

PHILIPS

Pasta maker
Machine à pâtes
Máquina para
hacer pasta

Recipe book
Livre de recettes
Libro de recetas



EN Inspiring and delicious **Pasta maker recipes**
FR Recettes inspirantes et délicieuses **pour la machine à pâtes**
ES Atractivas y deliciosas **recetas con la máquina para hacer pasta**

#philippastamaker

Contents

Enjoy endless fresh pasta in less than 10 minutes	4
How to operate the Pasta Maker	6
Shaping discs and pasta shapes	8
Ingredients and doughs	10
Add more flavor	12

Classic Recipes

Lasagna Bolognese	16
Spelt spaghetti with cheese and pepper	18
Ricotta spinach ravioli with sage butter	20

Gourmet recipes

Beet spaghetti with olives, capers and burrata	22
Fettuccine with salsiccia, garlic and chili oil	23
Pasta nero pescatore	26
Jiaozi dumplings	28
Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese	30
Lasagna with squacquerone and pea cream	32

Recipes children love

Spaghetti with tomato sauce	34
Tricolore penne picnic salad	36
Penne mac & cheese	38

Gluten free recipes

Chestnut flour fettuccine with gorgonzola and apple	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine with rustic sausage	44

Register your product	46
------------------------------	-----------

Contenu

Profitez d'options infinies de pâtes fraîches en moins de 10 minutes	4
Comment faire fonctionner la machine à pâtes	6
Disques de forme et formes de pâtes	8
Ingrédients et pâtes	10
Ajoutez de la saveur	12

Recettes classiques

Lasagnes à la bolognaise	16
Spaghettis à l'épeautre avec fromage et poivre	18
Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge	20

Recettes gastronomiques

Spaghettis à la betterave avec olives, câpres et burrata	22
Fettuccines avec salsiccia, ail et huile de chili	23
Pâtes nero pescatore	26
Jiaozi (raviolis chinois)	28
Fettuccines avec tomate farcie cuite au four et fromage de chèvre à pâte molle	30
Lasagnes avec fromage squacquerone et crème de pois	32

Recettes préférées des enfants

Spaghettis sauce tomate	34
Salade à pique-nique aux penne trois couleurs	36
Pennes de style « macaroni au fromage »	38

Recettes sans gluten

Fettuccines à base de farine de châtaigne avec fromage gorgonzola et pomme	40
Pizzoccheri de la Valteline	42
Fettuccines avec saucisse rustique	44

Enregistrer votre produit	46
----------------------------------	-----------

Contenido

Disfrute de infinitos platos de pasta fresca en menos de 10 minutos	4
Funcionamiento de la máquina para hacer pasta	6
Discos de moldeado y moldes para pasta	8
Ingredientes y masas	10
Dar más sabor	12

Recetas clásicas

Lasaña boloñesa	16
Espagueti de espelta con queso y pimienta	18
Raviolis de espinaca con ricotta y mantequilla de salvia	20

Recetas gourmet

Espagueti de remolacha con aceitunas, alcaparras y burrata	22
Fettuccine con salchicha italiana, ajo y aceite de chile	23
Pasta nero pescatore	26
Bollos rellenos Jiaozi	28
Fettuccine con tomate relleno al horno y queso de cabra suave	30
Lasaña con squacquerone y crema de guisantes	32

Recetas deliciosas para niños

Espaguetis con salsa de tomate	34
Ensalada para picnic de penne tricolore	36
Macarrones con queso hechos con pasta penne	38

Recetas sin gluten

Fettuccine de harina de castaña con gorgonzola y manzana	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine con salchicha rústica	44

Registre su producto	46
-----------------------------	-----------

EN

Enjoy endless fresh pasta in less than 10 minutes

The Philips pasta maker is fully automatic and makes various types of pasta and noodles

Making fresh pasta used to be complicated and required a lot of work, time and know-how. Now, you can make all kinds of fresh pasta and noodles in just minutes with the Philips pasta maker.

This booklet gives you the basics at a glance—how to make pasta and noodles from a basic dough, how to make traditional pasta shapes, how to add color with natural ingredients and how to enhance the flavor with herbs and spices. In the recipe section, you'll find step-by-step instructions for preparing well-known pasta and noodle dishes from all over the world. With the Philips pasta maker, the amount of shapes, colors and flavors that you can give your pasta is virtually endless!

The pasta recipes provided in this booklet and in the user manual have been tested for success. When trying out and using other pasta recipes, remember to adjust the proportions of flour, water and eggs according to the measuring ratios on the cups included with the pasta maker. The pasta maker will not work as intended if you do not adjust new recipes accordingly.

FR

Profitez d'options infinies de pâtes fraîches en moins de 10 minutes

La machine à pâtes Philips est entièrement automatique et produit divers types de pâtes et de nouilles

Auparavant, faire des pâtes fraîches était compliqué et exigeait beaucoup de travail, de temps et de savoir-faire. Maintenant, vous pouvez faire des pâtes et nouilles fraîches de toutes sortes en quelques minutes avec la machine à pâtes Philips.

Ce livre de recettes explique les principes de base – comment faire des pâtes et des nouilles à partir d'une pâte de base, comment créer des formes classiques, comment ajouter de la couleur avec des ingrédients naturels, et comment ajouter de la saveur avec des épices et de fines herbes. La section des recettes explique, étape par étape, comment préparer de célèbres plats de pâtes et de nouilles des quatre coins du monde. Le nombre de formes, de couleurs et de saveurs de pâtes que vous pouvez faire avec votre machine à pâtes Philips est quasi-illimité!

Les recettes de pâtes fournies dans ce livre de recettes et dans le manuel de l'utilisateur ont été testées pour en assurer le succès. Lorsque vous faites des essais culinaires ou utilisez d'autres recettes de pâtes, n'oubliez pas d'ajuster les quantités de farine, d'eau et d'œufs en respectant le dosage des ingrédients indiqué sur les tasses à mesurer incluses avec la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas comme prévu si vous n'ajustez pas les nouvelles recettes en conséquence.

ES

Disfrute de infinitos platos de pasta fresca en menos de 10 minutos

La máquina para hacer pasta Philips es completamente automática y sirve para preparar varios tipos de pasta y fideos.



Preparar pasta fresca solía ser complicado y requería mucho trabajo, tiempo y conocimiento. Ahora puede cocinar todo tipo de pasta y fideos frescos en solo minutos gracias a la máquina para hacer pasta Philips.

En este libro se incluyen los conceptos básicos de manera sencilla: cómo hacer pasta y fideos a partir de una masa básica; cómo preparar formas tradicionales de pasta; cómo agregar color con ingredientes naturales; y cómo mejorar el sabor con hierbas y especias. En la sección de recetas, encontrará instrucciones paso a paso para preparar platos conocidos de pasta y fideos de todo el mundo. Gracias a la máquina para hacer pasta Philips, la cantidad de formas, colores y sabores que puede agregar a la pasta es prácticamente infinita.

Las recetas de pasta proporcionadas en este libro y en el manual del usuario ya se probaron con excelentes resultados. Cuando pruebe y use otras recetas de pasta, recuerde ajustar las proporciones de harina, agua y huevos de acuerdo con las medidas de los vasos incluidos con la máquina para hacer pasta. La máquina para hacer pasta no funcionará según lo previsto si no ajusta las recetas nuevas de manera apropiada.



How to operate the Pasta Maker

- Prepare the flour and liquid in line with recipes in Recipe Book.
- Turn on Pasta maker by  button.
- Open lid and add flour.
- Close the lid.
- Press  to start mixing
- Slowly pour liquid into opening on lid.

Important note: In mixing stage, it is normal to see crumbs rather than a fully shaped dough. Do not add extra liquid, follow the guide.

- Pasta will appear after approximately 3 minutes.
- Cut pasta to preferred size.

Cooking

- Cooking time depends on personal preferences, pasta shapes and number of servings.



Storage:

- Fresh-made pasta will keep in the fridge for a few days. Sprinkle them with a little flour to prevent sticking. For best results, partially cook pasta before storage and complete the cooking when required. Pasta will freeze. Dry pasta by hanging on a wire or pasta rack in a dry place.

This book uses the following abbreviations:

kg = kilogram	lb = pound	g = gram
oz = ounces	l = liter	ml = milliliter
fl oz = fluid ounces	tbsp = tablespoon	tsp = teaspoon

Comment faire fonctionner la machine à pâtes

- Préparez la farine et le liquide conformément aux recettes du livre de recettes.
 - Allumez la machine en appuyant sur le bouton .
 - Ouvrez le couvercle et ajoutez la farine.
 - Fermez le couvercle.
 - Appuyez sur  pour lancer le mélange.
 - Versez lentement le liquide dans la fente du couvercle.
- Remarque importante : À l'étape du mélange, il est normal de voir des miettes plutôt qu'une pâte complètement formée. N'ajoutez pas de liquide supplémentaire, suivez le guide.*
- Les pâtes se formeront après environ 3 minutes.
 - Coupez les pâtes à la taille choisie.

Cuisson

- Le temps varie en fonction des préférences personnelles, de la forme des pâtes et du nombre de portions.



Stockage :

- Les pâtes fraîches peuvent rester au réfrigérateur quelques jours. Saupoudrez-les d'un peu de farine pour éviter qu'elles collent. Pour de meilleurs résultats, faites cuire les pâtes partiellement avant de les mettre au réfrigérateur et complétez la cuisson en temps opportun. Les pâtes peuvent être congelées. Faites les sécher en les suspendant à un fil ou à un support à pâtes dans un endroit sec.

Ce livre utilise les abréviations suivantes :

kg = kilogramme	lb = livre	g = gramme
oz = onces	l = litre	ml = millilitre
oz liq = onces liquides	c. à s. = cuillère à soupe	c. à t. = cuillère à thé

Funcionamiento de la máquina para hacer pasta

- Prepare la harina y el líquido conforme a las recetas del libro de recetas.
 - Encienda la máquina para hacer pasta con el botón .
 - Abra la tapa y agregue harina.
 - Cierre la tapa.
 - Presione  para empezar a mezclar.
 - Vierta el líquido gradualmente en la abertura.
- Nota importante: En la fase de mezcla, es normal ver migas en lugar de una masa completamente formada. No agregue más líquido y siga la guía.*
- La pasta aparecerá después de aproximadamente 3 minutos.
 - Corte la pasta en el tamaño que desee.

