**ΦΡΕΣΚΕΣ ΖΥΜΕΣ (Πάστες)**

**Νουίγ**Υλικά :  
500 γρ. αλεύρι  
2 αυγά ολόκληρα + 2 κρόκους  
200 γρ. Νερό, 20 γρ. αλάτι

Κάνουμε μία ζύμη σφιχτή. Εάν είναι δυνατόν την κάνουμε από την προηγούμενη μέρα. Την ανοίγουμε σε φύλλα πάχους 1-2 χιλ. και την κόβουμε σε μακρόστενες λωρίδες μήκους 30 εκατοστών και πλάτους 3-4 χιλιοστών. Τα βράζουμε 5-8 λεπτά σε αλατισμένο νερό που κοχλάζει, τα κρυώνουμε και τα σοτάρουμε σε βούτυρο και τα σερβίρουμε. Συνοδεύονται με σάλτσα ντομάτα ή εσπανιώλ ή ντεμί γκλας και χωριστά τυρί τριμμένο.

**Ραβιόλι – Τορτελλίνι**Υλικά :   
1 κιλό αλεύρι  
2-3 αυγά (προαιρετικά)  
100 γρ. λάδι ή βούτυρο  
300 γρ. νερό  
μια πρέζα αλάτι

Παρασκευάζεται όπως η πάστα για νουίγ. Ετοιμάζουμε μια γέμιση από ραγού ή μπραιζέ μόσχου, σπανάκι ζεματισμένο, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο. Τα περνάμε όλα από τη μηχανή το κιμά, προσθέτουμε μερικά φιλέτα αντζούγιας ψιλοκομμένα και 1-2 αυγά ωμά. Τα ανακατεύουμε όλα να γίνουν ένα μείγμα. Παίρνουμε την πάστα και την ανοίγουμε σε φύλλο πάχους 2-3 χιλιοστά και το κόβουμε στα δύο. Βάζουμε τη φάρσα σε μικρά μπαλάκια ανά διαστήματα στο ένα φύλλο και το αλείφουμε ελαφρά με αυγό. Τοποθετούμε το άλλο φύλλο από πάνω. Με ένα κουπάτ ή ειδικό μαχαίρι, το πιέζουμε ώστε να κολλήσουν καλύτερα και τα κόβουμε ταυτοχρόνως. Τα κάνουμε ποσέ σε κοχλάζον αλατισμένο νερό μερικά λεπτά, τα στραγγίζουμε, τα σοτάρουμε και τα βάζουμε σε πιάτο γκρατέν βουτυρωμένο. Τα περιβρέχουμε με σάλτσα ντεμί γκλας ντοματέ. Τα πουδράρουμε με τυρί και τα γκρατινάρουμε σε φούρνο.

**Κανελόνι α λα τοσκάνα**Κάνουμε κρέπες   
Υλικά :   
1 κιλό γάλα  
350 γρ. αλεύρι  
6 εώς 15 αυγά  
50 γρ. βούτυρο λιωμένο  
λίγο αλάτι

Γεμίζουμε τις κρέπες με φάρσα από ραβιόλια, τις τυλίγουμε σε σχήμα μικρού μαξιλαριού, τις βάζουμε σε πυρέξ βουτυρωμένο και πουδράρουμε με τυρί τριμμένο. Γκρατινάρουμε στη σαλαμάνδρα ή σε φούρνο. Συνοδευόνται με σάλτσα ντεμί γκλας ντοματέ. (προαιρετικά βάζουμε κρέμα γάλακτος).

**Κανελόνια α λα φλωρεντίν**

Βάζουμε πουρέ από σπανάκι, που έχουμε προσθέσει κρέμα γάλακτος, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, τυρί τριμμένο. Παρασκευάζονται ως ανωτέρο.

