

## Pasta All'uovo (2)

La pasta all'uovo fatta in casa richiede un certo lavoro. Innanzitutto occorrono una spianatoia o un tagliere di legno che si possa agganciare al tavolo in modo che non si muova, ed un mattarello lungo, preferibilmente di legno di ciliegio. Gli ingredienti della pasta sono la semplice farina 00, le uova e nient'altro. Le dosi variano a secondo del numero di persone da mettere a tavola: in genere un uovo di pasta a testa. L'espressione un 'uovo di pasta' ? tipica del modenese: una volta la razdora non aveva la bilancia, e tutto veniva pesato ad occhio; quindi aggiungeva tanta farina quanta ne potevano assorbire le uova. Per facilitare la cosa, si tratta di circa un etto di farina per ogni uovo impiegato. Si dispone la farina a fontana sul tagliere, la si apre nel mezzo formando un cratere, e vi si rompono dentro le uova intere, albume e tuorlo. Poi velocemente, cercando di evitare fuoriuscite, si intridono le uova con la farina utilizzando un coltello oppure una forchetta, proseguendo poi con le dita, incorporando la farina, fino ad ottenere un impasto abbastanza sodo. Si toglie l'eventuale farina residua e poi si lavora con forza la palla di pasta. Qui inizia la fatica, volendo seguire la tradizione: la pasta va lavorata col palmo della mano comprimendola col peso di tutto il corpo, rivoltandola con una mano e con l'altra, insomma, una vera e propria lotta! La pasta ? pronta quando assume una consistenza elastica e morbida. E' consigliabile dividere in due parti la pasta, per facilitare le operazioni seguenti. Una palla di pasta va a riposare al fresco sotto una ciotola, l'altra la si pone sul tagliere, dopo aver tolto col dorso del coltello eventuali residui rimasti attaccati al tagliere stesso, e dopo essersi ben lavate le mani. Si infarina ben bene la superficie, vi si pone una delle due palle di pasta, e con il mattarello la si stende, avendo cura di girare la pasta man mano che si spiana, in modo da mantenere una forma rotondeggiante. Bisogna voltare la sfoglia di pasta anche sull'altro lato, poi arrotolarne una parte sul mattarello in modo da insistere su tutti i punti della superficie. In questo modo verr? spianata a puntino. Deve diventare il pi? sottile possibile (se si vedono attraverso di essa i nodi del legno del tagliere, va bene!), evitando per? che si strappi o che si incollino al tagliere: per questo ? necessario infarinare se occorre. Allo stesso modo si spiana anche la seconda palla di pasta. La pasta si deve far asciugare un poco cos?, poi si taglia nei formati desiderati: per fare tagliatelle o fettuccine basta arrotolare la sfoglia e poi tagliare il rotolo di pasta a fette della larghezza voluta con un coltello a lama fine. Le 'fette' vanno subito aperte per evitare che si appiccichino. Se si vuole evitare tutta questa fatica, almeno per quello che riguarda lo stendere la pasta, si pu? ricorrere alla macchinetta. Il risultato ? una sfoglia molto liscia, che non trattiene i sughi e non ? appetibile allo stesso modo. Una soluzione pu? essere rappresentata dal trucco utilizzato da mia zia: stende la sfoglia a striscie con la macchinetta, tenendola non troppo fine, poi la dispone sul tagliere e la tira un po' col mattarello. Cos? la sfoglia di pasta risulta bella ruvida come se fosse stata tutta tirata a mano.

### Ingredienti

4 Uova  
400 G Farina 00

### Note

Preparazione: 90 minuti.