



TAGLIOLINI AL POMODORO FRESCO E BASILICO

Ingredienti e procedimento per la PASTA FRESCA ALL'UOVO (6 pp): 500g farina 00; 5 uova intere (4 se lavorata a macchina e stesa con i rulli); 1 cucchiaio d'olio d'oliva.

Sistemare la farina a fontana. Rompere le uova in una ciotola, sbatterle con un cucchiaio dopo aver aggiunto l'olio. Versarle nella fontana ed avviare l'impasto dal centro per ben incorporarle nella farina. Lavorare poi con forza, aiutandosi con la parte interna dei polsi. Girare e rigirare l'impasto durante la lavorazione, spolverando, se necessario, il tavolo di farina se necessario. Portare l'impasto ad una massa liscia, porosa ma ben sostenuta. Formare 2 o 3 panetti che si copriranno con tovaglioli appena umidi. Lasciar riposare per 30-40 minuti per dare tempo all'impasto di perdere la sua elasticità. Quindi con l'aiuto del mattarello o con l'apposita macchina a rulli per paste fresche, tirare le sfoglie alle quali si darà uno spessore non troppo sottile. Per ottenere i tagliolini, se non si avesse a disposizione l'apposito rullo tagliapasta (accessorio di solito in dotazione alla macchina), arrotolare le sfoglie di pasta su se stesse e tagliare con un coltello i tagliolini della grandezza necessaria. Lessare la pasta per 4 - 5 minuti e condirla con la sua salsa.

SALSA AL POMODORO FRESCO: praticare un'incisione a croce con un coltellino sul fondo di 1 kg circa di pomodori ramati e scottarli per pochi secondi in acqua bollente. Questa operazione faciliterà la loro pelatura. Tagliarli a metà e togliere i semi all'interno. Frullare la polpa, quindi soffriggere in un padellino due cucchiai d'olio d'oliva, rosolare uno spicchio d'aglio, quindi aggiungere il pomodoro. Cuocere a fiamma lenta e verso fine cottura aggiungere qualche foglia di basilico.

TAGLIATELLE CON PORRI ALLA CASTELLANA

Per 4 persone: g 300 di farina 00, g 120 di farina di mais macinata finemente, 4 uova, un cucchiaio di olio d'oliva, sale. Per la salsa: la parte bianca di tre piccoli porri, g 20 burro, cl 3 brodo , dl 1,5 panna fresca, sale e pepe q. b., g 80 di parmigiano grattugiato.

Impastare le due farine con le uova, l'olio e un pizzico di sale. Far riposare, quindi passare la pasta nella macchina ed ottenere dalla sfoglia le tagliatelle. Tagliare i porri a pezzetti e stufarli in una padella con una noce di burro. Bagnare con il brodo e la panna e lasciar bollire lentamente per circa 15 minuti. Regolare di sale e pepe. Lessare le tagliatelle, scolarle al dente e saltarle nella salsa ai porri. Servire spolverizzando con abbondante parmigiano grattugiato.

RAVIOLI CON RICOTTA E SALSICCIA

Ingredienti e dosi per 4 pp: 150 g di pasta fresca all'uovo, 150 ricotta, 80 g di salsiccia sgranata. Per condire: 1 scalogno, 50 ml di olio d'oliva, 200g di passata di pomodoro, 80 g di salsiccia sgranata, di 40 g di parmigiano grattugiato, qualche foglia di salvia, sale e pepe.

Per il ripieno: saltare in padella la salsiccia sgranata e rosolarla senza condimento. Far raffreddare. Frullare la ricotta con la salsiccia, aggiustare di sale e pepe. Tirare la pasta, ritagliare dei cerchietti o dei triangoli e disporvi il ripieno. Bagnare i bordi dei ravioli con l'acqua o con l'uovo, disporvi sopra un'altra sfoglia di pasta e chiuderli bene (se si ha a disposizione una ravioliera procedere come da istruzioni). Per la salsa: tagliare lo scalogno a julienne e soffriggerlo nell'olio in una padella. Unire la salsiccia, far rosolare (se si vuole, bagnare con poco vino rosso). Unire la passata, la salvia tagliata sottilmente e cuocere. Lessare i ravioli in acqua salata, scolarli al dente e terminare la cottura nella salsa. Servire con parmigiano.