

Paste de Casă | Fettuccine | Tagliatelle | Farfalle | Ravioli | Cavatelli



Paste de Casă | Fettuccine | Tagliatelle | Farfalle | Ravioli | Cavatelli



Paste de Casă, cum se fac si de ce sunt cele mai bune făcute în casă. În acest articol am făcut **paste Fettuccine, paste Tagliatelle, paste Farfalle, Ravioli umplute cu Crema de Branza si Cavatelli**, ceva ce nici eu nu am crezut. Voi povesti pe îndelete, care este făina perfectă pentru paste și cum se fac pastele cu ou. dar și pastele fără ou.

- 1 Kg făină Tip 550
- 1 Kg făină grâu dur
- 3 ouă

Paste cu Ou:

1. Amestecă făina cu ouăle bătute, uleiul de măsline și sarea.



2. Frământă aluatul timp de aproximativ 15 minute pentru a dezvolta legăturile de gluten.
 3. Acoperă aluatul cu folie și lasă-l să se odihnească la frigider cel puțin o jumătate de oră.
 4. Întinde aluatul într-un strat subțire, tăi marginile pentru a obține o formă regulată.
- ✘
5. Pliază aluatul și taie-l în benzi pentru a obține fettuccine sau alte forme de paste dorite.
 6. Presară puțină făină peste paste și folosește-le imediat sau usucă-le/îngheață-le pentru utilizare ulterioară.

✘

Paste Fără Ou:

1. Amestecă făina de grâu dur cu apă și ulei de măsline până obții un aluat coeziv.
- ✘
2. Frământă aluatul, ajustând cantitatea de apă pentru a obține consistența dorită.
 3. Acoperă aluatul și lasă-l să se odihnească la frigider cel puțin 30 de minute sau peste noapte.
 4. Întinde aluatul și taie-l în formele dorite (ex. cavatelli sau tagliatelle).

✘