



[EN]

US only:  
Manufactured for: Philips Consumer Lifestyle  
A Division of Philips Electronics North America  
Corporation; P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada only  
Canada: Philips Electronics Ltd.  
281 Hillmount Road  
Markham, ON L6C 2S3

For assistance visit our website at:  
[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or call: 1-866-309-8817

PHILIPS and Philips Shield are Registered  
Trademarks of Koninklijke Philips N.V.

© Copyright 2016. All rights reserved. No parts  
of this book may be reproduced, stored in a  
database of retrieval system, or published, in any  
form or in any way, electronically, mechanically,  
by print, photo print, microfilm or any other  
means without prior written permission from the  
publishers.

**Recipe creation and food styling**  
Wouter Veldman

**Photography and food styling**  
Scala Photography

**Graphic design and coordination**  
hier is herian

[FR]

États-Unis seulement fabriqué pour:  
Philips Consumer Lifestyle  
Une division de Philips Electronics  
North America Corporation  
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada seulement:  
Canada: Philips Électronique Ltée  
281 Hillmount Road  
Markham, ON L6C 2S3

Pour obtenir de l'aide, visitez notre  
site web: [www.philips.support](http://www.philips.support) ou appelez  
le 1-866-309-8817

PHILIPS et le blazon Philips sont des marques de  
commerce déposées de Koninklijke Philips N.V.

© Copyright 2016. Tous droits réservés. Ce livre  
ne peut pas, en tout ou en partie, être reproduit,  
stocké dans la base de données d'un système  
d'extraction ou publié, sous quelque forme ou  
de quelque façon que ce soit, sur un support  
électronique, mécanique, papier, photographique  
ou sur microfilm ou par tout autre moyen sans  
autorisation écrite préalable de l'éditeur.

**Création de recettes et stylisme des produits  
alimentaires**  
Wouter Veldman

**Photographie et stylisme des produits  
alimentaires**  
Scala Photography

**Graphisme et coordination**  
hier is herian

[ES]

Sólo en los Estados Unidos fabricado por:  
Philips Consumer Lifestyle; Una división de  
Philips Electronics North America Corporation;  
P.O. Casilla 10313, Stamford, CT 06904

Sólo en Canadá fabricado para: Philips  
Electronics Ltd  
281 Hillmount Road, Markham, ON L6C2S3

Para solicitar asistencia, comuníquese al:  
-Colombia: 01-800-700-7445  
-Costa Rica: 0800-507-7445  
-República Dominicana: 1-800-751-2673  
-Ecuador: 1-800-10-1045  
-El Salvador: 800-6024  
-Guatemala: 1-800-299-0007  
-Honduras: 8002-791-9273  
-Mexico: 01800504 6200  
-Nicaragua: 1-800-507-0018  
-Panama: 800-8300

PHILIPS y el Sello Philips son Trademarks  
registradas por Koninklijke Philips N.V.

© Copyright 2016. Todos los derechos reservados.  
Ninguna parte de este libro se puede reproducir,  
almacenar en una base de datos de un sistema  
de recuperación o publicar, de cualquier forma  
o manera, por vía electrónica, mecánica, en  
una impresión, impresión de foto, microfilm o  
en cualquier otro medio sin previo permiso por  
escrito de los editores.

**Creación de recetas y diseño de comida**  
Wouter Veldman

**Fotografía y diseño de comida**  
Scala Photography

**Diseño gráfico y coordinación**  
hier is herian

PHILIPS

Pasta maker recipes

PHILIPS

Pasta maker  
Machine à pâtes

Viva collection



[EN] Pasta maker recipes  
[FR] Recettes pour la machine à pâtes  
[ES] Recetas de la máquina para hacer pasta

 EN

## Content

|   |    |
|---|----|
| Homemade pasta made easy  | 4  |
| Making pasta with the Philips Viva Pasta Maker                    | 6  |
| Shaping discs and pasta shapes                                    | 8  |
| Our basic pasta doughs  | 10 |
| Pasta colors  | 12 |
| Spaghetti with tomato sauce                                       | 16 |
| Spaghetti alla carbonara  | 18 |
| Spelt spaghetti with cacio cheese and pepper                      | 20 |
| Dan dan noodles   | 22 |
| Tricolore penne picnic salad                                      | 26 |
| Summer ditalini   | 28 |
| Spinach penne with calamaretti and scampi                         | 30 |
| Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil                  | 34 |
| Fettuccine with stuffed oven-baked tomato with soft goat's cheese | 36 |
| Fettuccine al pesto   | 38 |

FR

## Contenu

|  |    |
|--|----|
| Des pâtes maison faciles à préparer                                      | 4  |
| Préparation de pâtes avec la machine à pâtes Viva de Philips             | 6  |
| Disques à façonner et formes de pâtes                                    | 8  |
| Nos pâtes à pâtes de base  | 10 |
| Pâtes en couleurs  | 12 |
| Spaghetti à la sauce tomate  | 16 |
| Spaghetti à la carbonara   | 18 |
| Spaghetti à l'épeautre au fromage cacio et poivre                        | 20 |
| Nouilles dan dan   | 22 |
| Salade à pique-nique aux penne trois couleurs                            | 26 |
| Ditalini estival   | 28 |
| Pâtes penne aux épinards avec calamars et langoustines                   | 30 |
| Fettuccine aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de piment                 | 34 |
| Fettuccine aux tomates farcies au four et fromage de chèvre à pâte molle | 36 |
| Fettuccine au pesto  | 38 |

ES

## Contenido

|  |    |
|--|----|
| Pasta hecha en casa sencilla                                     | 4  |
| Cómo preparar pasta con Philips Viva Pasta Maker                 | 6  |
| Discos de moldeado y moldes para pasta                           | 8  |
| Nuestras masas de pasta básicas                                  | 10 |
| Color de la pasta  | 12 |
| Spaghetti con salsa de tomate                                    | 16 |
| Spaghetti a la carbonara   | 18 |
| Espagueti de espelta con queso y pimienta                        | 20 |
| Fideos dan dan   | 22 |
| Ensalada de penne tricolor para picnic                           | 26 |
| Verano ditalini  | 28 |
| Pasta penne de espinaca con calamares y langostinos              | 30 |
| Fetuchinis con salchichas, ajo y aceite de guindilla             | 34 |
| Fetuchinis con tomates rellenos horneados y queso de cabra suave | 36 |
| Fettuccine al pesto  | 38 |



EN

## Homemade pasta made easy

Enjoy a world of fresh pasta and noodles, made automatically by your Philips Viva Pasta Maker.

We've made it easier to make homemade pasta. Now, with the fully automatic Philips Viva Pasta Maker, you can make fresh pasta and noodles much more often. Because your new pasta maker does all the hard work for you. Ready to get started? We've put together wonderful recipes – starting with the basics.

You'll learn how to make basic doughs from various kinds of flours. We'll show you how to add extra flavor by using vegetable juices. And you'll learn to make different pasta shapes. Then it's time to start cooking! Our recipes feature step-by-step instructions for delicious pasta and noodles from around the world. We've tested and tasted all the pasta recipes in this book, to help ensure your meals are a success.

If you want to use pasta recipes from other books, always adapt our recommended flour-liquid ratio, using the cups included with your Philips Viva Pasta Maker otherwise the pasta machine will not operate as expected.

FR

## Des pâtes maison faciles à préparer

Savourez une diversité de pâtes et de nouilles fraîches préparées automatiquement grâce à votre machine à pâtes Viva de Philips.

Nous avons facilité la préparation des pâtes maison. Désormais, grâce à la machine à pâtes entièrement automatique Viva de Philips, vous pouvez préparer des pâtes et des nouilles fraîches bien plus souvent. Car c'est votre nouvelle machine à pâtes qui fera tout le dur travail pour vous. Prêt à commencer? Nous avons réuni de délicieuses recettes en commençant par les plus simples.

Vous apprendrez à préparer les pâtes de base à partir de différentes farines. Nous vous montrerons comment donner encore plus de saveur à vos pâtes en utilisant des jus de légumes. Et vous apprendrez à préparer différentes formes de pâtes. Voici le moment de commencer à cuisiner! Nos recettes présentent des instructions étape par étape vous permettant de préparer de délicieuses pâtes et nouilles du monde entier. Nous avons testé et goûté toutes les recettes de pâtes du livre afin de nous assurer que vos repas soient un succès.

Si vous souhaitez utiliser des recettes de pâtes provenant d'autres livres, assurez-vous de toujours utiliser les proportions de farine et de liquide recommandées, en utilisant les tasses incluses avec votre machine à pâtes Viva de Philips, sinon la machine à pâtes ne fonctionnera pas comme prévu.

ES

## Pasta hecha en casa sencilla

Disfrute de una gran variedad de pastas y fideos frescos, hechos automáticamente por su Philips Viva Pasta Maker.

Facilitamos la preparación de la pasta hecha en casa. Ahora, gracias a la totalmente automática Philips Viva Pasta Maker, podrá preparar pastas y fideos frescos con mucha más frecuencia. Su nueva máquina para hacer pasta hace todo el trabajo duro por usted. ¿Listo para empezar? Recopilamos maravillosas recetas, y partimos por las más básicas.

Aprenderá a hacer masas básicas a partir de diversos tipos de harinas. Le mostraremos cómo agregar sabor adicional con jugos de verduras. Y aprenderá a moldear la pasta de diferentes formas. Entonces, empecemos a cocinar. Nuestras recetas cuentan con instrucciones paso a paso para deliciosos fideos y pastas de todo el mundo. Hemos probado y degustado todas las recetas en este libro para garantizar que sus comidas sean un éxito.

Si desea utilizar recetas de otros libros, siempre adapte nuestra proporción recomendada de harina/líquido con las tazas incluidas en su Philips Viva Pasta Maker; de lo contrario, la máquina para hacer pasta no funcionará según lo esperado.



**EN**

# Making pasta with the Philips Viva Pasta Maker

**Delicious pasta and noodles in just minutes, made automatically.**

## Pasta dough

Pasta is simply a mixture of flour and water (or egg mixture). For extra color and flavor, use spices, herbs, vegetable extracts and other ingredients. In the recipe section of this book, you can choose the dough you'd like to make.

## Follow these simple instructions

**A** Plug in. Open the lid and pour in the flour. Close the lid.

**B** Select “Auto”

**C** Press “▶||”

**D** Slowly pour the fluid into the opening in the lid.

**E** In about 3 minutes, pasta will begin to emerge from the disc. As the pasta comes out, cut it to your preferred size.

