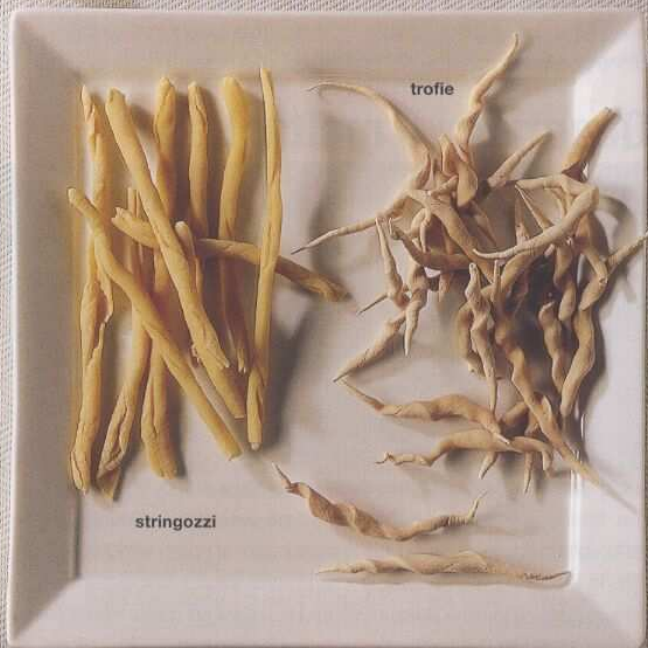
semola battuta



strichetti

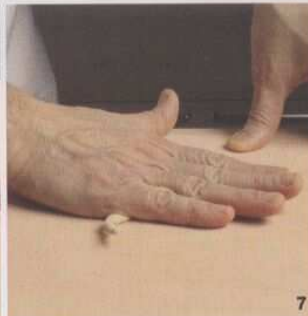
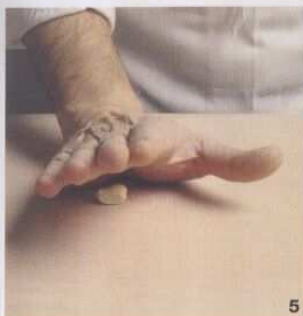


farfalle



trofie

stringozzi



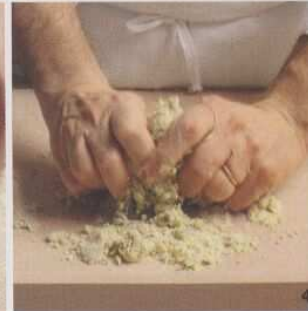
■ **5-6** Coprite uno gnocchetto con la base del palmo. Fatelo rotolare su e giù finché non sarà diventato un rotolino abbastanza sottile.
 ■ **7-8** A questo punto cominciate a schiacciare il rotolino, posto sotto la base del palmo, strofinando la mano all'indietro e un po' in diagonale e sollevandola quando la trofia sbucherà dal fianco esterno del palmo. Risulterà attorcigliata a spirale e con le estre-

mità appuntite. Per capire bene il movimento necessario, dovrete farvi la mano con un po' di prove...

Lo chef dice che: anche nella lavorazione delle trofie è sconsigliabile spolverizzare la pasta con farina, che toglierebbe l'attrito indispensabile per attorcigliarle come si deve.

Come servirle Il pesto alla ligure è il loro condimento. C'è chi le lessa insieme con fagiolini e fettine di patate e poi le condisce.

Semola battuta (dosi per 8, in brodo)



■ **1** Versate sulla spianatoia g 200 di farina di grano duro. Allargatela per formare la fontana e al centro versate 1 uovo, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e 1 cucchiaino e mezzo di grana grattugiato.
 ■ **2** Usando la forchetta, cominciate a unire la farina all'uovo unendo anche 4 cucchiari di acqua.

■ **3-4** Quando i liquidi saranno stati assorbiti dalla farina, continuate a lavorare gli ingredienti con le mani, impastandoli fino a ottenere delle grosse briciole.

Lo chef dice che: a differenza degli impasti degli altri formati visti in questa puntata, quello per la semola battuta va lavorato molto meno e in modo più "grossolano". Per il particolare tipo di lavorazione e per il risultato da ottenere, non occorre infatti che la pasta sia liscia e omogenea.



■ **5** Cominciate a battere le briciole con il coltello ottenendo dei piccoli grani irregolari. Reimpastate ogni tanto le briciole per compattele e riprendete a batterle cambiando l'orientamento della lama.
 ■ **6** La semola è pronta quando tutto l'impasto sarà sminuzzato in grani abbastanza omogenei e non rimarranno residui di farina.

Come servirli Si cuoce e si serve con il brodo o con le minestre.

Cottura, asciugatura, conservazione

- Quadrucci, maltagliati, strichetti, farfalle e semola si cuociono nel brodo o in acqua bollente salata finché non vengono a galla. Gli stringozzi si tuffano in acqua bollente salata e si cuociono per un paio di minuti da quando vengono a galla. Le trofie si cuociono in acqua bollente salata per 2-3'. I tempi di cottura della pasta secca variano da 5 a 10', secondo lo spessore e il grado di asciugatura.
- Per asciugare la pasta, è sufficiente spargerla sulla spianatoia e lasciarla riposare a temperatura ambiente per qualche ora.
- Una volta asciugata, si chiude in contenitori ermetici e si conserva in frigo: la pasta all'uovo dura per 2-3 giorni al massimo, quella senza uova si mantiene invece per 6-7 giorni.

Altre notizie e video su www.lacucinaitaliana.it/online.html

Testi M.V.Dalla Cia, foto B.Prada. Piatti Maxwell & Williams, macchina per pasta a mano Marcato; spianatoia e rotella tagliapasta Tescoma. Indirizzi nell'ultima pagina.

» Nel prossimo numero: le orecchiette e altra pasta di grano duro