Cocina

- El tiempo de cocción depende de las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de raciones.

Almacenamiento:

- La pasta recién hecha se mantendrá en la nevera durante unos días. Espolvoree un poco de harina para evitar que se pegue. Para mejores resultados, cocine parcialmente la pasta antes de almacenarla y complete la cocción cuando sea necesario. La pasta se congelará. Para secar la pasta, cuélguela en un alambre o en un secador de pasta en un lugar seco.

Este libro utiliza las siguientes abreviaturas:

kg = kilogramo	lb = libra	g = gramo
oz = onza	l = litro	ml = mililitro
fl oz = onza líquida	cda. = cucharada	cdta. = cucharadita

EN

Shaping discs and pasta shapes

The pasta shaping discs are attached to the Pasta Maker to create the unique pasta shapes. The discs available might differ by country. Each recipe suggests a specific shape to use, but other shapes can be used instead.

FR

Disques de formet formes de pâtes

Les disques de forme se fixent à la machine à pâtes pour créer les différentes formes de pâtes. Les disques offerts peuvent différer d'un pays à l'autre. Chaque recette suggère une forme précise et le disque approprié, mais il est toujours possible d'utiliser d'autres formes.

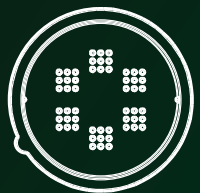
ES

Discos de moldeado y moldes para pasta

Los discos de moldeado de pasta se conectan a la máquina a fin de crear formas únicas. Es probable que los discos disponibles sean diferentes según el país. En cada receta se sugiere una forma específica para usar, pero también se pueden ocupar otras.



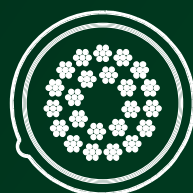
EN Spaghetti
FR Spaghetti
ES Espaguetis



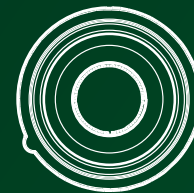
EN Penne
FR Penne
ES Macarrones



EN Angel hair
FR Cheveux d'ange
ES Cabello de ángel



EN Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
FR Lasagne/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
ES Lasaña/raviolis/canelones/maltagliati/pizzoccheri



EN The model you choose may come with more discs. Please check the packaging to learn more.
FR Le modèle que vous choisissez peut comprendre des disques supplémentaires. Veuillez lire l'emballage pour en savoir plus.
ES Según el modelo que elija, se pueden incluir más discos. Revise el empaque para obtener más información.

EN

Ingredients and doughs

Flour, water and egg

Pasta is made with flour and water or flour and egg mixture (egg+water). For extra color and flavor, spices, herbs, vegetable juices and other ingredients can be added.

For best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405).

So-called strong flour types like these are ideal because they contain more protein, which produces better pasta consistency. Strong flour types can be used with or without egg.

When making gluten-free pasta, we recommend using a gluten-free flour, such as Buckwheat, Quinoa or Chickpea, and in some cases add extra thickener, such as Xanthan gum. Xanthan gum is a gluten-free polysaccharide that acts as a good binding agent to give pasta extra bounce. Note that flours like coconut, almond and rice contain no binder, so they should be combined with other flours to increase the chance of success.

This table shows the basic dough types used in the recipes in this book.

By sharing your favorite recipe online, you can inspire and support others #philipspastamaker

FR

Ingrédients et pâtes

Farine, eau et œuf

Les pâtes sont faites avec de la farine et de l'eau ou un mélange de farine et d'œufs (œuf et eau). Pour plus de couleur et de saveur, vous pouvez ajouter des épices, de fines herbes, différents jus de légumes et autres ingrédients.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons un mélange de semoule de blé dur et de farine tout-usage (type 405).

Les farines soi-disant dures sont idéales parce qu'elles contiennent plus de protéines, ce qui donne une meilleure consistance aux pâtes. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf.

Lorsque vous faites des pâtes sans gluten, nous vous recommandons d'utiliser une farine sans gluten, comme la farine de sarrasin, de quinoa ou de pois chiche; et dans certains cas, vous pouvez ajouter un épaississant comme la gomme de xanthane. La gomme xanthane est un polysaccharide sans gluten qui agit comme un excellent agent liant en donnant une élasticité accrue aux pâtes. Veuillez noter que les farines de noix de coco, d'amandes et de riz ne contiennent pas d'agent liant. Elles doivent donc être combinées à d'autres farines pour augmenter les chances de réussite.

Ce tableau table montre les différents types de pâtes utilisés pour les recettes de ce livre.

En partageant vos recettes préférées en ligne, vous pouvez inspirer et soutenir les autres #philipspastamaker

ES

Ingredientes y masas

Harina, agua y huevo

La pasta se prepara con harina y agua, o harina y mezcla de huevo (huevo más agua). Para dar más color y sabor, se pueden agregar especias, hierbas, jugos de vegetales y otros ingredientes.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda una mezcla de sémola de trigo duro y harina común (tipo 405).

Los tipos de harina denominados fuertes, como estos, son ideales porque contienen más proteína, lo que produce una mejor consistencia para la pasta. Los tipos de harina fuertes se pueden utilizar con o sin huevo.

Cuando prepare pasta sin gluten, es recomendable usar harina sin gluten, como trigo sarraceno, quinua o garbanzos. Además, en algunos casos, puede agregar un espesante adicional, como goma xantana. La goma xantana es un polisacárido libre de gluten que actúa como buen agente aglutinante para dar una textura adicional a la pasta. Tenga en cuenta que algunas harinas, como la de coco, almendra y arroz, no contienen aglutinante, por lo que se deben combinar con otras harinas para aumentar las posibilidades de que la mezcla resulte bien.

En esta tabla se muestran los tipos de masa básica utilizados en las recetas de este libro.

Comparta sus recetas favoritas en línea para que pueda inspirar y apoyar a otros #philipspastamaker

EN To prepare 10.5 oz (300 g) of pasta (3–4 portions)

EN **Wheat pasta**
Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (95g): 1 egg + water

FR **Pâtes au blé**
Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau

ES **Pasta de trigo**
Harina: 250 g (9 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua

EN **Durum noodle**
Flour 7 oz (200g) semolina / 1.76 oz (50g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (90g) water

FR **Nouilles au blé dur**
Farine 200 g (7 oz) de semoule de blé dur / 50 g (1,76 oz) de farine tout-usage
Liquide 90 g (3 oz) d'eau

ES **Fideos de trigo duro**
Harina: 200 g (7 oz) de sémola/ 50 g (1.76 oz) de harina común
Líquido: 90 g (3 oz) de agua

EN **Dumpling & Ravioli sheet**
Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (95g) water

FR **Feuille à raviolis chinois et à raviolis**
Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95g (3,35 oz) d'eau

ES **Bollo relleno y lámina de raviolis**
Harina: 250 g (9 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3.35 oz) de agua

EN **Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free)**
Flour 5.3 oz (150g) buckwheat
3.53 oz (100g) rice flour
Fluid 0.71 oz (100g) oil, 4.73 fl oz (140ml) water

FR **Pâtes à base de sarrasin et de riz (sans gluten)**
Farine 150 g (5,3 oz) de farine de sarrasin
100 g (3,53 oz) de farine de riz
Liquide 100 g (0,71 oz) d'huile, 140 ml (4,73 oz liq) d'eau

ES **Pasta de arroz y castaña (sin gluten)**
Harina: 150 g (5.3 oz) de trigo sarraceno, 100 g (3.53 oz) de harina de arroz
Líquido: 20 g (0.71 oz) de aceite, 140 ml (4.73 fl oz) de agua

FR Pour préparer 300 g (10,5 oz) de pâtes (3 à 4 portions)

EN **Wheat noodle**
Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (90g) water

FR **Nouilles au blé**
Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 90 g (3,35 oz) d'eau

ES **Fideos de trigo**
Harina: 250 g (9 oz) de harina común
Líquido: 90 g (3.35 oz) de agua

EN **Ramen**
Flour 9 oz (250g) bread flour / 3g salt
Fluid 3.35 oz (90g) water

FR **Nouilles ramen**
Farine 250 g (9 oz) de farine à pain / 0,11 oz (3 g) de sel
Liquide 90 g (3,35 oz) d'eau

ES **Ramen**
Harina: 250 g (9 oz) de harina para pan/3 g de sal
Líquido: 90 g (3.35 oz) de agua

EN **Whole wheat pasta / noodles**
Flour 9 oz (250g) whole wheat flour
Fluid 3.35 oz (95g): 1 egg + water

FR **Pâtes / nouilles au blé entier**
Farine 250 g (9 oz) de farine de blé entier
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau

ES **Pasta/fideos de grano entero**
Harina: 250 g (9 oz) de harina de trigo
Líquido: 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua

EN **Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free)**
Flour 4.6 oz (130g) Buckwheat Flour, 4.2 oz (120g) Chestnut flour, ¼ teaspoon carob flour
Fluid 3.4 fl oz (100ml) water, 1 tbs oil

FR **Pâtes à base de sarrasin et de châtaigne (sans gluten)**
Farine 130 g (4,6 oz) de farine de sarrasin, 120 g (4,2 oz) de farine de châtaigne, ¼ c. à t. de farine de caroube
Liquide 100 ml (3,4 oz liq) d'eau, 1 c. à s. d'huile

ES **Pasta de trigo sarraceno y castaña (sin gluten)**
Harina: 130 g (4.6 oz) de harina de trigo sarraceno, 120 g (4.2 oz) de harina de castaña, ¼ cucharadita de harina de algarroba
Líquido: 100 ml (3.4 fl oz) de agua, 1 cda. de aceite

ES Para preparar 300 g (10,5 oz) de pasta (3 a 4 porciones)

