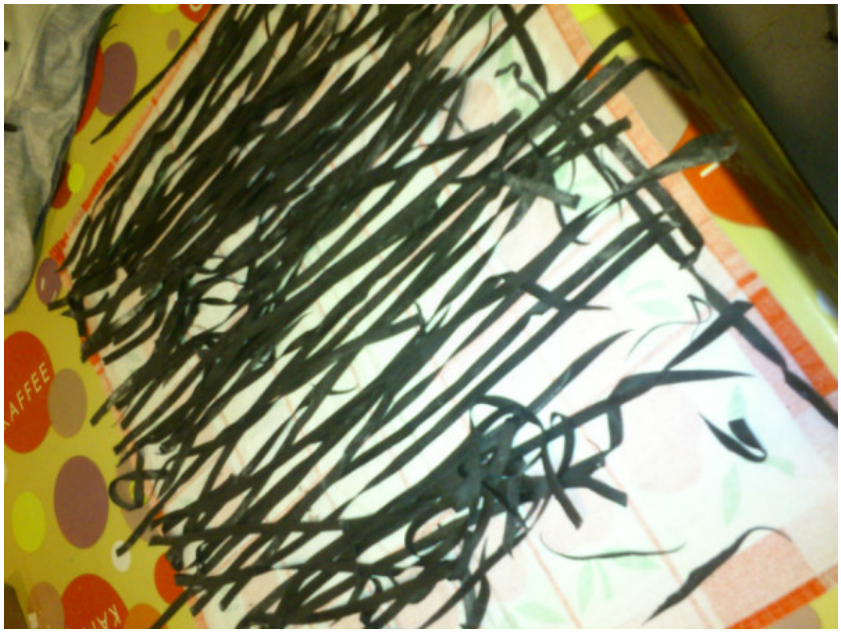
Pasta negra

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Tener una máquina para pasta facilita mucho la tarea.

Descripción:

No hay pasta más rica que la hecha a mano en casa.

Ingredientes para 2 personas :

- 150 g. de Harina de trigo
- 1 Huevo
- 1 sobre de Tinta de calamar

Preparación:

Paso 1

La vamos a liar en la cocina así que importantísimo que esté todo limpio y que lo tengamos todo bien a mano. En un bol echamos la harina y abrimos un hueco en el centro, en ese hueco echamos el huevo sin batir y el sobre de tinta. Con una cuchara removemos bien en el centro para que se mezclen el huevo y la tinta y la harina se vaya añadiendo ella solita poco a poco. Removemos el contenido hasta que se forme una pasta compacta (yo le tuve que echar un poquito de agua para que cogiese humedad). Ahora amasamos la bola con las manos, primero dentro del bol para juntarlo todo bien y después, sobre una tabla, la amasamos unos cinco minutillos hasta que no se nos pegue en las manos y esté elástica y suavecita. Si se necesita se puede echar algo más de harina sobre la tabla. Una vez hecho esto envolvemos la bola con film transparente y la dejamos reposar 30 minutos. Mientras, nos lavamos las manos que estarán llenas de pegotes de harina, tinta, ect, y la tabla. Colocamos la máquina sensacional en un extremo de la tabla y extendemos un paño limpio (preferentemente de los que no suelten pelusas, por favor) en la mesa. Cortamos con un cuchillo una porción de masa del tamaño de una nuez y la pasamos por la muesca más grande de los rodillos. Iremos estirando la masa pasándola por todas las muescas, una por una, hasta que lleguemos al grosor que buscamos (yo la dejé al 2). Si vemos que se pega espolvoreamos un poco más de harina. Una vez estirada la dejamos tal cual sobre el paño de cocina. Este proceso lo hacemos con toda la bolita. Después cortamos la pasta con la máquina en forma de tagliatelle (pero vamos que se puede hacer la forma que nos apetezca: espagueti, tallarines, macarrones... ahí la

cosa va en gustos, incluso podemos hacer tortellini o raviolli). Una vez cortada la dejamos "tendida" sobre un palo para que se seque. Si la vamos a usar el mismo día la dejamos así un mínimo de 15 minutos y si no la podemos dejar secar completamente y disponer de ella hasta un máximo de 3 meses después de haberla hecho. MERECE LA PENA.