

Pasta di semola di grano duro trafilata al torchio

La **pasta di semola di grano duro trafilata al torchio** è pasta preparata in casa partendo da acqua e farina, che viene poi trafilata attraverso un macchinario manuale oppure elettrico che si chiama torchio. Trafilare è il processo che consente di ottenere dall'impasto il formato di pasta che desideriamo: spaghetti, maccheroni, fusilli e così via.

La forma della pasta viene data dalla **trafila**, un disco con fessure di forma appositamente studiata per il formato di pasta da ottenere. Esistono trafile di vario materiale, ma il migliore è il bronzo poiché permette di ottenere pasta dalla superficie più rugosa e porosa, ottima per trattenere sughi e condimenti.

In questa ricetta vi darò dosi e procedimento per preparare un ottimo tipo di **pasta di semola di grano duro trafilata al torchio**, anche se i risultati migliori li otterrete con un po' di esperienza e di manualità. Non dimentichiamoci inoltre la qualità della farina, che deve essere ottima se volete ottenere pasta soda, profumata, che tiene bene la cottura. Benissimo quella macinata a pietra, anche integrale. Le dosi sono sempre le stesse che vi indicheremo.

Le dosi migliori per il torchio sono di 40 g di acqua ogni 100 g di farina. Dopodiché, durante la lavorazione, se l'impasto è troppo appiccicoso si può aggiungere farina. Difficile che sia troppo secco perché il torchio necessita di un impasto piuttosto granuloso e slegato. In caso capitasse si può sempre unire acqua, in piccolissime dosi. Con l'esperienza imparerete a valutare la giusta consistenza fin dalla prima occhiata :-)



INFORMAZIONI

- 4 persone
- 340Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 400 g di farina di grano duro
- 160 g di acqua tiepida

PREPARAZIONE

Preparazione degli ingredienti

- Setacciare la farina.
- Far intiepidire l'acqua.

Preparazione con la planetaria

- Mettere nella ciotola la farina setacciata.
- Montare la frusta a K.
- Far partire la macchina a velocità minima.
- Versare l'acqua poco per volta a più riprese.
- Impastare così per 40 secondi.
- Spegnerne, aprire la planetaria e staccare l'impasto rimasto sulla frusta.
- Chiudere la planetaria e far partire la macchina variando la velocità da 1 a 3 in un minuto, poi spegnere.
- A questo punto dovrete aver ottenuto un impasto sabbioso, granuloso, come quello che vedete nella foto degli approfondimenti.
- Mescolarlo un po' con le mani, deve essere tutto slegato, con grumi piccoli e grossi, ma farinosi.

Preparazione a mano

- Mettere in una ciotola la farina setacciata.
- Versare l'acqua poco per volta a più riprese.
- Mescolare con le mani fino ad ottenere un impasto sabbioso, granuloso, come quello in foto. Deve essere tutto slegato, con

grumi piccoli e grossi, ma farinosi.

Trafilare la pasta

- Mescolare un po' l'impasto con le mani. Deve essere tutto slegato, con grumi piccoli e grossi, ma farinosi. Se tende ad appiccicare aggiungere altra farina.
- Alcuni torchi hanno un vassoio di raccolta dell'impasto poco prima dell'imboccatura in cui far cadere le nostre briciolone. In caso, va spolverizzato di farina.
- Avviare alla velocità minima e cominciare a far cadere briciole di impasto nel condotto.
- Il condotto non va mai riempito, va alimentato poco per volta quando si intravede l'elica che gira. In questo modo si evita di surriscaldare il torchio o di far arrestare la macchina.
- Man mano che la pasta esce dalla trafila, va tagliata della giusta dimensione a seconda del tipo di formato.

Alcune note generali

- Iniziate a velocità minima, dopodichè provate ad aumentare un po' trovando il vostro ritmo fra alimentare il torchio e tagliare la pasta. Io in genere trafilo a velocità 3 di 5.
- Man mano che si trafila, i meccanismi del torchio si riscaldano e questo favorisce la buona riuscita della pasta. E' quindi normale che per i primi minuti la pasta sia un po' più bruttina.
- Per aiutare la formazione di una buona pasta fin da subito, c'è chi riscalda i vari meccanismi del torchio sciacquandoli con acqua calda prima dell'utilizzo. Attenzione in questo caso ad sciugarli bene e controllate prima sul manuale cosa potete lavare e cosa no per non danneggiare l'apparecchio.
- A volte la velocità è determinata anche dal formato di pasta. Le orecchiette, ad esempio, vanno trafilate sempre a velocità minima, altrimenti non si incurvano, ma escono dritte. I fusilli, invece, affinché escano ben attorcigliati, devono essere trafilati a velocità 2.
- Man mano che la pasta è pronta metterla in vassoi infarinati. Si può far seccare a temperatura ambiente, oppure surgelare.
- Se si secca perfettamente si conserva tranquillamente per una settimana a temperatura ambiente. Se però è ancora umida mettetela in frigorifero. Se la congelate si conserva ottimamente per 6 mesi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.