EN **Durum pasta**
Flour 7 oz (200g) semolina 1.76 oz (50g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (95g): 1 egg + water

FR **Pâtes au blé dur**
Farine 200 g (7 oz) de semoule de blé dur, 50 g (1,76 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau

ES **Pasta de trigo duro**
Harina: 200 g (7 oz) de sémola, 50 g (1.76 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua

EN **Udon**
Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (90g) water

FR **Udon**
Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 90 g (3,35 oz) d'eau

ES **Udon**
Harina: 250 g (9 oz) de harina común
Líquido: 90 g (3.35 oz) de agua

EN **Spelt pasta / noodles**
Flour 9 oz (250g) spelt flour
Fluid 3.35 oz (95g): 1 egg + water

FR **Pâtes / nouilles à l'épeautre**
Farine 250 g (9 oz) de farine d'épeautre
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau

ES **Pasta/fideos de escanda**
Harina: 250 g (9 oz) de harina de espelta
Líquido: 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua

EN **Chickpea Pasta (Gluten Free)**
Flour 7 oz (200g) Chickpea flour, 2.5 oz (70g) liquid, 1 teaspoon of xanthan (or alternatively, 9 oz (250g) Chickpea flour
Fluid 3.2 fl oz (95ml) water (1 egg + rest is filled up with water)

FR **Pâtes aux pois chiches (sans gluten)**
Farine 200 g (7 oz) de farine de pois chiche, 70 g (2,5 oz) de liquide, 1 c. à t. de xanthane. ou alternativement, 250 g (9 oz) de farine de pois chiche
Liquide 95 ml (3,2 oz liq) d'eau (1 œuf et le reste en eau)

ES **Pasta de garbanzos (sin gluten)**
Harina: 200 g (7 oz) de harina de garbanzos, 70 g (2.5 oz) de liquido, 1 cucharadita de xantana. O, como alternativa, 250 g (9 oz) de harina de garbanzos
Líquido: 95 ml (3.2 fl oz) de agua (1 huevo y el resto se llena con agua)

EN Add more flavor

Recipes for 10.5 oz (300 g) (3 to 4 portions) of fresh pasta



EN Carrot pasta / noodles

Flour 7 oz (200g) semolina, 1.76 oz (50g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95g): (1 egg +) carrot juice
Fresh noodle quantity 10.5 oz (300 g)

FR Pâtes / nouilles aux carottes

Farine 200 g (7 oz) de semoule de blé dur, 50 g (1.76 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus de carotte
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

ES Pasta/fideos de zanahoria

Harina: 200 g (7 oz) de sémola, 50 g (1.76 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3 oz) de Jugo de zanahoria (más 1 huevo)
Cantidad de fideos frescos 300 g (10.5 oz)



EN Beet pasta / noodles

Flour 250g (9 oz) all purpose flour
Fluid 95g (3 oz): (1 egg +) beet juice
Fresh noodle quantity ~300g

FR Pâtes / nouilles aux betteraves

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus de betterave
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

ES Pasta/fideos de remolacha

Harina: 250 g (9 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3 oz) de Jugo de remolacha (más 1 huevo)
Cantidad de fideos frescos 300 g (10.5 oz)



EN Pasta nero

Flour 7 oz (200g) semolina, 1.76 oz (50g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95g): 1 egg + 1 tsp squid ink + water
Fresh noodle quantity 10.5 oz (300 g)

FR Pâtes Nero

Farine 2200g de semoule, 50g de farine tout usage
Liquide 95g: 1 œuf + 1 cuillère à café d'encre de calmar + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300g

ES Pasta negra

Harina: 200 g (7 oz) de sémola, 50 g (1.76 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3 oz) de 1 huevo, 1 cda. de tinta de calamar y agua
Cantidad de fideos frescos 300 g (10.5 oz)

FR Ajoutez de la saveur

Recettes pour préparer 300 g (10,5 oz) de pâtes fraîches (3 à 4 portions)



EN Tomato pasta / noodles

Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (95g) (1 egg +) water,
1 tbsp tomato puree

FR Pâtes / nouilles aux tomates

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3,35 oz) (1 œuf et) eau,
1 c. à s. de purée de tomates

ES Pasta/fideos de tomate

Harina: 250 g (9 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3.35 oz) de agua (más 1 huevo),
1 cda. de puré de tomate



EN Spinach lasagna / dumpling / wonton

Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95g): (1 egg +) spinach juice

FR Lasagnes / raviolis chinois / aux épinards

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus d'épinards

ES Lasaña/bollo relleno/wantán de espinaca

Harina: 250 g (9 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3 oz) de 1 huevo más jugo de espinaca



EN Herb pasta / noodle

Flour 9 oz (250g) bread flour,
1 tbsp finely chopped tarragon
Fluid 3 oz (95g): (1 egg +) water

FR Pâtes / nouilles aux herbes

Farine 250 g (9 oz) de farine à pain,
1 c. à s. d'estragon haché finement
Liquide 95 g (3 oz) : (1 œuf et) d'eau

ES Pasta/fideos de hierbas

Harina: 250 g (9 oz) de harina para pan,
1 cda. de estragón finamente picado
Líquido: 95 g (3 oz) de agua (más 1 huevo)

ES Dar más sabor

Recetas para 300 g (10.5 oz) de pasta fresca (3 a 4 porciones)



EN Soba

Flour 6 oz (170g) buckwheat flour,
2.9 oz (80g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (95g): 1 egg + water
Fresh noodle quantity 10.5 oz (300 g)

FR Soba

Farine 170 g (6 oz) de farine de sarrasin,
80 g (2.9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

ES Soba

Harina: 170 g (6 oz) de harina de trigo sarraceno,
80 g (2.9 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua
Cantidad de fideos frescos 300 g (10.5 oz)



EN Fennel & pepper pasta / noodle

Flour 9 oz (250g) wheat flour,
1/2 tbsp ground fennel,
1/2 tbsp ground black pepper
Fluid 3.35 oz (95g): 1 egg + water
Fresh noodle quantity 10.5 oz (300 g)

FR Pasta/fideos de hinojo y pimienta

Harina: 250 g (9 oz) de harina de trigo,
1/2 cda. de hinojo molido
1/2 cda. de pimienta negra molida
Líquido: 95 g (3,35 oz) de 1 huevo más agua
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

ES Pasta/fideos de hinojo y pimienta

Harina: 250 g (9 oz) de harina de trigo,
1/2 cda. de hinojo molido
1/2 cda. de pimienta negra molida
Líquido: 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua
Cantidad de fideos frescos 300 g (10.5 oz)



EN Gluten-free pasta

Flour 9 oz (250g) gluten free flour,
0.7 oz (2g) gum xanthan
Fluid 2 eggs, 1.76 oz (50g) water
Amount of pasta 10.5 oz (300g)

FR Pâtes sans gluten

Farine 250 g (9 oz) de farine sans gluten,
0,7 oz (2 g) de gomme xanthane
Liquide 2 œufs, 50 g (1,76 oz) d'eau
Quantité de pâtes 300 g (10,5 oz)

ES Pasta sin gluten

Harina: 250 g (9 oz) de harina sin gluten,
2 g (0.7 oz) de goma xantana
Líquido: 2 huevos, 50 g (1.76 oz) de agua
Cantidad de pasta ~300g



EN

Classic recipes

FR

Recettes classiques

ES

Recetas clásicas

EN

Lasagna Bolognese

Fresh pasta

21 oz (600g) lasagna sheets (spinach)

Bolognese sauce

- Olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 2 stalks celery, finely chopped in cubes
- 2 carrots, finely chopped in cubes
- 2 red peppers, finely chopped in cubes
- 3.53 oz (100g) pancetta, chopped
- 17.6 oz (500g) ground beef
- 1.76 oz (50g) (3½tbsp) tomato puree
- 9 oz (250g) sieved tomatoes
- 8.5 fl oz (250ml) beef stock

Béchamel

- 1.76 oz (50g) (3½ tbsp) butter
- 2 oz (60g) flour
- 34 fl oz (1 L) milk
- 9 oz (250g) Parmesan cheese, grated

Preparation

1. For the Bolognese; in a skillet fry the pancetta, onion, celery and carrot on low heat for 10 minutes. Add the meat. When brown, add tomato puree, sauce and stock. Leave to simmer.
2. For the Béchamel sauce, melt the butter slowly, spooning flour until a dough—roux—appears. Cook the roux for 2 minutes on low heat. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. The sauce thickens.
3. For the lasagna, start with a thin layer of Bolognese, then make 4 or 5 layers in the following order: Pasta, Bolognese, Béchamel, cheese.
4. Bake in oven for about 40 minutes at 350°F (180°C).

Suggestion

Meat can be replaced with eggplant and fried peppers.

FR

Lasagnes à la bolognaise

Pâtes fraîches

600 g (21 oz) de feuilles de lasagne (aux épinards)

Sauce bolognaise

- Huilé d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, hachées finement en cubes
- 2 carottes, hachées finement en cubes
- 2 poivrons rouges, hachés finement en cubes
- 100 g (3.53 oz) de pancetta, hachée
- 500 g (17,6 oz) de bœuf haché
- 50 g (1,76 oz) (3 ½ c. à s.) de purée de tomates
- 250 g (9 oz) de tomates tamisées
- 250 ml (8,5 oz liq) de bouillon de bœuf

Sauce béchamel

- 50 g (1,76 oz) (3 ½ c. à s.) de beurre
- 60 g (2 oz) de farine
- 1 L (34 oz liq) de lait
- 250 g (9 oz) de fromage parmesan, râpé

Préparation

1. Pour la sauce bolognaise, faites revenir la pancetta, l'oignon, le céleri et les carottes à la poêle à feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez la viande. Quand la viande a bruni, ajoutez la pâte de tomates, la purée de tomates et le bouillon. Laissez mijoter.
2. Pour la sauce béchamel, faites fondre le beurre à feu doux et incorporez-y la farine par cuillerée jusqu'à ce qu'une pâte, appelée le roux, se forme. Faites cuire le roux pendant 2 minutes à feu doux. Ajoutez le lait graduellement en remuant constamment au fouet. La sauce épaissit.
3. Pour la lasagne, commencer par une mince couche de sauce bolognaise, puis créer 4 ou 5 couches dans l'ordre suivant : sauce bolognaise, béchamel, fromage.
4. Faites cuire au four pendant environ 40 minutes à 180 °C (350 °F).

