

PHILIPS

Pasta maker
Machine à pâtes
Máquina para
hacer pasta

Recipe book
Livre de recettes
Libro de recetas



EN Inspiring and delicious **Pasta maker recipes**

FR Recettes inspirantes et délicieuses
pour la machine à pâtes

ES Atractivas y deliciosas **recetas con la
máquina para hacer pasta**

#philippastamaker

Contents

Enjoy endless fresh pasta options in less than 10 minutes	
Making pasta with the Pasta maker	
Shaping discs and pasta shapes.	8
Ingredients and doughs	10
Add more flavor	12
Classic Recipes	
Lasagna Bolognese	16
Spelt spaghetti with cheese and pepper	18
Ricotta spinach ravioli with sage butter	20
Gourmet recipes	
Beet spaghetti with olives, capers and burrata	22
Fettuccine with salsiccia, garlic and chili oil	23
Pasta nero pescatore	26
Jiaozi dumplings	28
Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese	30
Lasagna with squacquerone and pea cream	32
Recipes children love	
Spaghetti with tomato sauce	34
Tricolore penne picnic salad	36
Penne mac & cheese	38
Gluten free recipes	
Chestnut flour fettuccine with gorgonzola and apple	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine with rustic sausage	44
Register your product	46

Contenu

Profitez d'options infinies de pâtes fraîches en moins de 10 minutes	
Faire des pâtes avec la machine à pâtes	
Disques de forme et formes de pâtes.	8
Ingrédients et pâtes	10
Ajoutez de la saveur	12
Recettes classiques	
Lasagnes à la bolognaise	16
Spaghettis à l'épeautre avec fromage et poivre	18
Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge	20
Recettes gastronomiques	
Spaghettis à la betterave avec olives, câpres et burrata	22
Fettuccines avec salsiccia, ail et huile de chili	23
Pâtes nero pescatore	26
Jiaozi (raviolis chinois)	28
Fettuccines avec tomate farcie cuite au four et fromage de chèvre à pâte molle	30
Lasagnes avec fromage squacquerone et crème de pois	32
Recettes préférées des enfants	
Spaghettis sauce tomate	34
Salade à pique-nique aux pennes trois couleurs	36
Pennes de style « macaroni au fromage »	38
Recettes sans gluten	
Fettuccines à la farine de châtaigne avec fromage gorgonzola et pomme	40
Pizzoccheri de la Valteline	42
Fettuccines avec saucisse rustique	44
Enregistrer votre produit	46

Contenido

Disfrute de infinitos platos de pasta fresca en menos de 10 minutos	
Preparar pasta con la máquina para hacer pasta	
Discos de moldeado y moldes para pasta.	8
Ingredientes y masas	10
Dar más sabor	12
Recetas clásicas	
Lasaña boloñesa	16
Espagueti de espelta con queso y pimienta	18
Raviolis de espinaca con ricotta y mantequilla de salvia	20
Recetas gourmet	
Espagueti de remolacha con aceitunas, alcaparras y burrata	22
Fettuccine con salchicha italiana, ajo y aceite de chile	23
Pasta nero pescatore	26
Bollos rellenos Jiaozi	28
Fettuccine con tomate relleno al horno y queso de cabra suave	30
Lasaña con squacquerone y crema de guisantes	32
Recetas deliciosas para niños	
Espaguetis con salsa de tomate	34
Ensalada para pícnic de penne tricolore	36
Macarrones con queso hechos con pasta penne	38
Recetas sin gluten	
Fettuccine de harina de castaña con gorgonzola y manzana	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine con salchicha rústica	44
Registre su producto	46

EN

Enjoy endless fresh pasta options in less than 10 minutes

The Philips pasta maker is fully automatic and makes several kinds of pasta.

This recipe book is full of recipes and ideas for pasta and noodle dishes that you can make with the Philips pasta maker! Making fresh pasta used to be complicated and required a lot of work, time and know-how. Now, you can make all kinds of fresh pasta and noodles in just minutes with the Philips pasta maker.

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

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

FR

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

La machine à pâtes Philips est entièrement automatique et produit plusieurs types de pâtes.

