

PHILIPS

Pasta maker

Recipe book



- EN** **Pasta maker** recipes
- IT** Ricette per **Pasta maker**
- DE** Rezepte für die **Nudelmaschine**
- FR** Recettes pour la **machine à pâtes**

EN

Content

Homemade pasta made easy	4
Making pasta with the Philips Viva Pasta maker	6
Shaping discs and pasta shapes	10
Our basic pasta doughs	12
Pasta colors	16
Spaghetti with tomato sauce	18
Spaghetti alla carbonara	20
Lasagna Bolognese	22
Wontons	24
Ricotta spinach ravioli with sage butter	26
Tricolore penne picnic salad	28
Summer ditalini with kamut flour	30
Spinach penne with calamaretti and scampi	32
Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil	34
Fettuccine with stuffed oven-baked tomato with soft goat's cheese	36

IT

Sommario

Pasta fresca fatta in casa facile da preparare	4
Preparare la pasta fresca con Philips Pasta Maker Viva	6
Dischi di estrusione e forme della pasta	10
I nostri impasti di base	12
Pasta colorata	16
Spaghetti con salsa di pomodoro	18
Spaghetti alla carbonara	20
Lasagne alla bolognese	22
Pasta fresca	24
Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia	26
Insalata di penne tricolore	28
Ditalini estivi al kamut	30
Penne agli spinaci con scampi e calamari	32
Fettuccine alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino	34
Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra	36

DE

Inhalt

Selbstgemachte Nudeln im Handumdrehen	4
Nudelherstellung mit der	
Philips Viva Nudelmaschine	6
Formaufsätze und Nudelformen	10
Unsere Standard-Nudelteige	12
Nudelfarben	16
Spaghetti mit Tomatensoße	18
Spaghetti alla Carbonara	20
Lasagne alla Bolognese	22
Wan Tan	24
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter	26
Picknicksalat mit Penne tricolore	28
Kamutnudeln ohne Ei	30
Spinatpenne mit Calamaretti und Scampi	32
Fettuccine mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl	34
Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse	36

FR

Sommaire

Pâtes maison, en toute simplicité	4
Préparer des pâtes avec le Philips	
Viva Pasta maker	6
Disques de forme et formes de pâtes	10
Nos pâtes basiques à pâtes fraîches	12
Pâtes colorées	16
Spaghetti à la sauce tomate	18
Spaghetti à la carbonara	20
Lasagnes à la bolognaise	22
Des pâtes fraîches	24
Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge	26
Salade à pique-nique aux penne trois couleurs	28
Ditalini estival	30
Pâtes penne aux épinards avec calamars et langoustines	32
Fettuccine aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de piment	34
Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais	36

EN

Homemade pasta made easy

Enjoy a world of fresh pasta, 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 and noodle 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 recipes in this book, to help ensure your meals are a success.

If you want to use recipes from other books, always adapt our recommended flour-liquid ratio, using the cups included with your Philips Viva pasta maker otherwise the machine will not be able to operate at it's best.

IT

Pasta fatta in casa facile da preparare

Riscopri il gusto della pasta fresca, fatta in automatico con Philips Pasta Maker Viva.

Oggi, grazie a noi, fare la pasta fresca è un gioco da ragazzi. Con Philips Pasta Maker Viva, completamente automatica, puoi fare pasta fresca e noodle tutte le volte che vuoi. E questo perché il duro lavoro non lo fai tu, ma la macchina! Vuoi iniziare? Abbiamo raccolto per te alcune fantastiche ricette, partendo dalle più semplici.

Imparerai a preparare impasti di base con diversi tipi di farina. Ti mostreremo come aggiungere sapore usando succhi vegetali. E imparerai a creare anche diverse forme di pasta. Ora, è arrivato il momento di iniziare a cucinare! Le nostre ricette ti mostreranno passo dopo passo come cucinare squisiti piatti di pasta e noodle provenienti da tutto il mondo. Noi stessi abbiamo provato e assaggiato le ricette di questo libro, per essere sicuri che i tuoi piatti siano un successo!

Se vuoi usare le ricette di altri libri, ricordati di adattare sempre la proporzione che ti suggeriamo tra liquidi e farina, usando i contenitori inclusi nella tua Philips Pasta Maker Viva. In caso contrario, la macchina non potrà lavorare al meglio.

DE

Selbstgemachte Nudeln im Handumdrehen

Entdecken Sie eine Welt frischer Nudeln, hergestellt fast wie von selbst mit der Philips Viva Nudelmaschine.

Frische Nudeln selbst herzustellen ist jetzt noch einfacher. Mit der vollautomatischen Nudelmaschine Philips Viva können Sie frische Pasta und Nudeln nun noch häufiger genießen. Da die neue Nudelmaschine alles für Sie erledigt, haben Sie selbst so gut wie keine Arbeit damit. Möchten Sie direkt loslegen? Wir haben ein paar leckere Rezepte zusammengestellt, darunter einige Klassiker.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie verschiedene Standard-Teige mit unterschiedlichen Mehlsorten herstellen und diese mit Gemüsesäften noch verfeinern können. Zudem zeigen wir Ihnen, wie Sie unterschiedliche Nudelformen herstellen – und dann kann es auch schon losgehen. Unsere Rezepte bestehen aus Schritt-für-Schritt-Anweisungen für leckere Pasta- und Nudelgerichte aus der ganzen Welt. Natürlich haben wir alle Rezepte selbst ausprobiert und können somit ein hervorragendes Ergebnis versprechen.

Falls Sie Rezepte aus anderen Büchern verwenden, richten Sie sich immer nach unserem Mischverhältnis von Mehl und Flüssigkeit mithilfe der im Lieferumfang der Philips Viva enthaltenen Messbecher. Dies ist wichtig, da die Maschine sonst nicht optimal arbeiten kann.

FR

Pâtes maison, en toute simplicité

Profitez de pâtes fraîches, préparées automatiquement par votre machine à pâtes Philips Viva Pasta maker.

Philips vous permet de préparer facilement des pâtes maison. Avec la machine à pâtes Viva 100% automatique, vous pouvez préparer des pâtes fraîches et des nouilles beaucoup plus souvent : c'est elle qui s'occupe de tout! Prêt(e) à commencer? Nous avons rassemblé de superbes recettes, à commencer par les bases.

Vous allez découvrir comment préparer des pâtes à base de différentes sortes de farines. Nous allons vous expliquer comment ajouter une touche de saveur supplémentaire en intégrant des jus de légumes. Et vous allez découvrir également comment préparer différentes formes de pâtes. Il est temps de se lancer ! Nos recettes comportent des instructions détaillées pour préparer de délicieuses pâtes et nouilles du monde entier. Nous avons testé et goûté toutes les recettes présentes dans ce livre afin de garantir le succès de vos repas.

Si vous souhaitez utiliser des recettes extraites d'autres livres, n'oubliez pas d'adapter la proportion de farine et de liquide que nous conseillons en utilisant les tasses fournies avec votre machine à pâtes Philips Viva, auquel cas votre machine risque de ne pas fonctionner au meilleur de ses performances.



EN

Making pasta with the Philips Viva pasta maker

Delicious pasta in just minutes, made automatically Pasta dough is simply a mixture of flour and water (or egg mixture). For extra colour and flavour, 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.

For flour and liquid measurements, please use the cup provided, and follow the suggested ratios. Please see page 10 for details.

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 liquid 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	

One cup = 200 g of flour

This makes about 200 g fresh pasta— 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 450 g fresh pasta- which will 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.

IT

Preparare la pasta fresca con Philips Pasta Maker Viva

Una pasta squisita in pochi minuti, preparata in automatico. Impasto

La pasta è semplicemente un composto di farina e acqua (o uova). Se vuoi aggiungere colore e sapore, devi usare spezie, erbe, estratti vegetali o altri ingredienti. Nella sezione di questo libro dedicata alle ricette, potrai scegliere l'impasto che preferisci.

Per sapere la quantità di liquido e di farina che devi usare, usa il contenitore che ti abbiamo fornito e segui le proporzioni suggerite. Per ulteriori dettagli, vai a pagina 10.

Segui queste semplici istruzioni

A Attacca la spina. Solleva il coperchio e versa la farina. Chiudi il coperchio.

B Seleziona “Auto”

C Premi “▷||”

D Versa lentamente il liquido nell'apertura del coperchio.

E In circa 3 minuti, la pasta inizierà a uscire dal disco.

Appena la pasta uscirà, tagliala a seconda della misura che ti serve.

Dopo la preparazione, potrebbe capitare che un po' di impasto rimanga nel miscelatore. Se succede, ti basterà girare la manopola di comando verso “⊕” e poi premere “▷||”. In questo modo, la macchina espellerà l'impasto in eccesso.

