



Michele D'Agostino

Maestro di Cucina ed Executive chef

“la pasta all'uovo dall'archivio dell'Ateneo della Cucina Italiana



“PASTA ALL'UOVO “

INGREDIENTI:

Gr.	800	farina tipo “00”
Gr.	200	semola di grano
Gr.	10	olio di oliva extra
N°	10	uova fresche gialle

PROCEDIMENTO:

Sistemare la farina a fontana su una spianatoia di legno.

Mettere al centro il resto degli ingredienti e lavare le uova. Amalgamare pian piano la farina fino ad ottenere un impasto liscio.

Avvolgere la pasta in panno umido e lasciar riposare per qualche ora, per far perdere l'elasticità.

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA

CANNELLONI
AGNOLOTTI
RAVIOLI
TORTELLI
TORTELLINI
TORTELLONI
PANZEROTTI
CAMELLE
CANSOSSI
CAPPELLI DEL PRETE
RAVIOLACCI
CAPPELLETTI
NIDI DI RONDINE
RAVIOLO APERTO

RIPIENI:

PATATE E VERDURA
PATATE E TARTUFO
RICOTTA E VERDURA
RICOTTA E FORMAGGIO
RICOTTA E CARNE
RICOTTA E PESCE MAGRO
VERDURA E CARNE
VERDURA E SELVAGGINA
VERDURA E FESCE
VERDURA E FORMAGGI

Pasta fresca non all'uovo di diverse farine

Si può fare la pasta fresca anche mescolando farine di diversi tipi fra loro, ad esempio: GRANO SARACENO

FARINA DI MAIS

FARINE DI FARRO

FARINA DI CECI

FARINA DI MIGLIO

FARINA INTEGRALE

FARINA D'ORZO

La pasta fresca sia all'uovo che non la si può colorare ,ad esempio con:

SPINACI = VERDE

RAPE ROSSE = ROSSA

ZAFFERANO = GIALLA

NERO DI SEPIA = NERA

POMODORO = ROSA

Oppure la si può aromatizzare con droghe, spezie o erbe aromatiche ad esempio con:

ROSMARINO

PEPERONCINO

TARTUFO

GINEPRO

CANNELLA,LIMONE,ARANCIO

per quanto riguarda la pasta fresca per dolci.

Pasta all'uovo per Ravioli:

Gr.	1000	Farina per sfoglia n°00
Gr.	300	Uova intere gialle
Gr.	10	olio d'oliva extra
Gr.	10	aceto di vino bianco

Pasta all'uovo fresca normale:

Gr.	800	farina n° 00
Gr.	200	farina di grano duro
Gr.	10	olio d'oliva extra
N°	10	uova intere
		Acqua q. basta

Pasta all'uovo fresca per capelli d'angelo:

Gr.	1000	farina n° 0
Gr.	900	tuorlo d'uovo

Pasta al torchio:

Gr.	500	semola di grano duro
Gr.	500	farina n° 00
Gr.	350	uova intere

Pasta fresca al peperone:

Gr.	1000	farina n°0
Gr.	80	rossi d'uovo
Gr.	200	uova intere
Gr.	100	peperone passato e pastor.

Pasta al nero di seppia:

Gr.	1000	farina n°00
Gr.	100	rossi d'uovo
Gr.	250	uovo intero
Gr.	50	nero di seppia

Pasta verde:

Gr.	1000	farina n°00
Gr.	200	uova intere
Gr.	100	clorofilla
Gr.	10	olio d'oliva verde

Pasta rossa:

Gr.	500	farina n° 00
Gr.	60	semola
Gr.	100	rossi d'uovo
Gr.	50	uova intere
Gr.	20	olio d'oliva
Gr.	200	purea di rape rosse

Pasta fresca non all'uovo:

Gr.	1000	farina di grano duro
Gr.	20	olio d'oliva
		Acqua q.

Pasta fresca al tartufo:

Gr	1000	farina n°00
Gr	300	uova intere
Gr	10	purea di tartufo
Gr.	10	olio tartufato
		Acqua q. b.

Pasta fresca allo zafferano:

Gr.	800	farina 00
Gr.	200	semola
Gr.	400	uova intere
N°	4	bustine di zafferano
		Diluite in acqua.

Altri tipi di pasta:

PASTA AL ROSMARINO
PASTA AL PEPERONCINO
PASTA ALLE SPEZIE
PASTA ALLA CANNELLA
PASTA AL LIMONE
PASTA ALL'ARANCIO
PASTA ALLE ERBE AROMATICHE
PASTA AL VINO ROSSO

RIPIENI A BASE DI RICOTTA

Ripieno di ricotta caprino e olive nere:

Gr. 500 ricotta
Gr. 500 caprino
Gr. 100 polpa di olive macinate
Gr. 100 parmigiano grattugiato
Gr. 5 noce moscata
N°. 3 uova intere
Sale e pepe
Profumo d'aglio

Ripieno di ricotta e carne:

Gr. 500 ricotta
Gr. 500 carne cotta macinata
Gr. 100 parmigiano gratt.
Gr. 5 noce moscata
N°. 5 uova intere
Sale e pepe q.b.

Ripieno di ricotta base.

