

PHILIPS

Машина за
приготвяне на паста

Книжка с рецепти



Рецепти към **машината за приготвяне на паста**

Съдържание

Лесно приготвяне на домашна паста	3
Как да направим паста с машината за приготвяне на паста Phillips Viva	4
Формоващи дискове и форми за паста	6
Основни видове тесто за паста	8
Цветове за паста	10
Спагети с доматиен сос	12
Спагети „Карбонара“	13
Лазаня „Болонезе“	14
Пелмени	15
Равиоли със спанак, рикота и масло със салвия	16
Пикник салата с паста „Триколоре“	17
Пролетни диталини с брашно от камут	18
Спаначени макарони пене с бейби калмари и скариди скампи	19
Фетучини с наденички, чесън и чили олио	20
Фетучини с пълнени домати с прясно козе сирене на фурна	21

Лесно приготвяне на домашна паста

Насладете се на света на
прясната паста, автоматично
приготвена от вашата
машина за паста Philips Viva.

Направихме приготвянето на
домашна паста по-лесно. Сега с
изцяло автоматичната машина за
приготвяне на паста Philips Viva може
да приготвяте прясна паста и нудъли
много по-често. Защото Вашата
машина за паста и нудъли върши
цялата трудна работа вместо Вас.
Готови ли сте да започнем?
Събрали сме прекрасни рецепти,
като започваме с основните неща.

Ще се научите как да приготвяте
основните видове тесто от различни
типове брашна. Ще Ви покажем как
да им придадете различен вкус, като
използвате зеленчукови сокове. Ще
се научите и как да правите различни
форми паста. След това е време да
започнем с готвенето! Рецептите ни
са с включени инструкции стъпка по
стъпка за приготвяне на вкусна паста и
нудъли от цял свят. Изпитали сме и сме
опитали всички рецепти в тази книга,
за да сме сигурни, че Вашите ястия ще
са пълен успех.

*Ако искате да използвате рецепти от други готварски
книги, винаги адаптирайте препоръчаното от нас
съотношение между брашно и течност, като използвате
чашките, включени във Вашата машина за паста Philips
Viva. В противен случай машината няма да функционира
оптимално*



Приготвяне на паста с машината за паста Philips Viva

Вкусна паста за минути, автоматично пригответено тесто за паста. Пастата е просто смес от брашно и вода (или яйчена смес). За допълнителен цвят и вкус използвайте подправки, билки, растителни екстракти и други съставки. Може да изберете вида тесто, който искате да пригответе, от раздела с рецепти.

За измерване на брашното и течността, използвайте предоставената чашка и спазвайте препоръчаното съотношение. За повече подробности вижте стр. 10.

Спазвайте тези прости инструкции:

- A** Включете в контакта. Отворете капака и сипете брашното. Затворете капака.
- B** Изберете “”
- B** Натиснете “”
- F** Бавно изсипете течността през отвора на капака.
- D** След около 3 минути пастата ще започне да излиза от диска.

Докато пастата излиза от уреда, разрежете я в предпочитания от Вас размер.

След като пригответе една партида паста, може да има малко тесто останало в смесителната камера. Ако е така, просто завъртете копчето за управление на позиция “”, след което натиснете “”. Уредът ще изхвърли остатъчното тесто навън.

В книгата се използват следните съкращения:

кг = килограм	гр = грам
л = литър	см = сантиметър
мл = милилитър	
с.л. = супена лъжица	ч.л. = чаена лъжичка ч. = чаша

Една чаша = 200 гр брашно

Това е достатъчно за приготвяне на около 200 гр прясна паста – достатъчно за 1-2 порции основно ястие или 2-3 порции гарнитур.

Две чаши = 400 гр брашно

Това е достатъчно за приготвяне на около 450 гр прясна паста – 2-3 порции основно ястие или 5-7 порции гарнитур.

Препоръчваме използването на кухненска везна за по-точно измерване на теглото.

Време за приготвяне

Времето зависи от формата на пастата. Тънката паста е готова за 4-5 минути, по-плътната паста – за 6-8 минути.

Съхранение

Може да съхранявате прясната паста в хладилник за няколко дни. За да не се слепне пастата, поръсете с малко брашно. За най-добър резултат сгответе частично пастата преди съхранение и я досгответе преди консумация. Прясната паста може да бъде замразявана. За сушене на прясна паста използвайте стойка или поставка за сушене.