After making a batch of pasta, you may see a bit of leftover dough inside the mixing chamber. If so, just turn the control knob to “⌚” and then press “▶||”. Then the pasta maker will extrude the leftover dough.

## We use the following abbreviations:

|                 |                   |                |           |
|-----------------|-------------------|----------------|-----------|
| kg = kilogram   | g = gram          | l = liter      | in = inch |
| ml = milliliter | tbsp = tablespoon | tsp = teaspoon |           |
| c = cup         | lb = pound        | oz = ounce     |           |

## One cup = 200 g of flour

This makes about 200 g (0.45 pound) fresh pasta/noodles – enough for a main dish for 1-2 people, or a side dish for 2-3 people.

## Two cups = 400 g of flour

This makes about 400 g (0.90 pound) fresh pasta/noodles - which serve 2-3 people as a main dish, or 5-7 people as a side dish.

## We would recommend using kitchen scale to measure weight more accurately.

## Cooking times

Times depend on the shape of the pasta. Thin pasta cooks in 4-5 minutes, thick pasta takes 6-8 minutes.

## Storage

Fresh pasta can be refrigerated for a few days. To keep pasta from sticking together, sprinkle with a little flour. For the best results, partially cook pasta before storing – then finish cooking it when you need it. Fresh pasta is also suitable for freezing. To dry fresh pasta, hang it on a wire or pasta rack.

**FR**

# Préparation de pâtes avec la machine à pâtes Viva de Philips

**De délicieuses pâtes et nouilles préparées automatiquement en quelques minutes.**

## Pâte des pâtes

La pâte est simplement un mélange de farine et d'eau (ou de mélange aux œufs). Pour la couleur et la saveur supplémentaire, utiliser des épices, des herbes, des extraits végétaux et d'autres ingrédients. Dans la section des recettes de ce livre, vous pourrez trouver la pâte à pâtes qui vous convient.

## Suivez ces instructions simples

**A** Brancher la machine. Ouvrir le couvercle et verser la farine. Fermer le couvercle.

**B** Sélectionner l'option “Auto”

**C** Appuyer sur “▶||”

**D** Verser lentement le liquide dans l'ouverture du couvercle.

**E** Au bout d'environ trois minutes, les pâtes commenceront à sortir du disque. À mesure que les pâtes sortent du disque, les couper à la longueur désirée.

Après avoir préparé un lot de pâtes, il se peut qu'il reste un restant de pâte à pâtes dans la chambre de pétrissage. Si c'est le cas, il suffit de tourner le bouton de commande à «⌚», puis à appuyer sur «▶||».

La machine à pâtes extrudera le restant de pâte à pâtes.

## Nous utilisons les abréviations suivantes :

|                            |                                |           |            |
|----------------------------|--------------------------------|-----------|------------|
| kg = kilogramme            | g = gramme                     | L = litre | po = pouce |
| ml = millilitre            | c. à soupe = cuillerée à soupe | t = tasse |            |
| c. à thé = cuillerée à thé | lb = livre                     | oz = once |            |

## Une tasse = 200 g de farine

Cette quantité permet de préparer environ 200 g (0,45 lb) de pâtes ou de nouilles fraîches, soit une quantité suffisante pour un plat principal pour 1 ou 2 personnes, ou un plat d'accompagnement pour 2 ou 3 personnes.

## Deux tasses = 400 g de farine

Cette quantité permet de préparer environ 400 g (0,9 lb) de pâtes ou de nouilles fraîches, soit une quantité suffisante pour un plat principal pour 2 ou 3 personnes, ou un plat d'accompagnement pour 5 à 7 personnes.

## Nous vous recommandons d'utiliser une balance de cuisine pour mesurer les quantités de façon plus précise.

## Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la forme des pâtes. Les pâtes minces requièrent de 4 à 5 minutes de cuisson, les pâtes épaisses de 6 à 8 minutes.

## Entreposage

Les pâtes fraîches peuvent être conservées au réfrigérateur durant quelques jours. Pour empêcher les pâtes de coller ensemble, les saupoudrer d'un peu de farine. Pour obtenir de meilleurs résultats, cuire partiellement les pâtes avant de les entreposer, puis poursuivre la cuisson lorsque vous êtes prêt à les utiliser. Les pâtes fraîches peuvent également être congelées. Pour sécher des pâtes fraîches, les suspendre sur un fil ou une grille à pâtes.

**ES**

# Cómo preparar pasta con Philips Viva Pasta Maker

**Deliciosos fideos y pastas en solo minutos, automáticamente.**

## Masa de pasta

La pasta es simplemente una mezcla de harina y agua (o una combinación con huevo). Para obtener un color y sabor, utilizar las especias, hierbas, extractos vegetales y otros ingredientes. Puede elegir la masa de su preferencia en la sección de recetas de este libro.

## Siga estas sencillas instrucciones

**A** Enchufe la máquina. Abra la tapa y vierta la harina. Cierre la tapa.

**B** Seleccione “Auto”

**C** Presione “▶||”

**D** Vierta el líquido lentamente a través de la abertura en la tapa.

**E** En aproximadamente tres minutos, la pasta comenzará a salir desde el disco. A medida que salga la pasta, córtela del tamaño deseado.

Es posible que quede un poco de masa dentro de la cámara de mezcla después de preparar la pasta. Si es así, solo gire la perilla de control a “⌚” y presione “▶||”. A continuación, la máquina para hacer pasta expulsará la masa sobrante.

## Utilizamos las siguientes abreviaturas:

|                    |                 |           |              |
|--------------------|-----------------|-----------|--------------|
| kg = kilogramo     | g = gramo       | l = litro | in = pulgada |
| ml = mililitro     | cda = cucharada | t = taza  |              |
| cdta = cucharadita | lb = libra      | oz = onza |              |

## 1 taza = 200 g de harina

Esto equivale a unos 200 g (0,45 lb) de pasta o fideos frescos, suficiente como para un plato principal para 1 o 2 personas, o bien como acompañamiento para 2 o 3 personas.

## 2 tazas = 400 g de harina

Esto equivale a unos 400 g (0,90 lb) de pasta o fideos frescos, como para un plato principal para 2 o 3 personas, o bien como acompañamiento para 5 o 7 personas.

## Recomendamos que utilice una balanza de cocina para pesar de forma más precisa.

## Tiempos de cocción

Los tiempos dependen de la forma de la pasta. La pasta delgada requiere de 4 a 5 minutos, mientras que la gruesa requiere de 6 a 8 minutos.

## Almacenamiento

La pasta fresca se puede refrigerar durante unos días. Para evitar que la pasta se pegue, espolvoréela con un poco de harina. Para lograr los mejores resultados, cocine la pasta parcialmente antes de guardarla, y termine de cocinarla cuando la necesite. La pasta fresca también se puede congelar. Para secar la pasta fresca, cuélguela en un alambre o secador de pasta.

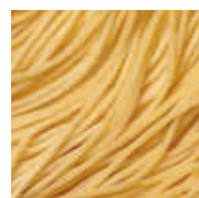
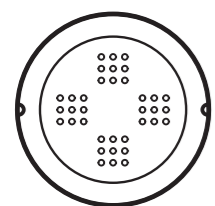


EN

## Shaping discs and pasta shapes

### Create pasta shapes for your favorite recipes

To create your favorite pasta shapes, simply attach one of the pasta shaping discs to the pasta maker. We've included shaping discs for penne, spaghetti and fettuccine – which you can use to shape any of the dough recipes in this book.



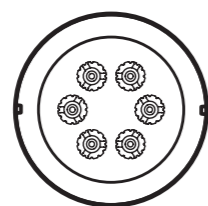
EN Spaghetti  
FR Spaghettis  
ES Spaghetti

FR

## Disques à façonner et formes de pâtes

### Créez différentes formes de pâtes pour vos recettes préférées

Pour préparer vos formes de pâtes préférées, il vous suffit de fixer l'un des disques de façonnage de pâtes à la machine à pâtes. La machine à pâte est offerte avec des disques de façonnage vous permettant de préparer des penne, des spaghettis et des fettuccines. Vous pouvez utiliser ces disques avec n'importe quelle recette de pâte à pâtes du livre.



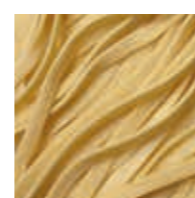
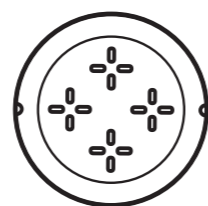
Penne  
Pennes  
Penne

ES

## Discos de moldeado y moldes para pasta

### Prepare pasta de diferentes formas para sus recetas favoritas

Para crear sus formas de pasta favoritas, solo coloque uno de los discos de moldeado en la máquina para hacer pasta. Incluimos discos de moldeado para penne, espagueti y fetuchini, que puede utilizar para moldear cualquiera de las recetas de masa de este libro.



Fettuccine  
Fettuccinis  
Fettuccini





**EN**

## Our basic pasta doughs

For your quick reference, we've listed the basic dough types used in this recipe book.

Pasta can be made with various types of flours. However, for the best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405).

Durum semolina is a strong flour – and is ideal because it contains more protein, which improves the pasta consistency. Strong flours can be used with or without egg. Fine soft flours (type 00) contain less protein, so we recommend adding eggs. To make soba noodles, you can use spelt, whole wheat or buckwheat flour.

It's important to accurately measure the flour and fluid – because the type of flour and eggs you use affects the volume, and the ratio of solids versus fluids. We would recommend using a kitchen scale to measure weight more accurately.

Please note: the flour cup included with your pasta maker is not a standard 8 oz measuring cup, and should not be used as such. The flour cup holds about 200g (about 1 standard cup) of flour.

**FR**

## Nos pâtes à pâtes de base

Afin de vous permettre de les consulter rapidement, nous vous présentons les types de pâtes de base utilisés dans ce livre de recettes.

On peut préparer les pâtes à partir de différents types de farine de blé. Cependant, pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons un mélange de semoule de blé dur et de farine tout usage (type 405).

La semoule de blé dur est une farine forte idéale pour la préparation des pâtes, car elle contient plus de protéines, ce qui améliore la texture des pâtes. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf. Les farines de blé tendres (de type 00) contiennent moins de protéines et il est donc recommandé de leur ajouter de l'œuf. Pour préparer des nouilles soba, vous pouvez utiliser de la farine d'épeautre, de blé entier ou de sarrasin.