Queste sono le abbreviazioni che usiamo:

kg = chilogrammo	g = grammo	l = litro
in = pollice	ml = millimetro	Cc = cucchiaino
cc = cucchiaino	tz = tazza	

Una tazza = 200 g di farina

Sono circa 200 g di pasta fresca, che equivalgono a un piatto di portata per 1-2 persone oppure a un piccolo assaggio per 2-3 persone.

Due tazze = 400 g di farina

Sono circa 450 g di pasta fresca, che equivalgono a un piatto di portata per 2-3 persone oppure a un piccolo assaggio per 5-7 persone.

Ti consigliamo di usare la bilancia da cucina per pesare con precisione tutti gli ingredienti.

Tempi di cottura

Il tempo di cottura dipende dalla forma della pasta. Quella più sottile cuoce in 4-5 minuti, quella più spessa richiede 6-8 minuti.

Conservazione

La pasta fresca può essere conservata in frigo per qualche giorno. Per evitare che si incolli, spolverala con un po' di farina. Per ottenere un risultato migliore, cuocila in parte prima di metterla in frigo e finisci la cottura quando la dovrai consumare. La pasta fresca si presta anche a essere surgelata. Per farla asciugare, stendila su un filo o sull'apposito essiccatore.



DE

Nudelherstellung mit der Philips Viva Nudelmaschine

Leckere Nudeln in wenigen Minuten vollautomatisch Nudelteig

Nudeln bestehen lediglich aus Mehl und Wasser (und ggf. Eiern). Um den Nudeln Farbe und Geschmack zu verleihen, können Sie nach Belieben Gewürze, Kräuter, Gemüseextrakte o. Ä. hinzufügen. Im Abschnitt "Rezepte" können Sie den gewünschten Teig auswählen.

Verwenden Sie die mitgelieferten Messbecher, um Mehl und Flüssigkeit gemäß unseren Empfehlungen abmessen zu können. Weitere Informationen dazu finden Sie auf Seite 10.

Befolgen Sie diese einfachen Anweisungen

- A** Schließen Sie die Maschine an die Stromversorgung an. Öffnen Sie den Deckel, und geben Sie das Mehl in die Maschine. Schließen Sie den Deckel.
- B** Wählen Sie "Auto" aus.
- C** Drücken Sie "▷||"
- D** Schütten Sie die Flüssigkeit langsam in die Öffnung am Deckel.
- E** Nach etwa 3 Minuten kommt der Teig aus dem Formaufsatz.

Nun können Sie den Teig in die gewünschte Länge schneiden. Möglicherweise bleiben nach der Teigabgabe Teigreste in der Knetkammer übrig. Falls dies der Fall sein sollte, drehen Sie den Drehschalter auf die Position "⤴" und drücken Sie "▷||". Die Nudelmaschine gibt nun auch die Teigreste aus.

Wir verwenden folgende Abkürzungen:

kg = Kilogramm	g = Gramm	l = Liter in
in = Zoll	ml = Milliliter	EL = Esslöffel
TL = Teelöffel	T = Tasse	

Eine Tasse = 200 g Mehl

Damit können Sie etwa 200 g frische Nudeln herstellen.

Diese Menge reicht als Hauptgericht für 1 bis 2 Personen oder als Beilage für 2 bis 3 Personen.

Zwei Tassen = 400 g Mehl

Damit können Sie etwa 450 g frische Nudeln herstellen. Diese Menge reicht als Hauptgericht für 2 bis 3 Personen oder als Beilage für 5 bis 7 Personen.

Wir empfehlen, eine Küchenwaage zu verwenden, um die jeweilige Menge genauer abmessen zu können.

Kochzeiten

Die Kochzeit ist je nach Nudelform unterschiedlich. Dünne Nudeln benötigen nur etwa 4 bis 5 Minuten, dickere hingegen 6 bis 8 Minuten.

Aufbewahrung

Frische Nudeln halten sich im Kühlschrank mehrere Tage. Um ein Zusammenkleben zu vermeiden, geben Sie ein bisschen Mehl hinzu. Wir empfehlen, die Nudeln vor dem Aufbewahren leicht vorzukochen und anschließend fertig zu kochen. Frische Nudeln können Sie, wenn gewünscht, auch einfrieren. Um frische Nudeln zu trocknen, hängen Sie diese auf eine Schnur oder einen Trockenständer.

FR

Préparer des pâtes avec la machine à pâtes Philips Viva Pasta maker

De délicieuses pâtes en quelques minutes, préparation

Les pâtes se composent d'un simple mélange de farine et d'eau (ou d'une préparation à base d'œufs). Pour ajouter de la couleur et des saveurs, utilisez des épices, des herbes, des extraits végétaux ou d'autres ingrédients. Dans la section Recettes du présent livre, vous pouvez choisir la base que vous voulez préparer.

Pour mesurer la farine et le liquide, veuillez utiliser la tasse fournie et respecter les proportions proposées. Veuillez vous reporter page 10 pour plus de détails.

Il vous suffit de suivre ces étapes simples

- A** Branchez la machine. Ouvrez le couvercle et versez la farine. Fermez le couvercle.
- B** Sélectionnez "Auto"
- C** Appuyez sur "▷||"
- D** Versez lentement le liquide par l'ouverture du couvercle.
- E** Au bout de 3 minutes environ, les pâtes commencent à sortir du disque.

Coupez-les alors à la taille de votre choix.

Après avoir préparé une tournée de pâtes, il se peut qu'il reste de la pâte dans le compartiment de mélange. Si c'est le cas, il vous suffit de régler le bouton de commande en position "⤴" et d'appuyer sur "▷||". La machine à pâtes fait alors sortir le reste de pâte.

Les abréviations suivantes sont utilisées:

kg = kilogramme	g = gramme	l = litre
in = pouces	ml = millilitre	çà = cuillère à soupe
çà = cuillère à café	t = tasse	

1 tasse = 200 g de farine

Cela représente environ 200 g de pâtes fraîches, une quantité suffisante pour préparer un plat principal pour 1 à 2 personnes, ou un plat d'accompagnement pour 2 à 3 personnes.

2 tasses = 400 g de farine

Cela représente environ 450 g de pâtes fraîches, ce qui permet de préparer un plat principal pour 2 à 3 personnes, ou un plat d'accompagnement pour 5 à 7 personnes.

Nous vous conseillons d'utiliser une balance de cuisine pour mesurer le poids avec précision.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la forme des pâtes. Pour des pâtes fines, il faut compter 4 à 5 minutes, et 6 à 8 minutes pour des pâtes épaisses.

Conservazione

Vous pouvez conserver vos pâtes fraîches au réfrigérateur pendant quelques jours. Pour éviter que les pâtes ne se collent, saupoudrez un peu de farine. Pour obtenir des résultats optimaux, précisez partiellement les pâtes avant de les ranger, puis terminez la cuisson le moment voulu. Vous pouvez également congeler les pâtes fraîches. Pour faire sécher des pâtes fraîches, placez-les sur une grille métallique ou une grille à pâtes.



EN

Shaping discs and pasta shapes

Create pasta shapes for your favorite recipes

To create your favorite pasta shapes, simply attach one of the 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.

DE

Form- aufsätze und Nudelformen

Verschiedene Nudelformen für Ihre Lieblingsrezepte

Um Ihre Lieblingsnudelformen herzustellen, bringen Sie einfach den gewünschten Formaufsatz an der Nudelmaschine an. Im Lieferumfang sind jeweils ein Formaufsatz für Penne, Spaghetti und Fettuccine enthalten. Diese Aufsätze sind für alle Teige aus diesem Buch geeignet.

IT

Dischi di estrusione e forme della pasta

Crea diverse forme per le tue ricette preferite

Per dare alla tua pasta forme diverse, devi semplicemente attaccare una delle trafile alla macchina per la pasta. Nella confezione, abbiamo incluso un disco per le penne, gli spaghetti e le fettuccine: tutte queste forme possono essere usate per le ricette di questo libro.

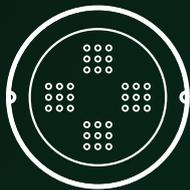
FR

Disques de forme et formes de pâtes

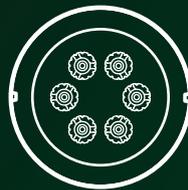
Créer des formes de pâtes pour vos recettes préférées

Pour créer vos formes de pâtes préférées, il vous suffit de fixer l'un des disques de forme sur la machine à pâtes. Nous avons inclus des disques de forme adaptés pour les penne, les spaghetti et les fettuccine que vous pouvez utiliser pour donner forme à toutes les recettes de base de pâtes figurant dans ce livre.

EN Spaghetti
IT Spaghetti
DE Spaghetti
FR Spaghetti



EN Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni
IT Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni
DE Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni
FR Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni



EN Fettuccine
IT Fettuccine
DE Fettuccine
FR Fettuccine



EN Lasagna / Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv
IT Lasagna / Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv
DE Lasagna / Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv
FR Lasagna / Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / ecc





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 liquid – because the type of flour and eggs you use affects the volume, and the ratio of solids versus liquids. We would recommend using a kitchen scale to measure weight more accurately.

