



Рецепти за прясна паста

Прясна паста с яйца и грис

Замесено по тази рецепта, тестото за пастата е уникално вкусно! Малкият и пренебрежим недостатък е, че се меси по-трудно, разточва се само с машинка заради специфичната му твърдост, а преди разточване трябва да отлежи поне 1 час в хладилник.

Необходими продукти:

250 г грис от твърда пшеница

200 г брашно тип 500

2 яйца

200 г жълтъци (около 11 жълтъка от средно големи яйца)

2 с. л. зехтин

около 100 г грис от твърда пшеница за точене

щипка индийско орехче

щипка сол

Бърза паста

Необходими продукти:

500 г брашно тип 500

5 пресни големи яйца

1 щипка сол

2 с. л. зехтин

около 100 г грис от твърда пшеница за доизмесване и поръсване

около 100 г грис от твърда пшеница за точене

Начин на приготвяне на тестото за двете рецепти:

Смесват се пресятото брашно, грисът и солта.

Ръчно месене

Яйцата се разбиват леко с жълтъците, солта и зехтина. Прави се кладенче в сместа от брашно и грис и се сипват яйцата. Оформя се топка, която се меси около 3 мин. до еластично тесто. Увива се във фолио и се оставя да почине 60 мин. в хладилник.

Месене с миксер

Използва се приставката за месене на тесто. Яйцата, зехтинът и жълтъците се слагат в купа и се бъркат на средна скорост. Сипва се сместа от брашно и грис и се меси около 3 мин. до получаване на твърдо еластично тесто. Изважда се от купата и се меси на ръка още около минута. Увива се във фолио и се оставя да почине 60 мин. в хладилник.

Месене с кухненски робот

Брашнената смес се слага в робота. Пуска се на средна скорост, сипва се яйчната смес постепенно, докато започнат да се образуват едри топки. Изважда се от робота и се меси на ръка още 2 мин., докато тестото стане копринено и еластично. Увива се във фолио и се оставя да почине 60 мин. в хладилник.

Варианти на рецептата за бърза паста

Червена

2 яйца от рецептата се заместват със същия обем сварено пасирано червено цвекло.

Зелена

2 яйца от рецептата се заменят със 150 г бланширан, подсушен и пасиран спанак.

Може да се добави още малко брашно и грис.

Жълта

Възможни са различни варианти. Може да се използва 2-3 щипки шафран на прах, разтворен в 1 с. л. вода и добавен към яйцата; по-икономичният вариант е да се замени шафранът с куркума или просто жълтъците да се поръсят със сол и да се оставят да постоят за час в хладилника, покрити с фолио.

Оранжева

2-3 с. л. пюре от тиква или моркови се добавя към тестото.

Черна

Получава се само с мастило от сепия.

Билкова

Добавят се 1 ч. ч. ситно нарязани билки към основната рецепта.

Доматена

Слагат се 2 с. л. пасирани сушени домати заедно със зехтина.

Пиперена

Към тестото се прибавя 1 с. л. смлян шарен или черен пипер.

Разточване на пастата *машина за паста*

Тестото се изважда от хладилника, разделя се на четири части. Трите се завиват с фолио, а едната се сплесква с длани, леко се разточва на продълговато парче с точилка и се пуска през най-дебелия отвор на машината. Получава де дебел лист. Краищата му се сгъват към центъра и се пуска пак през най-дебелия отвор. По този начин се процедира още 3-4 пъти, за да достигне пастата максималната си ширина. Тогава започва да се пуска последователно през по-тънките отвори, докато се стигне желаната дебелина.

Нарязване

За папардели тестото се нарязва на ленти с ширина 4 см, за талятели – 2 см, за талиерини – 1 см.

Нарязаната паста леко се разтърсва, за да не се слепи и за да паднат излишните брашно и грис.

Тази паста може да се сготви веднага или да се остави за 3-4 часа загъната с влажна

кърпа, или да се остави да изсъхне 3-4 часа и да се съхранява затворена в хладилник за няколко дни или замразена за няколко месеца.

Съвети за приготвяне на паста

1. Най-важното е голямата тенджерка. На 100 г паста са необходими по 1 л вода и 1 ч. л. сол. След като водата заври, се добавя пастата и периодично се разбърква, за да не се слепне.
2. Не бива да се разварява, трябва да остане леко твърда или *al dente*, както казват в Италия. Точната продължителност на варенето зависи от вида паста и при готовата е посочено на опаковката.
3. При тесто с основна съставка твърда пшеница са необходими около 8 - 10 минути, а за прясна паста с яйца са достатъчни 3 минути.
4. Сервира се веднага след сваряването или се смесва със соса, в противен случай се слепва.
5. Обливането със студена вода може за известно време да попречи на слепването, но за сметка на това бързо охлажда пастата и отнема от вкуса ѝ.