

Tagliatelle casero

Aunque pueda parecer intimidante al principio, hacer pasta fresca en casa es realmente fácil. El [tagliatelle](#) es probablemente la forma más sencilla para los principiantes en la elaboración de pasta. La versión tradicional de [Filippo's](#) es el acompañamiento perfecto para una receta de **Ragù alla Bolognese**. El tagliatelle, la lasagna, los tortelloni y los tortellini... todas estas deliciosas recetas tienen un ingrediente común: ¡pasta casera!

Hacer la masa perfecta para pasta fresca es bastante sencilla: solo harina, huevos, un poco de paciencia y un buen rodillo.

Existen muchas salsas tradicionales que acompañan perfectamente la pasta fresca, pero el aderezo más tradicional es, sin duda, el **Ragù alla Bolognese**.

Ingredientes para la masa del tagliatelle

2 huevos grandes

200g de harina 00, más extra para espolvorear

Elaboración



Coloca 180g de harina 00 sobre una tabla de madera grande. Vierte los 20g restantes de harina en un pequeño bol, listos para usar si es necesario.



Da forma a la harina en un volcán con un gran hueco en el centro, luego rompe los huevos y viértelos en el medio.

Con un tenedor, bate ligeramente los huevos y luego ve incorporando la harina poco a poco. Es esencial que la harina se mezcle gradualmente con los huevos para evitar que las paredes del volcán se rompan demasiado pronto. Si la masa está demasiado húmeda, agrega los 20g de harina reservados.



Junta la mezcla con una espátula y tus manos hasta obtener una bola consistente de masa.

Trabaja la masa con el talón de la mano durante 10-15 minutos, o hasta que la mezcla esté suave y muy elástica. Envuelve la masa en film transparente y refrigérala durante al menos 30 minutos.



Espolvorea una tabla de madera con 1 cucharada de harina. Desenvuelve la masa y aplánala con un rodillo. Extiende la masa hasta obtener láminas finas de pasta, de menos de 1 mm de grosor.

Si tienes una máquina para hacer pasta, divide la masa en 4 partes antes de estirla.

Para cortar las láminas de pasta en **tagliatelle**, enrolla las láminas y córtalas en tiras de unos $\frac{3}{4}$ cm de ancho. Desenrolla las tiras de **tagliatelle** y enróllalas en pequeños nidos. Espolvorea generosamente los nidos con harina para evitar que se peguen.



Cocina el **tagliatelle** dentro de unas horas en agua hirviendo con sal durante 3-5 minutos antes de servir con tu salsa favorita, como el **ragù bolognese**.

Como alternativa, congélalo durante hasta 1 mes. Para congelar la pasta, coloca el **tagliatelle** plano sobre una bandeja forrada con papel de horno y congélalo durante 1 hora, luego transfiera a una bolsa para congelar o a otro recipiente adecuado.

¡Listo! Ahora puedes disfrutar de tu **tagliatelle casero**.