Ce livre déborde de recettes et d'idées géniales pour préparer des plats de pâtes ou de nouilles avec la machine à pâtes Philips! Auparavant, faire des pâtes fraîches était compliqué et exigeait beaucoup de travail, de temps et de savoir-faire. Maintenant, vous pouvez faire des pâtes et nouilles fraîches de toutes sortes en quelques minutes avec la machine à pâtes Philips.

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

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

ES

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

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

En este libro se ofrece una variedad completa de recetas e ideas para platos de pasta y fideos que puede preparar con la máquina para hacer pasta Philips. Preparar pasta fresca solía ser complicado y requería mucho trabajo, tiempo y conocimiento. Ahora puede cocinar todo tipo de pasta y fideos frescos en solo minutos gracias a la máquina para hacer pasta Philips.

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

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



Making pasta with the Pasta maker

How to operate the Pasta Maker:

- Turn on Pasta maker using the Ⓢ button.
- Select the program using the Ⓢ button: Plain Pasta or Egg / Flavored Pasta.
- Open lid and add flour.
- Close the lid. The liquid amount* will appear on the screen.
- Use the liquid cup to prepare the liquid you will add.
*The liquid amount on screen is the total amount for all liquid ingredients, including eggs.
- Press Ⓢ to start mixing.
- Slowly pour liquid into opening on lid.
- Important note: In the mixing stage, it is normal to see crumbs rather than a fully shaped dough. Do not add extra liquid, and follow the guide.
- Pasta will appear after approximately 3 minutes.
- Cut pasta to preferred size.

Cooking

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

Storage:

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

This book uses the following abbreviations:

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

Faire des pâtes avec la machine à pâtes

Comment faire fonctionner la machine à pâte :

- Allumez la machine en appuyant sur le bouton Ⓢ.
- Sélectionnez le programme en appuyant sur le bouton Ⓢ : Pâtes ordinaires ou pâtes aromatisées aux œufs
- Ouvrez le couvercle et ajoutez la farine.
- Fermez le couvercle. La quantité* de liquide apparaîtra à l'écran.
- Utilisez la tasse à liquide pour préparer le liquide à ajouter.
*La quantité de liquide à l'écran représente le total de tous les ingrédients liquides, incluant les œufs.
- Appuyez sur Ⓢ pour lancer le mélange.
- Versez le liquide dans la fente du couvercle.
- Remarque importante : À l'étape du mélange, il est normal de voir des miettes plutôt qu'une pâte complètement formée. N'ajoutez pas de liquide supplémentaire, et suivez le guide.
- Les pâtes se formeront après environ 3 minutes.
- Coupez les pâtes à la taille choisie.

Cuisson multiple

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

Stockage :

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

Ce livre utilise les abréviations suivantes :

kg = kilogramme	lb = livre	g = gramme
oz = onces	L = litre	po = pouce
ml = millilitre	oz liq = once liquide	c. à s. = cuillère à soupe
c. à t. = cuillère à thé		

Preparar pasta con la máquina para hacer pasta

Funcionamiento de la máquina para hacer pasta:

- Encienda la máquina para hacer pasta con el botón Ⓢ.
- Seleccione el programa con el botón Ⓢ: Pasta simple o pasta con sabor/huevo.
- Abra la tapa y agregue harina.
- Cierre la tapa. Aparecerá la cantidad de líquido* en la pantalla.
- Use el vaso para líquidos para agregar el líquido.
*La cantidad de líquido que aparece en pantalla es el total para todos los ingredientes líquidos, incluidos los huevos.
- Presione Ⓢ para empezar a mezclar.
- Vierta el líquido gradualmente en la abertura.
- Nota importante: En la fase de mezcla, es normal ver migas en lugar de una masa completamente formada. No agregue más líquido y siga la guía.
- La pasta aparecerá después de aproximadamente 3 minutos.
- Corte la pasta en el tamaño que desee.

Cocina

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

Almacenamiento:

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

Este libro utiliza las siguientes abreviaturas:

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

EN

Shaping discs and pasta shapes

The pasta shaping discs can be attached to the Pasta Maker to create the unique pasta shapes. These discs might differ by country. The recipes suggest a specific shape and disc to use, but other shapes are also possible to prepare the recipe.

