

## LAS PASTAS

### ORIGEN DE LAS PASTAS:

Las pastas alimenticias son originarias de China, donde las descubrió Marco Polo, que llevó la receta a Italia, país en el que acabaron constituyendo la base de la alimentación, especialmente en Roma y Nápoles. Posteriormente se extendieron a otros países mediterráneos y finalmente a Europa Central. La fabricación de las pastas alimenticias consiste en amasar la sémola de trigo candeal con agua, incorporando en ocasiones diversos ingredientes (huevos, gluten, legumbres, etc.), y luego, en darles forma. En esta última fase hay dos clases de pastas: las laminadas y las trefiladas.

Las pastas llamadas frescas, por el contrario deben ser consumidas en breve, casi inmediatamente a causa de su elevado contenido en agua. Éstas son unas pastas artesanas o de fabricación casera (Tallarines, Raviolos, Lasagna, etc.), casi siempre, confeccionadas con harina en lugar de sémola y que siempre contienen huevo.

### PASTA FRESCA PARA TALLARINES, ESPAGUETTI, CANELONES Y LASAGNAS

#### **Ingredientes:**

1 Kgr. de harina  
10 huevos  
10 grs. de sal  
Una cucharadita de aceite de oliva

#### **Elaboración:**

Empastar, trabajar, formar dos o tres bollos y dejarlos descansar. Estirarlos en hojas muy delgadas. Empolvarlas de harina y dejarlas secar un poco. Cortar del tamaño y forma según elaboración.



## **PASTA PARA RAVIOLIS**

- **Ingredientes:(para la pasta)**

1 Kg harina  
4 huevos  
10 gr sal  
Un poco de aceite  
Algo de agua tibia (para que la pasta no sea muy dura).

- **Elaboración:**

Empastar, trabajar y dividirla en dos pedazos. Formar bollo y dejarla descansar. Estirar las dos mitades hasta obtener dos hojas de 2 mm. de espesor. Colocar sobre la mesa una o varias hojas de papel sulfurizado. Empolvar de sémola. Extender una hoja de pasta y sobre ella colocar el relleno. Pintar con huevo el relleno. Cubrir con la otra hoja. Marcar los raviolis con el palote y cortarlos con la rueda cortante. Con un cuchillo cortar el papel en cuadros por las líneas cortadas de los raviolis. Colocar sobre tablas de madera.

Pero es meno rudimentario pasar directamente por el accesorio para raviolis de la máquina

Los podemos rellenar de cualquier cosa, hasta de lo más impensable

- **Ingredientes:(para el relleno clásico)**

1 Kg. de carne de ternera  
1 Kg de carne de cerdo  
cebolla  
recortes de jamón cocido y de ave  
espinacas  
sal  
pimienta  
nuez moscada  
tomillo y orégano  
12 huevos  
queso parmesano  
aceite o mantequilla

- **Elaboración:**

Saltear con aceite o mantequilla, ajos, cebolla, las carnes y al final las espinacas. Sazonar. Enfriar. Pasar por la máquina hasta convertirlo en pasta fina. Ligarlo con queso parmesano y huevos. Guardar en frío un día. Después de haber rellenado los raviolis cocer en agua hirviendo con un poco de aceite y sal, cuando estén al dente, sacar y enfriar.