

PASTA FATTA IN CASA

TROIS RECETTES DE PATES FRAICHES et DEUX RECETTES DE SAUCES ITALIENNES

(Pour 10/ 12 personnes)

1 - Pâtes fraîches (recette courante de base)

1 kg de semoule de blé dur, 5 à 6 œufs.

Pétrir avec un peu d'eau jusqu'à ce que ça ne colle plus aux mains. Laisser reposer la boule de pâte dans un saladier recouvert d'un torchon pendant 15' au réfrigérateur.

2 - Variante avec de la farine

1 kg de semoule, 500 g de farine, 6 œufs.

Mélanger et pétrir à l'eau jusqu'à ce que ça ne colle plus. Laisser reposer au réfrigérateur.

3 - Scialatielli (spécialité napolitaine)

1,5 kg de semoule, 500 g de farine, environ ½ litre de lait, 5 œufs, 1 botte de basilic

Mélanger les ingrédients et les feuilles ciselées de basilic. Démarrer le pétrissage à l'eau, puis ajouter progressivement le lait.

Préparation pour les trois recettes

A la sortie du réfrigérateur, abaisser la boule de pâte au rouleau. En prélever des pâtons et les passer dans le laminoir de la machine à pâtes, en plusieurs fois, du n° 10 vers des numéros plus fins. Les bandes obtenues sont passées ensuite dans le découpoir.

Garder les pâtes à l'air libre sur un séchoir, sur des barreaux de chaise ou étendues sur un linge.

Les cuire à l'eau bouillante salée pendant 3 ' après la reprise du bouillon (surtout pas d'huile dans l'eau !).

Pour les scialatielli, passer les tranches de pâte au laminoir, réglage n°1 (épais), puis découper avec un couteau de cuisine la bande obtenue en lanières. Congeler les bandes avant de les jeter dans l'eau bouillante salée.

DEUX RECETTES DE SAUCES

(Pour 10/ 12 personnes)

Sauce napolitaine

Hacher au robot 8 gousses d'ail et 2 oignons. Les faire fondre dans 10 à 20 cl d'huile d'olive. Ajouter deux boîtes de 850 cl de tomates en pulpe ainsi que des feuilles ciselées de basilic et une pincée d'origan sec. Saler et laisser mijoter.

Sauce à l'asperge et au taleggio (fromage de Bergame)

Faire cuire 1kg d'asperges vertes tronçonnées dans de l'eau bouillante salée.

Découper en morceaux 0,75 kg de taleggio après avoir enlevé la croûte. Faire fondre doucement le fromage dans 100 g de beurre. Ajouter 20 cl de crème fraîche épaisse. Mélanger à feu doux. Ajouter enfin les asperges cuites et compléter avec de la crème fraîche (50cl) et une pincée de noix de muscade râpée. Laisser mijoter.

Recettes enseignées par le Chef TULLIO le 15 mai 2010