А



Б



В



Г



Д

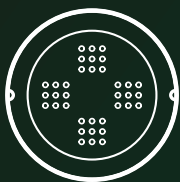


Формоващи дискове и форми за паста

Пригответе различни форми паста за любимите си рецепти

За да пригответе любимите си форми паста, просто прикачете един от формоващите дискове към машината за паста. Включили сме формоващи дискове за макарони пене, спагети и фетучини, които може да използвате за всяка от рецептите за тесто в тази книга.

Спагети



Макарони пене



Фетучини



Лазаня/Равиоли/Канелони/Малталиати/Пицокери и др.





Основни видове тесто за паста

В този списък може бързо да намерите основните видове тесто, използвани във включените рецепти.

Пастата може да бъде приготвена с различни типове брашно. За най-добри резултати обаче препоръчваме смес от грис от твърда пшеница и универсално брашно (тип 405).

Грисът от твърда пшеница е силно брашно и е идеален, тъй като съдържа повече протеини, което подобрява консистенцията на пастата. Силните брашна може да бъдат използвани с или без да добавяте яйца. Фините меки брашна (тип 00) съдържат по-малко протеини, затова препоръчваме да се добавят яйца. За приготвяне на соба нудъли може да използвате спелта, пълнозърнеста пшеница или брашно от елда.

Важно е точно да измерите брашното и течността, тъй като типът брашно и яйца, които използвате, влияе на обема и съотношението на твърди съставки и течности. Препоръчваме използването на кухненска везна за по-точно измерване на теглото.

Важно: чашата за брашно, включена във Вашата машина за паста и нудъли, не е стандартна мерителна чаша от 8 унции и не трябва да бъде използвана като такава. Чашата за брашно побира около 200 гр (около една стандартна чаша) брашно.

	Включената водна чаша има 2 страни:
	Страна А – за обикновена яйчена паста
	Страна А с две нива на течности е предназначена само за обикновена яйчена паста (универсално брашно и яйчена смес).
	Страна Б – за всички други видове паста
	Страна Б със специфичен обем е за всички други видове паста и нудъли. • Универсално брашно, смесено с чиста вода/зеленчуков сок. • Различни други брашна, смесени с яйчена смес/чиста вода/зеленчуков сок и т.н.
	Бележка: За повече подробности, вижте ръководството за потребителя.