Suggestion

Vous pouvez remplacer la viande par de l'aubergine et des poivrons grillés.

ES

Lasaña boloñesa

Pasta fresca

600 g (21 oz) de láminas de lasaña (espinaca)

Salsa boloñesa

- Aceite de oliva
- 1 cebolla finamente picada
- 2 tallos de apio picados finamente en cubitos
- 2 zanahorias picadas finamente en cubitos
- 2 pimientos rojos picados finamente en cubitos
- 100 g (3.53 oz) de panceta picada
- 500 g (17.6 oz) de carne molida
- 50 g (1.76 oz) (3½cdas.) de puré de tomate
- 250 g (9 oz) de tomates tamizados
- 250 ml (8.5 fl oz) de caldo de res

Bechamel

- 50 g (1.76 oz) (3½ cdas.) de mantequilla
- 60 g (2 oz) de harina
- 1 L (34 fl oz) de leche
- 250 g (9 oz) de queso parmesano rallado

Preparación

1. Para la lasaña boloñesa: en una sartén, fría la panceta, la cebolla, el apio y la zanahoria a fuego lento durante 10 minutos. Agregue la carne. Cuando esté dorado, agregue el puré de tomate, la salsa y el caldo. Deje hervir a fuego lento.
2. Para la salsa bechamel: derrita la mantequilla lentamente y agregue cucharadas de harina hasta que se forme una masa. Cocine la masa durante 2 minutos a fuego lento. Agregue la leche poco a poco y revuelva constantemente con un batidor. La salsa espesará.
3. Para la lasaña, comience con una capa delgada de boloñesa, luego haga 4 o 5 capas en el siguiente orden: Pasta, boloñesa, bechamel, queso.
4. Cocínela en el horno durante unos 40 minutos a 180 °C (350 °F).

Sugerencias:

La carne se puede reemplazar con berenjena y pimientos fritos.



EN

Spelt spaghetti with cheese and pepper

Fresh pasta

- 9 oz (250g) spelt flour
- 1 egg + water

Sauce

- 5.3 oz (150g) pecorino Romano, grated
- Pepper to taste

Preparation

1. Bring a pan of salted water to a boil.
2. Cook the spaghetti until al dente (firm to the bite).
3. Meanwhile, put the pecorino in a large bowl and add a few tablespoons of the cooking water.
4. Mix well until it forms a creamy sauce.
5. Drain the spaghetti and put it in the bowl with the pecorino sauce.
6. Mix and add pepper to taste.

Suggestion

Portion the pasta on individual plates and add more grated pecorino cheese.

FR

Spaghettis à l'épeautre avec fromage et poivre

Pâtes fraîches

- 250 g (9 oz) de farine d'épeautre
- 1 œuf et eau

Sauce

- 150 g (5.3 oz) de fromage pecorino romano, râpé
- Poivre, au goût

Préparation

1. Portez une casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faites cuire les spaghettis jusqu'à ce qu'ils soient al dente (fermes sous la dent).
3. Entre-temps, placez le pecorino dans un grand bol et ajoutez-y quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson.
4. Mélangez bien jusqu'à ce qu'une sauce crémeuse se forme.
5. Égouttez les spaghettis et ajoutez-les au bol de sauce pericono.
6. Mélangez et ajoutez du poivre, au goût.

Suggestion

Répartissez les pâtes dans les assiettes et saupoudrez de fromage pecorino râpé.

ES

Espagueti de espelta con queso y pimienta

Pasta fresca

- 250 g (9 oz) de harina de espelta
- 1 huevo más agua

Salsa

- 150 g (5.3 oz) de Pecorino Romano rallado
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Ponga a hervir una olla de agua con sal.
2. Cocine los espaguetis hasta que estén al dente (firmes a la mordida).
3. Mientras tanto, ponga el queso pecorino en un recipiente grande y agregue unas pocas cucharadas del agua de cocción.
4. Mezcle bien hasta que se forme una salsa cremosa.
5. Escurra los espaguetis y póngalos en el recipiente con la salsa de pecorino.
6. Mezcle y agregue pimienta al gusto.

Sugerencias:

Reparta la pasta en platos individuales y agregue más queso pecorino rallado.



**EN**

Ricotta spinach ravioli with sage butter

Fresh pasta

- 10.5 oz (300 g) pasta squares

Filling

- 10.5 oz (300 g) fresh spinach
- 9 oz (250g) ricotta cheese
- 1.76 oz (50g) Parmesan cheese, grated
- 1 oz (30g) (2 tbsp) pine nuts, roasted
- Nutmeg, to taste
- Extra: egg white, a brush

Sage butter

- 1.76 oz (50g) butter
- 10 sage leaves, chopped
- 1.7 fl oz (50ml) (3 tbsp + 1 tsp) cream
- 1.76 oz (50g) Parmesan cheese
- Ground black pepper, to taste

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil and blanch the spinach by cooking for 5 seconds, draining, refreshing with cold water and draining again.
2. Finely chop the spinach and combine with the filling ingredients.
3. Lay half of the pasta sheets on a flat surface and place one heaping teaspoon of the filling onto each pasta sheet. Brush the edges of the pasta with egg white and place another pasta sheet on top, using a fork to seal the edges to form an envelope.
4. Prepare the sage butter. Melt the butter in a saucepan on low heat. Add the sage, sea salt and cream and simmer for a few seconds. Stir in the cheese until melted. Season.
5. Cook the ravioli ready in 6–8 minutes. Serve directly topped with the sage butter.

FR

Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

Pâtes fraîches

- 300 g (10,5 oz) de carrés de pâte à ravioli

Farce

- 300 g (10,5 oz) d'épinards frais
- 250 g (9 oz) de fromage ricotta
- 50 g (1,76 oz) de fromage parmesan, râpé
- 30 g (1 oz) (2 c. à s.) de noix de pin, grillées
- Muscade, au goût
- Supplément : blanc d'œuf, un pinceau

Beurre de sauge

- 50 g (1,76 oz) de beurre
- 10 feuilles de sauge, hachées
- 50 ml (1,7 oz liq) (3 c. à s. et 1 c. à t.) de crème
- 50 g (1,76 oz) de fromage parmesan
- Poivre noir moulu, au goût

Préparation

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et blanchissez les épinards en les cuisant pendant 5 secondes, en les égouttant, en les rinçant à l'eau froide et en les égouttant à nouveau.
2. Hachez finement les épinards et combinez-les aux ingrédients de la farce.
3. Étendez la moitié des carrés de pâte sur une surface plane et placez une cuillère à thé comble de farce sur chaque carré. Badigeonnez les bords des pâtes avec le blanc d'œuf et superposez un autre carré de pâte, en scellant les bords à la fourchette pour former une enveloppe.
4. Préparez le beurre de sauge. Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajoutez la sauge, le sel de mer et la crème et mijotez quelques secondes. Incorporez le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonnez.
5. Faites cuire les raviolis pendant 6 à 8 minutes. Servez directement garnis du beurre de sauge.

ES

Raviolis de espinaca con ricotta y mantequilla de salvia

Pasta fresca

- 300 g (10.5 oz) de cuadrados de pasta

Relleno

- 300 g (10.5 oz) de espinaca fresca
- 250 g (9 oz) de queso ricotta
- 50 g (1.76 oz) de queso parmesano rallado
- 30 g (1 oz) (2 cdas.) de piñones asados
- Nuez moscada al gusto
- Adicional: clara de huevo, un cepillo

Mantequilla de salvia

- 50 g (1.76 oz) de mantequilla
- 10 hojas de salvia picada
- 50 ml (1.7 fl oz) (3 cdas. más 1 cdta.) de crema
- 50 g (1.76 oz) de queso parmesano
- Pimienta negra molida a gusto

Preparación

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal y escalde las espinacas; para ello, cocínelas durante 5 segundos, escúrralas, refréscuelas con agua fría y escúrralas nuevamente.
2. Pique finamente la espinaca y combínela con los ingredientes de relleno.
3. Coloque la mitad de las láminas de pasta en una superficie plana y coloque una cucharadita colmada del relleno en cada una. Unte los bordes de la pasta con clara de huevo y coloque otra lámina de pasta en la parte superior con un tenedor para sellar los bordes y formar una envoltura.
4. Prepare la mantequilla de salvia. Derrita la mantequilla en una olla a fuego lento. Agregue la salvia, sal de mar y crema, y cocine la mezcla a fuego lento por unos segundos. Revuélvala hasta que el queso se derrita. Sazone.
5. Cocine los raviolis de 6 a 8 minutos. Sirvalos directamente cubiertos con la mantequilla de salvia.

EN

Gourmet Recipes

FR

Recettes

ES

Recetas gourmet

EN

Beet spaghetti with olives, capers and burrata

Fresh pasta

- Approx. 10.5 oz (300g) beetroot pasta

Sauce

- 3.53 oz (100g) pitted green olives
- 3.53 oz (100g) pitted black olives (not dyed)
- 2.9 oz (80g) capers in brine, rinsed under water
- 3–4 tbsp olive oil
- ½ garlic clove, finely chopped
- 4 ripe tomatoes, stemmed and finely sliced
- 1 chili pepper, finely chopped
- 1 sprig of thyme, stripped and chopped
- 1 sprig of oregano, chopped
- 5.3 oz (150g) burrata cheese, drained

Preparation

1. Halve or quarter the olives (you can also chop them into small pieces) and mix them with the capers.
2. Heat the oil and fry the garlic in it. Add the olives and capers and cook for three minutes.
3. Next, add the tomatoes and chili pepper and bring the sauce to a boil.
4. Season the sauce to taste with sea salt and pepper and add the chopped herbs.
5. Add the pasta to the sauce, tear the burrata into pieces and sprinkle over the beet pasta.