**Ραβιόλια με σαλιγκάρια και βούτυρο με φρέσκα μυρωδικά**

**Ζύμη**400 γρ. σκληρό αλεύρι  
1 κ.γ. αλάτι  
4 αυγά  
1 κ.σ. ελαιόλαδο

**Γέμιση**4 κ.σ. ελαιόλαδο  
40 γρ. ψιλοκομμένο εσαλότ  
50 γρ. παστίς (γαλλικό απεριτίφ με γεύση γλυκάνισο)  
12 σαλιγκάρια κονσέρβα ή φρέσκα (σάρκα)

**Σάλτσα βουτύρου**80 γρ. εσαλότ ψιλοκομμένο  
200 γρ. λευκό κρασί  
2 κ.σ. ξύδι από λευκό κρασί  
400 γρ. βούτυρο (κομμένο σε μικρά κομμάτια)  
1 ματσάκι φρέσκο βασιλικό  
2 κ.σ. φρέσκο μαϊντανό ψιλοκομμένο  
αλάτι, πιπέρι

**Παρασκευή Ζύμης :** τοποθετείτε το αλεύρι και το αλάτι σε μίξερ. Σπάζουμε τα αυγά σε μπολ και τα χτυπάμε με το ελαιόλαδο. Έχοντας το μίξερ σε λειτουργία προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά, μέχρι να έχουμε μία ελαφρώς νωπή ζύμη. Αφαιρούμε από το μίξερ και ζυμώνουμε με τα χέρια μέχρι να γίνει ελαστική και απαλή. Αφήνουμε να ξεκουραστεί 1 ώρα σ εθερμοκρασία δωματίου.  
**Γέμιση :** Ζεσταίνουμε το λάδι σε μια μικρή κατσαρόλα και μαραίνουμε το εσαλότ. Προσθέτουμε το παστίς, ανακατεύουμε και φέρνουμε σε σημείο βρασμού. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τα σαλιγκάρια και αφήνουμε να κρυώσει.  
Κόβουμε τη ζύμη σε 2 ίσα κομμάτια. Ανοίγουμε με τη μηχανή ζυμαρικών, το κάθε κομμάτι όσο το δυνατόν πιο λεπτό φύλλο σχηματίζοντας παραλληλόγραμμο. 15χ50 εκ. Τοποθετούμε το ένα φύλλο σε μια επιφάνεια εργασίας και κόβουμε στη μέση. Τοποθετούμε σε ίσα διαστήματα έξι κουταλιές γέμισης με τα σαλιγκάρια στο μισό της. Με ένα πινέλο αλείφουμε τη ζύμη με νερό ελάχιστα γύρω από τη γέμιση. Διπλώνουμε το άλλο μισό κενό κομμάτι από πάνω. Πιέζουμε δυνατά και στη συνέχεια κόβουμε με το ειδικό μηχάνημα για ραβιόλια. Κάνουμε την ίδια διαδικασία με το άλλο κομμάτι ζύμης. Βάζουμε σε κατσαρόλα νερό να βράσει. Στο μεταξύ κάνουμε τη σάλτσα.   
**Σάλτσα :**  Αναμειγνύουμε το ψιλοκομμένο εσαλότ, το κρασί και το ξύδι σε κατσαρόλα και τα αφήνουμε να συρρικνωθούν μέχρι να φύγει το νερό. Ρίχνουμε το βούτυρο, λίγα λίγα κομμάτια τη φορά, και χτυπάμε με σύρμα μέχρι να γίνει η σάλτσα σαν γαλάκτωμα. Προσθέτουμε τα μυρωδικά και αλατοπίπερο. Διατηρούμε τη σάλτσα ζεστή.  
 Προσθέτουμε αλάτι στο νερό που βράζει και ρίχνουμε τα ραβιόλια. Βράζουμε για 3-4 λεπτά. Αφαιρούμε και στραγγίζουμε σε σουρωτήρι. Βάζουμε τρία ραβιόλια σε κάθε πιάτο και απλώνουμε από πάνω τη σάλτσα με τα μυρωδικά και το βούτυρο.