[redacted]

Συνταγές για φρέσκα ζυμαρικά

Φρέσκα ζυμαρικά με αυγά και σιμιγδάλι
Ανακατεμένη σύμφωνα με αυτή τη συνταγή, η ζύμη για τα ζυμαρικά είναι μοναδικά νόστιμη! Το μικρό και αμελητέο μειονέκτημα είναι ότι είναι πιο δύσκολο να ζυμωθεί, μπορεί να τυλιχτεί μόνο με μηχανή λόγω της ειδικής σκληρότητάς του και πριν το ρολό πρέπει να παλαιωθεί για τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο.

Απαραίτητα προϊόντα:
250 γρ σιμιγδάλι σκληρού σίτου
200 γρ αλεύρι τύπου 500
2 αυγα
200 g κρόκοι αυγών (περίπου 11 κρόκοι μεσαίου μεγέθους) 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο περίπου 100 g σιμιγδάλι σκληρού σίτου για άλεσμα
μια πρέζα μοσχοκάρυδο
πρέζα αλάτι

Γρήγορα ζυμαρικά
Απαιτούμενα προϊόντα: 500 γρ αλεύρι τύπου 500 5 φρέσκα μεγάλα αυγά 1 πρέζα αλάτι
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
περίπου 100 g σιμιγδάλι σκληρού σίτου για ανάμειξη και πασπάλισμα περίπου 100 g σιμιγδάλι σκληρού σίτου για άλεσμα

Μέθοδος παρασκευής της ζύμης και για τις δύο συνταγές
Ανακατεύουμε το κοσκινισμένο αλεύρι, το σιμιγδάλι και το αλάτι.

Χειροκίνητο ζύμωμα
Χτυπάμε ελαφρά τα αυγά με τους κρόκους, το αλάτι και το ελαιόλαδο. Κάνουμε μια λακούβα στο μείγμα από το αλεύρι και το σιμιγδάλι και ρίχνουμε μέσα τα αυγά. Σχηματίζεται μια μπάλα, η οποία ζυμώνεται για περίπου 3 λεπτά σε μια ελαστική ζύμη. Τυλίγουμε σε αλουμινόχαρτο και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 60 λεπτά στο ψυγείο.

Ζύμωμα με μίξερ
Χρησιμοποιείται το εξάρτημα ζύμωσης ζύμης. Σε ένα μπολ βάζουμε τα αυγά, το ελαιόλαδο και τους κρόκους και ανακατεύουμε σε μέτρια ταχύτητα. Ρίχνουμε μέσα το μείγμα από το αλεύρι και το σιμιγδάλι και ζυμώνουμε για περίπου 3 λεπτά μέχρι να έχουμε μια σκληρή, ελαστική ζύμη. Βγάζουμε από το μπολ και ζυμώνουμε με το χέρι για άλλο ένα λεπτό περίπου. Τυλίγουμε σε αλουμινόχαρτο και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 60 λεπτά στο ψυγείο.

Ζύμωμα με επεξεργαστή τροφίμων
Βάλτε το μείγμα του αλευριού στο ρομπότ. Ξεκινάμε σε μέτρια ταχύτητα, ρίχνουμε το μείγμα των αυγών σταδιακά μέχρι να αρχίσουν να σχηματίζονται μεγάλες μπάλες. Αφαιρούμε από το ρομπότ και ζυμώνουμε με το χέρι για άλλα 2 λεπτά, μέχρι η ζύμη να γίνει μεταξένια και ελαστική. Τυλίγουμε σε αλουμινόχαρτο και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 60 λεπτά στο ψυγείο.

Παραλλαγές της γρήγορης συνταγής ζυμαρικών:

Κόκκινο

2 αυγά από τη συνταγή αντικαθίστανται με τον ίδιο όγκο βρασμένου πουρέ παντζαριού.

Πράσινο

2 αυγά από τη συνταγή αντικαθίστανται με 150 γρ σπανάκι ασπρισμένο, αποξηραμένο και πολτοποιημένο. Μπορούμε να προσθέσουμε λίγο αλεύρι και σιμιγδάλι ακόμα.