FR

Disques de forme et formes de pâtes

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

ES

Discos de moldeado y moldes para pasta

Los discos de moldeado de pasta se pueden conectar a la máquina a fin de crear formas únicas. Es probable que los discos sean diferentes según el país. En las recetas se sugiere el uso de una forma y un disco específicos, pero también es posible crear otras formas para la preparación.



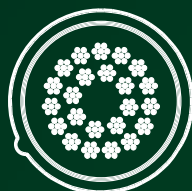
EN Spaghetti
FR Spaghetti
ES Espaguetis



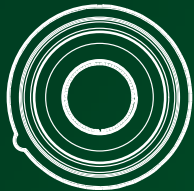
EN Penne
FR Penne
ES Macarrones



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



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



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

EN

Ingredients and doughs

Flour, water and egg

You can use any type of wheat flour with the Pasta Maker, or white bread flour.

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

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

Fine soft flour (type 00) contains less protein, so we recommend adding eggs. You can use spelt, whole wheat or buckwheat to make soba.

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

Use your recipes to inspire and support other pasta maker lovers with the hashtag #philippastamaker

FR

Ingrédients et pâtes

Farine, eau et œuf

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de farine de blé avec la machine à pâtes, ou de la farine à pain blanc.

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

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

Les farines de blé tendres (de type 00) contiennent moins de protéines, il est donc recommandé de leur ajouter de l'œuf. Vous pouvez utiliser de la farine d'épeautre, de blé entier ou de sarrasin pour faire des nouilles soba.

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

ES

Ingredientes y masas

Harina, agua y huevo

Puede utilizar cualquier tipo de harina de trigo con la máquina para hacer pasta o harina para pan blanco.

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

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

La harina de tipo suave y fino (tipo 00) contiene menos proteínas, por lo que se recomienda agregar huevos. Puede utilizar espelta, trigo sarraceno o trigo integral para preparar soba.

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

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



EN Wheat pasta
Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95g): 1 egg + water

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

ES Pasta de trigo
Harina: 250 g (9 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3 oz) de 1 huevo más agua



EN Durum noodle
Flour 7 oz (200g) semolina / 1.76 oz (50g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (90g) water

FR Nouilles à la semoule de blé dur
Farine 200 g (7 oz) de semoule de blé dur / 50 g (1.76 oz) de farine tout-usage
Liquide 90 g (3.35 oz) d'eau

ES Fideos de trigo duro
Harina: 200 g (7 oz) de sémola/50 g (1.76 oz) de harina común
Líquido: 90 g (3.35 oz) de agua



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

FR Feuille à raviolis chinois et à raviolis
Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3.35 oz) d'eau

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



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

FR Pâtes à base de sarrasin et de riz (sans gluten)
150 g (5.3 oz) de farine de sarrasin
100 g (3.53 oz) de farine de riz
100 g (0.71 oz) d'huile, 140 ml (4.73 oz liq) d'eau

ES Pasta de trigo sarraceno y arroz (Sin gluten)
150 g (5.3 oz) de trigo sarraceno
100 g (3.53 oz) de harina de arroz
20 g (0.71 oz) de aceite, 140 ml (4.73 fl oz) de agua

FR Pour préparer 300 g (10.5 oz) de pâtes (3 à 4 portions)



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

FR Nouilles au blé
Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 90 g (3.35 oz) d'eau

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



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

FR Nouilles ramen
Farine 250 g (9 oz) de farine à pain / 0.11 oz (3 g) de sel
Liquide 90 g (3.35 oz) d'eau

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



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

FR Pâtes et nouilles au blé entier
Farine 250 g (9 oz) de farine de blé entier
Liquide 95 g (3.35 oz) : 1 œuf et eau

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



EN Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free)
4.6 oz (130g) Buckwheat Flour, 4.2 oz (120g) Chestnut flour, ½ teaspoon carob flour, 3.4 fl oz (100ml) water, 1 tbs oil

FR Pâtes à base de sarrasin et de châtaigne (sans gluten)
130 g (4.6 oz) de farine de sarrasin, 120 g (4.2 oz) de farine de châtaigne, ½ c. à t. de farine de caroube, 100 ml (3.4 oz liq) d'eau, 1 c. à s. d'huile