Gr. 1000 ricotta mista
Gr. 100 parmigiano gratt.
Gr. 5 noce moscata
N° 4 uova intere
Sale e pepe q. b.

Ripieno di ricotta e verdura mista:

Gr. 100 spinaci tritati finemente
o
Gr. 100 Ratatuya di verdure
Gr. 500 ripieno di ricotta base.

Ripieno di ricotta e pecorino fresco:

Gr. 600 ricotta di pecora
Gr.300 pecorino fresco
Gr. 15 erba cipollina
Gr.100 grana padano
N°3 uova

Sale e pepe

Ripieno di ricotta e pesce:

Gr.500	ricotta di mucca
Gr. 500	merluzzo lessato spinato
Gr. 100	cipollotti soffritti
Gr. 50	grana padano
N°5	uova
Gr. 10	noce moscata
	Sale e pepe

Ripieno di ricotta e funghi:

Gr. 600	ricotta mista
Gr. 400	funghi misti soffritti
Gr. 50	scalogno tritato e soffritto
Gr. 150	parmigiano reggiano
N° 3	uova
Gr. 10	noce m.
	Sale e pepe

Ripieno di ricotta e tartufo nero;

Gr. 800	ricotta di mucca
Gr. 150	formaggio molle
Gr. 100	tartufo nero
Gr. 20	olio tartufato
Gr. 100	parmigiano reggiano
Gr 5	noce moscata
N° 2	uova
	Sale e pepe

Ripieno di funghi:

INGREDIENTI:	U/M	Q.tà
Funghi champignon	gr.	100
Funghi finferli	gr.	100
Olio d'oliva	gr.	50
Prezzemolo	gr.	20
Aceto balsamico	gr.	5
Sale pepe		
Scalogno	gr	50

Tritare fine i funghi e lo scalogno e rosolarli dolcemente nell'olio d'oliva.
Spegnere con l'aceto bals. Fare evaporare regolare di sale e pepe, da ultimo aggiungere il prezzemolo tritato.

Ripieno d'asparagi e fontina:

INGREDIENTI:	U/M	Q.tà
Asparagi	gr.	100
Fondina	gr.	50
Panna	gr.	20
Rosso d'uovo	n°	1
Sale pepe		

Fare a pezzetti gli asparagi e scottarli brevemente. Far fondere la fontina nella panna a bagnomaria, lega re fuori del fuoco con il rosso d'uovo, arricchire la crema con i pezzetti d'asparagi e insaporire molto leggermente.

Ripieno di scalogno:

INGREDIENTI	U/M	Q.tà
Scalogo	gr.	100
Vino rosso	dl.	3
Succo d'arancio	dl.	3
Zucchero	gr.	20
Burro	gr.	50
Sale pepe		

Sbucciare lo scalogno tagliarli a julienne e stufarli con gli altri ingredienti fino a completa evaporazione del liquido.

Tortelloni e ravioli di spinaci e ricotta:

<u>TORTELLONI IN SALSA AL GORGONZOLA:</u>	Gr.	
	200	gorgonzola
	200	panna liquida
	50	burro
	100	parmigiano reggiano
		. sale e pepe

Procedimento:

Sciogliere a fuoco molto lento il gorgonzola con il burro e la panna ,ottenendo così una crema.
Cuocere la pasta al dente saltare con la salsa cospargendo di abbondante parmigiano.
Servire ben caldo.

Vini NEBBIOLO D'ALBA, BARBAROSSA.

<u>RAVIOLI AI FILETTI DI MANDORLE:</u>	Gr.	200	mandorle sgusciate tagliate
			A filetti
	Gr.	250	panna
	Gr.	100	parmigiano reggiano
	Gr.	50	burro
	Gr.	10	cognac
			sale e pepe

Procedimento:

sciogliere il burro in una padella aggiungendo i filetti di mandorle e farli rosolare fiammeggiare con il cognac, aggiungere la panna e farla ritirare. Cuocere i ravioli e saltare il tutto , con il parmigiano.

Servire caldo.

Vini: ALBANA SECCA, TOCAI, RIESLING.

<u>TORTELLONI ALLA BORROMEO:</u>	Gr.	50	salvia fresca
	Gr.	100	burro
	Gr.	150	grana padana
			Sale e pepe

Procedimento:

sciogliere il burro e lasciarlo imbiondire con la salvia.

Cuocere i tortelloni metterli sul piatto e cospargerli di grana ,versarci sopra il burro e salvia.

Vini, VALPOLICELLA, SANGIOVESE DI ROMAGNA, BARDOLINO.

<u>RAVIOLI ALLA CHECCA:</u>	GR.	300	pomodori maturi
	Gr.	50	cipolla bruna
	Gr.	50	olio d'oliva
	Gr.	20	basilico fresco
	Gr.	10	burro
	Gr.	100	parmigiano r.
			Sale e pepe

Procedimento:

Fare rosolare la cipolla tagliata finemente in una padella con l'olio di oliva per circa 3 minuti A fuoco lento aggiungere i pomodori spellati e tagliati tocchetti cuocere per altri 3 minuti Salare pepare e unirvi il burro, Bollire i ravioli scolarli e saltarli in padella con la salsa ottenuta, cospargere con abbondante parmigiano.

Vini, TOCAI DEL COLLIO, O PINOT DELL'OLTRE PO PAVESE