Пшенична паста

Брашно 200 гр универсално брашно

Течност 80 гр: 1 яйце + вода

Количество паста 200 гр

Пшенични нудъли

Брашно 200 гр универсално брашно

Течност 75 гр вода

Количество нудъли 200 гр

Паста от твърда пшеница

Брашно 150 гр грис / 50 гр универсално брашно

Течност 85 гр: 1 яйце + вода

Количество паста 200 гр

Нудъли от твърда пшеница

Брашно 150 гр грис / 50 гр универсално брашно

Течност 75 гр вода

Количество нудъли 200 гр

Паста от пълнозърнеста пшеница

Брашно 200 гр пълнозърнесто брашно

Течност 90 гр: 1 яйце + вода

Количество паста 200 гр

Нудъли от пълнозърнеста пшеница

Брашно 200 гр пълнозърнесто брашно

Течност 85 гр

Количество нудъли 200 гр

Паста / нудъли от спелта

Брашно 200 гр брашно от спелта

Течност 95 гр: 1 яйце + вода

Количество паста / нудъли 200 гр

Фиде „Рамен“

Брашно 200 гр хлебно брашно / 2 гр сол

Течност 75 гр вода

Количество нудъли 200 гр

Паста / нудъли от моркови

Брашно 150 гр грис, 50 гр универсално брашно

Течност 85 гр: 1 яйце + сок от моркови

Количество паста / нудъли ~200 гр

**Паста / нудъли от цвекло**

Брашно 200 гр универсално брашно

Течност 85 гр: 1 яйце + сок от цвекло

Количество паста / нудъли ~200 гр

**Черна паста**

Брашно 150 гр грис / 50 гр универсално брашно

Течност 85 гр: 1 яйце + 1 ч.л. мастило от калмари + вода

Количество паста / нудъли ~200 гр

**Доматена паста / нудъли**

Брашно 200 гр универсално брашно

Течност 90 гр: 1 яйце + вода + 1 сл. доматиено пюре

Количество паста / нудъли ~200 гр



Лазаня / Равиоли / Спаначени пелмени / Канелони

Брашно 200 гр универсално брашно

Течност 85 гр: 1 яйце + сок от спанаку

Количество паста / нудъли ~200 гр



Паста / нудъли с билки

Брашно 200 гр хлeбно брашно + 1 сл. ситно
накълцан естрагон

Течност 85 гр: 1 яйце + вода v

Количество паста / нудъли ~200 гр



Соба

Брашно 130 гр брашно от елда + 70 гр универсално
брашно

Течност 85 гр: 1 яйце + вода

Количество паста / нудъли ~200 гр



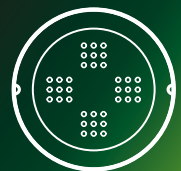
Паста / нудъли с копър и пипер

Брашно 200 гр универсално брашно, 1/2 сл. млян
копър, 1/2 сл. млян черен пипер

Течност 85 гр: 1 яйце + вода

Количество паста / нудъли ~200 гр





Спагети с доматен сос

Прясна паста

- 200 гр спагети от твърда пшеница

Доматен сос

- Зехтин
- 1 малка глава лук, нарязана
- 2 стебла целина, нарязани
- 1 морков (100 гр), нарязан
- 2 стръка листа от розмарин, нарязани
- 2 скилидки чесън, нарязани
- 30 гр (1 сл. + 2 ч.л.) доматиено пюре
- 2 сл. балсамов оцет
- По избор: 100 мл червено вино
- 250 мл (1 ч.) прецеден доматен сос
- 1/2 ч.л. пилешки или зеленчуков бульон на прах
- Млян черен пипер на вкус.

Порьска

- Настърган пармезан
- По избор: пресен босилек, нарязан

Начин на приготвяне

1. Кипнете голяма тенджерка с подсолена вода.
2. Сложете малко олио в дълбок тиган. Добавете лука, целината и моркова и запържете на умерен огън за 5 минути или докато лукът стане прозрачен. Добавете доматиеното пюре, бульона и розмарина.
3. Деглазирайте с балсамов оцет и вино или кипнатата вода.
4. Добавете прецедения доматен сос и оставете да ври на тих огън за 10 минути, докато се сгъсти.
5. Сварете пастата за 5-6 минути. Отцедете и разпределете на порции. Залейте обилно със соса и порьсете с босилек и пармезан.

Предложение

Пробвайте и соса „Болонезе“ от рецептата за лазаня.

Спагети „Карбонара“

Прясна паста

-200 гр спагети от твърда пшеница

Сос „Карбонара“

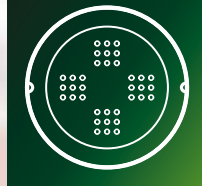
- 70 гр панчета или бекон на малки кубчета
- 3 жълтъка
- 140 мл сметана
- 1 червена чушка, ситно нарязана
- Прясна мащерка
- Настърган пармезан

Поръска

- Пресен къдрав магданоз, нарязан
- Настърган пармезан
- Млян черен пипер на вкус

Начин на приготвяне

1. Кипнете голяма тенджерка с подсолена вода.
2. Междувременно смесете жълтъците, сметаната и настъргания пармезан и ги оставете настрана.
3. Запържете панчетата и червената чушка в голям дълбок тиган за 5 минути. Намалете огъня и добавете мащерка.
4. Сварете пастата, отцедете, но запазете част от водата.
5. Бързо сложете топлата паста в тигана, добавете сместа от жълтъци и 3 супени лъжици от водата и ги разбъркайте добре. Сосът трябва да е кремообразен.
6. Поръсете и сервирайте веднага.





Лазаня „Болонезе“

Прясна паста

-450 гр листа за лазаня (спаначена)

Сос „Болонезе“

- Зехтин
- 1 глава лук, ситно нарязана
- 2 стръка целина, ситно нарязани на кубчета
- 2 моркова, ситно нарязани на кубчета
- 1 червена чушка, ситно нарязана на кубчета
- 75 гр панчета, нарязана
- 400 гр мляно телешко
- 45 гр доматино пюре
- 180 гр прецедени домати
- 180 мл говежди бульон