FR

Spaghettis à la betterave avec olives, câpres et burrata

Pâtes fraîches

- Quantité de pâtes à la betterave environ 300 g (10,5 oz)

Sauce

- 100 g (3,53 oz) d'olives vertes dénoyautées
- 100 g (3,53 oz) d'olives noires dénoyautées (non teintées)
- 80 g (2,9 oz) de câpres dans la saumure, rincées à l'eau
- 3 à 4 c. à s. d'huile d'olive
- ½ gousse d'ail, hachée finement
- 4 tomates mûres, équeutées et tranchées finement
- 1 piment chili, haché finement
- 1 branche de thym, effeuillée et hachée
- 1 branche d'origan, hachée
- 150 g (5,3 oz) de fromage burrata, égoutté

Préparation

1. Coupez les olives en deux ou en quatre (vous pouvez également les couper en petits morceaux) et mélangez-les aux câpres.
2. Faites chauffer l'huile et faites frire l'ail. Ajoutez les olives et les câpres et faites cuire pendant trois minutes.
3. Ensuite, ajoutez les tomates et le piment chili et portez à ébullition.
4. Assaisonnez la sauce de sel de mer et de poivre, au goût, et ajoutez les fines herbes hachées.
5. Ajoutez les pâtes à la sauce, déchirez le burrata en morceaux et saupoudrez-les sur les pâtes à la betterave.

ES

Espagueti de remolacha con aceitunas, alcaparras y burrata

Pasta fresca

- Aprox. 300 g (10.5 oz) de pasta de remolacha

Salsa

- 100 g (3.53 oz) de aceitunas verdes deshuesadas
- 100 g (3.53 oz) de aceitunas negras deshuesadas (sin teñir)
- 80 g (2.9 oz) de alcaparras en escabeche enjuagadas con agua
- 3 a 4 cdas. de aceite de oliva
- ½ diente de ajo picado muy fino
- 4 tomates maduros, sin tallo y finamente rebanados
- 1 chile finamente picado
- 1 ramita de tomillo pelada y picada
- 1 ramita de orégano picada
- 150 g (5.3 oz) de queso burrata drenado

Preparación

1. Corte las aceitunas por la mitad o en cuatro (también puede cortarlas en trozos pequeños) y mézclelas con las alcaparras.
2. Caliente el aceite y fría el ajo. Agregue las aceitunas y las alcaparras, y cocínelas durante tres minutos.
3. A continuación, agregue los tomates y el chile, y ponga a hervir la salsa.
4. Sazone la salsa al gusto con sal de mar y pimienta, y agregue las hierbas picadas.
5. Agregue la pasta a la salsa, desmenuce el queso burrata y espolvoréelo sobre la pasta de remolacha.



EN

Pasta nero pescatore

Fresh pasta

- 10.5 oz (300g) pasta nero

Sauce

- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 small red onion, finely chopped
- 1 tsp red pepper paste or powder
- 1 oz (30g) (1 tbsp + 2 tsp) concentrated
- Tomato puree
- Fresh rosemary leaves, chopped
- 3.53 oz (100g) squid
- 3.53 oz (100g) shrimp
- 10.5 oz (300g) mussels
- 3.4 fl oz (100ml) white wine
- 3.4 fl oz (100ml) sieved tomatoes
- Olive oil
- A good pinch of sea salt

Garnish

- Fresh parsley, chopped
- Lemon wedges

Preparation

1. Bring a large pot of salted water to a boil, cook pasta ready in 6–8 minutes. Quickly drain, cool with cold water and drain again.
2. Fry the garlic, onion, red pepper, tomato paste and rosemary in a large skillet until soft. Add seafood, fry for 1 minute.
3. Add wine, cover and cook for 5 minutes until the mussels open. Add the tomato sauce and simmer. Add the cooked pasta and warm through.
4. Serve sprinkled with parsley and with lemon wedges on the side.

FR

Pâtes nero pescatore

Pâtes fraîches

- 300g (10,5 oz) de pâtes nero

Sauce

- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 petit oignon rouge, haché finement
- 1 c. à t. de pâte ou de poudre de piment rouge
- 30 g (1 oz) (1 c. à s. et 2 c. à t.) de purée de tomates concentrée
- Brins de romarin frais, hachés
- 100 g (3,53 oz) de calmar
- 100 g (3,53 oz) de crevettes
- 300g (10,5 oz) de moules
- 100 ml (3,4 oz liq) de vin blanc
- 100 ml (3,4 oz liq) de tomates tamisées
- Huile d'olive
- Une bonne pincée de sel de mer

Garniture

- Persil frais, haché
- Quartiers de citron

Préparation

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes. Égouttez rapidement, refroidissez à l'eau froide et égouttez à nouveau.
2. Faites revenir l'ail, l'oignon, le poivron rouge, la pâte de tomates et le romarin dans une grande poêle jusqu'à ce que le tout s'amollisse. Ajoutez les fruits de mer, faites revenir pendant 1 minute.
3. Ajoutez le vin, couvrez et faites cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Ajoutez la sauce tomate et laissez mijoter. Ajoutez les pâtes cuites et réchauffez les bien.
4. Saupoudrez de persil et servez avec les quartiers de citron en accompagnement.

ES

Pasta nero pescatore

Pasta fresca

- 300 g (10.5 oz) de pasta negra

Salsa

- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 cebolla roja pequeña bien picada
- 1 cda. de pimiento rojo en pasta o polvo
- 30 g (1 oz) (1 cda. más 2 cdtas.) de puré de tomate
- concentrado
- Hojas de romero frescas y picadas
- 100 g (3.53 oz) de calamares
- 100 g (3.53 oz) de camarones
- 300 g (10.5 oz) de mejillones
- 100 ml (3.4 fl oz) de vino blanco
- 100 ml (3.4 fl oz) de tomates tamizados
- Aceite de oliva
- Una buena pizca de sal de mar

Adorno

- Perejil fresco picado
- Rodajas de limón

Preparación

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal y cocine la pasta de 6 a 8 minutos. Escurra la pasta rápidamente, refrésquela con agua fría y escúrrala nuevamente.
2. Fría el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, la pasta de tomate y el romero en una sartén grande hasta que estén blandos. Agregue los mariscos y sofría la mezcla por 1 minuto.
3. Agregue vino, cubra la mezcla y cocine durante 5 minutos hasta que se abran los mejillones. Agregue la salsa de tomate y cocine a fuego lento. Incorpore la pasta cocida y tibia.
4. Sirva el plato espolvoreado con perejil y con rodajas de limón al lado.





Suggestion

You can also steam the dumplings. The dumplings can be fried after cooking.

Suggestion

Vous pouvez également cuire les raviolis chinois à la vapeur. Une fois cuits, ils peuvent être sautés à la poêle.

Sugerencias:

También puede cocer al vapor el interior de los bollos rellenos. Los bollos se pueden freír después de cocinarlos.

EN

Jiaozi dumplings

Fresh pasta

- 10.5 oz (300g) spinach dumpling sheets
- 10.5 oz (300g) tomato or red beet dumpling sheets
- 10.5 oz (300g) standard or carrot dumpling sheets

Filling 1 7 oz (200g) ground pork / 1 clove garlic, peeled and finely minced / 1 thumb size piece fresh ginger, finely minced / 1 tbsp soy sauce / 1 tsp salt / 1 tbsp Chinese rice wine or dry sherry / ¼ tsp freshly ground white pepper, or to taste / 2 tbsp sesame oil / ½ green onion, finely chopped / 3.53 oz (100g) finely shredded Napa cabbage / optional: bamboo shoots, shredded

Filling 2 7 oz (200g) shrimp to replace pork, chopped

Filling 3 10 dried mushrooms to replace the pork, soak in warm water until soft, chopped
Dipping sauce 3 tbsp soy sauce / 1 tbsp rice vinegar / 1 tsp white sugar / 1 tsp sesame oil / 5 coriander sprigs, finely chopped / 1 red chili, finely chopped

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. Meanwhile, combine the ingredients for each of the fillings and mix well.
3. Lay the dough sheets on a flat surface.
4. Place a heaping teaspoon of the filling into the middle of each dumpling wrapper. Try the different doughs with the different fillings.
5. Brush the edges with water (or egg white).
6. Squeeze together into a pyramid with the filling inside.
7. Cook wontons in batches. Stir occasionally to prevent sticking to the bottom of the pot.
8. Serve on large plate with the dip.

FR

Jiaozi (raviolis chinois)

Pâtes fraîches

- 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois aux épinards
- 300 g (10.5 oz) de feuilles de raviolis chinois aux tomates ou aux betteraves rouges
- 300 g (10.5 oz) de feuilles de raviolis chinois ordinaires ou aux carottes

Farce 1 200 g (7 oz) de porc haché / 1 gousse d'ail, pelée et émincée finement / 1 morceau de gingembre frais de la grosseur du pouce, émincé finement / 1 c. à s. de sauce soya / 1 c. à t. de sel / 1 c. à s. de vin de riz chinois ou de xérès sec / ¼ c. à t. de poivre blanc fraîchement moulu, ou au goût / 2 c. à s. d'huile de sésame / ½ oignon vert, haché finement / 100 g (3,53 oz) de chou chinois (nappa), haché finement / facultatif : pousses de bambou, râpées

Farce 2 pour remplacer le porc, 200 g (7 oz) de crevettes hachées

Farce 3 pour remplacer le porc, 10 champignons séchés, trempés dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils s'amollissent, puis hachés
Trempe 3 c. à s. de sauce soya / 1 c. à s. de vinaigre de riz / 1 c. à t. de sucre blanc / 1 c. à t. d'huile de sésame / 5 brins de coriandre, hachés finement / 1 piment rouge, haché finement

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entre-temps, combinez les ingrédients pour chacune des farces et mélangez bien.
3. Étendez les feuilles à raviolis sur une surface plane.
4. Placez une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli. Essayez les différentes pâtes avec les différentes farces.
5. Badigeonnez les bords avec de l'eau (ou du blanc d'œuf).
6. Pincez les bords ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur.
7. Faites cuire les raviolis par lots. Remuez de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole.
8. Servez sur une grande assiette avec la trempette.