ES Pasta de trigo sarraceno y castaña (Sin gluten)
130 g (4.6 oz) de harina de trigo sarraceno, 120 g (4.2 oz) de harina de castaña, ½ cucharadita de harina de algarroba, 100 ml (3.4 fl oz) de agua, 1 cda. de aceit

ES Para preparar 300 g (10.5 oz) de pasta (3 a 4 porciones)



EN Durum pasta
Flour 7 oz (200g) semolina 1.76 oz (50g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95g): 1 egg + water

FR Pâtes à la semoule de blé dur
Farine 200 g (7 oz) de semoule de blé dur 50 g (1.76 oz) de farine tout-usage
Liquide 3 oz (95 g) : 1 œuf et eau

ES Pasta de trigo duro
Harina: 200 g (7 oz) de sémola, 50 g (1.76 oz) de harina común
Líquido: 95 g (3 oz) de 1 huevo más agua



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

FR Udon
Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 90 g (3.35 oz) d'eau

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



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

FR Pâtes / nouilles à l'épeautre
Farine 250 g (9 oz) de farine d'épeautre
Liquide 95 g (3.35 oz) : 1 œuf et eau

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



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

FR Pâtes aux pois chiches (sans gluten)
200 g (7 oz) de farine de pois chiche, 70 g (2.5 oz) de liquide, 1 c. à t. de xanthane. (ou alternativement, 250 g (9 oz) de farine de pois chiche, 95 ml (3.2 oz liq) d'eau (1 œuf et le reste en eau)

ES Pasta de garbanzos (sin gluten)
200 g (7 oz) de harina de garbanzos, 70 g (2.5 oz) de líquido, 1 cucharadita de xantana. (O bien, 250 g [9 oz] de harina de garbanzos, 95 ml [3.2 fl oz] de agua (1 huevo y el resto se llena con agua).

ENAdd more flavor

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



ENCarrot pasta / noodles

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

FRPâtes / nouilles aux carottes

Farine 200 g (7 oz) de semoule de blé dur, 50 g (1,76 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus de carotte
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

ESPasta/fideos de zanahoria

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



ENBeet pasta / noodles

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

FRPâtes / nouilles aux betteraves

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

ESPasta/fideos de remolacha

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



ENPasta nero

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

FRPasta nero

Farine Farine 200g de semoule, 50g de farine tout usage
Liquide 95g: 1 œuf + 1 cuillère à café d'encre de calmar + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300g

ESPasta negra

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

FRAjoutez de la saveur

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



ENTomato pasta / noodles

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

FRPâtes / nouilles aux tomates

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

ESPasta/fideos de tomate

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



ENSpinach lasagna / dumpling / wonton

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

FRLasagnes / raviolis chinois / aux épinards

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

ESLasaña/bollo relleno/wantán de espinaca

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



ENHerb pasta / noodle

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

FRPâtes / nouilles aux herbes

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

ESPasta/fideos de hierbas

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

ESDar más sabor

Para preparar 300 g (10.5 oz) de pasta (3 a 4 porciones)



ENSoba

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

FRSoba

Farine 170 g (6 oz) de farine de sarrasin, 80 g (2,9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

ESsoba

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



ENFennel & pepper pasta / noodle

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

FRPâtes / nouilles au fenouil et au poivron

Farine 250 g (9 oz) de farine de blé, 1/2 c. à s. de fenouil moulu, 1/2 c. à s. de poivre noir moulu
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

ESPasta/fideos de hinojo y pimienta

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



ENGluten-free pasta

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

FRPâtes sans gluten

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

ESPasta sin gluten

Harina: 250 g (9 oz) de harina sin gluten, 2 g (0.7 oz) de goma xantana
Líquido: 2 huevos, 50 g (1.76 oz) de agua
Cantidad de pasta: 300 g (10.5 oz)



EN

Classic recipes

FR

Recettes classiques

Recetas clásicas

EN

Lasagna Bolognese

Fresh pasta

21 oz (600g) lasagna sheets (spinach)

Bolognese sauce

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

Béchamel

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

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

Suggestion

Meat can be replaced with eggplant and fried peppers.