Il est important de mesurer avec précision la farine et le liquide, car le type de farine et les œufs que vous utilisez peuvent jouer sur la quantité et la proportion d'ingrédients solides et liquides à utiliser. Nous vous recommandons d'utiliser une balance de cuisine pour mesurer les quantités de façon plus précise.

Remarque : La tasse à mesurer la farine comprise avec la machine à pâtes n'est pas une tasse standard de 8 oz et ne devrait pas être utilisée comme telle. Cette tasse contient environ 200 g (environ 1 tasse standard) de farine.

**ES**

## Nuestras masas de pasta básicas

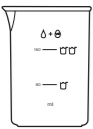
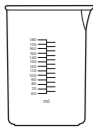
Para una rápida referencia, enumeramos los tipos básicos de pasta que se utilizan en este libro de recetas.

La pasta se puede preparar con varios tipos de harina de trigo. Sin embargo, para obtener los mejores resultados, se recomienda una mezcla de sémola de trigo duro y harina multiuso (tipo 405).

La sémola de trigo duro es una harina fuerte; es perfecta, ya que contiene más proteínas, lo cual mejora la consistencia de la pasta. Las harinas fuertes pueden utilizarse con o sin huevo. Las harinas de tipo suave y fino (tipo 00) contienen menos proteínas, por lo que se recomienda agregar huevos. Para preparar fideos soba, puede utilizar harina de espelta, trigo sarraceno o integral.

Es importante medir la harina y el líquido con precisión, ya que el tipo de harina y la cantidad de huevos que utilice afectará el volumen y la proporción entre sólidos y líquidos. Recomendamos que utilice una balanza de cocina para pesar de forma más precisa.

Tenga en cuenta que: la taza de harina incluida en la máquina para hacer pasta no es una taza estándar de 248 g (8 oz); por lo tanto, no debe ocuparse como tal. La taza de harina equivale a aproximadamente 200 g (alrededor de 1 taza estándar) de harina.

|   | <b>EN</b> The supplied water cup come with 2 sides:  | <b>FR</b> La tasse à eau fournie a deux côtés différents :   | <b>ES</b> La taza para agua proporcionada cuenta con dos lados:  |
|---|--|--|--|
|  | <b>Side A</b><br>Side A with two liquid levels is only designed for normal pasta (all-purpose flour mixed with egg mixture).   | <b>Le côté A</b><br>Le Côté A avec ses deux niveaux de liquide est prévu seulement pour des pâtes normal (farine à tout usage mélangée avec des oeufs).  | <b>Lado A:</b><br>El lado A, con dos niveles de líquido, está diseñado únicamente para pasta de normal (harina de multiuso mezclada con mezcla de huevo).  |
|  | <b>Side B</b><br>Side B with specific volumes is for other pasta<br>• All-purpose flour mixed with pure water/veggie juice mixture.<br>• Various other flours with egg mixture/ pure water/ veggie juice mixture, etc. | <b>Le côté B</b><br>Le côté B avec des volumes spécifiques est prévu pour les autres pâtes.<br>• Farine à tout usage mélangée avec de l'eau pure ou un mélange de jus de légume.<br>• Toutes sortes d'autres farines avec un mélange d'oeufs, de l'eau pure ou un mélange de jus de légume, etc. | <b>Lado B:</b><br>El lado B tiene volúmenes específicos para otras pastas.<br>• Harina de multiuso mezclada con agua pura o mezcla de jugo de verduras.<br>• Varias otras harinas con la mezcla de huevo/ agua pura/mezcla de jugo de verduras, etc. |
|   | Remarks: please refer to the user manual for details.  | Remarque : Reportez-vous au guide de l'utilisateur pour obtenir de plus amples détails.  | Observación: consulte el manual de usuario para obtener más detalles.  |

**EN** **Wheat pasta / noodle with egg**  
Flour 200 g all purpose flour  
Fluid 80 g: 1 egg + water  
Quantity of pasta / noodle ~200 g

**FR** **Pâtes / nouilles de blé aux oeufs**  
Farine 200 g de farine tout usage  
Liquide 80 g : 1 oeuf + eau  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**ES** **Pasta / fideos de trigo con huevo**  
Harina 200 g de harina multiuso  
Líquido 80 g: 1 huevo y agua  
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

**EN** **Wheat pasta / noodle without egg**  
Flour 200 g all purpose flour  
Fluid 70 g water  
Quantity of pasta / noodle ~200 g

**FR** **Pâtes / nouilles de blé sans œuf**  
Farine 200 g de farine tout usage  
Liquide 70 g d'eau  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**ES** **Pasta / fideos de trigo sin huevo**  
Harina 200 g de harina multiuso  
Líquido 70 g de agua  
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

**EN** **Durum pasta / noodle with egg**  
Flour 150 g semolina  
50 g all purpose flour  
Fluid 75 g: 1 egg + water  
Quantity of pasta / noodle ~200 g

**FR** **Durum pâtes / nouilles aux œufs**  
Farine 150 g de semoule de blé  
50 g de farine tout usage  
Liquide 75 g : 1 oeuf + eau  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**ES** **Pasta / fideos de trigo duro con huevo**  
Harina 150 g de sémol  
50 g de harina multiuso  
Líquido 75 g: 1 huevo y agua  
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

**EN** **Durum pasta / noodle without egg**  
Flour 150 g semolina /  
50 g all purpose flour  
Fluid 65 g water  
Quantity of pasta / noodle ~200 g

**FR** **Durum pâtes / nouilles sans œuf**  
Farine 150 g de semoule de blé  
50 g de farine tout usage  
Liquide 65 g d'eau  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**ES** **Pasta / fideos de trigo duro sin huevo**  
Harina 150 g de sémola  
50 g d'eau  
Líquido 65 g: 1 huevo y agua  
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

**EN** **Whole wheat pasta / noodles with egg**  
Flour 200 g whole wheat flour  
Fluid 90 g: 1 egg + water  
Quantity of pasta / noodle ~200 g

**FR** **Pâtes ou nouilles de blé entier aux œufs**  
Farine 200 g de farine de blé entier  
Liquide 90 g : 1 oeuf + ea  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**ES** **Pasta / fideos integrales con huevo**  
Harina 200 g de harina integral  
Líquido 90 g: 1 huevo y agua  
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

**EN** **Whole wheat pasta / noodles without egg**  
Flour 200 g whole wheat flour  
Fluid 80 g: water  
Quantity of pasta / noodle ~200 g

**FR** **Pâtes ou nouilles de blé entier sans œufs**  
Farine 200 g de farine de blé entier  
Liquide 80 g d'eau  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**ES** **Pasta / fideos integrales sin huevo**  
Harina 200 g de harina integral  
Líquido 80 g: de agua  
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

**EN** **Spelt pasta / noodles**  
Flour 200 g spelt flour  
Fluid 90 g: 1 egg + water  
Quantity of pasta / noodle ~200 g

**FR** **Pâtes ou nouilles à l'épeautre**  
Farine 200 g de farine d'épeautre  
Liquide 90 g : 1 oeuf + eau  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**ES** **Pasta / fideos de espelta**  
Harina 200 g de harina de espelta  
Líquido 90 g: 1 huevo y agua  
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

**EN** **Ramen**  
Flour 200 g bread flour / 2 g salt  
Fluid 65 g water  
Quantity of pasta / noodle ~200 g

**FR** **Nouilles ramen**  
Farine 200 g de farine à pain  
2 g de sel  
Liquide 65 g d'eau  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**ES** **Ramen**  
Harina 200 g de harina para pan blanco  
2 g de sal  
Líquido 65 g de agua  
Cantidad de pasta / fideos ~200 g





**[EN] Carrot pasta / noodles**  
**Flour** 150 g semolina /  
 50 g all purpose flour  
**Fluid** 75 g: 1 egg + carrot juice  
**Quantity of pasta / noodle** ~200 g

**[FR] Pâtes ou nouilles au carottes**  
**Farine** 150 g de semoule de blé  
 50 g de farine tout usage  
**Liquide** 75 g : 1 œuf + jus de carottes  
**Quantité de pâtes / nouilles** ~200 g

**[ES] Pasta / fideos de zanahoria**  
**Harina** 150 g de sémola  
 50 g de harina multiuso  
**Líquido** 75 g: 1 huevo y jugo de zanahoria  
**Cantidad de pasta / fideos** ~200 g



**[EN] Tomato pasta / noodles**  
**Flour** 200g all purpose flour  
**Fluid** 85 g: 1 egg + water  
 + 1 tbsp tomato puree  
**Quantity of pasta / noodle** ~200 g

**[FR] Pâtes ou nouilles aux tomates**  
**Farine** 200 g de farine tout usage  
**Liquide** 85 g: 1 œuf + eau  
 + 1 c. à soupe purée de tomates  
**Quantité de pâtes / nouilles** ~200 g

**[ES] Pasta / fideos de tomate**  
**Harina** 200 g de harina multiuso  
**Líquido** 85 g: 1 huevo y agua  
 1 cda. de puré de tomate  
**Cantidad de pasta / fideos** ~200 g



**[EN] Soba**  
**Flour** 130 g buckwheat flour +  
 70 g all purpose flour  
**Fluid** 80 g: 1 egg + water  
**Quantity of pasta / noodle** ~200 g

**[FR] Nouilles soba**  
**Farine** 130 g de farine de sarrasin  
 70 g de farine tout usage  
**Liquide** 80 g : 1 œuf + eau  
**Quantité de pâtes / nouilles** ~200 g

**[ES] Soba**  
**Harina** 130 g de harina de trigo sarraceno  
 70 g de harina multiuso  
**Líquido** 80 g: 1 huevo y agua  
**Cantidad de pasta / fideos** ~200 g



**[EN] Beet pasta / noodles**  
**Flour** 200 g all purpose flour  
**Fluid** 80 g: 1 egg+ beet juice  
**Quantity of pasta / noodle** ~200 g

**[FR] Pâtes ou nouilles à la betterave**  
**Farine** 200 g de farine tout usage  
**Liquide** 80 g : 1 œuf + jus de betteraves  
**Quantité de pâtes / nouilles** ~200 g

**[ES] Pasta / fideos de remolacha**  
**Harina** 200 g de harina multiuso  
**Líquido** 80 g: 1 huevo y jugo  
 de remolacha  
**Cantidad de pasta / fideos** ~200 g



**[EN] Spinach pasta / noodle**  
**Flour** 200 g all purpose flour  
**Fluid** 75g: 1 egg + spinach juice  
**Quantity of pasta / noodle** ~200 g

