

Grundrezept für frische Pasta mit Ei — Heimat der mit Eiern gemachten Pasta ist die Emilia-Romagna. Hier gehört diese Pastaherstellung buchstäblich zum Alltag. Je nachdem, wie dünn der Teig ausgerollt wird, eignet er sich für die Herstellung von Ravioli, Tortellini oder Agnolotti, die auf verschiedenste Weise gefüllt werden. Oder er wird in unterschiedlich breite Streifen geschnitten und zu Tagiatelle, Tagliarini oder Pappardelle verarbeitet.

Pasta all'uovo

Ergibt ungefähr 1 kg (für 6 Personen)

500 g Mehl (Type 405) sowie etwas mehr zum Bestäuben
1 TL Meersalz
4 große Eier
6 große Eigelbe
50 g feiner Weizengrieß zum Bestäuben

Das Mehl mit dem Salz in die Küchenmaschine geben, Eier und Eigelbe hinzufügen und mit dem Knethaken mischen, bis ein lockerer Teigklumpen entsteht. Den Teig auf einer flachen, mit Grieß und etwas zusätzlichem Mehl bestäubten Arbeitsplatte etwa 3 Minuten kneten, bis er ganz glatt ist. Sollte er sehr fest sein und sich schwer kneten lassen, müssen Sie ihn eventuell noch einmal in die Küchenmaschine geben und ein weiteres ganzes Ei einarbeiten. Den Teig dann in 8 gleich große Teile schneiden und diese zu einzelnen Klumpen kneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. — Den Regler Ihrer Pastamaschine auf die dickste Stärke einstellen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und jeden Teigklumpen zehnmal durch die Walzen laufen lassen, nach jedem Mal die Teigplatte in Drittel falten, um 90 Grad drehen und dann erneut durch die Walzen schieben. So wird Luft in den Teig gebracht, er wird gedehnt und entwickelt die richtige Textur. Nach zehnmal Falten und Walzen sollte sich der

Pastateig seidig anfühlen. Erst dann die Maschine wie vorgesehen nach und nach auf die dünnste Einstellung herunterregeln. Die Teigbahnen werden ziemlich lang; allzu lange Bahnen einfach in der Mitte durchschneiden. — Um Tagiatelle zu schneiden, die Teigbahn mit Mehl bestäuben und solange sie noch geschmeidig ist, jede mehrmals locker übereinanderschlagen, bis daraus eine lang gestreckte, flache, rechteckige Rolle von 8 cm Breite geworden ist. Mit einem breiten Messer die Rolle in Streifen schneiden, dabei mit den gespreizten Fingern die Streifen voneinander trennen. Falls Ihre Pastamaschine einen Schneidaufsatz hat, benutzen Sie die breiteste Einstellung. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte immer großzügig mit Mehl bestäubt ist, und trennen Sie die Streifen voneinander, sobald sie aus der Maschine kommen. — Um Stracci zu machen, schneiden Sie die Teigbahnen in 6 bis 8 cm große Quadrate. — Frische Teigwaren werden immer in einem zu drei Vierteln mit Wasser gefüllten großen Topf mit schwerem Boden gekocht. Geben Sie 1 bis 2 Teelöffel Salz in das Kochwasser. Die Kochzeit variiert je nach Stärke der Nudeln. Nach diesem Rezept hergestellte Pasta brauchen 3 bis 4 Minuten. Frische Pasta sollte kaum Biss haben, auf keinen Fall zu weich, also verkocht sein. Wir berechnen bei der Kochzeit immer die zusätzliche Garminute mit ein, die zustande kommt, wenn man die abgekochene Pasta im Topf mit der Sauce mischt.

Pastateig aus dem Piemont — Dies ist das richtige Pastarezept für *Taglierini al tartufo* auf Seite 211.

Pasta piemontese

Ergibt ungefähr 1 kg (für 6 Personen)

500 g Mehl (Type 405) sowie etwas mehr zum Bestäuben
20 große Eigelbe
1 EL Meersalz

Das Mehl in die Schüssel einer mit Knethaken ausgestatteten Küchenmaschine geben, dann Eigelbe und Salz hinzufügen. Die Maschine etwa 10 Minuten langsam laufen lassen, um aus den Zutaten einen Teig zu kneten. Den Teig dann in 8 gleich große Teile schneiden und diese zu einzelnen Klumpen kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde lang an einem kühlen Ort ruhen lassen. — Den Regler Ihrer Pastamaschine auf die dickste Stärke einstellen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und jedes Teigstück zehnmal durch die Walzen laufen lassen, nach jedem Mal die Teigplatte in Drittel falten, um 90 Grad drehen und dann erneut durch die Walzen drehen. So wird Luft in den Teig gebracht, er wird gedehnt und entwickelt die richtige Textur. Nach zehnmal Falten und Walzen sollte sich der Pastateig seidig anfühlen. Erst dann die Maschine wie vorgesehen nach und nach auf die dünnste Einstellung herunterregeln. Die Teigbahnen werden ziemlich lang; allzu lange Bahnen einfach in der Mitte durchschneiden. — Die fertigen Teigbahnen drei- bis viermal übereinanderschlagen und diesen Stapel dann so dünn Sie können in Taglierini schneiden, etwa 2 bis 3 mm breit. Die Taglierini mit den Fingern auflockern und voneinander trennen, dann leicht mit Mehl bestäuben. Sobald wie möglich verbrauchen. Wie man sie kocht, steht auf Seite 152 beim Grundrezept für frische Pasta mit Ei.

Pastateig aus Ligurien — Dies ist das richtige Pastarezept für die *Lasagnette di Laura* auf Seite 162.

Pasta ligure

Ergibt ungefähr 1 kg (für 6 Personen)

500 g Mehl (Type 405) sowie etwas mehr zum Bestäuben
1 großes Ei
3 große Eigelbe
50 ml Weißwein
2 EL gutes Olivenöl
1 TL Meersalz

Das Mehl in die Schüssel einer mit Knethaken ausgestatteten Küchenmaschine sieben. Eier, Wein, Olivenöl und Salz hinzufügen. Langsam kneten, damit sich alle Zutaten gut verbinden. Dann noch 10 Minuten auf niedriger Stufe weiterkneten. Der Teig soll ziemlich trocken sein. — Die Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bestäuben. Den Teig in vier Stücke teilen und jedes mit der Hand kneten, bis der Teig ganz glatt ist. Die Teigklumpen in Frischhaltefolie wickeln und für 1½ bis 2 Stunden in den Kühlschrank legen. — Den Regler Ihrer Pastamaschine auf die dickste Stärke einstellen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und jedes Teigstück zehnmal durch die Walzen laufen lassen, nach jedem Mal die Teigplatte in Drittel falten, sodass wieder ein kurzes Stück entsteht, um 90 Grad drehen und dann erneut durch die Walzen drehen. So wird Luft in den Teig gebracht, er wird gedehnt und entwickelt die richtige Textur. Nach zehnmal Falten und Walzen sollte sich der Pastateig seidig anfühlen. Erst dann die Maschine wie vorgesehen nach und nach auf die dünnste Einstellung herunterregeln. Die Teigbahnen können ziemlich lang werden; allzu lange Bahnen einfach in der Mitte durchschneiden. — Walzen Sie diese Teigbahnen so dünn aus, wie Ihre Maschine nur kann, die Bahnen sollten beinahe durchsichtig sein. Die frisch gewalzten Bahnen sofort in Streifen schneiden und so schnell wie möglich weiterverarbeiten.