FR

Lasagnes à la bolognaise

Pâtes fraîches

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

Sauce bolognaise

- Huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, hachées finement en cubes
- 2 carottes, hachées finement en cubes
- 2 poivrons rouges, hachés finement en cubes
- 100 g (3.53 oz) de pancetta, hachée
- 500 g (17,6 oz) de bœuf haché
- 50 g (1,76 oz) (3½ c. à s.) de purée de tomates
- 250 g (9 oz) de tomates tamisées
- 250 ml (8,5 oz liq) de bouillon de bœuf

Sauce béchamel

- 50 g (1,76 oz) (3½ c. à s.) de beurre
- 60 g (2 oz) de farine
- 1 L (34 oz liq) de lait
- 250 g (9 oz) de fromage parmesan, râpé

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

Suggestion

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

ES

Lasaña boloñesa

Pasta fresca

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

Salsa boloñesa

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

Bechamel

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

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

Sugerencias:

La carne se puede reemplazar con berenjena y pimientos fritos.



EN

Spelt spaghetti with cheese and pepper

Fresh pasta

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

Sauce

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

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

Suggestion

Split the pasta between individual plates and sprinkle with more grated pecorino.

FR

Spaghettis à l'épeautre avec fromage et poivre

Pâtes fraîches

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

Sauce

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

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

Suggestion

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

ES

Espagueti de espelta con queso y pimienta

Pasta fresca

250 g (9 oz) de harina de escanda, 1 huevo más agua

Salsa

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

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

Sugerencias:

Divida la pasta en platos individuales y espolvoree más pecorino rallado.



**EN**

Ricotta spinach ravioli with sage butter

Fresh pasta

10.5 oz (300 g) pasta squares

Filling

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

Sage butter

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

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

**FR**

Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

Pâtes fraîches

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

Farce

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

Beurre de sauge

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

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

ES

Raviolis de espinaca con ricotta y mantequilla de salvia

Pasta fresca

300 g (10.5 oz) de cuadrados de pasta

Relleno

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

Mantequilla de salvia

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

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

EN

Gourmet Recipes

FR

Recettes gastronomiques

ES

Recetas gourmet

EN

Beet spaghetti with olives, capers and burrata

Fresh pasta

- Approx. 10.5 oz (300g) beetroot pasta

Sauce

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

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

FR

Spaghettis à la betterave avec olives, câpres et burrata

Pâtes fraîches

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

Sauce

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

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

ES

Espagueti de remolacha con aceitunas, alcaparras y burrata

Pasta fresca

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

Salsa

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

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





EN

Fettuccine with salsiccia, garlic and chili oil

Fresh pasta

Approx. 7 oz (200g) Fettuccine

Sauce

- 2–3 salsiccia sausages, sliced
- ½ clove of garlic, crushed
- 6 oz (170g) zucchini, chopped
- Juice of one lemon, lemon zest

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 it in the pan.
3. Now add the zucchini and heat them.
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

Fettuccines avec salsiccia, ail et huile de chili

Pâtes fraîches

Environ 200 g (7 oz) de fettuccines

Sauce

- 2 à 3 saucisses salsiccia, tranchées
- ½ gousse d'ail, broyée
- 170 g (6 oz) de courgettes zucchini, hachées
- Jus d'un citron, zeste de citron

1. Faites frire les saucisses salsiccia dans une poêle à feu moyen. N'ajoutez pas d'huile supplémentaire, car vous pouvez faire cuire les saucisses dans leur gras.
2. Ajoutez l'ail et faites-le suer dans la poêle.
3. Ajoutez maintenant les courgettes zucchini et faites-les chauffer.
4. Ajoutez le jus de citron à la sauce et assaisonnez-la de sel et de poivre, au goût. Incorporez le zeste de citron, au goût.
5. Finalement, saupoudrez d'origan haché.