ES

Bollos rellenos Jiaozi

Pasta fresca

- 300 g (10.5 oz) de láminas para bollos rellenos de espinaca
- 300 g (10.5 oz) de láminas para bollos rellenos de tomate o remolacha
- 300 g (10.5 oz) de láminas para bollos rellenos estándar o de zanahoria

Relleno 1: 200 g (7 oz) de carne de cerdo molida/1 diente de ajo pelado y finamente picado/1 trozo de jengibre fresco del tamaño de un pulgar, finamente picado/1 cda. de salsa de soya/1 cda. de sal/1 cda. de vino de arroz chino o jerez seco/¼ de cda. de pimienta blanca recién molida o al gusto/2 cdas. de aceite de sésamo ½ cebolla verde finamente picada/100 g (3.53 oz) de repollo de Napa finamente desmenuzado/ opcional: brotes de bambú desmenuzados

Relleno 2: 200 g (7 oz) de camarones picados para sustituir la carne de cerdo

Relleno 3: 10 hongos secos picados para reemplazar el cerdo, remojados en agua tibia hasta que estén suaves
Salsa para untar: 3 cdas. de salsa de soya/1 cda. de vinagre de arroz/1 cda. de azúcar blanca/1 cda. de aceite de sésamo/5 ramitas de cilantro finamente picadas/1 chile rojo finamente picado

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal.
2. Mientras tanto, combine los ingredientes para cada uno de los rellenos y mézclelos bien.
3. Coloque las láminas de masa sobre una superficie plana.
4. Coloque una cucharadita colmada del relleno en el centro de cada envoltura. Pruebe las diferentes masas con distintos rellenos.
5. Unte los bordes con agua (o clara de huevo).
6. Apriete y junte la masa en forma de pirámide con el relleno adentro.
7. Cocine los wantanes por lotes. Revuélvalos de vez en cuando para evitar que se peguen al fondo de la olla.
8. Sirva la comida en un plato grande con la salsa para untar.

EN

Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese

Fresh pasta

- Approx. 10.5 oz (300 g) fettuccine

Sauce

- 4 medium vine tomatoes
- 1 oz (30g) icing sugar
- 1 shallot
- ½ clove of garlic
- 5 tbsp olive oil
- 2 thumb-sized pieces of fresh ginger, sliced
- 3 tbsp brown sugar
- 3.4 fl oz (50ml) white wine
- 3.4 fl oz (100ml) veal broth
- 7 oz (200g) strained tomatoes
- 2 sprigs of thyme, plucked
- 1 sprig of basil, chopped
- 1 fl oz (30ml) cream
- 3.53 oz (100g) soft goat's cheese

Preparation

1. Cut the top off the tomatoes, hollow out the flesh with a spoon and set aside.
2. Stuff the tomatoes with some icing sugar and olive oil and cook in the oven at 250°F (120°C) for 10 minutes.
3. Chop the shallots and the garlic. Dice the shallots and slice the garlic.
4. Heat the olive oil in the pan, sweat the shallots, garlic and ginger in this and caramelize everything with brown sugar.
5. Pour white wine over the ingredients, add the veal broth, tomato flesh and strained tomatoes and simmer the sauce. Stir occasionally.
6. Add the thyme, basil and cream and season the sauce to taste with salt, pepper and chili.
7. Stuff the tomatoes with the tomato sauce, add the goat's cheese and cook in the oven at 160°C for 5 minutes more.

FR

Fettuccines avec tomate farcie cuite au four et fromage de chèvre à pâte molle

Pâtes fraîches

- Environ 300 g (10,5 oz) de fettuccines

Sauce

- 4 tomates en grappe
- 30 g (1 oz) de sucre à glacer
- 1 échalote
- ½ gousse d'ail
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 2 morceaux de gingembre frais de la grosseur du pouce, tranchés
- 3 c. à s. de cassonade
- 50 ml (3,4 oz liq) de vin blanc
- 100 ml (3,4 oz liq) de bouillon de veau
- 200 g (7 oz) de tomates tamisées
- 2 branches de thym, effeuillées
- 1 branche de basilic, hachée
- 30 ml (1 oz liq) de crème
- 100 g (3,53 oz) de fromage de chèvre à pâte molle

Préparation

1. Coupez le chapeau des tomates, évidez-les à l'aide d'une cuillère et réservez.
2. Farcissez les tomates avec le sucre à glacer et l'huile d'olive et faites cuire au four pendant 10 minutes à 120 °C (250 °F).
3. Coupez les échalotes et l'ail. Coupez les échalotes en dés et tranchez l'ail.
4. Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle, faites-y suer les échalotes, l'ail et le gingembre et caramélisez le tout avec la cassonade.
5. Versez le vin blanc sur les ingrédients, ajoutez le bouillon de veau, la chair des tomates et les tomates tamisées et laissez mijoter la sauce. Remuez de temps en temps.
6. Ajoutez le thym, le basilic et la crème et assaisonnez la sauce de sel, poivre et chili, au goût.
7. Farcissez les tomates avec la sauce tomate, ajoutez le fromage de chèvre et faites cuire au four pendant 5 minutes supplémentaires à 160 °C (320 °F).

ES

Fettuccine con tomate relleno al horno y queso de cabra suave

Pasta fresca

- Aprox. 300 g (10.5 oz) de fettuccine

Salsa

- 4 tomates medianos en rama
- 30 g (1 oz) de azúcar glas
- 1 chalota
- ½ diente de ajo
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 trozos de jengibre rebanado del tamaño de un pulgar
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 50 ml (3.4 fl oz) de vino blanco
- 100 ml (3.4 fl oz) de caldo de ternera
- 200 g (7 oz) de tomates colados
- 2 ramitas de tomillo deshojadas
- 1 ramita de albahaca picada
- 30 ml (1 fl oz) de crema
- 100 g (3.53 oz) de queso de cabra suave

Preparación

1. Corte la parte superior de los tomates, saque la pulpa con una cuchara y resérvela.
2. Rellene los tomates con un poco de azúcar glas y aceite de oliva, y cocínelos en el horno a 120 °C (250 °F) durante 10 minutos.
3. Pique las chalotas y el ajo. Troce las chalotas y rebane el ajo.
4. Caliente el aceite de oliva en la sartén. Luego sofría las chalotas, el ajo y el jengibre, y caramelicé todo con azúcar morena.
5. Vierta vino blanco sobre los ingredientes, agregue el caldo de ternera, la pulpa de tomate y los tomates colados, y cocine la salsa a fuego lento. Revuelva de vez en cuando.
6. Agregue el tomillo, la albahaca y la crema, y sazone la salsa al gusto con sal, pimienta y chile.
7. Rellene los tomates con la salsa de tomate, agregue el queso de cabra y cocínelos en el horno a 160 °C durante 5 minutos más.



EN

Recipes children love

FR

Recettes préférées des enfants

ES

Recetas deliciosas para niños

EN

Spaghetti with tomato sauce

Fresh pasta

- 10.5 oz (300g) durum spaghetti

Tomato sauce

- Olive oil
- 1 small onion, chopped
- 2 stalks celery, chopped
- 1 carrot (3.53 oz (100g)), chopped
- 2 sprigs rosemary leaves, chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 1 oz (30g) (1 tbsp + 2 tsp) tomato puree
- 2 tbsp balsamic vinegar
- Optional: 3.4 fl oz (100ml) red wine
- 8.5 fl oz (250ml) sieved tomato sauce
- ½ tsp chicken or vegetable stock
- Powder ground black pepper, to taste

Topping

- Parmesan cheese, grated
- Optional: fresh basil, chopped

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. In a skillet, add some oil. Add the onion, celery and carrot, and fry on a medium heat for 5 minutes or until the onion is transparent. Add the tomato puree, stock powder and rosemary.
3. Deglaze with balsamic vinegar and wine or cooking water.
4. Add the sieved tomato sauce and simmer for 10 minutes until thickened.
5. Cook the pasta for 5–6 minutes. Drain and portion on plates. Add a generous serving of the sauce and sprinkle with basil and cheese.

Suggestion

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

FR

Spaghettis sauce tomate

Pâtes fraîches

- 300 g (10.5 oz) de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce tomate

- Huile d'olive
- 1 petit oignon émincé
- 2 branches de céleri hachées
- 1 carotte de (100 g (3.53 oz)), hachée
- 2 brins de romarin, hachés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 30 g (1 oz) (1 c. à s. et 2 c. à t.) de purée de tomates
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- Facultatif : 100 ml (3,4 oz liq) de vin rouge
- 250 ml (8.5 oz liq) de sauce tomate tamisée
- ½ c. à t. de bouillon de poulet ou de légumes en poudre
- Poivre noir moulu, au goût

Garniture

- Fromage parmesan, râpé
- Facultatif : basilic frais, haché

Préparation

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Versez de l'huile dans une poêle à frire. Ajoutez l'oignon, le céleri et la carotte, et faites revenir à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajoutez la purée de tomates, le bouillon en poudre et le romarin.
3. Déglacez au vinaigre balsamique et au vin ou à l'eau de cuisson.
4. Ajoutez la purée de tomates et laissez mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi.
5. Faites cuire les pâtes pendant 5 à 6 minutes. Égouttez et répartissez dans les assiettes. Ajoutez une généreuse portion de sauce et saupoudrez de basilic et de fromage parmesan.

Suggestion

Essayez aussi la sauce à la bolognaise incluse dans la recette de lasagne.

