

Tagliatelle fresche fatte in casa

La sfoglia all'uovo, tirata come una volta

La pasta fresca sa di domenica, di farina sulla spianatoia e di mani che lavorano senza fretta. Queste tagliatelle sono semplici e sincere: un uovo, buona semola e un po' di pazienza. Il resto lo fa il matterello.

INGREDIENTI PER PERSONA

- 1 uovo medio, preferibilmente a pasta gialla
- 100 g di semola rimacinata di grano duro, oppure farina 0 o 00
- 1 pizzico di sale fino

GLI STRUMENTI

Una spianatoia, una forchetta, un matterello e un coltello ben affilato. La macchina per la pasta può aiutare, ma non è indispensabile.

IL CONSIGLIO DELL'OSTE

L'uovo dà l'umidità: se è molto grande, tenete da parte un po' di farina; se l'impasto resta asciutto, bagnate appena le mani. La pasta va capita sotto le dita, non pesata col bilancino fino all'ultimo granello.

Il rito della sfoglia

Sei passaggi, una regola: sentire l'impasto

1 • La fontana

Versate la semola sulla spianatoia e formate una fontana. Rompete l'uovo al centro, aggiungete il sale e sbattetelo con una forchetta, incorporando la farina poco alla volta.

2 • L'impasto

Quando l'uovo ha raccolto quasi tutta la farina, lavorate con le mani per 8-10 minuti. Piegare, spingete con il palmo e girate il panetto finché diventa liscio, compatto ed elastico.

3 • Il riposo

Avvolgete il panetto nella pellicola o copritelo con una ciotola. Lasciatelo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente: il glutine si distende e la sfoglia sarà molto più docile.

4 • La sfoglia

Spolverate appena la spianatoia e stendete l'impasto con il matterello, ruotandolo spesso. Per tagliatelle fini arrivate a circa 1 mm; per una pasta più rustica fermatevi a 1,5-2 mm.

5 • Il taglio

Lasciate asciugare la sfoglia per 5-10 minuti: deve restare morbida, ma non appiccicosa. Infarinatela leggermente, arrotolatela senza stringere e tagliate strisce larghe 7-8 mm.

6 • Riposo e cottura

Aprirete subito i nidi e adagiateli su un vassoio infarinato. Cuocete in abbondante acqua salata per 2-4 minuti, secondo lo spessore, poi saltate le tagliatelle direttamente nel condimento.

Conditele con un ragù fatto con calma, con i funghi o semplicemente con burro e salvia. E ricordate: una tagliatella un po' storta è sempre più buona di una perfetta senz'anima.

Fresh homemade tagliatelle

Traditional egg pasta, rolled the old-fashioned way

Fresh pasta tastes of Sunday lunch, flour on the board and hands working without haste. These tagliatelle are honest and simple: one egg, good semolina and a little patience. The rolling pin does the rest.

INGREDIENTS PER PERSON

- 1 medium egg, preferably with a deep yellow yolk
- 100 g finely milled durum wheat semolina, or Italian type 0/00 flour
- 1 pinch of fine salt

EQUIPMENT

A pastry board, a fork, a rolling pin and a sharp knife. A pasta machine can help, but it is not essential.

THE OSTE'S TIP

The egg provides the moisture: if it is very large, hold back a little flour; if the dough feels dry, lightly wet your hands. Pasta should be understood with your fingertips, not by chasing the very last gram on the scale.

The ritual of the dough

Six steps, one rule: feel the dough

1 • Make the well

Tip the semolina onto the board and make a well. Crack the egg into the centre, add the salt and beat with a fork, drawing in the flour a little at a time.

2 • Knead

Once the egg has taken up nearly all the flour, knead by hand for 8-10 minutes. Fold, press with the heel of your hand and turn until the dough is smooth, firm and elastic.

3 • Rest

Wrap the dough or cover it with an upturned bowl. Leave it at room temperature for 30 minutes: the gluten relaxes and the dough becomes much easier to roll.

4 • Roll

Dust the board lightly and roll the dough, turning it often. Aim for about 1 mm for delicate tagliatelle, or 1.5-2 mm for a more rustic bite.

5 • Cut

Let the sheet dry for 5-10 minutes: it should stay pliable but no longer feel sticky. Dust lightly, roll it up loosely and cut into ribbons 7-8 mm wide.

6 • Shape and cook

Open the ribbons at once and form loose nests on a floured tray. Cook in plenty of salted water for 2-4 minutes, depending on thickness, then finish the pasta directly in its sauce.

Dress them with a slow-cooked ragù, mushrooms, or simply butter and sage. And remember: a slightly crooked tagliatella always tastes better than a perfect one without soul.