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

IT

I nostri impasti di base

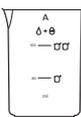
Per comodità, abbiamo preparato una lista degli impasti di base utilizzati in questo libro di ricette.

La pasta può essere fatta con diversi tipi di farina. Per ottenere i risultati migliori, però, ti consigliamo di mescolare semola di grano duro e farina normale (di tipo 405).

La semola di grano duro è una farina dura: è questa la farina ideale, perché contiene molte proteine che migliorano la consistenza della pasta. Le farine dure possono essere usate con o senza l'uovo, mentre quelle di grano tenero (di tipo 00) contengono meno proteine, perciò, ti consigliamo di aggiungere delle uova. Per preparare i noodle di soba, puoi usare il farro, la farina integrale o la farina di grano saraceno.

È fondamentale misurare con attenzione la farina e il liquido, perché il tipo di farina e le uova che usi influiscono sul volume e la proporzione tra solidi e liquidi. Ti consigliamo di usare una bilancia da cucina per misurare le quantità nel modo più preciso possibile.

Avvertenza: la tazza da farina inclusa nella macchina per pasta e noodle non è della misura standard di 225 g, e quindi non deve essere usata in quanto tale. La tazza da farina ha una capacità di circa 200 g di farina (circa 1 tazza normale).

	EN The supplied water cup come with 2 sides:	IT La tazza per l'acqua fornita presenta due lati:
	Side A – For plain egg pasta	Lato A: per la pasta all'uovo
	Side A with two liquid levels is only designed for plain egg pasta (all-purpose flour mixed with egg mixture).	Il lato A, con due misure per i liquidi, è pensato esclusivamente per la pasta all'uovo (farina normale mischiata con l'uovo).
	Side B – For all other kinds of pasta	Lato B: per tutti gli altri tipi di pasta
	Side B with specific volumes is for all other kinds of pasta and noodles <ul style="list-style-type: none"> • All-purpose flour mixed with pure water/veggie juice mixture. • Various other flours with egg mixture/ pure water/ veggie juice mixture, etc. 	Il lato B, con specifici volumi, è pensato per tutti gli altri tipi di pasta e di noodle <ul style="list-style-type: none"> • Farina normale mischiata con acqua pura/succhi vegetali. • Altre farine con miscela di uovo/ acqua pura/ succhi vegetali, ecc.
	Remarks: please refer to the user manual for details.	Nota: consulta il manuale dell'utente per ulteriori dettagli.

EN Wheat pasta

Flour 200 g all purpose flour
Liquid 80 g: 1 egg + water
Pasta quantity 200 g

IT Pasta di grano

Farina 200 g di farina normale
Liquido 80 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta 200 g

EN Wheat noodle

Flour 200 g all purpose flour
Liquid 75 g water
Noodle quantity 200 g

IT Noodle di grano

Farina 200 g di farina normale
Liquido 75 g di acqua
Quantità di noodle 200 g

EN Durum pasta

Flour 150 g semolina /
50 g all purpose flour
Liquid 85 g: 1 egg + water
Pasta quantity 200 g

IT Pasta di grano duro

Farina 150 g di semola /
50 g di farina normale
Liquido 85 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta 200 g

EN Durum noodle

Flour 150 g semolina /
50 g all purpose flour
Liquid 75 g water
Noodle quantity 200 g

IT Noodle di grano duro

Farina 150 g di semola /
50 g di farina normale
Liquido 75 g di acqua
Quantità di noodle 200 g

EN Whole wheat pasta

Flour 200 g whole wheat flour
Liquid 90 g: 1 egg + water
Pasta quantity 200 g

IT Pasta di farina integrale

Farina 200 g di farina integrale
Liquido 90 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta 200 g

EN Whole wheat noodle

Flour 200 g whole wheat flour
Liquid 85 g
Noodle quantity 200 g

IT Noodle di farina integrale

Farina 200 g di farina integrale
Liquido 85 g
Quantità di noodle 200 g

EN Spelt pasta / noodle

Flour 200 g spelt flour
Liquid 95 g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle 200 g

IT Pasta / noodle di farro

Farina 200 g di farina di farro
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta / noodle 200 g

EN Ramen

Flour 200 g bread flour / 2 g salt
Liquid 75 g water
Noodle quantity 200 g

IT Ramen

Farina 200 g di farina
da panificazione / 2 g di sale
Liquido 75 g di acqua
Quantità di noodle 200 g

DE

Unsere Standard-Nudelteige

Um Ihnen die Übersicht zu erleichtern, haben wir die Standard-Nudelteige aus diesem Buch aufgelistet.

Nudeln können aus unterschiedlichen Mehlsorten hergestellt werden. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir eine Mischung aus Hartweizen- und normalem Mehl (Typ 405).

Hartweizenmehl ist ein starkes Mehl. Es enthält mehr Eiweiß und sorgt somit für eine gute Konsistenz. Starke Mehlsorten können mit oder ohne Ei verarbeitet werden. Feine, weiche Mehlsorten (Typ 00) enthalten weniger Eiweiß, daher wird die Verarbeitung mit Ei empfohlen. Für die Herstellung von Soba-Nudeln können Sie Dinkel-, Weizenvollkorn- oder Buchweizenvollkornmehl verwenden.

Das Mischverhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit ist ausschlaggebend. Daher sollten Sie beides immer genau abmessen. Die Mehlsorte sowie die Eier haben Einfluss auf die Menge und das erforderliche Verhältnis von festen Bestandteilen und Flüssigkeiten. Wir empfehlen, eine Küchenwaage zu verwenden, um die jeweilige Menge genauer abmessen zu können.

Bitte beachten Sie: Der im Lieferumfang enthaltene Messbecher ist kein Standard-Messbecher (8 Unzen) und sollte auch nicht als solcher verwendet werden. Der Messbecher ist auf etwa 200 g Mehl (also etwa 1 Standardtasse) ausgelegt.

FR

Nos pâtes traditionnelles

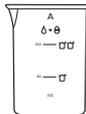
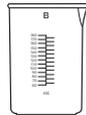
Nous avons répertorié les types de pâtes traditionnelles utilisées dans ce livre de recettes pour vous permettre de vous y reporter facilement.

Il est possible d'utiliser différents types de farine pour préparer des pâtes. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons toutefois d'utiliser un mélange de semoule de blé dur et de farine blanche (type 405).

La semoule de blé dur est une farine forte qui convient parfaitement à la préparation des pâtes en raison de sa forte teneur en protéines qui assure une meilleure tenue à la cuisson. Il est possible d'utiliser les farines fortes avec ou sans œufs. Les farines fines tendres (type 00) contenant moins de protéines, nous vous conseillons d'ajouter des œufs. Pour préparer des nouilles soba, vous pouvez utiliser de l'épeautre, du blé entier ou de la farine de sarrasin.

Vous devez mesurer avec précision la farine et le liquide puisque le type de farine et d'œufs utilisés peuvent influencer sur le volume et la proportion solides/liquides. Nous vous conseillons d'utiliser une balance de cuisine pour mesurer le poids avec précision.

Remarque : la tasse à farine fournie avec votre machine à pâtes et nouilles n'est pas une tasse à mesurer standard de 250 ml et ne doit donc pas être utilisée comme telle. La tasse à farine a une contenance d'environ 200 g (environ 1 tasse standard) de farine.

	DE Der im Lieferumfang enthaltene Wassermessbecher verfügt über zwei verschiedene Seiten:	FR La tasse à eau fournie présente 2 faces:
	Seite A – Für einfache Eiernudeln	Face A – Pour les pâtes aux œufs nature
	Die Seite A verfügt über zwei verschiedene Flüssigkeitsabmessungen und ist nur für einfache Eiernudeln (normales Mehl gemischt mit Ei) geeignet.	La face A présentant deux niveaux de liquide ne doit être utilisée que pour les pâtes aux œufs nature (farine blanche mélangée à une préparation aux œufs).
	Seite B – Für alle anderen Nudelarten	Face B – Pour tous les autres types de pâtes
	Die Seite B verfügt über konkrete Mengenangaben und ist für alle anderen Nudelsorten geeignet: <ul style="list-style-type: none"> • Normales Mehl gemischt mit Wasser/Gemüsesaft • Zahlreiche andere Mehlsorten gemischt mit Ei/Wasser/Gemüsesaft usw. 	La face B indiquant des volumes spécifiques doit être utilisée pour tous les autres types de pâtes et nouilles <ul style="list-style-type: none"> • Farine blanche mélangée à une préparation à base d'eau pure et de jus de légume. • Diverses autres farines avec une préparation aux œufs/eau pure/jus de légume, etc.
	Anmerkung: Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.	Remarques : veuillez vous reporter au manuel d'utilisation pour plus de détails.