**[FR] Pâtes / nouilles aux épinards**  
**Farine** 200 g de farine tout usage  
**Liquide** 75 g : 1 œuf + jus d' épinards  
**Quantité de pâtes / nouilles** ~200 g

**[ES] Pasta / fideos de espinaca**  
**Harina** 200 g de harina multiuso  
**Líquido** 75 g: 1 huevo y jugo de espinaca  
**Cantidad de pasta / fideos** ~200 g



**[EN] Fennel & pepper pasta / noodle**  
**Flour** 200g all purpose flour, ½ tbsp ground  
 fennel, ½ tbsp. ground black pepper  
**Fluid** 80g: 1 egg + water  
**Quantity of pasta / noodle** ~200 g

**[FR] Pâtes ou nouilles au fenouil et poivre**  
**Farine** 200 g de farine de blé, ½ c. à soupe de  
 graines de fenouil moulues,  
 ½ c. à soupe de poivre noir moulu  
**Liquide** 80 g : 1 œuf + eau  
**Quantité de pâtes / nouilles** ~200 g

**[ES] Pasta / fideos de hinojo y pimienta**  
**Harina** 200 g de harina de trigo, ½ cda.  
 de hinojo en polvo, ½ cda. de pimienta  
 negra en polvo  
**Líquido** 80 g: 1 huevo y agua  
**Cantidad de pasta / fideos** ~200 g



**[EN] Pasta nero**  
**Flour** 150 g semolina /  
 50 g all purpose flour  
**Fluid** 75 g: 1 egg + 1 tsp squid ink + water  
**Quantity of pasta / noodle** ~200 g

**[FR] Pasta nero**  
**Farine** 150 g de semoule de blé  
 50 g de farine tout usage  
**Liquide** 75 g : 1 œuf + 1 c. à thé d'encre  
 de calmar + eau  
**Quantité de pâtes / nouilles** ~200 g

**[ES] Pasta nero**  
**Harina** 150 g de sémola  
 50 g de harina multiuso  
**Líquido** 75 g: 1 huevo, 1 cda. de tinta  
 de calamar y agua  
**Cantidad de pasta / fideos** ~200 g



**[EN] Herb pasta / noodle**  
**Flour** 200 g bread flour + 1 tbsp.  
 finely chopped tarragon  
**Fluid** 80 g: 1 egg+ water  
**Quantity of pasta / noodle** ~200 g

**[FR] Pâtes ou nouilles aux fines herbes**  
**Farine** 200 g farine de blé  
 1 c. à soupe d'estragon finement haché  
**Liquide** 80 g : 1 œuf + eau  
**Quantité de pâtes / nouilles** ~200 g

**[ES] Pasta / fideos de hierbas**  
**Harina** 200 g de harina para pan  
 1 cda. de estragón picado finamente  
**Líquido** 80 g: 1 huevo y agua  
**Cantidad de pasta / fideos** ~200 g



**[EN] Curried noodles**  
**Flour** 200g all purpose flour,  
 4 g curry powder  
**Fluid** 70 g water  
**Quantity of pasta / noodle** ~200 g

**[FR] Nouilles au cari**  
**Farine** 200 g de farine tout usage  
 semoule de blé / 4 g de poudre de cari  
**Liquide** 70 g d'eau  
**Quantité de pâtes / nouilles** ~200 g

**[ES] Fideos al curry**  
**Harina** 200 g de harina multiuso o sémola  
 4 g de curry en polvo  
**Líquido** 70 g de agua  
**Cantidad de pasta / fideos** ~200 g

Cup mentioned in each recipe box refers to the provided cup  
 La tasse à laquelle toutes les recettes font référence est celle  
 fournie avec la machine  
 La taza mencionada en cada caja de la receta se refiere  
 a la proporcionada

Remarks: the above images of raw pasta/noodles are only for indication.  
 Remarques: les images de pâtes/nouilles crues ci-dessus sont à titre indicatif seulement.  
 Observaciones: las imágenes de pasta/fideos crudos que se muestran arriba son únicamente indicativas.







**EN**

## Spaghetti with tomato sauce

**Fresh pasta**  
~ 200 g (0.45 lb) durum spaghetti

### Tomato sauce

olive oil  
1 small onion, chopped  
2 stalks celery, chopped  
1 carrot (100 g / 3½ oz), chopped  
2 sprigs rosemary leaves, chopped  
2 cloves garlic, finely chopped  
30 g (1 tbsp + 2 tsp) tomato puree  
2 tbsp balsamic vinegar  
optional: 100 ml (3½ oz) red wine  
250 ml (1 c) 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 the 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.

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

**FR**

## Spaghetti à la sauce tomate

**Des pâtes fraîches**  
~ 200 g (0.45 lb) de spaghetti à la semoule de blé dur

### Sauce tomate

huile d'olive  
1 petit oignon, haché  
2 branches de céleri, hachées  
1 carotte (100 g / 3½ oz), hachée  
2 brins de romarin, hachés  
2 gousses d'ail, hachées finement  
30 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de purée de tomates  
2 c. à soupe de vinaigre balsamique  
facultatif : 100 ml (3½ oz) de vin rouge  
250 ml (1 tasse) de purée de tomates  
½ c. à thé de bouillon de poulet ou de légumes en poudre poivre noir moulu, au goût

### Garniture

fromage parmesan, râpé  
facultatif : basilic frais, haché

### Préparation

- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Verser de l'huile dans une poêle à frire. Ajouter l'oignon, le céleri et la carotte, et faire revenir à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajouter la purée de tomates, le bouillon en poudre et le romarin.
- 3 Déglacer au vinaigre balsamique et au vin ou à l'eau de cuisson.
- 4 Ajouter la purée de tomates et laisser mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi.
- 5 Cuire les pâtes pendant 5 à 6 minutes. Égoutter et répartir dans les assiettes. Ajouter une généreuse portion de sauce et saupoudrer de basilic et de fromage parmesan.

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

**ES**

## Spaghetti con salsa de tomate

**Pasta fresca**  
~ 200 g (0.45 lb) de spaghetti de trigo duro

### Salsa de tomate

aceite de oliva  
1 cebolla pequeña y picada  
2 tallos de apio picados  
1 zanahoria (100 g / 3½ oz) picada  
2 ramitas picadas de romero  
2 dientes de ajo picados finamente  
30 g (1 cda. y 2 cdtas.) de puré de tomate  
2 cdas. de vinagre  
opcional: 100 ml (3½ oz) de vino tinto  
250 ml (1 taza) de salsa de tomate cernida  
½ cda. de caldo de pollo o verduras en polvo  
pimienta negra en polvo a gusto

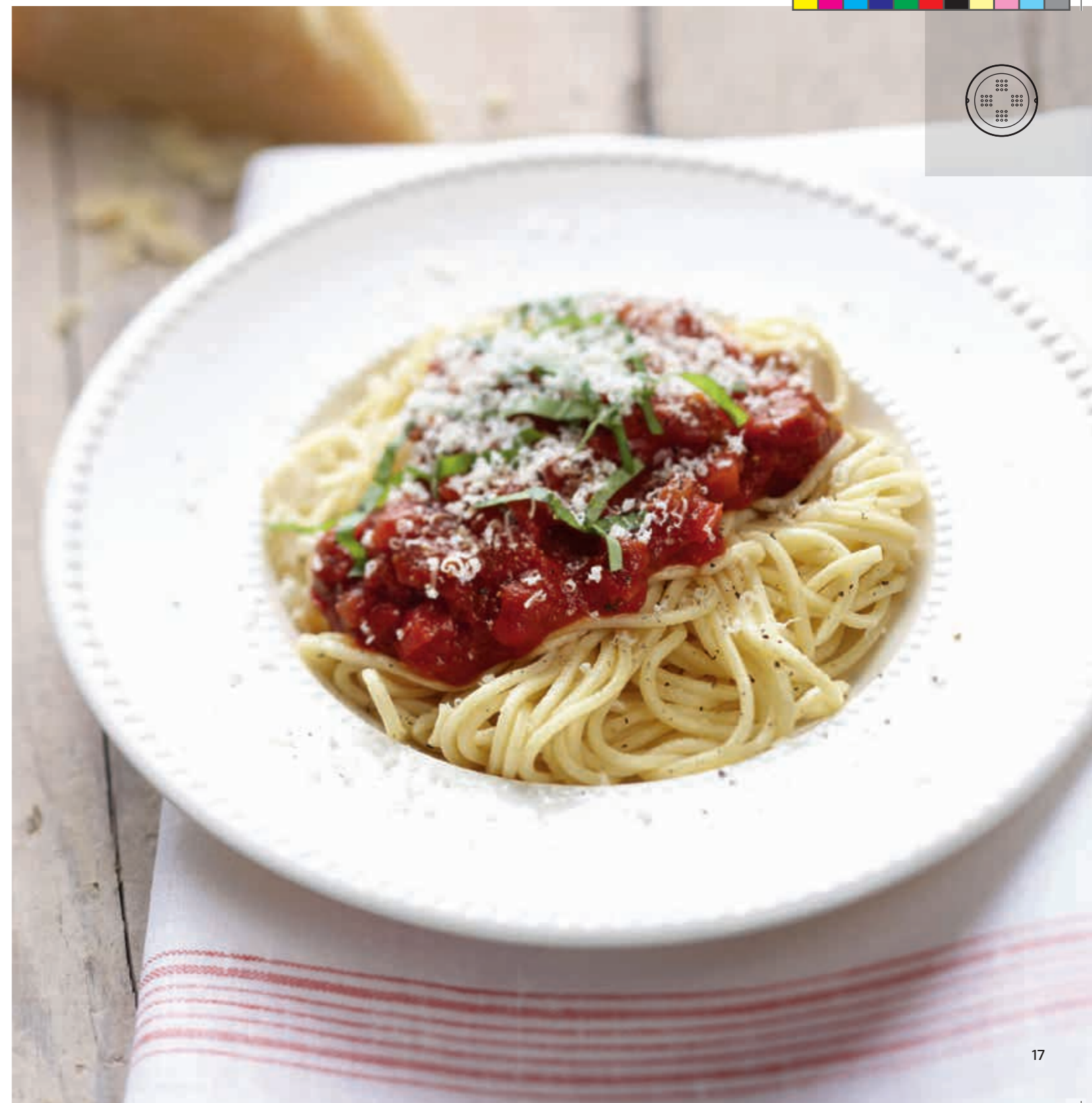
### Aderezo

queso parmesano rallado  
opcional: albahaca fresca picada

### Preparación

- 1 Hierva una olla grande de agua con sal.
- 2 Agregue un poco de aceite a una sartén. Agregue la cebolla, el apio y la zanahoria, y fríalos a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la cebolla se vuelva transparente. Agregue el puré de tomate, el caldo en polvo y el romero.
- 3 Desglase con vinagre y vino o agua de cocción.
- 4 Agregue la salsa de tomate cernida y hierva a fuego lento durante 10 minutos hasta que espese.
- 5 Cocine la pasta durante 5 a 6 minutos. Escurra y sirva las porciones en platos. Agregue abundante salsa y espolvoree la albahaca y el queso.