ES

Fettuccine con salchicha italiana, ajo y aceite de chile

Pasta fresca

Aprox. 200 g (7 oz) de fettuccine

Salsa

- 2 a 3 salchichas italianas rebanadas
- ½ diente de ajo machacado
- 170 g (6 oz) de calabacín picado
- Jumo de un limón, ralladura de limón

1. Fría las salchichas picadas en una sartén a fuego medio. No agregue más aceite, ya que puede utilizar la grasa de la salchicha para cocinar.
2. Agregue el ajo y sofríalo en la sartén.
3. Ahora incorpore el calabacín y caliéntelo.
4. Agregue el jugo de limón a la salsa, y sazone con sal y pimienta al gusto. Mezcle la ralladura de limón al gusto.
5. Por último, espolvoree el orégano picado.

Pasta nero pescatore

Fresh pasta

10.5 oz (300 g) pasta nero

Sauce

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

Garnish

- Fresh parsley, chopped
- Lemon wedges

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

Pâtes nero pescatore

Pâtes fraîches

300 g (10,5 oz) de pâtes nero

Sauce

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

Garniture

- Persil frais, haché
- Quartiers de citron

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

Pasta nero pescatore

Pasta fresca

300 g (10.5 oz) de pasta negra

Salsa

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

Adorno

- Perejil fresco picado
- Rodajas de limón

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





EN

Jiaozi dumplings

Fresh pasta

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

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

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

Filling 3 10 dried mushrooms to replace the pork, soak in warm water until soft, chopped

Dipping sauce 3 tbsp soy sauce / 1 tbsp rice vinegar / 1 tsp white sugar / 1 tsp sesame oil / 5 coriander sprigs, finely chopped / 1 red chili, finely chopped

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

Suggestion

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



FR

Jiaozi (raviolis chinois)

Pâtes fraîches

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

Farce 1 200 g (7 oz) de porc haché / 1 gousse d'ail, pelée et émincée finement / 1 morceau de gingembre frais de la grosseur du pouce, émincé finement / 1 c. à s. de sauce soya / 1 c. à t. de sel / 1 c. à s. de vin de riz chinois ou de xérès sec / ¼ c. à t. de poivre blanc fraîchement moulu, ou au goût / 2 c. à s. d'huile de sésame / ½ oignon vert, haché finement / 100 g (3.53 oz) de chou chinois (nappa) haché finement / facultatif : pousses de bambou, râpées

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

Farce 3 pour remplacer le porc, 10 champignons séchés, trempés dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils s'amollissent, puis hachés

Trempette 3 c. à s. de sauce soya / 1 c. à s. de vinaigre de riz / 1 c. à t. de sucre blanc / 1 c. à t. d'huile de sésame / 5 brins de coriandre, hachés finement / 1 piment rouge, haché finement

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

Suggestion

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

ES

Bollos rellenos Jiaozi

Pasta fresca

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

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

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

Relleno 3: 10 hongos secos picados para reemplazar al cerdo, remojados en agua tibia hasta que estén suaves

Salsa para untar: 3 cdas. de salsa de soya/1 cda. de vinagre de arroz/1 cda. de azúcar blanca/1 cda. de aceite de sésamo/5 ramitas de cilantro finamente picadas/1 chile rojo finamente picado

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

Sugerencias:

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

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

Fresh pasta

Approx. 10.5 oz (300 g) fettuccine

Sauce

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

1. Cut the top off the tomatoes, hollow out the flesh with a spoon and set aside.
2. Stuff the tomatoes with some icing sugar and olive oil and cook in the oven at 250°F (120°C) for 10 minutes.
3. Chop the shallots and the garlic. Dice the shallots and slice the garlic.
4. Heat the olive oil in the pan, sweat the shallots, garlic and ginger in this and caramelize everything with brown sugar.
5. Pour white wine over the ingredients, add the veal broth, tomato flesh and strained tomatoes and simmer the sauce. Stir occasionally.
6. Add the thyme, basil and cream and season the sauce to taste with salt, pepper and chili.
7. Stuff the tomatoes with the tomato sauce, add the goat’s cheese and cook in the oven at 320°F (160°C) for five more minutes.