ES

Espaguetis con salsa de tomate

Pasta fresca

- 300 g (10.5 oz) de espaguetis de trigo duro

Salsa de tomate

- Aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña y picada
- 2 tallos de apio picados
- 1 zanahoria (100 g (3.53 oz)) picada
- 2 ramitas de hojas de romero picadas
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 30 g (1 oz) (1 cda. más 2 cdtas.) de puré de tomate
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Opcional: 100 ml (3.4 fl oz) de vino tinto
- 250 ml (8.5 fl oz) de salsa de tomate tamizada
- ½ cda. de caldo de pollo o verduras
- Pimienta negra en polvo al gusto

Aderezo

- Queso parmesano rallado
- Opcional: albahaca fresca picada

Preparación

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal.
2. En una sartén, agregue un poco de aceite. Agregue la cebolla, el apio y la zanahoria, y sofríalos a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la cebolla esté transparente. Agregue el puré de tomate, el caldo en polvo y romero.
3. Cree una salsa con vinagre balsámico y vino o agua de cocción.
4. Agregue la salsa de tomate tamizada y cocine a fuego lento durante 10 minutos hasta que espese.
5. Cocine la pasta durante 5 a 6 minutos. Escúrrala y repártala en porciones en los platos. Agregue una porción generosa de salsa y espolvoree albahaca y queso.

Sugerencias:

Pruebe también la salsa boloñesa de la receta de lasaña.





EN

Tricolore penne picnic salad

Fresh pasta

- 21 oz (600g) multicolored penne

For the salad

- 9 oz (250g) green beans, blanched
- 7 oz (200g) asparagus, blanched
- 1 red bell pepper, chopped
- 9 oz (250g) cherry tomatoes, halved
- Fresh basil / fresh parsley, chopped

Dressing

- Juice of ½ lemon
- 4 tbsp olive oil
- 1 tsp honey
- Ground black pepper, to taste

Topping

- Walnuts or other nuts, roasted
- 2.7 oz (75g) goat cheese, crumbled

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil and cook the penne in 10–12 minutes. Drain and wash cold. Drain well.
2. Prepare the dressing in a large salad bowl. Add all the salad ingredients and the pasta and toss together.
3. Top with nuts and cheese.
4. Eat right away.

FR

Salade à pique-nique aux penne tricolores

Pâtes fraîches

- 600 g (21 oz) de penne multicolores

Pour la salade

- 250 g (9 oz) de fèves vertes, blanchies
- 200 g (7 oz) d'asperges, blanchies
- 1 poivron rouge haché
- 250 g (9 oz) de tomates cerises, coupées en deux
- Basilic ou persil frais, haché

Vinaigrette

- Jus de ½ citron
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à t. de miel
- Poivre noir moulu, au goût

Garniture

- Noix de Grenoble ou autres noix, grillées
- 75 g (2,7 oz) de fromage de chèvre, émietté

Préparation

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égouttez et lavez à l'eau froide. Égouttez bien.
2. Préparez la vinaigrette dans un grand bol à salade. Ajoutez tous les ingrédients de la salade et les pâtes, et mélangez.
3. Garnissez de noix et de fromage.
4. Consommez la salade immédiatement.

ES

Ensalada para pícnic de penne tricolore

Pasta fresca

- 600 g (21 oz) de penne multicolor

Para la ensalada

- 250 g (9 oz) de frijoles verdes escaldados
- 200 g (7 oz) de espárragos escaldados
- 1 pimiento rojo picado
- 250 g (9 oz) de tomates cherry cortados por la mitad
- Albahaca fresca o perejil fresco picados

Aliño

- Jugo de ½ limón
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 1 cdta. de miel
- Pimienta negra molida a gusto

Aderezo

- Nueces u otros frutos secos asados
- 75 g (2,7 oz) de queso de cabra desmenuzado

Preparación

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal y cocine la pasta de 10 a 12 minutos. Escorra la pasta y lávela en frío. Escúrrala bien.
2. Prepare el aderezo en una ensaladera grande. Agregue todos los ingredientes de la ensalada y la pasta, y mézclelos bien.
3. Cúbrela con nueces y queso.
4. Comer enseguida.

EN

Penne mac & cheese

Fresh pasta

- 21 oz (600g) penne

Cheese sauce

- 1 oz (30g) (2 tbsp) butter
- 1.5 oz (40g) wheat flour
- 10 fl oz (300ml) milk
- 3.53 oz (100g) Cheddar or Gouda cheese
- 1.76 oz (50g) Parmesan cheese

Extra

- 0.75 oz (20g) (1½ tbsp) butter
- Bread crumbs
- Paprika powder

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil and cook the pasta in 10-12 minutes. Drain, cool under cold water, leave to drain.
2. Meanwhile, in a saucepan, melt butter on the lowest heat. Stir in the flour to make a roux and fry for a few minutes. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted and the sauce has thickened.
3. Place the pasta in a large casserole dish, and cover with the cheese sauce.
4. Prepare the breadcrumb topping. Melt butter in a skillet over medium heat. Add breadcrumbs and brown. Spread over the penne. Sprinkle with a little paprika.
5. Bake in a pre-heated oven at 175°C for 30 minutes. Serve.

Suggestion

Add vegetables like bell pepper, blanched broccoli, or green beans to make this dish a more balanced meal.

FR

Pennes de style « macaroni au fromage »

Pâtes fraîches

- 600 g (21 oz) de pennes

Sauce au fromage

- 30 g (1 oz) (2 c. à s.) de beurre
- 40 g (1.5 oz) de farine de blé
- 300 ml (10 oz liq) de lait
- 100 g (3.53 oz) de fromage cheddar ou gouda
- 50 g (1.76 oz) de fromage parmesan

Caractéristiques supplémentaires

- 20 g (0.75 oz) (1 ½ c. à s.) de beurre
- Chapelure
- Poudre de paprika

Préparation

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égouttez, refroidissez à l'eau froide et laissez égoutter.
2. Entre-temps, dans une casserole, faites fondre le beurre au feu le plus doux. Incorporez la farine pour faire un roux et faites cuire pendant quelques minutes. Ajoutez le lait graduellement en remuant constamment au fouet. Incorporez les fromages et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce ait épaissi.
3. Placez les pâtes dans un grand plat allant au four, et recouvrez-les de la sauce au fromage.
4. Préparez la garniture de chapelure. Faites fondre le beurre à la poêle à feu moyen. Ajoutez la chapelure et faites brunir. Étalez sur les pennes. Saupoudrez d'un peu de paprika.
5. Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C (350 °F) pendant 30 minutes. Servez.

Suggestion

Ajoutez des légumes tels que poivron, brocoli blanchi ou fèves vertes pour faire de ce plat un repas plus équilibré.

ES

Macarrones con queso hechos con pasta penne

Pasta fresca

- 600 g (21 oz) de penne

Salsa de queso

- 30 g (1 oz) (2 cdas.) de mantequilla
- 40 g (1.5 oz) de harina de trigo
- 300 ml (10 fl oz) de leche
- 100 g (3.53 oz) de queso cheddar o gouda
- 50 g (1.76 oz) de queso parmesano

Adicional

- 20 g (0.75 oz) (1½ cdas.) de mantequilla
- Migas de pan
- Pimentón dulce

Preparación

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal y cocine la pasta de 10 a 12 minutos. Escúrrala, refrésquela con agua fría y deje que escurra.
2. Mientras tanto, en una sartén, derrita la mantequilla en el nivel de fuego más bajo. Incorpore la harina para hacer una masa y sofríala por unos minutos. Agregue la leche poco a poco y revuelva constantemente con un batidor. Incorpore el queso y cocine la mezcla a fuego lento hasta que el queso se derrita y la salsa esté espesa.
3. Coloque la pasta en un recipiente grande y cúbrala con la salsa de queso.
4. Prepare el aderezo de migas de pan. Derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio. Agregue el pan rallado y dórelo. Esparza el aderezo sobre la pasta. Espolvoree un poco de pimentón.
5. Hornee la preparación en un horno precalentado a 175 °C (350 °F) durante 30 minutos y luego sirva.

Sugerencias:

Agregue verduras, como pimiento, brócoli escaldado o frijoles verdes, para que este plato sea una comida más equilibrada.





EN

Chestnut flour fettuccini with gorgonzola and apple

Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free):

- 4.6 oz (130g) buckwheat flour
- 4.2 oz (120g) Chestnut flour
- ½ teaspoon carob flour
- 3.4 fl oz (100ml) water
- 1 tbs oil

Sauce

- 1 apple
- 9 oz (250g) gorgonzola

Preparation

1. Cut the apple into medium-sized slices.
2. Melt the gorgonzola in a small pan and add the apple slices.
3. Add a little cooking water, if required, to make the sauce creamier.
4. Cook the pasta in salted water.
5. Drain, put in a bowl and add the gorgonzola and apple sauce.
6. Mix well and serve.

Suggestion

The consistency of a dough based on chestnut flour depends strongly on the amount of eggs used. For best results, you can adjust the ratio of eggs to water according to your needs. If any pasta is left inside, please use the extrusion-only function.

FR

Fettuccines à base de farine de châtaigne avec fromage gorgonzola et pomme

Pâtes à base de sarrasin et de châtaigne (sans gluten) :

- 130 g (4,6 oz) de farine de sarrasin
- 120 g (4,2 oz) de farine de châtaigne
- ½ c. à t. de farine de caroube
- 100 ml (3,4 oz liq) d'eau
- 1 c. à s d'huile

Sauce

- 1 pomme
- 250 g (9 oz) de fromage gorgonzola

Préparation

1. Coupez la pomme en tranches de taille moyenne.
2. Faites fondre le fromage gorgonzola dans une petite poêle et ajoutez-y les tranches de pomme.
3. Ajoutez une petite quantité d'eau de cuisson, au besoin, pour que la sauce devienne plus onctueuse.
4. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée.
5. Égouttez, placez dans un bol et ajoutez la sauce de gorgonzola et pomme.
6. Mélangez bien et servez.

Suggestion

La consistance des pâtes faites avec la farine de châtaigne dépend fortement du nombre d'œufs utilisés. Pour de meilleurs résultats, vous pouvez ajuster le rapport œufs-eau selon vos besoins. S'il reste de la pâte à l'intérieur de la cuve, veuillez utiliser la fonction extrusion seulement.