Además, intente agregar la salsa boloñesa de la receta de lasaña.





**EN**

## Spaghetti alla carbonara

**Fresh pasta**  
~ 200 g (0.45 lb) durum spaghetti

### Carbonara Sauce

70 g (2½ oz) pancetta or bacon | small cubes  
3 egg yolks  
140 ml (5 oz) cream  
1 red pepper, finely chopped  
fresh thyme  
Parmesan cheese, grated

### Topping

fresh curly parsley, chopped  
Parmesan cheese, grated  
ground black pepper, to taste

### Preparation

- 1 Bring a large pot of salted water to the boil.
- 2 Meanwhile, mix the egg yolks, cream and grated cheese and set aside.
- 3 Fry the pancetta and red pepper in a large skillet for 5 minutes. Lower the heat and add thyme.
- 4 Cook the pasta, drain but keep part of the cooking water.
- 5 Quickly add the warm pasta to the skillet, add the egg yolk mixture and 3 tablespoons of cooking water, and toss well. The sauce should be creamy.
- 6 Add topping and serve immediately.

**FR**

## Spaghetti à la carbonara

**Des pâtes fraîches**  
~ 200 g (0.45 lb) de spaghetti à la semoule de blé dur

### Sauce carbonara

70 g (2½ oz) de pancetta ou de bacon en petits cubes  
3 jaunes d'œufs  
140 ml (5 oz) de crème  
1 poivron rouge, haché finement  
thym frais  
fromage parmesan, râpé

### Garniture

persil frisé frais, haché  
fromage parmesan, râpé  
poivre noir moulu, au goût

### Préparation

- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Entretemps, mélanger les jaunes d'œufs, la crème et le fromage râpé et réserver.
- 3 Faire frire la pancetta et le poivron rouge dans une grande poêle pendant 5 minutes. Baisser le feu et ajouter le thym.
- 4 Cuire les pâtes et les égoutter, en conservant une partie de l'eau de cuisson.
- 5 Verser rapidement les pâtes chaudes à la poêle, ajouter la préparation aux jaunes d'œufs et 3 cuillères à soupe d'eau de cuisson, et bien remuer. La sauce devrait être crémeuse.
- 6 Ajouter la garniture et servir immédiatement.

**ES**

## Spaghetti a la carbonara

**Pasta fresca**  
~ 200 g (0.45 lb) de spaghetti de trigo duro

### Salsa carbonara

70 g (2½ oz) de tocino o panceta en cubos pequeños  
3 yemas de huevo  
140 ml (5 oz) de crema  
1 pimiento rojo picado finamente  
tomillo fresco  
queso parmesano rallado

### Aderezo

perejil rizado fresco picado  
queso parmesano rallado  
pimienta negra en polvo a gusto

### Preparación

- 1 Hierva una olla grande de agua con sal.
- 2 Mientras tanto, mezcle las yemas de huevo, la crema y el queso rallado y guarde la mezcla.
- 3 Fría la panceta y el pimiento rojo en una sartén grande durante 5 minutos. Baje la temperatura y agregue el tomillo.
- 4 Cocine la pasta y escurra, pero no elimine toda el agua de cocción.
- 5 Coloque rápidamente la pasta caliente a la sartén, agregue la mezcla de yema de huevo y 3 cucharadas de agua de cocción. Revuelva bien. La salsa debe ser cremosa.
- 6 Añada los aderezos y sirva inmediatamente.





**EN**

## Spelt spaghetti with cacio cheese and pepper

### Ingredients

~ 200 g (0.45 lb) spaghetti

### Dressing

100 g pecorino romano cheese (grated)

Pepper, to your liking

### Preparation

- 1 Bring salted water to a boil.
- 2 Cook the spaghetti "al dente" (cooked to be firm to the bite).
- 3 Meanwhile, put the pecorino cheese in a bowl and add a few tablespoons of the cooking water.
- 4 Mix well until the sauce becomes creamy.
- 5 Drain the spaghetti and add to the bowl with the pecorino sauce.
- 6 Stir and add the pepper to your liking.

Suggestion: portion the pasta on individual plates and add more grated pecorino cheese.

**FR**

## Spaghetti à l'épeautre au fromage cacio et poivre

### Ingredients

~ 200 g (0.45 lb) de spaghetti

### Vinaigrette

100 g de fromage romano pecorino râpé

Poivre, au goût

### Préparation

- 1 Porter de l'eau salée à ébullition.
- 2 Faire cuire le spaghetti « al dente » (ferme sous la dent).
- 3 Dans l'intervalle, mettre le fromage pecorino dans un bol et ajoutez quelques cuillers à soupe d'eau de la cuisson.
- 4 Bien mélanger jusqu'à ce que la sauce devienne crémeuse.
- 5 Égoutter le spaghetti et le verser dans le bol contenant la sauce pecorino.
- 6 Mélanger et ajouter le poivre au goût.

Suggestion : répartir les pâtes dans des assiettes individuelles et parsemer plus de fromage pecorino râpé.

**ES**

## Espagueti de espelta con queso y pimienta

### Ingredientes

~ 200 g (0.45 lb) de espagueti

### Aderezo

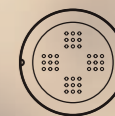
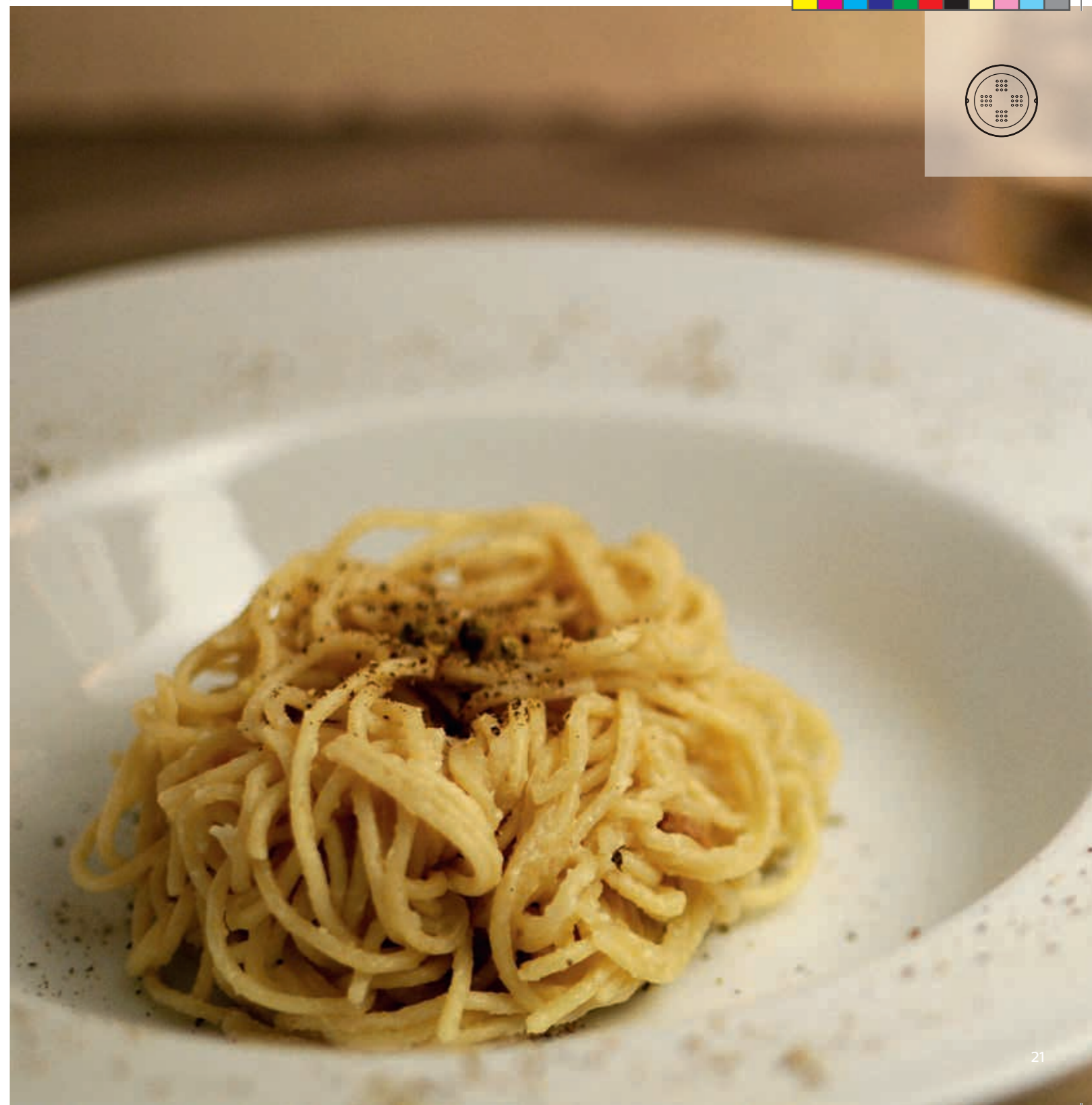
100 g de queso pecorino romano rallado

Pimienta a gusto

### Preparación

- 1 Ponga a hervir agua con sal.
- 2 Cocine los espaguetis "al dente" (firmes pero no duros).
- 3 Mientras tanto, coloque el pecorino en un recipiente y báñelo con unas cucharadas del caldo de cocción.
- 4 Mezcle bien hasta que la salsa se vuelva cremosa.
- 5 Escorra los espaguetis y colóquelos en el recipiente con la salsa de queso pecorino.
- 6 Revuelva y agregue pimienta a gusto.

Sugerencia: divida la pasta en platos individuales y añada queso pecorino rallado.