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

Pâtes fraîches

Environ 300 g (10,5 oz) de fettuccines

Sauce

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

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

Fettuccine con tomate relleno al horno y queso de cabra suave

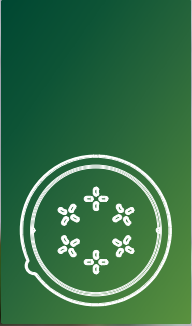
Pasta fresca

Aprox. 300 g (10.5 oz) de fettuccine

Salsa

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

1. Corte la parte superior de los tomates, saque la pulpa con una cuchara y resérvela.
2. Rellene los tomates con un poco de azúcar glas y aceite de oliva, y cocínelos en el horno a 120 °C (250 °F) durante 10 minutos.
3. Pique las chalotas y el ajo. Troce las chalotas y rebane el ajo.
4. Caliente el aceite de oliva en la sartén. Luego sofría las chalotas, el ajo y el jengibre, y caramelicé todo con azúcar morena.
5. Vierta vino blanco sobre los ingredientes, agregue el caldo de ternera, la pulpa de tomate y los tomates colados, y cocine la salsa a fuego lento. Revuelva de vez en cuando.
6. Agregue el tomillo, la albahaca y la crema, y sazone la salsa al gusto con sal, pimienta y chile.
7. Rellene los tomates con la salsa de tomate, agregue el queso de cabra y cocínelos en el horno a 160 °C (320 °F) durante cinco minutos más.





EN

Lasagna with squacquerone and pea cream

Fresh pasta

- 17.6 oz (500g) of white flour
- Liquid 6.85 oz (195ml): 1 egg + water

Ingredients

- 2.2 lb (1kg) of frozen or fresh peas
- 34 fl oz (1 L) béchamel
- ½ onion
- Extra virgin olive oil
- 3.53 oz (100g) pistachios
- 9 oz (250g) squacquerone cheese

1. Fry the onion with the oil, when it is resolved, add the peas and cook.
2. Stir them until a smooth cream is obtained.
3. Chop the pistachios until a flour is obtained.
4. Place a layer of lasagna pasta in a baking dish.
5. Add and spread the cream of peas, the béchamel sauce, the squacquerone and a sprinkling of pistachios.
6. Continue in this way for all the desired layers.
7. On the last outer layer, put just a little béchamel sauce and sprinkle with pistachio flour.
8. Bake at 180°C (350°F) and cook for about 25 minutes.

FR

Lasagnes avec fromage squacquerone et crème de pois

Pâtes fraîches

- 500 g (17,6 oz) de farine blanche
- Liquide 195 ml (6,85 oz) : 1 œuf et eau

Ingédients

- 1 kg (2,2 lb) de petits pois frais ou surgelés
- 1 L (34 oz liq) de béchamel
- ½ oignon
- Huile d'olive extra-vierge
- 100 g (3,53 oz) de pistaches
- 250 g (9 oz) de fromage squacquerone

1. Faites revenir l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il devienne transparent, ajoutez les pois et faites cuire.
2. Faites épaissir jusqu'à ce qu'une crème onctueuse se forme.
3. Hachez les pistaches jusqu'à ce qu'une farine se forme.
4. Placez une feuille de lasagne dans un plat de cuisson.
5. Ajoutez, en étendant, la crème de pois, la sauce béchamel, les fromages squacquerone, et saupoudrez le tout de pistaches.
6. Répétez cette étape pour toutes les couches désirées.
7. Recouvrez la dernière couche supérieure d'une légère quantité de sauce béchamel et saupoudrez-la de farine de pistache.
8. Cuire au four pendant environ 25 minutes à 180 °C (350 °F).

ES

Lasaña con squacquerone y crema de guisantes

Pasta fresca

- 500 g (17.6 oz) de harina blanca
- 195 ml (6.85 oz) de líquido: 1 huevo más agua

Ingredientes

- 1 kg (2.2 lb) de guisantes congelados o frescos
- 1 L (34 fl oz) de bechamel
- ½ cebolla
- Aceite de oliva extravirgen
- 100 g (3.53 oz) de pistachos
- 250 g (9 oz) de queso squacquerone

1. Sofría la cebolla con el aceite. Cuando esté transparente, agregue los guisantes y cocínelos.
2. Revuelva la mezcla hasta obtener una crema suave.
3. Pique los pistachos hasta que parezca harina.
4. Coloque una capa de pasta de lasaña en una fuente para horno.
5. Agregue y esparza la crema de guisantes, la salsa bechamel, el queso squacquerone y un puñado de pistachos.
6. Continúe de esta manera con todas las capas que desee.
7. En la última capa exterior, coloque un poco de salsa bechamel y espolvoree harina de pistacho.
8. Hornee la preparación a 180 °C (350 °F) y cocínela durante unos 25 minutos.

