

Συνταγή για φρέσκα ζυμαρικά που μπορούμε να φτιάξουμε στο σπίτι. Τα αυγά πρέπει να είναι πολύ φρέσκα για άριστο αποτέλεσμα. Φτιάχνουμε τα δικά μας σπιτικά φρέσκα ζυμαρικά.

Τι θα χρειαστείτε

300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ. 12% πρωτεΐνη

150 γρ. αυγά (3 μεγάλα)

7 γρ. αλάτι (1 κ.γλ.)

Φρέσκα ζυμαρικά

Εκτέλεση συνταγής

Στο μίξερ βάζουμε το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε. Η ζύμη γίνεται και στο χέρι, θέλει λίγη περισσότερη ώρα δούλεμα.

Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά, τα οποία προηγουμένως έχουμε χτυπήσει.

Μόλις δούμε ότι η ζύμη σχηματίζει χοντρά τρίμματα συνεχίζουμε άλλο ένα λεπτό το χτύπημα και σταματάμε. Θα πρέπει να μπορούμε, όταν τα πιέσουμε με το χέρι μας, να μπορούμε να σχηματίσουμε μικρές μπάλες ζύμης.

Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε τη ζύμη τουλάχιστον μισή ώρα στο ψυγείο να ξεκουραστεί.

Στη συνέχεια, αν έχουμε την κλασική μηχανή ανοίγματος ζυμαρικών, την ανοίγουμε σιγά-σιγά σε φύλλο και ακολουθούμε τις οδηγίες.

Εγώ έχω το ειδικό εξάρτημα που εφαρμόζει στο μίξερ μου, και χρησιμοποίησα αυτό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Έφτιαξα спаγγέτι, μπουγκατίνι, ριγκατόνι και ορικιέτι.

Καλό είναι εκεί που θα βάλουμε τα ζυμαρικά να έχουμε βάλει μια ικανή ποσότητα από αλεύρι και σιμιγδάλι, για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Μπορούμε να τα μαγειρέψουμε αμέσως, αλλιώς τα συντηρούμε σε τάπερ στο ψυγείο 1-2 μέρες.

Τα βράζουμε ανάλογα το μέγεθος και το πάχος, από 7 έως 12 λεπτά.

Τα σερβίρουμε με τη σάλτσα της αρεσκείας μας. Κρατάμε λίγο από το νερό που έβρασαν για να το προσθέσουμε στις σάλτσες μας. Βοηθάει πολύ στο δέσιμο της σάλτσας. Είναι καλύτερα να βγάζουμε τα ζυμαρικά με τρυπητή κουτάλα και να τα τοποθετούμε στο σκεύος με τη σάλτσα, όπου τα ανακατεύουμε.

Στις φωτογραφίες που βλέπετε τα спаγγέτι τα σέρβιρα απλά με βούτυρο, τυρί και πιπέρι. Τα ριγκατόνι και ορικιέτι (αυτάκια) με σάλτσα ντομάτας, μελιτζάνας, κολοκυθιού και βασιλικό.

Καλή επιτυχία και καλή σας όρεξη!

Δείτε όλες τις συνταγές για ζυμαρικά εδώ [Ζυμαρικά](#)

Φρέσκα ζυμαρικά

Βήμα προς Βήμα

1 Στο μίξερ βάζουμε το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε. Η ζύμη γίνεται και στο χέρι, θέλει λίγη περισσότερη ώρα δούλεμα.

2 Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά, τα οποία προηγουμένως έχουμε χτυπήσει.

- 3 Μόλις δούμε ότι η ζύμη σχηματίζει χοντρά τρίμματα συνεχίζουμε άλλο ένα λεπτό το χτύπημα και σταματάμε. Θα πρέπει να μπορούμε, όταν τα πιέσουμε με το χέρι μας, να μπορούμε να σχηματίσουμε μικρές μπάλες ζύμης.
- 4 Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε τη ζύμη τουλάχιστον μισή ώρα στο ψυγείο να ξεκουραστεί.
- 5 Στη συνέχεια, αν έχουμε την κλασική μηχανή ανοίγματος ζυμαρικών, την ανοίγουμε σιγά-σιγά σε φύλλο και ακολουθούμε τις οδηγίες.
- 6 Εγώ έχω το ειδικό εξάρτημα που εφαρμόζει στο μίξερ μου, και χρησιμοποίησα αυτό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Έφτιαξα σπαγγέτι, μπουγκατίνι, ριγκατόνι και ορικιέτι.
- 7 Καλό είναι εκεί που θα βάλουμε τα ζυμαρικά να έχουμε βάλει μια ικανή ποσότητα από αλεύρι και σιμιγδάλι, για να μην κολλήσουν μεταξύ τους. Μπορούμε να τα μαγειρέψουμε αμέσως, αλλιώς τα συντηρούμε σε τάπερ στο ψυγείο 1-2 μέρες.
- 8 Τα βράζουμε ανάλογα το μέγεθος και το πάχος, από 7 έως 12 λεπτά.
- 9 Τα σερβίρουμε με τη σάλτσα της αρεσκείας μας. Κρατάμε λίγο από το νερό που έβρασαν για να το προσθέσουμε στις σάλτσες μας. Βοηθάει πολύ στο δέσιμο της σάλτσας. Είναι καλύτερα να βγάζουμε τα ζυμαρικά με τρυπητή κουτάλα και να τα τοποθετούμε στο σκεύος με τη σάλτσα, όπου τα ανακατεύουμε.