**EN**

## Dan dan noodles

**Fresh pasta**  
~ 200 g (0.45 lb) thin egg noodles

**Meat mixture**  
100 g (3½ oz) pork or beef, ground  
1 tbsp peanut oil  
2 cloves garlic, minced  
1 tsp ginger, minced  
30 g (1 oz) white cabbage, thinly sliced  
2 scallions (or use leek), chopped  
1 red pepper, chopped  
1 tbsp Chinese rice wine  
½ tsp salt, or salt to taste  
optional: roasted peanuts, crushed

**Sauce**  
50 ml (3 tbsp + 1 tsp) chicken stock  
2 tbsp soy sauce  
½ tbsp sesame paste or tahini  
2 tsp sesame oil  
chili oil to taste  
1 tsp sugar  
1 tbsp black rice vinegar  
½ tsp Sichuan pepper, ground

- Preparation**
- 1 Bring a large pot of salted water to the boil.
  - 2 For the sauce: whisk together the ingredients. Set aside.
  - 3 Heat a wok or skillet over medium-high heat. Heat oil. Add garlic, ginger, white parts of the scallions and cabbage. Cook until fragrant, about 1 minute. Add the meat and stir-fry until crispy and brown. Add rice wine to deglaze the pan. Season.
  - 4 Meanwhile, boil the noodles, drain, rinse shortly under cold water to stop the cooking process, but stay warm. Drain and transfer to a serving dish.
  - 5 Pour the sauce over the noodles and serve with the meat, topped with the chopped scallion greens and optional peanuts.

You can use balsamic vinegar instead of black vinegar, dry sherry instead of Chinese rice wine, and white pepper instead of Sichuan pepper.

**FR**

## Nouilles dan dan

**Des pâtes fraîches**  
~ 200 g (0.45 lb) de nouilles aux œufs minces

**Mélange à la viande**  
100 g (3½ oz) de porc ou bœuf, haché  
1 c. à soupe d'huile d'arachides  
2 gousses d'ail, émincées  
1 c. à thé de gingembre, émincé  
30 g (1 oz) de chou blanc, en tranches minces  
2 oignons verts (ou poireaux), hachés  
1 poivron rouge, haché  
1 c. à soupe de vin de riz chinois  
½ c. à thé sel, ou sel au goût  
facultatif : arachides grillées, concassées

**Sauce**  
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de bouillon de poulet  
2 c. à soupe de sauce soya  
½ c. à soupe de pâte de sésame ou de tahini  
2 c. à thé d'huile de sésame  
huile de chili au goût  
1 c. à thé de sucre  
1 c. à soupe de vinaigre de riz noir  
½ c. à thé de poivre du Sichouan, moulu

- Préparation**
- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
  - 2 Pour la sauce : fouetter les ingrédients ensemble. Réserver.
  - 3 Réchauffer un wok ou une poêle à feu mi-élevé. Faire chauffer l'huile. Ajouter l'ail, le gingembre, la partie blanche des oignons verts et le chou. Cuire jusqu'à ce que les parfums se dégagent, environ 1 minute. Ajouter la viande et faire sauter jusqu'à ce quelle brunisse et devienne croustillante. Ajouter le vin de riz pour déglacer la poêle. Assaisonner.
  - 4 Entretemps, faire bouillir les nouilles, égoutter, rincer brièvement à l'eau froide pour arrêter la cuisson tout en gardant les nouilles chaudes. Égoutter et transférer à un plat de service.
  - 5 Verser la sauce sur les nouilles et servir avec la viande, garnie des oignons verts hachés et des arachides si désiré.

Vous pouvez remplacer le vinaigre noir par du vinaigre balsamique, le vin de riz chinois par du xérès sec, et le poivre du Sichuan par du poivre blanc.

**ES**

## Fideos dan dan

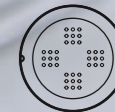
**Pasta fresca**  
~ 200 g (0.45 lb) fideos delgados de huevo

**Mezcla de carne**  
100 g (3½ oz) de carne o cerdo molidos  
1 cda. de aceite de maní  
2 dientes de ajo picados  
1 cda. de jengibre picado  
30 g (1 oz) de col blanca en rebanadas delgadas  
2 chalotas (o puerros) picadas  
1 pimienta roja picado  
1 cda. de vino de arroz chino  
½ cda. de sal o a gusto  
opcional: maní tostado y molido

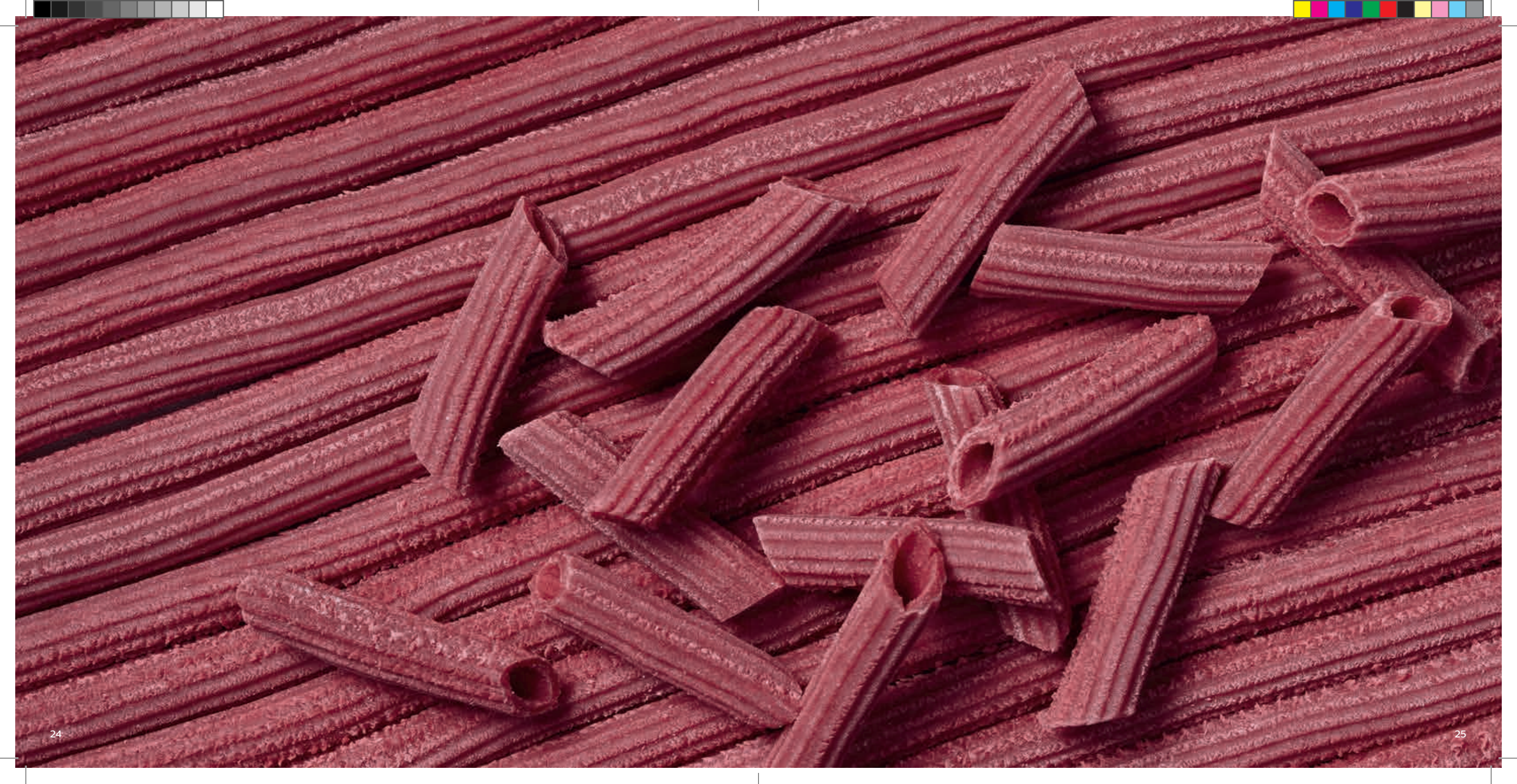
**Salsa**  
50 ml (3 cdas. y 1 cda.) de caldo de pollo  
2 cdas. de salsa de soya  
½ cda. de pasta de sésamo o tahini  
2 cdas. de aceite de sésamo  
aceite picante a gusto  
1 cda. de azúcar  
1 cda. de vinagre de arroz negro  
½ cda. de pimienta de Sichuan molida

- Preparación**
- 1 Hierva una olla grande de agua con sal.
  - 2 Para la salsa: mezcle los ingredientes. Guarde la mezcla para más tarde.
  - 3 Caliente un wok o una sartén a temperatura media a alta. Caliente el aceite. Agregue el ajo, el jengibre las partes blancas de las chalotas y la col. Cocine hasta que suelten su aroma, durante aproximadamente 1 minuto. Agregue la carne y fría mientras revuelve hasta que esté dorada y crujiente. Añada el vino de arroz para desglasar la sartén. Aliñe.
  - 4 Mientras tanto, hierva los fideos, escurra, y enjuague brevemente en agua fría para detener el proceso de cocción, pero manténgalos calientes. Escurra y sirva en un plato.
  - 5 Vierta la salsa sobre los fideos y sirva con la carne. Cubra con la parte verde de las chalotas picadas y, de manera opcional, con maní.

Es posible utilizar vinagre balsámico en lugar de vinagre negro, jerez seco en vez de vino de arroz chino y pimienta blanca en vez de pimienta de Sichuan.









**EN**

## Tricolore penne picnic salad

**Fresh pasta**  
~ 400 g (0.9 lb) multicolored penne

**For the salad**  
170 g (6 oz) green beans, blanched  
140 g (5 oz) asparagus, blanched  
1 red bell pepper, chopped  
170 g (6 oz) cherry tomatoes, halved  
fresh basil / fresh parsley, chopped

**Dressing**  
juice of ½ lemon  
1 tbsp white wine vinegar  
4 tbsp olive oil  
1 tsp honey  
ground black pepper, to taste

**Topping**  
walnuts or other nuts, roasted  
75 g (3 oz) goat cheese, crumbled

- Preparation**
- 1 Bring a large pan of salted water to the 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 trois couleurs

**Des pâtes fraîches**  
~ 400 g (0.9 lb) de penne multicolores

**Pour la salade**  
170 g (6 oz) de fèves vertes, blanchies  
140 g (5 oz) d'asperges, blanchies  
1 poivron rouge, haché  
170 g (6 oz) de tomates cerises, coupées en deux  
basilic ou persil frais, haché

**Vinaigrette**  
jus de ½ citron  
1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à thé de miel  
poivre noir moulu, au goût

**Garniture**  
noix de Grenoble ou autre noix, grillées  
75 g (3 oz) de fromage de chèvre, émietté

- Préparation**
- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égoutter et refroidir à l'eau froide. Bien égoutter.
  - 2 Préparer la vinaigrette dans un grand bol à salade. Ajouter tous les ingrédients de la salade et les pâtes, et mélanger.
  - 3 Garnir de noix et de fromage.
  - 4 La salade est prête à consommer ou à emporter en pique-nique.

