

07 Aprile 2021

Pasta all'uovo, una passione e i suoi segreti

Ecco come cucinare al meglio questa pasta dalla lunga tradizione e dai diversi formati, spaziando tra ricette classiche o fantasiose



Come vuole tradizione

La **pasta all'uovo** è una specialità dalla lunga tradizione e dai diversi formati. Le sue origini sono antiche e si devono alla cucina emiliana, ma ormai la pasta all'uovo trova spazio nelle dispense di tutta Italia. Alla base c'è un **impasto semplice** fatto di uova di gallina e farina di grano (circa sei uova per un kilogrammo di farina) che si distingue da quello della classica pasta di semola per colore e sapore, consistenza e valori nutrizionali. La pasta all'uovo è infatti più proteica e offre una maggior quantità di sali minerali e vitamine, mentre l'apporto calorico risulta solo lievemente superiore. Importante è la **cottura** che va fatta in abbondante acqua e ? di norma ? è molto breve, quindi è bene non lasciarsi distrarre quando si è alle prese con pasta all'uovo che dovrà finire in tavola con la giusta consistenza.

Tagliatelle, Pappardelle e fettuccine: differenze e piatti tipici [1]

La pasta all'uovo si caratterizza anche per il **sapore**: più deciso ma comunque molto versatile in cucina. Quanto alla scelta dei condimenti, anche in questo caso occorre guardare innanzitutto al formato, considerando che ? quando non è preparata in brodo ? in genere si sposa alla perfezione con **sughi molto cremosi**. Con la sfoglia all'uovo è infatti possibile creare **differenti formati** che la tradizione vuole preparati in altrettanti modi diversi. Piccoli ritagli come maltagliati, quadretti, e varie pastine si lasciano infatti cucinare nel brodo di carne, meglio ancora se preparato in casa.

Le tradizionali tagliatelle, così come le fettuccine o le pappardelle, insieme agli altri **formati lunghi** si prestano invece per pastasciutte saltate, arricchite con ingredienti locali e **sughi tipici** come accade per le amate tagliatelle con ragù alla bolognese, ma anche i tagliolini ai funghi porcini, oppure al tartufo; e ancora da gustare con i finferli freschi saltati in padella con olio, aglio e prezzemolo; o con il classico abbinamento cacio e pepe. Per i formati lunghi di pasta all'uovo sono ottimi anche i condimenti a base di cacciagione,

come nel caso delle celebri pappardelle al cinghiale. E non manca infine la **pasta ripiena**, che spazia dai tortellini ai tortelli, passando per i ravioli ? solo per citarne alcuni ? che sfoggiano le farciture più disparate, lasciandosi apprezzare in ogni stagione.

Tuttavia, non è solo onorando le tante tradizioni che si può gustare al meglio la pasta all'uovo. Proprio per le sue caratteristiche organolettiche, questa specialità sa rendere gustose anche le scelte più semplici (o meno note) che ben si prestano ad arricchire le tavole di primavera. Con l'arrivo di aprile, infatti, è doveroso provare tagliolini, fettuccine e tagliatelle accompagnate da **sughi di pesce**, magari a base di **moscardini** per i quali si entra nella stagione di pesca ideale. Ottime anche condite con un **pesto fresco** preparato con ingredienti primaverili come rucola, sedano e spinaci, oppure un leggero e delizioso preparato a base d'insalata iceberg. Il pesto può essere un alleato anche per sperimentare varianti vegetariane delle classiche lasagne. Inoltre, anche le cosiddette **pastine**, come ad esempio i grattini, possono diventare protagoniste di piatti freschi e leggeri. Evitando il brodo, si possono infatti **cucinare asciutte** e gustate con una ratatouille di verdure e formaggi freschi.

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/tagliatelle-pappardelle-e-fettuccine-differenze-e-piatti-tipici>