

Pasta fresca colorata

Scritto da Antonio Cedrola



Mangiare pasta fresca fatta con le proprie mani non ha prezzo! Eppure, dal punto di vista economico è una attività molto vantaggiosa e, per ciò che concerne la difficoltà nella preparazione, non ci vogliono tecniche particolarmente elaborate né tantomeno competenze particolari.

Delle tante tipologie di pasta fresca parlerò in un altro post e qui mi limiterò a dare la ricetta più comune della pasta all'uovo e, soprattutto, dei vari modi per colorarla e renderla più allegra.

Uso solo 3 uova, anziché le classiche 5, perché alcuni ingredienti per colorare sono liquidi per cui renderebbero l'impasto troppo fluido. Volendo, per non modificare la componente liquida, si possono usare solo i tuorli delle uova.

Ingredienti:

Pasta fresca colorata

Scritto da Antonio Cedrola

- 500 gr di Farina 00
- 3 Uova intere
- ingrediente per colorare

Preparazione:

- Versare la farina setacciata sulla spianatoia, ricavare una “fontana” al centro, versarvi le uova rotte e sbatterle con una forchetta, poi iniziare ad impastare prendendo con le mani la farina dai bordi e portandola verso il centro;

(Se il “colorante” è liquido si filtra e si aggiunge alle uova sbattute mentre, se è una polvere, si miscela preventivamente alla farina e si setaccia il tutto).

- Amalgamare tutta la farina e continuare a lavorare con le mani finchè l'impasto non si presenti liscio e compatto;

- Bisogna lavorarla almeno per 10 minuti, sbattendola ogni tanto sulla spianatoia per renderla più elastica. Realizzare una palla e far riposare almeno 30 minuti avvolta in un panno umido o in una pellicola.

- Dopo di che lavorarla come si desidera.

Pasta fresca colorata

Scritto da Antonio Cedrola



Pasta fresca colorata

Scritto da Antonio Cedrola



Per colorare la pasta:



Per il nero: Diluire il pigmento naturale della vescetta delle seppie o il prodotto liofilizzato in acqua tiepida.



Per il rosso: Diluire la polvere in pochissima acqua tiepida.



Per il verde: Tagliare a pezzi, frullare e passare al setaccio.



Per il giallo: Scaldare l'acqua bollente, raffreddare in olio, frullare e passare al setaccio. Mescolare il giallo con la farina prima di impastare.

Pasta fresca colorata

Scritto da Antonio Cedrola