DE Weizenpasta

Mehl 200 g Universal Mehl
Flüssigkeit 80 g: 1 Ei und Wasser
Pastamenge 200 g

FR Pâtes de blé

Farine 200 g de farine blanche
Liquide 80 g : 1 œuf + eau
Quantité de pâtes 200 g

DE Weizennudeln

Mehl 200 g Universal Mehl
Flüssigkeit 75 g Wasser
Nudelmenge 200 g

FR Nouilles de blé

Farine 200 g de farine blanche
Liquide 75 g d'eau
Quantité de nouilles 200 g

DE Hartweizennudeln

Mehl 150 g Hartweizen-/
50 g Universal Mehl
Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Wasser
Pastamenge 200 g

FR Pâtes de blé dur

Farine 150 g de semoule/
50 g de farine blanche
Liquide 85 g : 1 œuf + eau
Quantité de pâtes 200 g

DE Hartweizennudeln

Mehl 150 g Hartweizen-/
50 g Universal Mehl
Flüssigkeit 75 g Wasser
Nudelmenge 200 g

FR Nouilles de blé du

Farine 150 g de semoule/
50 g de farine blanche
Liquide 75 g d'eau
Quantité de pâtes 200 g

DE Weizenvollkornpasta

Mehl 200 g
Weizenvollkornmehl
Flüssigkeit 90 g: 1 Ei
und Wasser
Pastamenge 200 g

FR Pâtes au blé complet

Farine 200 g de farine de
blé complet
Liquide 90 g : 1 œuf + eau
Quantité de pâtes 200 g

DE Weizenvollkornnudeln

Mehl 200 g
Weizenvollkornmehl
Flüssigkeit 85 g Wasser
Nudelmenge 200 g

FR Nouilles au blé complet

Farine 200 g de farine
de blé complet
Liquide 85 g
Quantité de nouilles 200 g

DE Dinkelpasta/-nudeln

Mehl 200 g Dinkelmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei und Wasser
Pasta-/Nudelmenge 200 g

FR Pâtes/nouilles d'épeautre

Farine 200 g de farine d'épeautre
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de pâtes /nouilles 200 g

DE Ramen

Mehl 200 g Brotmehl/2 g Salz
Flüssigkeit 75 g Wasser
Nudelmenge 200 g

FR Râmen

Farine 200 g de farine à pain/
2 g de sel
Liquide 75 g d'eau
Quantité de nouilles 200 g



EN Carrot pasta / noodles

Flour 150 g semolina 50 g all purpose flour
 Fluid 85 g: 1 egg + carrot juice
 Quantity of pasta / noodle ~200 g

IT Pasta alle carote

Farina 150 g di semolino 50 g di farina per tutti gli usi
 Liquido 85 g: (1 uovo +) succo di carota
 Quantità di pasta ~200 g

DE Karottenpasta /- nudeln

Mehl 150 g Hartweizenmehl / 50 g normales Mehl
 Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Karottensaft
 Pasta -/ Nudelmenge ~200 g

FR Pâtes ou nouilles au carottes

Farine 150 g de semoule de blé 50 g de farine tout usage
 Liquide 85 g : 1 œuf + jus de carottes
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g



EN Beet pasta / noodles

Flour 200 g all purpose flour
 Fluid 85 g: 1 egg + beet juice
 Quantity of pasta / noodle ~200 g

IT Pasta di barbabietola

Farina 200 di farina per tutti gli usi
 Liquido 85 g: (1 uovo +) succo di barbabietola
 Quantità di pasta ~200 g

DE Rote Beete-Pasta / Nudeln

Mehl 200 g normales Mehl
 Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Rote-Beete-Saft
 Pasta -/ Nudelmenge ~200 g

FR Pâtes ou nouilles au carottes

Farine 200 g de semoule de blé 50 g de farine tout usage
 Liquide 85 g : 1 œuf + jus de carottes
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g



EN Pasta nero

Flour 150 g semolina / 50 g all purpose flour
 Fluid 85 g: 1 egg + 1 tsp squid ink + water
 Quantity of pasta / noodle ~200 g

IT Pasta nera

Farina 150 g di semolino 50 g di farina per tutti gli usi
 Liquido 85 g: 1 uovo + 1 cucchiaino di nero di seppia + acqua
 Quantità di pasta ~200 g

DE Pasta nero

Mehl 150 g Hartweizenmehl / 50 g normales Mehl
 Flüssigkeit 85 g: 1 Ei, Wasser und 1 TL Tintenfischtinte
 Pasta -/ Nudelmenge ~200 g

FR Pasta nero

Farine 150 g de semoule de blé 50 g de farine tout usage
 Liquide 85 g : 1 œuf + 1 c. à thé d'encre de calmar + eau
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g



EN Tomato pasta / noodles

Flour 200 g all purpose flour
 Fluid 90 g: 1 egg + water + 1 tbsp tomato puree
 Quantity of pasta / noodle ~200 g

IT Pasta al pomodoro

Farina 200 g di farina per tutti gli usi
 Liquido 90 g: (1 uovo +) acqua / 1 cucchiaio di passata di pomodoro
 Quantità di pasta ~200 g

DE Tomatenpasta /- nudeln

Mehl 200g normales Mehl
 Flüssigkeit 90 g: 1 Ei, Wasser und 1 EL passierte Tomaten
 Pasta -/ Nudelmenge ~200 g

FR Pâtes ou nouilles aux tomates

Farine 200 g de farine tout usage
 Liquide 90 g: 1 œuf + eau + 1 c. à soupe purée de tomates
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**EN Soba**

Flour 130 g buckwheat flour + 70 g all purpose flour
 Fluid 85 g: 1 egg + water
 Quantity of pasta / noodle ~200 g

IT Soba

Farina 130 g di farina di grano saraceno / 70 g di farina per tutti gli usi
 Liquido 85 g: 1 uovo + acqua
 Quantità di pasta ~200 g

DE Soba

Mehl 130 g Buchweizenmehl und 70 g normales Mehl
 Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Wasser
 Pasta -/ Nudelmenge ~200 g

FR Nouilles soba

Farine 130 g de farine de sarrasin 70 g de farine tout usage
 Liquide 85 g: 1 œuf + eau
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

EN Lasagne / Ravioli /

Wonton agli spinaci / Cannelloni
 Flour 200 g all purpose flour
 Fluid 85 g: 1 egg + spinach juice
 Quantity of pasta / noodle ~200 g

IT Lasagne / Ravioli /

Wonton agli spinaci / Cannelloni
 Farina 200 g di semolino
 Liquido 85 g: 1 uovo + 1 cucchiaio di nero di seppia + acqua
 Quantità di pasta ~200 g

DE Lasagne / Ravioli /

Wonton Agli Spinaci / Cannelloni
 Mehl 200 g normales Mehl
 Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Spinatsaft
 Pasta -/ Nudelmenge ~200 g

FR Pâtes / nouilles aux épinards

Farine 200 g de farine tout usage
 Liquide 85 g: 1 œuf + jus d' épinards
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**EN Fennel & pepper pasta / noodle**

Flour 200 g all purpose flour, 1/2 tbsp ground fennel,
 1/2 tbsp ground black pepper
 Fluid 85 g: 1 egg + water
 Quantity of pasta / noodle ~200 g

IT Pasta al pepe e finocchi

Farina 200 g di farina bianca, 1/2 cucchiaio di finocchio grattugiato, 1/2 cucchiaio di pepe nero macinato
 Liquido 85 g: 1 uovo + 1 cucchiaio di nero di seppia + acqua
 Quantità di pasta ~200 g

DE Fenchel-Pfeffer-Pasta /- Nudeln

Mehl 200 g normales Mehl, 1/2 EL gemahlener Fenchel,
 1/2 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
 Flüssigkeit 85 g: 1 Ei + Wasser
 Pasta -/ Nudelmenge ~200 g

FR Pâtes ou nouilles au fenouil et poivre

Farine 200 g de farine de blé, 1/2 c. à soupe de graines de fenouil moulu, 1/2 c. à soupe de poivre noir moulu
 Liquide 85 g: 1 œuf + eau
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

EN Herb pasta / noodle

Flour 200 g bread flour + 1 tbsp finely chopped tarragon
 Fluid 85 g: 1 egg + water
 Quantity of pasta / noodle ~200 g

IT Pasta alle erbe

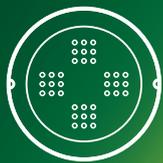
Farina 200 g di farina di grano duro 1 cucchiaio di dragoncello tritato finemente
 Liquido 85 g: (1 uovo +) acqua
 Quantità di pasta ~200 g

DE Kräuterpasta /- nudeln

Mehl 200 g Brotmehl und 1 EL fein gehackter Estragon
 Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Wasser
 Pasta -/ Nudelmenge ~200 g

FR Pâtes ou nouilles aux fines herbes

Farine 200 g farine de blé 1 c. à soupe d'estragon finement haché
 Liquide 85 g: 1 œuf + eau
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g



EN

Spaghetti with tomato sauce

Fresh pasta

~200 g durum spaghetti

Tomato sauce

- Olive oil
- 1 small onion, chopped
- 2 stalks celery, chopped
- 1 carrot (100 g), 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 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 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.