ES

Fettuccine de harina de castaña con gorgonzola y manzana

Pasta de trigo sarraceno y castaña (sin gluten):

- 130 g (4.6 oz) de harina de trigo sarraceno
- 120 g (4.2 oz) de harina de castaña
- ½ cucharadita de harina de algarroba
- 100 ml (3.4 fl oz) de agua
- 1 cda. de aceite

Salsa

- 1 manzana
- 250 g (9 oz) de gorgonzola

Preparación

1. Corte la manzana en rodajas medianas.
2. Derrita el gorgonzola en una olla pequeña y agregue las rodajas de manzana.
3. Agregue un poco de agua de cocción, si es necesario, para que la salsa quede más cremosa.
4. Cocine la pasta en agua con sal.
5. Escúrrala, póngala en un recipiente y agregue el gorgonzola y la salsa de manzana.
6. Mezcle todo bien y sirva.

Sugerencias:

La consistencia de una masa con harina de castaña depende en gran medida de la cantidad de huevos. Para obtener mejores resultados, puede ajustar la proporción de huevos y agua según sus necesidades. Si queda pasta dentro, utilice la función de solo expulsión.

EN

Gluten free recipes

FR

Recettes sans gluten

ES

Recetas sin gluten

EN

Pizzoccheri alla Valtellinese

Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free):

- 5.4 oz (150g) buckwheat flour
- 3.53 oz (100g) rice flour
- 0.75 oz (20ml) oil
- 5 fl oz (140ml) water

Sauce

- 9 oz (250g) Bitto or Fontina cheese, cut into small cubes
- 3.53 oz (100g) Butter
- 2 garlic cloves
- 2 potatoes, cut into large pieces
- 0.5 oz (300 g) savoy cabbage

Preparation

1. Use the lasagna disc.
2. Slice the dough into pieces approximately 4 in. (10 cm) long.
3. Cut the squares of dough vertically into 5 and horizontally into 2.
4. Bring a pan of salted water to a boil.
5. Add the potato pieces.
6. After approximately 8 minutes, add the savoy cabbage.
7. When both ingredients are almost cooked, put the pizzoccheri in the salted water.
8. Drain all the ingredients, transfer them into a bowl and quickly add the cheese so that it melts.
9. Add the garlic fried in butter.
10. Mix well and serve hot.

Suggestion

To shape the pizzoccheri, spread them out on plates and cut them using a coppapasta (pasta cutter).

Note

Buckwheat flour is gluten-free.

FR

Pizzoccheri de la Valteline

Pâtes à base de sarrasin et de riz (sans gluten):

- 150 g (5,4 oz) de farine de sarrasin
- 100 g (3,53 oz) de farine de riz
- 0,75 oz (20 ml) d'huile
- 140 ml (5 oz liq) d'eau

Sauce

- 250 g (9 oz) de fromage Bitto ou Fontina, coupé en petits dés
- 100 g (3,53 oz) de beurre
- 2 gousses d'ail
- 2 pommes de terre, coupés en gros morceaux
- 300 g (10,5 oz) de chou de Savoie

Préparation

1. Utilisez le disque pour former les lasagnes.
2. Coupez les pâtes en morceaux d'environ 10 cm (4 po) de long.
3. Coupez les carrés de pâte en 5 verticalement et en 2 horizontalement.
4. Portez une casserole d'eau salée à ébullition.
5. Ajoutez les morceaux de pommes de terre.
6. Après environ 8 minutes, ajoutez le chou de Savoie.
7. Lorsque les deux ingrédients sont presque cuits, ajoutez les pizzoccheri à l'eau salée.
8. Égouttez tous les ingrédients, transférez-les dans un bol et ajoutez rapidement le fromage afin qu'il fonde.
9. Ajoutez l'ail frit dans le beurre.
10. Mélangez bien et servez chaud.

Suggestion

Pour former les pizzoccheri, étalez-les sur des assiettes et coupez-les en utilisant un coppapasta (coupe-pâte).

Remarque

La farine de sarrasin est sans gluten.

ES

Pizzoccheri alla Valtellinese

Pasta de arroz y castaña (sin gluten):

- 150 g (5,4 oz) de harina de trigo sarraceno
- 100 g (3,53 oz) de harina de arroz
- 20 ml (0,75 oz) de aceite
- 140 ml (5 fl oz) de agua

Salsa

- 250 g (9 oz) de queso Fontina o Bitto cortado en cubos pequeños
- 100 g (3,53 oz) de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 2 papas cortadas en trozos grandes
- 300 g (10,5 oz) de repollo de Saboya

Preparación

1. Utilice el disco de lasaña.
2. Corte la masa en trozos de aproximadamente 10 cm (4 in) de largo.
3. Corte los cuadrados de masa verticalmente en 5 y horizontalmente en 2.
4. Ponga a hervir una olla de agua con sal.
5. Agregue los trozos de papa.
6. Después de aproximadamente 8 minutos, agregue el repollo de Saboya.
7. Cuando ambos ingredientes estén casi cocidos, incorpore los pizzoccheri en el agua con sal.
8. Escurra todos los ingredientes, colóquelos en un recipiente y agregue rápidamente el queso para que se derrita.
9. Agregue los ajos fritos en mantequilla.
10. Mezcle todo bien y sirva la comida caliente.

Sugerencias:

Para dar forma a los pizzoccheri, extiéndalos en platos y córtelos con un coppapasta (cortador de pasta).

Nota

La harina de trigo sarraceno no tiene gluten.





EN

Tagliatelle with rustic sausage

Chickpea Pasta (Gluten Free):

- 7 oz (200g) Chickpea flour
- 2.5 oz (70g) liquid
- 1 teaspoon of xanthan.

Or alternatively:

- 9 oz (250g) Chickpea flour
- 3.2 fl oz (95ml) water (1 egg + rest is filled up with water)

Rustic sausage sauce

- 7 oz (200g) pork sausage (or pancetta), chopped
- 1 chili pepper, chopped
- 1.7 fl oz (50ml) (3 tbsp + 1 tsp) red wine
- 2 tomatoes, chopped
- 1 tbsp fresh thyme leaves

Topping

- 1.76 oz (50g) pecorino, in large flakes

Preparation

1. Bring a large pot of salted water to a boil.
2. Fry the sausage in a skillet, add chili and thyme. When brown, deglaze with wine and add the tomatoes.
3. Simmer to reduce the sauce little. Meanwhile cook the pasta ready in 6–8 minutes.
4. Add the pasta to the sauce, toss together and serve. Top with the pecorino.

Suggestion

If using unflavored pasta, cook fennel seeds with the sausage and add ground white pepper to taste.

FR

Tagliatelle avec saucisse rustique

Pâtes aux pois chiches (sans gluten) :

- 200 g (7 oz) de farine de pois chiche
- 70 g (2,5 oz) de liquide
- 1 c. à t. de xanthane

Ou alternativement :

- 250 g (9 oz) de farine de pois chiche
- 95 ml (3,2 oz liq) d'eau (1 œuf et le reste en eau)

Sauce à la saucisse rustique

- 200 g (7 oz) de saucisse de porc (ou pancetta), hachée
- 1 piment Chili haché
- 50 ml (1,7 oz liq) (3 c. à s. et 1 c. à t.) de vin rouge
- 2 tomates, hachées
- 1 c. à s. de feuilles de thym frais

Garniture

- 50 g (1,76 oz) de fromage pecorino, en gros copeaux

Préparation

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faites revenir la saucisse à la poêle, et ajoutez le chili et le thym. Quand la viande a brunì, déglacez au vin et ajoutez les tomates.
3. Mijotez pour faire un peu réduire la sauce. Entre-temps faites cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes.
4. Ajoutez les pâtes à la sauce, mélangez et servez. Garnissez de pecorino.

Suggestion

Si vous utilisez des pâtes non aromatisées, ajoutez les graines de fenouil en faisant cuire les saucisses et ajoutez du poivre blanc moulu au goût.

ES

Tagliatelle con salchicha rústica

Pasta de garbanzos (sin gluten):

- 200 g (7 oz) de harina de garbanzos
- 70 g (2.5 oz) de líquido
- 1 cucharadita de xantana.

O bien:

- 250 g (9 oz) de harina de garbanzos
- 95 ml (3.2 fl oz) de agua (1 huevo y el resto se llena con agua)

Salsa de salchicha rústica

- 200 g (7 oz) de salchicha de cerdo (o panceta) picada
- 1 chile picado
- 50 ml (1.7 fl oz) (3 cdas. más 1 cdta.) de vino tinto
- 2 tomates picados
- 1 cucharada de hojas de tomillo fresco

Aderezo

- 50 g (1.76 oz) de pecorino en copos grandes

Preparación

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal.
2. Fría las salchichas en una sartén. Agregue el chili y el tomillo. Cuando estén doradas, cree una salsa con vino y agregue los tomates.
3. Cocine a fuego lento para reducir la salsa un poco. Mientras tanto, cocine la pasta de 6 a 8 minutos.
4. Agregue la pasta a la salsa, revuelva todo y sirva. Espolvoree el plato con el pecorino.

Sugerencias:

Si usa pasta sin sabor, cocine las semillas de hinojo con la salchicha y agregue pimienta blanca molida al gusto.

EN

Register your product

Be the first to know

Register now and receive a 6-month extension on your warranty. Test our newest products

Get exclusive access and be the first to test new products and qualify for exclusive promotions.

Register your purchases

Get a complete overview of all your purchases and enjoy a personalized environment for all your products.

ES

Registrar producto

Sea el primero en saber

Regístrese ahora y reciba una extensión de 6 meses de la garantía. Pruebe nuestros productos más recientes

Obtenga acceso exclusivo y sea el primero en probar nuevos productos y participar en promociones exclusivas.

Registre sus compras

Obtenga una descripción completa de todas sus compras y disfrute de un entorno personalizado para todos sus productos.

FR

Enregistrer votre produit

Soyez informé avant tout le monde

Enregistrez votre produit dès maintenant et recevez une extension de six mois de votre garantie. Testez nos derniers produits

Profitez d'un accès exclusif pour être le premier à tester les nouveaux produits et être admissible aux promotions exclusives.

Enregistrez vos achats

Obtenez une vue d'ensemble de tous vos achats et profitez d'un environnement personnalisé pour tous vos produits.