Κίτρινο

Είναι δυνατές διάφορες επιλογές. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν 2-3 πρέζες σαφράν σε σκόνη διαλυμένες σε 1 κουταλιά της σούπας νερό και προστίθενται στα αυγά. η πιο οικονομική επιλογή είναι να αντικαταστήσετε το σαφράν με κουρκουμά ή απλά να πασπαλίσετε τους κρόκους με αλάτι και να τους αφήσετε να σταθούν για μια ώρα στο ψυγείο, σκεπασμένοι με αλουμινόχαρτο.

Πορτοκάλι

Στη ζύμη προστίθενται 2-3 κουταλιές της σούπας πουρέ κολοκύθας ή καρότου.

Μαύρο

Διατίθεται μόνο με μελάνι σέπια.

Φυτικά

Προσθέστε 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένα βότανα στην κύρια συνταγή.

Ντομάτα

Προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας πολτοποιημένες αποξηραμένες ντομάτες μαζί με ελαιόλαδο.

Πιπέρι

Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας αλεσμένο πιπέρι ή μαύρο πιπέρι στη ζύμη.

Ανοίγουμε τα ζυμαρικά με μια μηχανή ζυμαρικών

Η ζύμη βγαίνει από το ψυγείο χωρισμένη σε τέσσερα μέρη. Τα τρία τυλίγονται σε αλουμινόχαρτο και το ένα ισιώνεται με τις παλάμες των χεριών, τυλίγεται ελαφρά σε ένα στενόμακρο κομμάτι με έναν πλάστη και πέφτει από το πιο χοντρό άνοιγμα της μηχανής. Λαμβάνεται ένα χοντρό φύλλο. Τα άκρα του διπλώνονται προς το κέντρο και αφήνεται ξανά να περάσει από το πιο χοντρό άνοιγμα. Με αυτόν τον τρόπο επεξεργάζεται 3-4 φορές ακόμη για να φτάσει το ζυμαρικό στο μέγιστο πλάτος. Στη συνέχεια αρχίζει να τρέχει διαδοχικά μέσα από τις λεπτότερες τρύπες μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό πάχος.

Τεμαχισμός

Για τα παπαρδέλια, η ζύμη κόβεται σε λωρίδες πλάτους 4 cm, για ταλιατέλες - 2 cm, για ταλιερίνια - 1 cm.

Τα κομμένα ζυμαρικά ανακινούνται ελαφρά για να μην κολλήσουν μεταξύ τους και να πέσει η περίσσεια αλεύρι και σιμιγδάλι.

Αυτά τα ζυμαρικά μπορούν να μαγειρευτούν αμέσως ή να μείνουν για 3-4 ώρες τυλιγμένα σε ένα υγρό πανί. Μπορεί να αφεθεί να στεγνώσει για 3-4 ώρες και να αποθηκευτεί κλεισμένο στο ψυγείο για αρκετές ημέρες ή παγωμένο για αρκετούς μήνες.

Συμβουλές για την παρασκευή ζυμαρικών

1. Το πιο σημαντικό είναι η μεγάλη κατσαρόλα. Για 100 γρ ζυμαρικά χρειάζονται 1 λίτρο νερό και 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι. Αφού βράσει το νερό, προσθέτουμε τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε κατά διαστήματα για να μην κολλήσουν.

2. Δεν πρέπει να είναι βρασμένο, να μείνει ελαφρώς σφιχτό ή al dente, όπως λένε στην Ιταλία. Η ακριβής διάρκεια ψησίματος εξαρτάται από το είδος του ζυμαρικού και όταν είναι έτοιμο, αναγράφεται στη συσκευασία.

3. Για ζύμη με κύριο συστατικό το σκληρό σιτάρι χρειάζονται περίπου 8 - 10 λεπτά και για φρέσκα ζυμαρικά με αυγά αρκούν 3 λεπτά.

4. Σερβίρουμε αμέσως μετά το μαγείρεμα ή ανακατεύουμε με τη σάλτσα για να μην κολλήσει.

5. Ρίχνοντας κρύο νερό μπορεί να μην κολλήσουν για λίγο, αλλά δροσίζει γρήγορα τα ζυμαρικά και αφαιρεί τη γεύση τους.