IT

Spaghetti con salsa di pomodoro

Pasta fresca

~200 g spaghetti di semola

Salsa di pomodoro

- Olio d'oliva
- 1 cipolla piccola, tritata
- 2 gambi di sedano, tritati
- 1 carota (100 g), tritata
- 2 rametti di rosmarino (foglie tritate)
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 30 g (1 cucchiaio + 2 cucchiaini) di passata di pomodoro
- 2 cucchiari di aceto balsamico
- Optional: 100 ml di vino rosso
- 250 ml (1 tazza) di salsa di pomodoro
- ½ cucchiaino di brodo granulare vegetale

Per guarnire

- Parmigiano grattugiato
- Optional: foglie di basilico fresco, tritate

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Mettere un po' d'olio in un tegame. Aggiungere la cipolla, il sedano e la carota e far rosolare a fuoco medio per 5 minuti, fino a quando la cipolla sarà trasparente. Aggiungere la passata di pomodoro, il brodo granulare e il rosmarino.
3. Spruzzare con l'aceto balsamico e il vino oppure con un po' di acqua di cottura.
4. Aggiungere la salsa di pomodoro setacciata e fate restringere a fuoco basso per 10 minuti.
5. Cuocere la pasta per 5-6 minuti. Scolare e suddividere nei piatti. Aggiungere una dose abbondante di sugo e guarnire con le foglie di basilico e il parmigiano.

Consiglio

È ottimo anche il ragù alla bolognese descritto nella ricetta delle lasagne.

DE

Spaghetti mit Tomatensoße

Frische Pasta

Ca. 200 g Hartweizen-Spaghetti

Tomatensoße

- Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 2 Stangen Sellerie, klein geschnitten
- 1 Möhre (100 g), klein geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin, klein geschnitten
- 2 Knochblauchzehen, fein gehackt
- 30 g (1 EL + 2 TL) Tomatenmark
- 2 EL Aceto Balsamico 250 ml passierte Tomaten
- ½ TL Geflügel- oder Gemüsebrühepulver
- Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Nach Belieben: 100 ml Rotwein

Zum Garnieren

- Parmesan, gerieben
- Nach Belieben: frisches Basilikum, klein geschnitten

Zubereitung:

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Geben Sie etwas Olivenöl in einen Stieltopf oder eine Pfanne. Geben Sie die Zwiebel, den Sellerie und die Möhre dazu. Dünsten Sie alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten, bis die Zwiebel glasig ist. Fügen Sie das Tomatenmark, das Brühepulver und den Rosmarin hinzu.
3. Löschen Sie das Gemüse mit dem Aceto Balsamico und dem Wein oder 100 ml Wasser ab.
4. Geben Sie die passierten Tomaten hinzu und lassen Sie die Mischung 10 Minuten leicht köcheln, bis die Soße eingedickt ist.
5. Kochen Sie die Pasta 5 bis 6 Minuten. Gießen Sie sie ab, lassen Sie sie gut abtropfen und verteilen Sie die Pasta auf die Teller. Geben Sie jeweils eine großzügige Portion Soße darüber und garnieren Sie nach Geschmack mit Basilikum und Parmesan.

Tipp

Probieren Sie auch einmal die Bolognesesoße aus dem Lasagnerezept!

FR

Spaghetti à la sauce tomate

Des pâtes fraîches

~200 g 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), 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 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.

Suggestion

È ottimo anche il ragù alla bolognese descritto nella ricetta delle lasagne.

EN

Spaghetti alla carbonara

Fresh pasta

~200 g durum spaghetti

Carbonara Sauce

- 70 g pancetta or bacon small cubes
- 3 egg yolks
- 140 ml 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 a 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.

IT

Spaghetti alla carbonara

Pasta fresca

~200 g spaghetti di semola

Sugo alla carbonara

- 70 g di pancetta dolce o bacon,
- A cubetti
- 3 tuorli d'uovo
- 140 ml di panna
- 1 peperoncino rosso, finemente tritato
- Timo fresco
- Parmigiano grattugiato

Per guarnire

- Prezzemolo fresco, tritato
- Parmigiano grattugiato
- Pepe nero macinato

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, mescolare i tuorli con la panna e il formaggio grattugiato e tenerli da parte.
3. Far rosolare la pancetta e il peperoncino in un tegame per 5 minuti. Abbassare la fiamma e aggiungere il timo.
4. Cuocere la pasta e scolarla, conservando un po' dell'acqua di cottura.
5. Mettere subito la pasta nel tegame, aggiungere il composto di uova e 3 cucchiai dell'acqua di cottura e mescolare bene: la salsa dovrà risultare cremosa.
6. Aggiungere la decorazione e servire immediatamente.

DE

Spaghetti alla carbonara

FrISChe Pasta

Ca. 200 g Hartweizen-Spaghetti

Carbonara

- 70 g Pancetta oder Frühstücksspeck, fein gewürfelt
- 3 Eigelb
- 140 ml Sahne
- 1 rote Chili, fein gewürfelt
- Frischer Thymian
- Parmesan, gerieben

Zum Garnieren

- FrISChe krause Petersilie, klein geschnitten
- Parmesan, gerieben
- Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Vermengen Sie in der Zwischenzeit die Eigelbe, die Sahne und den geriebenen Käse und stellen Sie die Mischung beiseite.
3. Braten Sie den Pancetta oder Frühstücksspeck und die Chili etwa 5 Minuten in einer großen Pfanne. Reduzieren Sie die Hitze und geben Sie den Thymian hinzu.
4. Kochen Sie die Pasta und gießen Sie sie ab, aber heben Sie einen Teil des Kochwassers auf.
5. Geben Sie die warme Pasta sofort in die Pfanne und fügen Sie die Eigelbmischung sowie 3 EL Kochwasser hinzu und mischen Sie alles gut durch. Die Soße sollte cremig sein.
6. Verteilen Sie die Pasta auf den Tellern und garnieren Sie sie mit Petersilie, Parmesan und Pfeffer.

FR

Spaghetti à la carbonara

Des pâtes fraîches

~200 g de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce carbonara

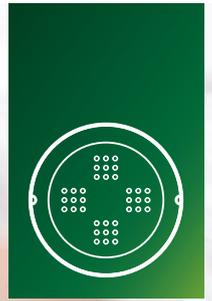
- 70 g de pancetta ou de bacon
- En petits cubes
- 3 jaunes d'œufs
- 140 ml de crème
- 1 poivron rouge, haché finement
- Thym frais
- Fromage parmesan, râpé

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.





EN

Lasagna Bolognese

Fresh pasta

~450 g lasagna sheets (spinach)

Bolognese sauce

- Olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 2 stalks celery, finely chopped in cubes
- 2 carrots, finely chopped in cubes
- 1 red pepper, finely chopped in cubes
- 75 g pancetta, chopped
- 400 g ground beef
- 45 g tomato puree
- 180 g sieved tomatoes
- 180 ml beef stock

Béchamel

- 45 g butter
- 50 g flour
- 750 ml milk
- 180 g 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 on 180°C (350°F).

Suggestion

The meat can be replaced with fried eggplant and red bell pepper.

IT

Lasagne alla bolognese

Pasta fresca

~450 g pasta per lasagne (spinaci)

Ragù alla bolognese

- Olio d'oliva
- 1 cipolla piccola, tritata
- 2 gambi di sedano, a dadini
- 2 carote, a dadini
- 1 peperoncino, a dadini
- 75 g di pancetta, tritata
- 400 g di carne macinata di manzo
- 45 g (3 cucchiaini) di passata di pomodoro
- 180 g di pomodori pelati
- 180 ml di brodo di carne o di pollo pepe nero macinato

Besciamella

- 45 g (3 cucchiaini) di burro
- 50 g di farina
- 750 ml di latte
- 180 g di Parmigiano grattugiato

Preparazione

1. Per il ragù alla bolognese: rosolare la pancetta, la cipolla, il sedano e la carota in un tegame per 10 minuti, a fuoco basso. Aggiungere la carne e non appena ha preso colore, aggiungere la salsa di pomodoro, i pelati e il brodo. Far cuocere a fuoco basso.
2. Per la besciamella: sciogliere il burro a fuoco dolce, aggiungere la farina e mescolare per una pastella ("roux"). Cuocere il roux per circa 2 minuti a fuoco basso. Aggiungere il latte poco alla volta, mescolando continuamente con una frusta, fino a ottenere un composto denso.
3. Per le lasagne: iniziando con un sottile strato di pasta, proseguire con 4 o 5 strati nel seguente ordine: pasta, ragù, besciamella, formaggio.
4. Far cuocere in forno per circa 40 minuti a 180°C (350°F).