**ES**

## Ensalada de penne tricolor para picnic

**Pasta fresca**  
~ 400 g (0.9 lb) de penne multicolor

**Para la ensalada**  
170 g (6 oz) de porotos verdes escaldados  
140 g (5 oz) de espárragos escaldados  
1 pimiento rojo picado  
170 g (6 oz) de tomates cherry cortados por la mitad  
albahaca o perejil frescos y picados

**Aderezo**  
jugo de ½ limón  
1 cda. de vinagre de vino blanco  
4 cdas. de aceite de oliva  
1 cdta. de miel  
pimienta negra en polvo a gusto

**Aderezo**  
nueces u otros frutos secos tostados  
75 g (3 oz) de queso de cabra desmenuzado

- Preparación**
- 1 Hierva una olla grande de agua con sal y cocine los penne durante 10 a 12 minutos. Escurra y enfríe bajo el chorro del agua. Vuelva a escurrir.
  - 2 Prepare el aderezo en un cuenco grande para ensaladas. Agregue todos los ingredientes de la ensalada y la pasta, y mezcle bien.
  - 3 Adorne con nueces y queso.
  - 4 Sirva inmediatamente o como picnic.





**EN**

## Summer ditalini

**Ingredients**

~ 200 g (0.45 lb) penne

**Dressing**

1 mozzarella

2 tomatoes

35 g seasoned savoury ricotta cheese

Basil

Extra virgin olive oil

Pepper, to your liking

**Preparation**

- 1 Use the penne shaping disc and cut the dough into pieces of approximately 1 cm in length.
- 2 Chop the mozzarella into cubes together with the tomatoes and the basil.
- 3 Season with oil, salt and pepper.
- 4 Bring salted water to a boil and cook the ditalini.
- 5 When cooked, drain quickly.
- 6 In a bowl, toss the ditalini with mozzarella, tomatoes and basil.
- 7 Grate the savoury ricotta cheese and add to the ditalini.
- 8 Stir well and serve.

Suggestion: season the dish with a drizzle of extra virgin olive oil and a pinch of pepper.

**FR**

## Ditalini estival

**Ingédients**

~ 200 g (0.45 lb) de pâtes penne

**Vinaigrette**

1 mozzarella

2 tomates

35 g de ricotta assaisonné savoureux

Basilic

Huile d'olive extra vierge

Poivre, au goût

**Préparation**

- 1 Au moyen du disque pour penne, couper la pâte en morceaux d'environ 1 cm de long.
- 2 Couper le mozzarella en cubes et mélanger avec les tomates et le basilic.
- 3 Assaisonner d'huile, de sel et de poivre.
- 4 Porter de l'eau salée à ébullition, et faire cuire les pâtes ditalini.
- 5 Une fois les pâtes cuites, les égoutter sans tarder.
- 6 Dans un bol, mélanger les pâtes ditalini, le mozzarella, les tomates et le basilic.
- 7 Râper le ricotta savoureux et l'ajouter aux pâtes ditalini.
- 8 Bien remuer et servir.

Suggestion : assaisonner le plat d'un filet d'huile d'olive extra vierge et d'une pincée de poivre.

**ES**

## Verano ditalini

**Ingredientes**

~ 200 g (0.45 lb) de pasta penne

**Aderezo**

1 pieza de queso mozzarella

2 tomates

35 g de queso ricotta sazonado

Albahaca

Aceite de oliva extravirgen

Pimienta a gusto

**Preparación**

- 1 Use el disco formador de penne y corte la masa en trozos de aproximadamente 1 cm de largo.
- 2 Corte el queso mozzarella en cubos junto con los tomates y la albahaca.
- 3 Sazone con aceite, sal y pimienta.
- 4 Ponga a hervir agua con sal y cueza los ditalini.
- 5 Cuando estén cocidos, escúrralos rápidamente.
- 6 En un recipiente, revuelva el ditalini con el queso mozzarella, los tomates y la albahaca.
- 7 Ralle el queso ricotta y espárzalo en los ditalini.
- 8 Revuelva bien y sirva.

Sugerencia: sazone el plato con unas gotas de aceite de oliva extravirgen y una pizca de pimienta.





**EN**

## Spinach penne with calamaretti and scampi

**Fresh pasta**  
~ 200 g (0.45 lb) spinach penne

### Calamaretti and scampi

2 – 3 tbsp olive oil  
3 scampi, in their shells, deheaded  
6 calamari, cleaned and gutted  
Juice of one lemon  
1 pinch sea salt, freshly ground pepper  
1 sprig of basil

### Preparation

- 1 Sweat the olive oil with garlic in a pan.
- 2 Add the scampi and fry for about a minute.
- 3 Now add the calamaretti and fry for another two minutes.
- 4 Add the lemon juice to the scampi and calamaretti and simmer for about two minutes.
- 5 Add sea salt to the sauce to taste and mix in basil.

**FR**

## Pâtes penne aux épinards avec calamars et langoustines

**Pâtes fraîches**  
~ 200 g (0.45 lb) de pâtes penne aux épinards

### Calamars et langoustines

2 – 3 c. à table d'huile d'olive  
3 langoustines en coquille, sans tête  
6 calamars, nettoyés et éviscérés  
Jus d'un citron  
1 pincée de sel de mer,  
poivre fraîchement moulu  
1 tige de basilic

### Préparation

- 1 Faire suer l'huile et l'ail dans un poêlon.
- 2 Ajouter les langoustines et faire frire pendant environ une minute.
- 3 Ajouter ensuite les calamars et faire frire pendant deux minutes de plus.
- 4 Ajouter le jus de citron aux langoustines et calamars, et faire mijoter pendant environ deux minutes.
- 5 Ajouter du sel de mer à la sauce, au goût, et incorporer le basilic.

**ES**

## Pasta penne de espinaca con calamares y langostinos

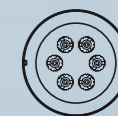
**Pasta fresca**  
~ 200 g (0.45 lb) de pasta penne de espinaca

### Calamares y langostinos

2 a 3 cucharadas de aceite de oliva  
3 langostinos en sus conchas y sin cabeza  
6 calamares, limpios y destripados  
Jugo de un limón  
1 pizca de sal de mar, pimienta recién molida  
1 ramita de albahaca

### Preparación

- 1 Mezcle el aceite de oliva con ajo en una sartén.
- 2 Agregue los langostinos y fríalos durante aproximadamente un minuto.
- 3 Ahora añada los calamares y fríalos por otros dos minutos.
- 4 Agregue el jugo de limón a los langostinos y calamares y deje hervir a fuego lento por unos dos minutos.
- 5 Agregue sal de mar a la salsa a gusto y mezcle con la albahaca.









**EN**

## Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil

**Fresh pasta**  
~ 200 g (0.45 lb) Fettuccine

**Sauce**

2 – 3 salsiccia sausages, sliced  
½ clove of garlic, crushed  
140 g courgettes, chopped  
Juice of one lemon, lemon zest

**Preparation**

- 1 Fry the chopped salsiccia in a pan on medium heat. Don't add any additional oil as you can use the fat of the sausage to cook it.
- 2 Add the garlic and sweat this in the pan.
- 3 Now add the courgettes and heat them up.
- 4 Add lemon juice to the sauce and season to taste with salt and pepper. Mix in lemon zest to taste.
5. Finally, sprinkle with the chopped oregano.

**FR**

## Fettuccine aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de piment

**Pâtes fraîches**  
~ 200 g (0.45 lb) de fettuccine

**Sauce**

2 ou 3 saucisses salsiccia, tranchées  
½ gousse d'ail écrasée  
140 g courgettes, hachées  
Jus d'un citron, zeste de citron

**Préparation**

- 1 Faire frire les saucisses salsiccia hachées dans un poêlon à feu moyen. Ne pas ajouter d'huile, le gras de la saucisse peut servir à la cuisson.
- 2 Ajouter l'ail et faire suer le tout dans le poêlon.
- 3 Ajouter les courgettes et les faire chauffer.
- 4 Ajouter le jus de citron à la sauce et assaisonner de sel et de poivre, au goût. Incorporer le zeste de citron, au goût.
- 5 Enfin, parsemer d'origan haché.

