Sfoglia verde per lasagne

ingredienti

420 g di farina calibrata
250 g di spinaci
un uovo
un cucchiaino raso di sale

PREPARAZIONE

15 min

RIPOSO

15 min

TEMPO TOTALE

30 min

procedimento

Nella ciotola della planetaria, riunire gli spinaci, l'uovo, il sale e metà della farina. Iniziare a lavorare gli ingredienti con il gancio impastatore e, quando diventa abbastanza omogeneo, aggiungere gradualmente il resto della farina e continuare ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio, non appiccicoso, che si stacca bene dai bordi della ciotola e non lascia residui sulle dita.

Se l'impasto dovesse risultare ancora troppo umido, aggiungere farina sufficiente a conseguire questo risultato, inserendone un cucchiaio alla volta per non rischiare di avere il problema opposto. Se, al contrario, durante l'inserimento della farina, ci si rende conto che il risultato è raggiunto con meno farina di quanto indicato, non incorporarne più, poichè evidentemente quella inserita è stata sufficiente.

Ad assorbimento della farina completato, continuare a lavorare l'impasto per altri 5 minuti, con lo scopo di raffinarlo bene ed ottenere un impasto molto omogeneo: questo darà il vantaggio di una cottura perfettamente uniforme. Terminata la lavorazione, riporre la sfoglia verde in un sacchettino per alimenti, poichè l'esposizione all'aria la seccherebbe rapidamente; per la stessa ragione, consiglio, in particolare per la pasta ripiena, di lavorarne piccole quantità per volta. Lasciare riposare la sfoglia verde per lasagne (e non solo) per circa almeno 15-30 minuti, trascorsi i quali è pronta per essere utilizzata.