Consiglio

La carne può essere sostituita con melanzane e peperoni fritti.

DE

Lasagne alla bolognese

Frische Pasta

Ca. 450 g Lasagneblätter (Spinat)

Bolognese

- Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
- 2 Möhren, fein gewürfelt
- 1 Chili, fein gewürfelt
- 75 g Pancetta, klein geschnitten
- 400 g Rinderhack
- 45 g Tomatenmark
- 180 g passierte Tomaten
- 180 ml Rinderbrühe

Bechamel

- 45 g Butter
- 50 g Mehl
- 750 ml Milch
- 180 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Für die Bolognese: Braten Sie in einer Pfanne oder einem Stieltopf Pancetta, Zwiebel, Sellerie, Möhren und die Chili bei niedriger Hitze für 10 Minuten. Geben Sie das Hackfleisch hinzu. Wenn das Hackfleisch gebräunt ist, fügen Sie Tomatenmark, passierte Tomaten und Brühe hinzu. Lassen Sie alles leicht köcheln.
2. Für die Bechamel: Bringen Sie die Butter bei niedriger Hitze zum Schmelzen. Fügen Sie löffelweise Mehl hinzu, bis eine Mehlschwitze entsteht. Lassen Sie die Mehlschwitze 2 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln. Geben Sie unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen nach und nach die Milch hinzu. Lassen Sie die Soße eindicken.
3. Für die Lasagne: Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Bolognesesoße in eine Auflaufform. Schichten Sie dann immer abwechselnd Pasta, Bolognesesoße, Bechamelsoße und Käse. Die Zutaten reichen für 4 bis 5 Schichten.
4. Geben Sie die Lasagne für etwa 40 Minuten bei 180°C in den Backofen.

Tipp

Sie können das Hackfleisch auch durch gebratene Aubergine und rote Paprika ersetzen.

FR

Lasagne à la bolognaise

Des pâtes fraîches

~450 g de feuilles de lasagne (aux épinards)

Sauce bolognaise

- Huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, haché finement en cubes
- 2 carottes, hachées finement en cubes
- 1 poivron rouge, haché finement en cubes
- 75 g de pancetta, hachée
- 400 g de boeuf haché
- 45 g (3 c. à soupe) de pâte de tomates
- 180 g de purée de tomates
- 180 ml (1 tasse) de bouillon de boeuf

Sauce béchamelle

- 45 g (3 c. à soupe) de beurre
- 50 g de farine
- 750 ml de lait
- 180 g de fromage parmesan, râpé

Préparation

1. Pour la sauce bolognaise, faire revenir la pancetta, l'oignon, le céleri et les carottes à la poêle à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter la viande. Quand la viande a bruni, ajouter la pâte de tomates, la purée de tomates et le bouillon. Laisser mijoter.
2. Pour la sauce béchamelle, faire fondre le beurre à feu doux et y incorporer la farine par cuillerée jusqu'à ce qu'une pâte – le roux – se forme. Cuire le roux pendant 2 minutes à feu doux. Ajouter 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 : feuille de pâte, sauce bolognaise, béchamelle, fromage.
4. 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 rouges grillés.

EN

Wontons

Fresh pasta

~200 g dumpling sheets

Filling

- 100 g pork mince, chopped finely
- 100 g prawn meat, chopped finely
- 1 tbsp egg white & extra
- 1 tsp ginger, minced
- 1 tbsp soy sauce
- ½ tbsp oyster sauce
- ½ tsp chicken stock powder
- 1 tsp sesame oil
- ¼ tsp salt
- ½ tsp sugar
- ¼ tsp black pepper, ground

Dipping sauce

- 1 tbsp soy sauce
- 2 tbsp sweet chilli sauce
- 1 tbsp vinegar

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. Meanwhile, combine the filling ingredients and mix well.
3. Place a heaped teaspoon of the filling into the middle of each dumpling wrapper.
4. Brush the wrapper edges with water or egg white.
5. Squeeze together into a pyramid with the filling inside. Set aside.
6. Cooking the wontons in the boiling water in batches. Stir occasionally to prevent them from sticking to the bottom of the pan. Drain the wontons and set aside.
7. Combine dipping sauce ingredients and serve the wontons with the dipping sauce.

Suggestion

Try cooking the wontons in chicken broth, then serve in the broth and garnish with spring onions.

IT

Pasta fresca

Pasta fresca

~200 g di pasta per ravioli

Ripieno

- 100 g di carne macinata di maiale
- 100 g di gamberi tritati
- 1 cucchiaio di albume (abbondante)
- 1 cucchiaino di zenzero tritato
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- ½ cucchiaino di oyster sauce (salsa di ostriche)
- ½ cucchiaino di brodo granulare di pollo
- 1 cucchiaino di olio di sesamo
- ¼ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di zucchero
- ¼ cucchiaino di pepe nero macinato

Salsa di accompagnamento

- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 2 cucchiaini di salsa chili delicata
- 1 cucchiaino di aceto

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti.
3. Mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ciascun foglio di pasta per ravioli.
4. Spennellate i bordi con acqua o albume.
5. Schiacciare i ravioli a formare una piramide con il ripieno all'interno, e tenerli da parte.
6. Cuocere i wonton un po' alla volta nell'acqua bollente, mescolando ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo della pentola. Scolarli e tenerli da parte.
7. Preparare la salsa di accompagnamento e servirla con i wonton.

Consiglio

I wonton possono essere cotti anche nel brodo di pollo, e poi serviti in brodo, con rondelle di cipollotto.

DE

Wan Tan

Frische Pasta

Ca. 200 g Teigstücke für Wan Tan

Füllung

- 100 g feines Mett
- 100 g Krabbenfleisch, sehr klein geschnitten
- 1 EL Eiweiß und etwas Eiweiß zusätzlich
- 1 TL Ingwer, gerieben
- 1 EL Sojasoße
- ½ EL Austernsoße
- ½ TL Hühnerbrühepulver
- 1 TL Sesamöl
- ¼ TL Salz
- ½ TL Zucker
- ¼ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

Soße zum Dippen

- 1 EL Sojasoße
- 2 EL süße Chilisoße
- 1 EL Essig

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Bereiten Sie inzwischen die Füllung zu, wobei Sie alle Zutaten gründlich mischen.
3. Geben Sie jeweils einen gehäuften TL Füllung in die Mitte jedes Teigstücks.
4. Bestreichen Sie die Ränder der Teigstücke mit Wasser oder Eiweiß.
5. Drücken Sie den Teig in Pyramidenform rund um die Füllung zusammen.
6. Kochen Sie die Wan Tan portionsweise unter gelegentlichem Umrühren, sodass sie nicht am Topfboden kleben. Lassen Sie die fertigen Wan Tan abtropfen und stellen Sie sie beiseite.
7. Bereiten Sie den Dip zu und servieren Sie die Wan Tan zusammen mit dem Dip.

Tipp

Sie können die Wan Tan auch in Hühnerbrühe garen und in der Brühe servieren, die Sie mit Frühlingszwiebeln garnieren.

FR

Des pâtes fraîches

Des pâtes fraîches

~200 g de feuilles à raviolis chinois

Farce

- 100 g porc haché, haché finement
- 100 g chair de crevettes, hachée
- Finement
- 1 c. à soupe de blanc d'oeuf, et un peu plus en
- Supplément
- 1 c. à thé de gingembre, émincé
- 1 c. à soupe de sauce soya
- ½ c. à soupe de sauce aux huitres
- ½ c. à thé de bouillon de poulet en poudre
- 1 c. à thé d'huile de sésame
- ¼ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de sucre
- ¼ c. à thé de poivre noir, moulu

Trempe

- 1 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de sauce chili sucrée
- 1 c. à soupe de vinaigre

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, combiner les ingrédients de la farce et bien mélanger.
3. Placer une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli.
4. Badigeonner les bords avec de l'eau (ou du blanc d'oeuf).
5. Les pincer ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur. Réserver.
6. Cuire les wontons dans l'eau bouillante en plusieurs fois. Remuer de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole. égoutter et réserver.
7. Combiner les ingrédients de la trempe et servir les wontons avec cette trempe. Essayez de cuire les wontons dans du bouillon de poulet, puis de les servir dans le bouillon garni d'oignons verts.

Suggestion

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.





EN

Ricotta spinach ravioli with sage butter

Fresh pasta

~200 g pasta squares

Filling

- 200 g fresh spinach
- 170 g ricotta cheese
- 35 g Parmesan cheese, grated
- 20 g (2 tbsp) pine nuts, roasted
- Nutmeg, to taste
- Extra: egg white, a brush

Sage butter

- 35 g butter
- 7 sage leaves, chopped
- 35 ml (3 tbsp + 1 tsp) cream
- 35 g 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 heaped teaspoon of the filling onto each sheet of pasta. 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 a 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.

