

# RICETTE PER PASTE FATTE IN CASA

Le paste fatte in casa non possono assolutamente essere paragonate a quelle acquistate, per questo motivo i veri gourmet si cimentano nella loro preparazione personalmente. Le paste possono diventare una vera specialità, ma spesso ci preoccupa come iniziare e se riusciremo a farle bene. Ed è qui che entra in gioco il set professionale per la realizzazione di ravioli fatti in casa, così come per involtini o mini torte. Con questo kit potrete tagliare cerchi perfetti e formare ravioli divini.





## La ricetta italiana più semplice e tradizionale per l'impasto delle paste

**Porzioni: 4**

**Ingredienti:**

**200 g di farina**

**un pizzico di sale**

**2 uova**

**Preparazione:**

Versate la farina su una superficie, fate un incavo al centro, metteteci il sale, le uova, e se desiderate anche qualche cucchiaino di olio d'oliva. Con le punte delle dita iniziate ad impastare dal centro aggiungendo gradualmente la farina dai bordi. Poi iniziate ad impastare. Impastate per circa 10 minuti. Formate l'impasto in una palla e copritelo con un panno umido, lasciatelo riposare per 30 minuti. Poi stendetelo e formate la pasta.



## Ravioli con prosciutto e gamberetti

**Porzioni: 4**

**Ingredienti:**

**burro**

**aneto**

**sale**

**2 uova**

**pepe**

**1/4 di porro**

**un po' di panna**

**250 g di farina**

**un pizzico di sale**

**5 fette di prosciutto**

**1 tazza di gamberetti**

**Preparazione:**

Setacciate la farina sulla base, fate un incavo al centro e metteteci le uova. Salate leggermente e impastate. Lasciate riposare per 15 minuti, poi stendete e tagliate i cerchi.

Tagliate il prosciutto a pezzetti piccoli e rosolatelo nel burro. Su ogni cerchio mettete un cucchiaino di ripieno, spalmate i bordi con l'uovo sbattuto e chiudete bene. Cuoceteli in acqua salata. I ravioli si cuociono in acqua salata per 10 minuti. Sono pronti quando vengono a galla.

In una padella sciogliete un pezzo di burro e rosolate i gamberetti, salateli leggermente e aggiungete il porro tagliato sottile. Rosolate solo fino a quando il porro si ammorbidisce leggermente. Pepate e aggiungete la panna. Portate a ebollizione e condite con aneto. Versate la salsa sui ravioli cotti.



## **Ravioli con ripieno di spinaci e ricotta**

**Porzioni: 4**

**Ingredienti:**

**300 g di farina**

**3 uova**

**un cucchiaino di olio d'oliva**

**un pizzico di sale**

**500 g di spinaci sbollentati**

**300 g di ricotta o formaggio a scelta**

**un pizzico di noce moscata**

**sale, pepe, a scelta un uovo**

**Preparazione:**

Preparate l'impasto come per le paste fatte in casa, copritelo e lasciatelo riposare per mezz'ora. Nel frattempo preparate il ripieno. Prima sbollentate gli spinaci e li scolate bene. Quando si sono raffreddati, strizzateli bene. Tritateli finemente.

Poi in una ciotola sbriciolate la ricotta con una forchetta, aggiungete gli spinaci sbollentati, salate, pepate, condite con noce moscata, parmigiano grattugiato e aggiungete un uovo, se avete deciso. Se il ripieno è troppo umido, aggiungete un cucchiaino di pangrattato.

Stendete l'impasto, tagliate i cerchi e aggiungete il ripieno. Spennellate i bordi con acqua e premete bene l'impasto insieme con lo strumento del kit. Cuoceteli in acqua salata. I ravioli si cuociono in acqua salata per 10 minuti. Sono pronti quando vengono a galla.



## **Ravioli fatti in casa con formaggio, erba cipollina e pinoli**

**Porzioni: 4**

**Ingredienti:**

**300 g di farina**

**9 tuorli**

**3 cucchiaini di olio d'oliva**

**un cucchiaino di sale**

**250 g di formaggio feta**

**una manciata di formaggio grattugiato**

**una manciata di erba cipollina**

**40 g di pinoli**

**Preparazione:**

Prima setacciate la farina in una ciotola e aggiungete il sale. Poi aggiungete i tuorli e impastate tutto insieme fino a formare un impasto. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per 30-45 minuti. Nel frattempo preparate il ripieno. Tagliate la feta a pezzetti piccoli e aggiungete il formaggio grattugiato e l'erba cipollina tagliata a pezzetti piccoli. In una ciotola riscaldate l'olio e tostate i pinoli, poi metteteli su un tovagliolo di carta per assorbire l'olio in eccesso. Poi mescolateli con gli altri ingredienti.

Quando l'impasto è riposato abbastanza, toglietelo dal frigorifero, cospargete la superficie di lavoro con farina e stendete l'impasto molto sottile. Poi con un bicchiere tagliate dei cerchi e al centro di ogni cerchio mettete un po' di ripieno. La parte inferiore del bordo del cerchio spalmatela con il tuorlo, piegate la parte superiore dell'impasto sopra e premete bene con lo strumento per preparare la pasta. Poi metteteli in acqua bollente salata e cuoceteli per circa 10-12 minuti.



## **Pasta fatta in casa con ripieno di carne**

**Porzioni: 4**

**Ingredienti:**

**Impasto:**

**200 g di farina**

**2 uova**

**1 pizzico di sale**

**Ripieno di carne:**

**1 kg di carne macinata di manzo**

**50 g di formaggio grattugiato**

**2 cucchiaini di prezzemolo tritato**

**2 spicchi d'aglio schiacciati**

**1 cucchiaino di sale**

**1 cucchiaino di pepe**

**1 cucchiaio di olio**

**1 uovo**

**Brodo:**

**1 cucchiaio di miscela di spezie fatte in casa**

**200 ml di acqua**

**Preparazione:**

Setacciate prima la farina in una ciotola e aggiungete il sale. Poi aggiungete il tuorlo e mescolate tutto. Inserite il sale nella farina, mescolate, aggiungete le uova e impastate fino ad ottenere un impasto liscio. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare.

Rosolate la carne macinata nel grasso, aggiungete il prezzemolo tritato, sale, pepe e aglio. Mescolate e fate rosolare per 20 minuti. Togliete dal fuoco, aggiungete l'uovo e il formaggio grattugiato. Mescolate nuovamente bene e lasciate raffreddare il composto.

Stendete l'impasto sottile e formate dei cerchi. Formate delle piccole palline dal composto e posizionatele sui cerchi tagliati, poi premete insieme per formare il raviolo.

Cuocete i ravioli in acqua salata bollente per 10 minuti. Sono pronti quando vengono a galla. Aggiungete il brodo al composto rimasto per il ripieno e versatelo sui ravioli.