

GUSTO



Alcuni piccoli segreti per riscoprire l'arte delle nonne: gli ingredienti fondamentali sono farina, uova e tanto olio di gomito.

» DI ROSSANO CATTIVELLO

Mani in pasta fresca

Per chi voglia riscoprire l'arte della pasta fresca fatta in casa, ecco alcuni semplici consigli. A svelare alcuni piccoli segreti è il docente del Civiform di Cividale, **Marco Tomasetig**. Esistono tre tipi di impasti. Il primo è quello 'veloce', che prevede l'utilizzo di sola farina di frumento 00. Per un chilogrammo vanno aggiunti 8 tuorli d'uovo, 200 centilitri di acqua, un pizzico di sale e un cucchiaio, rispettivamente, di

vino bianco e di olio. Si ottiene, alla fine, un impasto morbido, da poter tirare semplicemente con il mattarello, mentre la cottura di tagliatelle, tagliolini o altro formato sarà brevissima, non più di un minuto.

La seconda versione dà una pasta più consistente, utilizzando per metà semola di grano, senza l'acqua. Il terzo tipo è di sola semola di grano duro con l'utilizzo di uova intere senza acqua; tiene meglio la cottura,

ma richiede l'utilizzo dell'impastatrice.

Indicazione comune per le tre categorie la tempistica: l'impasto deve essere lavorato, a mano o a macchina, per almeno 20 minuti. Per verificare la giusta elasticità, basta imprimere con il dito un'impronta: se in pochi secondi scompare la pasta è ideale. Il panetto, prima di essere tirato, va fatto riposare un'ora.



rossano.cattivello@ifriuli.it