

MASSA per PASTA ITALIANA a l'OU (Massa bàsica)

Nota: La pasta italiana es fa amb sèmola de blat de gra dur, no amb la farina normal que es de blat tou (1).

Nota: Segons la legislació que he pogut consultar, el contingut mínim d'ou per kilogram de sèmola de blat dur que ha de dur la pasta fresca a l'ou, és:

- Legislació italiana (Decreto n° 187- 9 de febbraio 2001) diu que serà de 200 grs d'ou sencer (4 ous) per 1 kg de sèmola de blat dur - Grau d'humitat màxim del 12,5%.
- Legislació espanyola (RD 15434/1991 de 18 d'octubre) diu que serà de 150 grs d'ou sencer (3 ous) per 1kg de sèmola de blat dur o de 65 grs de rovells d'ou per 1kg de sèmola. Grau d'humitat màxim del 12,5%.

Nota: Per norma general, però, a tot arreu proposen 1 ou (50 grs) / 100 grs de sèmola de blat dur

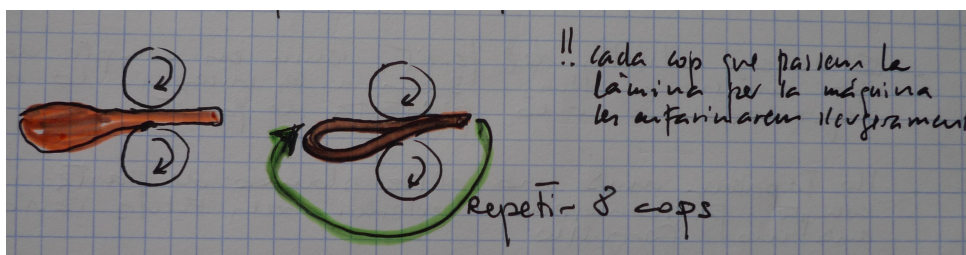
recepta- escola de la dona	recepta-2	recepta-3	recepta-4	recepta-5	Ingredients
400 grs	400	400	500 grs	400 grs	sèmola fina de blat dur (1)
4	---	4	200 grs	4	ous sencers
---	210 grs	---	50 grs	---	rovells
pessic	pessic	---	pessic	---	sal
1/2 closca d'ou	---	---	2 cullerades	---	aigua, només si fa falta
---	30 ml	---	---	---	llet
---	7 ml	---	---	2 cullerades	oli d'oliva verge extra
---	---	---	15 ml	---	vinagre suau

(1) La farina per pasta fresca ha de ser sèmola fina de blat dur (no val la farina normal)

- Farina Pasta fresca i nyoquis del Molino CAPUTO. En tenen a:
 - La Italiana: Carrer Bonsuccés, 12
 - Gatgets: al de l'illa Diagonal o al del carrer Aragó, 249 (a tocar Rambla Catalunya)

Si es vol fer amb farina ha de ser farina de finor "00" barrejada amb un 20%-30% de sèmola de blat dur

- Col·locar els ous en un bol i deixetar lleugerament
- Afegir la resta d'ingredients si es que els hi posem i remenar
- Anar-hi incorporant la farina de mica en mica i anar-ho remenant amb una forquilla
- Quan ja te consistència bolcarem la massa sobre el marbre i pastar-la durant 20 minuts - amb la pastadora uns 10 minuts.
- Deixar reposar dins d'un bol tapat de 30 minuts a 1h a la nevera.
- Tallar la massa en porcions, estirar-les una mica amb les mans i passar-les pel corró de màquina de pasta italiana amb la galga gran (el rodets separats al màxim)
- Un cop passades totes les porcions les doblem per la mitat i les tornen a passar per la mateixa galga 8 cops cada porció.



- Un cop hem fent les 8 passades per la galga gran de totes les peces anirem reduïrem un punt la separació entre rodets, plegarem les peces per la mitat sobre si mateixes i els hi passarem altra cop cadascuna 8 vegades
- A partir de la 3^a posició de la galga anirem passant les làmines 8 vegades cada cop però sense plegar la massa sobre si mateixa fins a la galga més fina (menor distància entre rodets) fins a tenir unes làmines fines
- Deixar assecar les làmines durant 30 minuts
- Si volem fer espaguetis o tallarines passarem les làmines per la màquina amb la ratlladora apropiada al cas. Si volem fer raviolis anar a (*)
- Un cop tallats els espaguetis els hem de deixar assecar durant 1 hora com a mínim abans de bullir-los
- Bullirem la pasta fresca en aigua abundant durant 3 minuts. Passats els 3 minuts poden tallar la cocció de la pasta afegint un raig d'aigua freda a l'olla

Conservar la pasta fresca que hem fet per a més endavant:

- La podem guardar 3 dies a la nevera: Si la volem guardar a la nevera, primer deixarem assecar la pasta a l'aire aire durant un mínim de 2 hores.
- Després, un cop estem segurs de que està seca la podem guardar en una bossa hermètica o en un tapper.
- La podem congelar: Un cop estem segurs de que està seca la podem posar al congelador un màxim de 3 mesos. Un cop feta la deixem assecar un mínim de 2 hores, després l'anem caragolant fent nius - un cop seca emboliquem cada niu en paper film i els posem al congelador

Nota: No hem de posar gens d'oli a l'aigua de la cocció de la pasta italiana perquè llavors queda untuosa i no s'hi enganxa bé la salsa

(*) Si volem fer raviolis

- Si volem fer raviolis un cop tinguem les planxes fines col·locarem una planxa sobre el marbre enfarinat i pintarem la superfície amb rovell d'ou
- Col·locarem muntanyetes del farciment triat deixant una distància d'uns 3 cm fins a les vores i una distància suficient entre cada muntanyeta de farcit
- Taparem la làmina amb una altra làmina fina i amb compte pressionarem l'exterior dels futurs raviolis amb una forquilla
- Per acabar anirem tallant els raviolis amb una ganivet per individualitzar-los
- Bullirem la pasta fresca en aigua abundant durant 3 minuts. Passats els 3 minuts poden tallar la cocció de la pasta afegint un raig d'aigua freda a l'olla