„Бешамел“

- 45 гр масло
- 50 гр брашно
- 750 мл мляко
- 180 гр настърган пармезан

Начин на приготвяне

1. За соса „Болонезе“: запържете панчетата, лука, целината и моркова в дълбок тиган на слаб огън за 10 минути. Добавете месото. Когато стане златисто, добавете доматино пюре, сос и бульона. Оставете на ври на тих огън.
2. За соса „Бешамел“: бавно разтопете маслото, като добавяте брашното лъжица по лъжица, докато стане гъста запръжка. Оставете запръжката на слаб огън за 2 минути. Постепенно добавете млякото, като бъркате непрекъснато с тел за разбиване на яйца. Сосът се сгъстява.
3. За лазанята: започнете с тънък слой „Болонезе“, след което направете 4 или 5 пласта в следната последователност: паста, „Болонезе“, „Бешамел“, пармезан.
4. Запечете на фурна за около 40 минути на 180 °C

Предложение

Месото може да замените с пържен патладжан и червена чушка (камба).

Пелмени

Прясна паста

~200 гр кори за пелмени

Плънка

- 100 гр свинска кайма, накълцана на ситно
- 100 гр месо от кралски скариди, ситно нарязано
- 1 с.л. белтък и малко
- 1 ч.л. смлян джинджирил
- 1 с.л. соев сос
- 1/2 с.л. сос от стриди
- 1/2 ч.л. пилешки бульон на прах
- 1 ч.л. сусамово олио
- 1/4 ч.л. сол
- 1/2 ч.л. захар
- 1/4 ч.л. млян черен пипер

Сос за топене

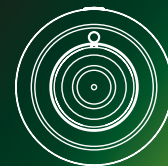
- 1 с.л. соев сос
- 2 с.л. сладък чили сос
- 1 с.л. оцет

Начин на приготвяне

1. Кипнете голяма тенджерка с подсолена вода.
2. Междувременно смесете съставките за плънката и разбъркайте добре.
3. Поставете пълна чаена лъжичка с плънка в средата на всяка от изрязаните форми от тестото.
4. Намажете краищата на тестото с четка, потопена във вода или белтък.
5. Притиснете краищата на тестото с плънката във формата на пирамида. Оставете настрана.
6. Сварете пелмените във вряща вода на партиди. Разбърквайте от време на време, за да не залепнат за дъното на тенджерата. Отцедете пелмените и ги оставете настрана.
7. Смесете съставките за соса за топене и сервирайте пелмените заедно с него

Предложение

Сварете пелмените в пилешки бульон, след което ги поднесете с бульона и гарнирайте с пресен лук.





Равиоли със спанак, рикота и масло със салвия

Прясна паста

-200 гр паста на квадратчета

Плънка

- 200 гр пресен спанак
- 170 гр рикота
- 35 гр настърган пармезан
- 20 гр (2 с.л.) печени кедрови ядки
- Индийско орехче на вкус
- Допълнително: белтъци, четка

Масло със салвия

- 35 гр масло
- 7 листа салвия, ситно нарязани
- 35 мл (3 с.л. + 1 ч.л.) сметана
- 35 гр пармезан
- Млян черен пипер на вкус

Начин на приготвяне

1. В голяма тенджерка кипнете подсолена вода и бланширайте спанака, като го потопите за 5 секунди, отцедите, потопите в студена вода и отцедите отново.
2. Нарежете спанака на ситно и го смесете със съставките за плънката.
3. Сложете половината кори паста на равна повърхност и поставете по една пълна чаена лъжичка от плънката на всяко от тях. Намажете краищата на пастата с четка, потопена в белтък, и поставете отгоре друг лист паста, като използвате вилка, за да слежите краищата във формата на правоъгълник.
4. Пригответе маслото със салвия. Разтопете маслото в тиган на бавен огън. Добавете салвията, морската сол и сметаната и оставете да ври за няколко секунди. Разбъркайте със сирената, докато се разтопят. Добавете подправките.
5. Сварете равиоли за 6-8 минути. Залейте с маслото със салвия и поднесете.