**ES**

## Fetuchinis con salchichas, ajo y aceite de guindilla

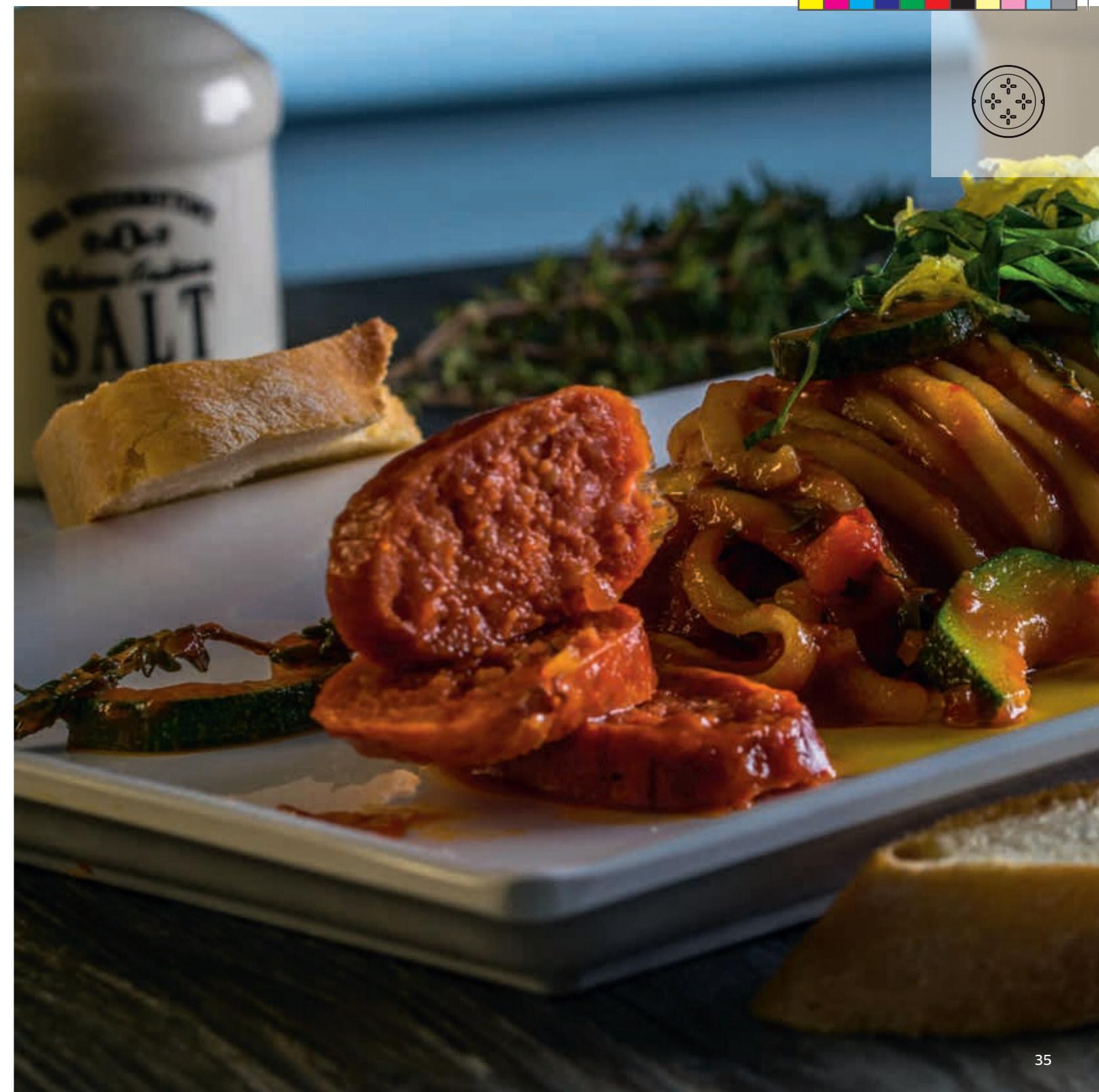
**Pasta fresca**  
~ 200 g (0.45 lb) de fetuchinis

**Salsa**

2 a 3 salchichas cortadas en rodajas  
½ diente de ajo molido  
140 g de calabacines picados  
Jugo de un limón y su ralladura

**Preparación**

- 1 Fría las salchichas picadas en una sartén a fuego medio. No agregue más aceite ya que puede usar la grasa de la salchicha para cocinarla.
- 2 Agregue el ajo y mezcle en la sartén.
- 3 Ahora agregue los calabacines y caliéntelos.
- 4 Añada el jugo de limón a la salsa y sazone con sal y pimienta a gusto. Mezcle con ralladura de limón a gusto.
- 5 Por último, espolvoree con orégano picado.





**EN**

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

**Fresh pasta**  
~ 200 g (0.45 lb) fettuccine

### Sauce

3 medium vine tomatoes  
20 g icing sugar  
1 shallot  
½ clove of garlic  
3 tbsp olive oil  
2 thumb-sized pieces of fresh ginger, sliced  
2 tbsp brown sugar  
35 ml white wine  
70 ml veal broth  
140 g strained tomatoes  
2 sprigs of thyme, plucked  
1 sprig of basil, chopped  
20 ml cream  
70 g soft goat's cheese

### Preparation

- 1 Cut the top off the tomatoes, hollow out the flesh with a spoon and put aside.
- 2 Stuff the tomatoes with some icing sugar and olive oil and cook in the oven at 120°C (248°F) for 10 minutes.
- 3 Chop the shallots and the garlic. Dice the onion 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 chilli.
- 7 Stuff the tomatoes with the tomato sauce, add the goat's cheese and cook in the oven at 160°C (320°F) for five minutes.

**FR**

## Fettuccine aux tomates farcies au four et fromage de chèvre à pâte molle

**Pâtes fraîches**  
~ 200 g (0.45 lb) de fettuccine

### Sauce

3 tomates en grappe moyennes  
20 g de sucre à glacer  
1 échalote  
½ gousse d'ail  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
2 morceaux de gingembre de la grosseur du pouce, tranchés  
2 c. à soupe de cassonade  
35 ml de vin blanc  
70 ml de bouillon de veau  
140 g de tomates égouttées  
2 tiges de thym, effeuillées  
1 tige de basilic, hachée  
20 ml de crème  
70 g de fromage de chèvre à pâte molle

### Préparation

- 1 Enlever la tête des tomates, vider la chair au moyen d'une cuiller et réserver.
- 2 Farcir les tomates avec du sucre à glacer et de l'huile d'olive, faire cuire au four à 120 °C (248 °F) pendant 10 minutes.
- 3 Hacher les échalotes et l'ail. Couper l'oignon en cubes et trancher l'ail.
- 4 Chauffer l'huile d'olive dans le poêlon, faire suer les échalotes, l'ail et le gingembre et caraméliser le tout avec la cassonade.
- 5 Verser le vin blanc sur les ingrédients, ajouter le bouillon de veau, la chair de tomates, les tomates égouttées et faire mijoter la sauce. Remuer de temps à autre.
- 6 Ajouter le thym, le basilic et la crème et assaisonner la sauce au goût avec du sel, du poivre et du piment.
- 7 Farcir les tomates de la sauce aux tomates, ajouter le fromage de chèvre et faire cuire dans le four chauffé à 160° C (320° F) pendant cinq minutes.

**ES**

## Fetuchinis con tomates rellenos horneados y queso de cabra suave

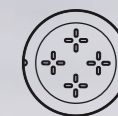
**Pasta fresca**  
~ 200 g (0.45 lb) de fetuchinis

### Salsa

3 tomates medianos  
20 g de azúcar glasé  
1 chalota  
½ diente de ajo  
3 cucharadas de aceite de oliva  
2 trozos pequeños de jengibre fresco en rodajas  
2 cucharadas de azúcar morena  
35 ml de vino blanco  
70 ml de caldo de ternera  
140 g de tomates pasados por colador  
2 ramitas de tomillo  
1 ramita picada de albahaca  
20 ml de crema  
70 g de queso de cabra suave

### Preparación

- 1 Corte la parte superior de los tomates, ahueque el centro con una cuchara y aparte la carne.
- 2 Rellene los tomates con un poco de azúcar glasé y aceite de oliva, y cueza en el horno a 120 °C (248 °F) durante 10 minutos.
- 3 Pique las chalotas y el ajo. Corte en cubos la cebolla y rebane los ajos.
- 4 Caliente el aceite de oliva en la sartén y mezcle las chalotas, el ajo y el jengibre para luego caramelizar todo con azúcar morena.
- 5 Vierta vino blanco sobre los ingredientes, añada el caldo de ternera, la carne del tomate que antes apartó y los tomates pasados por colador, y deje hervir la salsa. Revuelva de vez en cuando.
- 6 Agregue el tomillo, la albahaca, la crema y sazone la salsa con sal, pimienta y ají a gusto.
- 7 Rellene los tomates con la salsa de tomate, añada el queso de cabra y cueza en el horno a 160 °C (320 °F) durante cinco.





**EN**

## Fettuccine al pesto

**Fresh pasta**  
~ 200 g (0.45 lb) fettuccine

### Pesto

1 clove garlic  
10 g (1 tbsp) pine nuts, roasted  
2 hand full fresh basil  
50 ml (3 tbsp + 1 tsp) extra virgin olive oil  
20 g (2 tbsp + 1½ tsp) Parmesan cheese, grated  
ground black pepper, to taste  
sea salt to taste

### Garnish

tomatoes, chopped  
fresh basil leaves, chopped  
1 red bell pepper, chopped  
Parmesan cheese

### Preparation

- 1 Bring a large pan of salted water to the boil.
- 2 Prepare the pesto. Using a processor or mortar and pestle, blend the pine nuts with the garlic, add the basil and, slowly, the oil. Finally add the cheese and pepper to taste.
- 3 Cook the pasta until tender in about 8 minutes.
- 4 Serve the pasta with a generous helping of the pesto, top with the garnish and serve immediately.

Add fried chicken breast, zucchini or fennel to make this dish into a complete meal.

**FR**

## Fettuccine au pesto

**Des pâtes fraîches**  
~ 200 g (0.45 lb) de fettuccine

### Pesto

1 gousse d'ail  
10 g (1 c. à soupe) de noix de pin, grillées  
2 poignées de basilic frais  
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) d'huile d'olive extra vierge  
20 g (2 c. à soupe + 1 ½ c. à thé) de fromage parmesan, râpé  
poivre noir moulu, au goût  
sel de mer au goût

### Accompagnements

tomates, hachées  
feuilles de basilic frais, hachées  
1 poivron rouge, haché  
fromage parmesan

### Préparation

- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Préparer le pesto. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un mortier et pilon, mélanger les noix de pin et l'ail, ajouter le basilic, puis l'huile en versant lentement. Finalement ajouter le fromage et le poivre au goût.
- 3 Cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 8 minutes.
- 4 Servir les pâtes avec une généreuse portion de pesto, ajouter la garniture et servir immédiatement.

Ajouter de la poitrine de poulet, de la courgette ou du fenouil sautés pour faire de ce plat un repas complet.

**ES**

## Fettuccine al pesto

**Pasta fresca**  
~ 200 g (0.45 lb) de fettuccine

### Pesto

1 diente de ajo  
10 g (1 cda.) de piñones tostados  
2 puñados de albahaca fresca  
50 ml (3 cdas. y 1 ctda.) de aceite de oliva extravirgen  
20 g (2 cdas. y 1½ ctda.) de queso parmesano rallado  
pimienta negra en polvo a gusto  
sal a gusto

### Adorno

tomates picados  
hojas frescas de albahaca picadas  
1 pimiento rojo picado  
queso parmesano

### Preparación

- 1 Hierva una olla grande de agua con sal.
- 2 Prepare el pesto. Use un procesador de alimentos o un mortero para moler los piñones con el ajo; añada la albahaca y, lentamente, el aceite. Finalmente, agregue el queso y la pimienta a gusto.
- 3 Cocine la pasta durante aproximadamente 8 minutos hasta que esté blanda.
- 4 Sirva la pasta con abundante pesto, adorne y sirva inmediatamente.

Agregue una pechuga de pollo frita, calabacín o hinojos para convertir este plato en una comida completa.