IT

Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia

Pasta fresca

~200 g di quadrati di pasta

Ripieno

- 200 g di spinaci freschi
- 170 g di ricotta
- 35 g di parmigiana grattugiato
- 20 g (2 tbsp) di pinoli tostiti
- noce moscata
- extra: albume
- un pennello

Burro alla salvia

- 35 g di burro
- 7 foglie di salvia, tritate
- 35 ml (3 cucchiaini + 1 cucchiaino) di panna
- 35 g di parmigiano
- pepe nero macinato

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e sbollentare gli spinaci per 5 secondi. Scolarli, immergerli subito in acqua fredda e scolarli nuovamente.
2. Tritare finemente gli spinaci e mescolarli agli altri ingredienti del ripieno.
3. Stendere metà della pasta su una superficie piana e mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ciascun foglio di pasta. Spennellare i bordi della pasta con l'albume e coprire con un altro quadrato di pasta, usando una forchetta per sigillare il raviolo.
4. Preparare il burro alla salvia. Sciogliere il burro in un pentolino, a fuoco basso. Aggiungere la salvia, un po' di sale e la panna e far sobbollire per pochi secondi. Aggiungere il formaggio e mescolare per farlo fondere.
5. Cuocere i ravioli per 6-8 minuti e servirli subito conditi con il burro alla salvia.

DE

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter

Frische Pasta

Ca. 200 g Pasta-Quadrate

Füllung

- 200 g frischer Spinat
- 170 g Ricotta
- 35 g Parmesan, gerieben
- 20 g (2 EL) Pinienkerne, geröstet
- Muskatnuss nach Geschmack

Salbeibutter

- 35 g Butter
- 7 Salbeiblätter, klein geschnitten
- 35 ml (3 EL + 1 TL) Sahne
- 35 g Parmesan
- Meersalz
- Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Blanchieren Sie den Spinat, indem Sie ihn 5 Sekunden ins Wasser geben, dann abschrecken und anschließend abtropfen lassen.
2. Schneiden Sie den Spinat sehr klein und vermischen Sie ihn mit den anderen Zutaten für die Füllung.
3. Legen Sie die Hälfte der Teigquadrate aus und geben Sie auf jedes Quadrat 1 gehäuften TL Füllung. Bestreichen Sie die Ränder der Quadrate mit Eiweiß und legen Sie jeweils 1 zweites Teigquadrat auf das erste. Drücken Sie die Ränder mithilfe einer Gabel in Ravioliform zusammen.
4. Salbeibutter: Bringen Sie in einem kleinen Kochtopf bei niedriger Hitze die Butter zum Schmelzen. Geben Sie Salbei, Meersalz und Sahne hinzu und lassen Sie alles ein paar Sekunden köcheln. Rühren Sie den Käse ein, bis er schmilzt. Schmecken Sie die Salbeibutter mit Pfeffer ab.
5. Kochen Sie die Ravioli 6 bis 8 Minuten. Geben Sie die Salbeibutter darüber und schon sind die Ravioli servierbereit.

FR

Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

Des pâtes fraîches

~200 g de carrés de pâte à ravioli

Farce

- 200 g d'épinards frais
- 170 g de fromage ricotta
- 35 g de fromage parmesan, rapé
- 20 g de noix de pin, grillées
- Muscade, au goût
- Supplément : blanc d'oeuf
- Un pinceau

Beurre de sauge

- 35 g de beurre
- 7 feuilles de sauge, hachées
- 35 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de crème
- 35 g de fromage parmesan
- Poivre noir moulu, au goût

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et blanchir 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. Hacher finement les épinards et les combiner aux ingrédients de la farce.
3. Étendre la moitié des carrés de pâte sur une surface plane et placer une cuillère à thé comble de farce sur chaque carré. Badigeonner les bords des pâtes avec le blanc d'oeuf et placer dessus un autre carré de pâte, en scellant les bords à la fourchette pour former une enveloppe.
4. Préparer le beurre de sauge. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter la sauge, le sel de mer et la crème et mijoter quelques secondes. Incorporer le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonner.
5. Cuire les ravioli pendant 6 à 8 minutes. Servir directement garnis du beurre de sauge.

EN

Tricolore penne picnic salad

Fresh pasta

~450 g multicolored penne

For the salad

- 180 g green beans, blanched
- 150 g asparagus, blanched
- 1 red bell pepper, chopped
- 180 g cherry tomatoes, halve
- 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 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.

IT

Insalata di penne tricolore

Pasta fresca

~450 g penne multicolore

Per l'insalata

- 180 g di fagiolini, sbollentati
- 150 g di asparagi, sbollentati
- 1 peperone rosso, a dadini
- 180 g di pomodorini ciliegini, tagliati a metà
- Basilico / prezzemolo fresco, tritato

Condimento

- Il succo di ½ limone
- 1 cucchiaio di aceto bianco di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di miele
- Pepe nero macinato

Per guarnire

- Noci o altra frutta secca, tostata
- 75 g di formaggio di capra, sbriciolato

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e cuocere le penne per 10-12 minuti. Scolare e raffreddare sotto l'acqua. Scolare di nuovo.
2. Preparare il condimento in un'insalatiera. Mettere tutti gli ingredienti salati e la pasta, e mescolare con cura.
3. Decorare con le noci e il formaggio sbriciolato.
4. Servire subito.

DE

Picknicksalat mit Penne tricolore

Frische Pasta

Ca. 450 g Penne in verschiedenen Farben

Für den Salat

- 180 g grüne Bohnen, blanchiert
- 150 g Spargel, blanchiert
- 1 rote Paprika, klein geschnitten
- 180 g Kirschtomaten, halbiert
- Frisches Basilikum/frische Petersilie, klein geschnitten

Dressing

- Saft von ½ Zitrone
- 1 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zum Garnieren

- Walnüsse oder andere Nüsse, geröstet
- 75 g Ziegenkäse, zerbröckelt

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen und kochen Sie die Penne 10 bis 12 Minuten. Schrecken Sie die abgegossene Penne ab. Lassen Sie sie gut abtropfen.
2. Bereiten Sie in einer großen Salatschüssel das Dressing zu. Geben Sie dann alle Salatzutaten und die Pasta hinzu und mischen Sie alles gut durch.
3. Garnieren Sie den Salat mit Nüssen und Käse.

FR

Salade à pique-nique aux penne trois couleurs

Des pâtes fraîches

~450 g de penne multicolores

Pour la salade

- 180 g de fèves vertes, blanchies
- 150 g d'asperges, blanchies
- 1 poivron rouge, haché
- 180 g 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 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.





EN

Summer ditalini with kamut flour

Ingredients

~200 g maccheroni

Dressing

- 1 mozzarella
- 2 tomatoes
- 35 g seasoned savoury ricotta cheese
- Basil
- Extra virgin olive oil
- Pepper, to your liking

Preparation

1. Use the maccheroni 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



IT

Ditalini estivi al kamut

Pasta fresca

~200 g Macaroni

Condimento

- 1 mozzarella
- 2 pomodori
- 35 gr di ricotta salata stagionata
- Basilico
- Olio extra vergine d'oliva
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Usare il disco per i Macaroni e tagliare l'impasto a circa 1 cm di lunghezza.
2. Tagliare la mozzarella a dadini insieme ai pomodori e al basilico.
3. Condirli con olio sale e pepe.
4. Bollire l'acqua e cuocere i ditalini.
5. Scolarli a cottura avvenuta.
6. Unire ditalini, mozzarella, pomodoro e basilico.
7. Grattugiare la ricotta salata ed aggiungerla ai ditalini.
8. Mischiare tutti gli ingredienti e gustarli.

Consiglio

Condire il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di pepe.

DE

Kamutnudeln ohne Ei

Frische Pasta

~200 g maccheroni

Soße

- 1 Mozzarella
- 2 Tomaten
- 35 g Ricotta, gereift und gesalzen
- Basilikum
- Olivenöl extra vergine
- Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Verwenden Sie den Aufsatz für Maccheroni und schneiden Sie den Teig auf ca. 1 cm Länge.
2. Schneiden Sie den Mozzarella zusammen mit den Tomaten und Basilikum in Würfel.
3. Geben Sie Öl, Salz und Pfeffer hinzu.
4. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie die Ditalini und gießen Sie sie ab.
5. Vermengen Sie die Ditalini mit dem Mozzarella, den Tomaten und dem Basilikum.
6. Reiben Sie den Ricotta und geben Sie ihn zu den Ditalini.
7. Vermengen Sie alle Zutaten.

Tipp

Beträufeln Sie das Gericht mit nativem Olivenöl und würzen Sie es nach Geschmack mit einer Prise Pfeffer.

FR

Ditalini estival

Ingédients

~200 g 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.

EN

Spinach penne with calamaretti and scampi

Fresh pasta

Approx. 200 g spinach noodles

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.

