

PASTA ALL'UOVO (PER TORTELLINI, ANOLINI, ...)

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- sale,
- 2 o quattro uova.

Eventualmente:

- acqua.

Precisiamo subito che, mentre nella preparazione delle tagliatelle le proporzioni ideali sono di un uovo per ogni 100 g di farina, per quella della pasta ripiena, arricchita poi da molti altri ingredienti, si può ridurre il numero delle uova; in questo caso aggiungerete acqua calda in quantità sufficiente ad ottenere una pasta consistente ed elastica.

I sistemi di lavorazione sono gli stessi, sia per impastare che per stendere la sfoglia; quest'ultima operazione si può fare con il mattarello o con la macchina.

Raccomandiamo in particolare, se doveste fare un grosso quantitativo di pasta ripiena, di stendere sempre una piccola sfoglia per volta e preparare man mano la varietà prescelta, tenendo la restante pasta coperta, per evitare che si secchi. Molti usano anche fare un'unica grande sfoglia, sulla quale vengono sistemati i macchietti di ripieno a strisce successive. Per fare questo lavoro occorre però molta rapidità e molta abilità; vi consigliamo pertanto di preparare delle sfoglie rettangolari (che regolarizzerete ai bordi con un coltello) larghe quanto basta per contenere al massimo 2 strisce di ripieno (cm 15 di larghezza per 30 di lunghezza); potete anche ritagliare nella sfoglia dei piccoli rettangoli o dei quadrati e poi confezionare un tortellino o un raviolo per volta.

Per la preparazione dei tortellini (o dei tortellini, diversi solo per la dimensione) si ritaglia la sfoglia in rettangoli e poi in quadrati di 3-5 centimetri di lato; nel mezzo di ciascun quadrato si mette un mucchietto di ripieno; si piega poi il quadrato a triangolo, premendo bene la pasta intorno ai bordi; quindi si uniscono le 2 punte laterali del triangolo, portandole verso il centro e sovrapponendolo, in modo che aderiscano perfettamente.

Per ravioli e agnolotti si prepara innanzitutto un rettangolo di sfoglia; su questo si forma una striscia di macchietti di ripieno, disposti a distanza non troppo ravvicinata tra loro (nella sistemazione del ripieno si deve inoltre aver cura che la farcia resti più accostata a uno dei lati lunghi del rettangolo e possa venire perfettamente ricoperta dal lembo di pasta rimasto vuoto); quindi si preme con la punta delle dita tra un mucchietto e l'altro e lungo tutto il bordo aperto del rettangolo, in modo da far ben combaciare i 2 strati di pasta; con la rotella dentellata si stacca poi un raviolo o un agnolotto per volta.

Al posto della rotella potete usare anche l'apposito stampino quadrato o rettangolare o semicircolare o interamente circolare, fatto proprio per questo scopo.

Gli anolini sono dei ravioli molto piccoli (la base è di circa 2 centimetri e mezzo) e vanno ritagliati con un bicchierino o uno stampino rotondo liscio, in modo da ricavarne delle mezze lune.

Per quanto riguarda il ripieno, vi consigliamo di prepararlo sempre prima della pasta; questo suggerimento è più che ovvio se gli ingredienti devono sopportare una lunga cottura, ma è valido anche nel caso in cui il ripieno richieda un tempo breve; nell'attesa, lo lascerete nella terrina, coperto.

Man mano che sono pronti, "ravioli & compagni" vanno allineati su un canovaccio infarinato.