Пикник салата с паста „Триколоре“

Прясна паста

~450 гр цветни макарони пене

За салатата

- 180 гр зелен фасул, бланширан
- 150 гр аспержи, бланширани
- 1 червена чушка (камба), нарязана
- 180 гр чери домати, разрязани на половинки
- Пресен босилек / пресен магданоз, нарязан

Дресинг

- Сок от 1/2 лимон
- 1 сл. бял винен оцет
- 4 сл. зехтин
- 1 ч.л. мед
- Млян черен пипер на вкус

Поръска

- Орехи или други ядки, печени
- 75 гр козе сирене, натрошено

Начин на приготвяне

1. В голяма тенджера кипнете подсолена вода и сварете макароните за 10-12 минути. Отцедете и изплакнете със студена вода. Отцедете добре.
2. Пригответе соса за дресинг в голяма салатена купа. Добавете всички съставки за салатата, макароните и разбъркайте добре.
3. Поръсете с ядки и сирене.
4. Консумирайте веднага.





Пролетни диталини с брашно от камут

Съставки

-200 гр макарони

Дресинг

- 1 топка моцарела
- 2 домата
- 35 гр рикота с подправки
- Босилек
- Студено пресован зехтин
- Пипер на вкус

Начин на приготвяне

1. Използвайте формовачия диск за макарони и разрежете тестото на парчета, дълги около 1 см.
2. Нарежете моцарелата на кубчета заедно с домати и босилека.
3. Подправете с олио, сол и пипер.
4. Кипнете подсолена вода и сварете диталините.
5. Когато са готови, отцедете веднага.
6. В купа, разбъркайте диталините с моцарелата, домати и босилека.
7. Добавете рикотата с подправки към диталините.
8. Разбъркайте добре и сервирайте.

Предложение

Подправете ястието с малко зехтин и щипка пипер.

Спаначени макарони пене с бейби калмари и скариди скампи

Прясна паста

-200 гр спаначени нудъли

Бейби калмари и скариди скампи

- 2-3 с.л. зехтин
- 3 скариди скампи, с люспи, без главите
- 6 калмара, почистени от вътрешностите
- Сок от един лимон
- 1 щипка морска сол, прясно смлян пипер
- 1 стрък босилек

Начин на приготвяне

1. Задушете зехтина в тиган с чесън.
2. Добавете скаридите и запържете за около минута.
3. След това добавете калмарите и запържете за още две минути.
4. Добавете лимоновия сок към скаридите и калмарите и оставете да ври на бавен огън за около две минути.
5. Добавете морска сол на вкус към соса и смесете с босилек.





Фетучини с наденички, чесън и чили олио

Прясна паста
- 200 гр фетучини

Сос

- 2-3 наденички, нарязани
- 1/2 скилидки чесън, намачкан
- 170 гр тиквички, нарязани
- Сок от един лимон, настъргана лимонова кора

Начин на приготвяне

1. Запържете нарязаните наденички в тиган на умерен огън. Не слагайте олио, може да използвате естествената мазнина на наденичките.
2. Добавете чесъна и задушете в тигана.
3. След това добавете тиквичките и ги затоплете.
4. Добавете лимонов сок към соса и подправете на вкус със сол и пипер. Смесете с настъргана лимонова кора на вкус.
5. Накрая поръсете с накълцан риган

Фетучини с пълнени домати с прясно козе сирене на фурна

Прясна паста

-200 гр фетучини

Сос

- 3 средни домата на клонка
- 20 гр пудра захар
- 1 лук шалот
- 1/2 скилидка чесън
- 3 с.л. зехтин
- 2 кръгчета джинджирил, нарязани на филии
- 2 с.л. кафява захар
- 35 мл бяло вино
- 70 мл телешки бульон
- 140 гр пасирани домати
- 2 стръка листа от мащерка
- 1 стрък босилек, нарязан
- 20 мл сметана
- 70 гр прясно козе сирене

Начин на приготвяне

1. Отрежете горната част на домати, издълбайте с лъжица и ги оставете настрана.
2. Напълнете домати с пудра захар и зехтин и печете на фурна на 120 °C за 10 минути.
3. Нарежете лука на кубчета и чесъна на тънки филийки.
4. Загрейте зехтина в тигана, задушете лука, чесъна и джинджирила в него и карамелизирайте с кафява захар.
5. Сипете бяло вино върху съставките, добавете телешкия бульон, вътрешността от домати и пасираните домати и оставете соса да ври на тих огън.
6. Разбърквайте от време на време.
7. Добавете мащерката, босилека и сметаната и подправете соса със сол, пипер и чили на вкус.
8. Напълнете домати с доматиения сос, добавете козето сирене и печете на фурна на 160°C за още пет минути



Бележки

Бележки