IT

Penne agli spinaci con scampi e calamari

Pasta Fresca

~200 g penne

Condimento

- 2-3 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 scampi, con il guscio ma privati della testa
- 6 calamari, puliti e sviscerati
- il succo di 1 limone
- 1 presa di sale marino, pepe macinato fresco
- le foglie di 1 rametto di basilico
- 1 spicchio d'aglio

Preparazione

1. Soffriggere l'aglio in padella con l'olio.
2. Aggiungere gli scampi e lasciarli rosolare per circa 1 minuto.
3. Aggiungere i calamari e far rosolare il tutto per circa 2 minuti.
4. Sfumare con il succo di limone e lasciar sobbollire per circa 2 minuti.
5. Dopo aver aggiustato di sale e pepe, aggiungere le foglie di basilico e mescolare il tutto.

Consiglio

Durante la cottura della pasta, frullare 50 g di spinaci e inserirli nell'acqua di cottura!

DE

Spinatpenne mit Calamaretti und Scampi

Frische Pasta

Ca. 200 g Spinatnudeln

Calamaretti und Scampi

- 2-3 EL Olivenöl
- 3 Scampi, in der Schale ohne Kopf
- 6 Calamari, entdärmt und geputzt
- Saft einer Zitrone
- 1 Prise Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zweig Basilikum

Zubereitung

1. Schwitzen Sie Olivenöl mit Knoblauch in einer Pfanne an.
2. Geben Sie die Scampi hinzu und braten sie etwa 1 Minute an.
3. Geben Sie nun die Calamaretti hinzu und braten sie weitere 2 Minuten.
4. Löschen Sie die Scampi und Calamaretti mit dem Zitronensaft ab und lassen sie etwa 2 Minuten darin köcheln.
5. Schmecken Sie die Soße mit Meersalz ab und heben Sie Basilikum unter.

FR

Pâtes penne aux épinards avec calamars et langoustines

Pâtes fraîches

~200 g 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.





EN

Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil

Fresh pasta

Approx. 200 g Fettuccine

Sauce

- 2-3 salsiccia sausages, sliced
- ½ clove of garlic, crushed
- 170 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.

IT

Fettuccine alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino

Pasta Fresca

~200 g fettuccine

Condimento

- 2-3 pezzi di salsiccia a pezzetti
- ½ spicchio d'aglio schiacciato
- 170 g di zucchine a rondelle
- Il succo e la scorza di mezzo limone
- Olio aromatizzato al peperoncino
- Origano

Preparazione

1. Saltare la salsiccia in padella a fuoco medio – senza condimento, è sufficiente il grasso dell'insaccato.
2. Aggiungere l'aglio e lasciar rosolare.
3. Aggiungere le zucchine e portarle a cottura.
4. Sfumare con il succo di limone, aggiustare di sale e pepe e insaporire a piacere con la scorza di limone.

Consiglio

Cospargere il tutto di origano tritato.

DE

Fettuccine mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl

Frische Pasta

Ca. 200 g Fettuccine

Soße

- 2-3 Salsiccia-Würste, in Scheiben geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, zerquetscht
- 170 g Zucchini, geschnitten
- Saft einer Zitrone, Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Braten Sie die geschnittene Salsiccia in einer Pfanne bei mittlerer Hitze an. Fügen Sie dabei kein Fett hinzu, da das Fett aus der Wurst genutzt wird.
2. Geben Sie den Knoblauch hinzu und schwitzen Sie diesen mit an.
3. Geben Sie nun die Zucchini hinzu und lassen sie heiß ziehen.
4. Löschen Sie die Soße mit Zitronensaft ab und schmecken sie mit Salz und Pfeffer ab. Heben Sie nach Geschmack den Zitronenabrieb unter.
5. Streuen Sie zum Schluss den geschnittenen Oregano darüber.

FR

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

Pâtes fraîches

~200 g de fettuccine

Sauce

- 2 ou 3 saucisses salsiccia, tranchées
- ½ gousse d'ail écrasée
- 170 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.

EN

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

Fresh pasta

Approx. 200 g 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 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 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 more minutes.

IT

Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra

Pasta Fresca

200 g fettuccine

Condimento

- 3 pomodori ramati di media grandezza
- 20 g di zucchero a velo
- 1 scalogno
- ½ spicchio d'aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 fettine di zenzero fresco
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 35 ml di vino bianco
- 70 ml di brodo di manzo
- 140 g di passata di pomodoro
- Le foglie di 2 rametti di timo
- Le foglie di 1 rametto di basilico, spezzettate
- 20 ml di panna
- 70 g di formaggio fresco di capra

Preparazione

1. Tagliare una calotta ai pomodori, prelevarne la polpa con un cucchiaino e metterla da parte.
2. Cospargere l'interno dei pomodori di olio e zucchero a velo e metterli in forno a 120°C per 10 minuti.
3. Tagliare lo scalogno a dadini e l'aglio a fettine sottili.
4. Riscaldare l'olio in una padella, soffriggervi aglio, scalogno e zenzero, quindi caramellarli nello zucchero di canna. Spegnerne con il vino bianco, aggiungere il brodo di manzo, la polpa precedentemente prelevata dai pomodori e la passata di pomodoro, e portare a cottura mescolando spesso.
5. Aggiungere il timo, il basilico e la panna, aggiustare di sale e pepe – e di peperoncino, se piace.
6. Farcire i pomodori con la salsa così ottenuta, cospargerli di formaggio di capra e gratinare a 160°C per 5 minuti.

DE

Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse

Frische Pasta

Ca. 200 g Fettuccine

Soße

- 3 mittelgroße Strauchtomaten
- 20 g Puderzucker
- 1 Schalotte
- ½ Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 2 daumengroße Stücke frischen Ingwer, in Scheiben
- 2 EL brauner Zucker
- 35 ml Weißwein
- 70 ml Kalbsbrühe
- 140 g passierte Tomaten
- 2 Zweige Thymian, gezupft
- 1 Zweig Basilikum, geschnitten
- 20 ml Sahne
- 70 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Schneiden Sie bei den Tomaten einen „Deckel“ ab, nehmen Sie das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus und stellen Sie das Fruchtfleisch beiseite.
2. Füllen Sie die Tomaten mit etwas Puderzucker und Olivenöl und geben Sie die Tomaten bei 120°C für 10 Minuten in den Ofen.
3. Schälen Sie die Schalotten und den Knoblauch. Schneiden Sie die Zwiebel in Würfel und den Knoblauch in Scheiben.
4. Erhitzen Sie das Olivenöl im Topf, schwitzen Sie die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer darin an und karamellisieren Sie alles mit braunem Zucker.
5. Löschen Sie die Zutaten mit etwas Weißwein ab, geben Sie die Kalbsbrühe, das Fruchtfleisch und die passierten Tomaten hinzu und lassen Sie die Soße einköcheln. Rühren Sie dabei ab und zu um.
6. Geben Sie den Thymian, Basilikum und die Sahne hinzu und schmecken Sie die Soße nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chili fein ab.
7. Füllen Sie die Tomaten mit der Tomatensauce, geben Sie den Ziegenkäse darauf und lassen Sie das Gericht für weitere 5 Minuten bei 160°C im Backofen garen.

FR

Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais

Pâtes fraîches

Environ 200 g de fettuccine

Sauce

- 3 tomates en grappe de taille moyenne
- 20 g de sucre glace
- 1 échalote
- 1/2 gousse d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 morceaux de gingembre frais de la grosseur du pouce, en tranches
- 2 c. à soupe de cassonade
- 35 ml de vin blanc
- 70 ml de fond de veau
- 140 g de tomates pelées
- 2 branches de thym, effeuillées
- 1 branche de basilic, hachée
- 20 ml de crème
- 70 g de fromage de chèvre frais

Préparation

1. Couper le haut des tomates, les évider à l'aide d'une cuillère et réserver la chair.
2. Remplir les tomates d'un peu de sucre glace et d'huile d'olive et les faire cuire au four à 120°C (248°F) pendant 10 minutes.
3. Hacher l'échalote et l'ail. Couper l'oignon en dés et l'ail en tranches.
4. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, faire revenir les échalotes, l'ail, le gingembre et caraméliser le tout avec la cassonade.
5. Verser le vin blanc sur les ingrédients, ajouter le fond de veau, la chair des tomates et les tomates pelées et laisser mijoter la sauce. Remuer de temps en temps.
6. Ajouter le thym, le basilic et la crème et assaisonner la sauce selon le goût avec le sel, le poivre et le piment.
7. Farcir les tomates de sauce tomate, ajouter le fromage de chèvre frais et cuire au four à 160°C (320°F) pendant encore 5 minutes.





© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V. All rights reserved.
Specifications are subject to change without notice. Trademarks
are the property of Koninklijke Philips N.V. and/or Philips Domestic
Appliances Holding B.V.

Document order number: 3000 003 8775.2 A