



## **Pasta fresca de huevo (terminada con ragú)**

**Nivel de dificultad: Fácil**

**Tiempo de preparación: Con Thermomix 40 min. A mano 90 min.**

**Comensales: 5 personas**

### **Ingredientes**

- 500 grs de sémola de trigo, 100 grs por comensal (también se puede hacer con harina normal, de hecho, yo usé harina de trigo, pero con la harina de sémola sale increíble. Este tipo de harina se encuentra en tiendas gourmet y en tiendas especializadas en cocina italiana) 1,04 €
- 5 huevos 0,63 €
- Un pellizco de sal 0,05 €
- Una cucharada de aceite de oliva virgen extra 0,15 €

Total para 5 comensales: 1,87 €, lo que supone **0,38 €** por persona. Tened en cuenta que sólo es la pasta, los fettuccini. La salsa es aparte.

### **Utensilios**

- Una thermomix o batidora con utensilio de amasar, sino, las manos servirán para amasar
- Una máquina de amasar y cortar pasta. Hay dos tipos de máquinas: una para pasta corta macarrones, rigatone, fusilli, penne, etc y otra para pasta larga: linguini, spaguetti, fettuccini, etc. Para pasta larga uso la de marca [Imperia](#), y para pasta corta, [Regina](#).
- Si no disponéis de máquinas, tendréis que usar las manos, cuchillo y tabla de cortar, pero se puede hacer sin ningún problema, sólo que cunde menos y tardaréis más.
- Una tabla de madera, rodillo y cuchillo
- Una Cacerola para hervir la pasta

### **Maridaje**





# Loleta

## Life, Market & Cooking



¿Que tal un Matarromera Crianza de 2.006?. Es un buen Ribera, 100% uva tempranillo y no está muy mal de precio, ronda los 15,75 €. Para pastas es muy apropiado, muy violáceo y especiado. Muy rico.

### Elaboración

1. Manualmente: En el centro de la mesa, limpiándola previamente, y con espacio alrededor, colocar en forma de corona la sémola o harina. En medio echar los huevos, el aceite y una pizca de sal. Ir pasando la harina poco a poco al centro mezclándola con los huevos. No lo hagáis de golpe, no hemos de aportar más harina hasta que la que hayamos añadido no esté bien mezclada con los huevos. Concluye a los 15 o 20 minutos, cuando la mezcla tenga consistencia y algo de dureza.

Si lo hacemos con una Thermomix, poner todos los ingredientes en el vaso y amasar durante dos minutos en modo espiga (mucho más fácil)

Si lo hacemos con una Batidora con utensilio de amasar (es como una varilla única un poco retorcida), poner en el bol todos los ingredientes y amasar hasta que estén bien incorporados. Cuando se obtenga la textura de la masa consistente y algo dura, se finaliza.

2. Dejar reposar un par de minutos.

3. Si tenemos máquina de hacer pasta, se coge una pequeña bola de masa. Se aplasta con las manos un poco, y se empieza a pasar por los cilindros de la máquina (ver instrucciones de la máquina). En cada pasada hay que ir modificando el paso de la manivela y espolvoreándoles un poco de harina para que no se adhiera, y así la plancha por donde pase la masa queda cada vez más fina. Cuando hayamos alcanzado el grosor deseado, poner el accesorio de corte de pasta y cortar, en este caso los fettuccini. Colocar los fettuccini sobre un plato rociado con harina.

Manualmente: Si no disponemos de máquina. Coger un trozo de pasta, un poco más pequeña que una pelota de tenis. Colocarlo sobre una superficie enharinada en la mesa, y con ayuda de un rodillo rociado con harina, ir aplanando la masa, hasta que quede una plancha de pasta muy fina. Enrollarla con ayuda de las manos formando un rulo, y con ayuda de un cuchillo, cortar trozos de medio centímetro de ancho. Desenrollar con cuidado cada trozo, uno a uno, así obtendremos nuestras cintas o fettuccini. Podemos cortar los rulos a la anchura que más nos guste. Colocar los





# Loleta

## Life, Market & Cooking



fetuccini sobre un plato rociado con harina. Esta forma como veis es mucho más lenta porque hay que ir cortando cada fetuccini.

4. Para cocer la pasta en todos los casos, poner a hervir una cacerola con agua a fuego fuerte. Cuando el agua esté hirviendo echar la pasta, poca cantidad cada vez. La pasta se hundirá un poco y estará en su punto cuando suba a la superficie. Colar la pasta para escurrir el agua y servir con la salsa elegida. Lo ideal es hervir la pasta justo cuando se vaya a comer, pero si no pudiérais hacerlo, entonces lo mejor es pasar la pasta por agua fría para parar la cocción y que no se pase. La pasta debe comerse al dente, es decir cocida pero lo suficientemente firme como para que sea agradable de comer.

5. Añadir vuestra salsa favorita: yo le puse la salsa del [ragú napoletano](#) que hice el día anterior, con un poco de albahaca fresca picada y estaba para chuparse los dedos... y a brindar: Bella Italia!