EN

Recipes children love

FR

Recettes préférées des enfants

ES

Recetas deliciosas para niños

EN

Spaghetti with tomato sauce

Fresh pasta
10.5 oz (300g) durum spaghetti

Tomato sauce

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

Topping

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

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 at medium heat for 5 minutes or until the onion is transparent. Add the tomato puree, stock powder and rosemary.
3. Deglaze with balsamic vinegar and wine or cooking water.
4. Add the sieved tomato sauce and simmer for 10 minutes until thickened.
5. Cook the pasta for 5–6 minutes. Drain and portion on plates. Add a generous serving of the sauce and sprinkle with basil and cheese.

Suggestion

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

FR

Spaghettis sauce tomate

Pâtes fraîches
300 g (10,5 oz) de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce tomate

- Huile d'olive
- 1 petit oignon, haché
- 2 branches de céleri, hachées
- 1 carotte de 100 g (3,53 oz), hachée
- 2 brins de romarin, hachés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 30 g (1 oz) (1 c. à s. et 2 c. à t.) de purée de tomates
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- Facultatif : 100 ml (3,4 oz liq) de vin rouge
- 250 ml (8,5 oz liq) de sauce tomate tamisée
- ½ c. à t. de bouillon de poulet ou de légumes en poudre, poivre noir moulu, au goût

Garniture

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

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

Suggestion

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

ES

Espaguetis con salsa de tomate

Pasta fresca
300 g (10.5 oz) de espaguetis de trigo duro

Salsa de tomate

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

Aderezo

- Queso parmesano rallado
- Opcional: albahaca fresca picada

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

Sugerencias:

Pruebe también la salsa boloñesa de la receta de lasaña.





EN

Tricolore penne picnic salad

Fresh pasta

21 oz (600g) multicolored penne

For the salad

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

Dressing

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

Topping

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

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

FR

Salade à pique-nique aux pennes trois couleurs

Pâtes fraîches

600 g (21 oz) de pennes multicolores

Pour la salade

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

Vinaigrette

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

Garniture

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

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

ES

Ensalada para pícnic de penne tricolore

Pasta fresca

600 g (21 oz) de penne multicolor

Para la ensalada

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

Aliño

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

Aderezo

- Nueces u otros frutos secos asados
- 75 g (2.7 oz) de queso de cabra desmenuzado

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

EN

Penne mac & cheese

Fresh pasta
21 oz (600g) penne

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

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

1. Bring a large pan of salted water to a boil and cook the pasta in 10–12 minutes. Drain, cool under cold water, leave to drain.
2. Meanwhile, in a saucepan, melt butter on the lowest heat. Stir in the flour to make a roux and fry for a few minutes. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted and the sauce has thickened.
3. Place the pasta in a large casserole dish, and cover with the cheese sauce.
4. Prepare the breadcrumb topping. Melt butter in a skillet over medium heat. Add breadcrumbs and brown. Spread over the penne. Sprinkle with a little paprika.
5. Bake in a preheated oven at 350°F (175°C) for 30 minutes. Serve.

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

FR

Pennes de style « macaroni au fromage »

Pâtes fraîches
600 g (21 oz) de pennes

- Sauce au fromage**
- 30 g (1 oz) (2 c. à s.) de beurre
 - 40 g (1,5 oz) de farine de blé
 - 300 ml (10 oz liq) de lait
 - 100 g (3,53 oz) de fromage cheddar ou gouda
 - 50 g (1,76 oz) de fromage parmesan

- Suppléments**
- 20 g (0,75 oz) (1 ½ c. à s.) de beurre
 - Chapelure
 - Poudre de paprika

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

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

ES

Macarrones con queso hechos con pasta penne

Pasta fresca
600 g (21 oz) de penne

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

- Adicional**
- 20 g (0.75 oz) (1½ cdas.) de mantequilla
 - Migas de pan
 - Pimentón en polvo

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

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





EN

Chestnut flour fettuccini with gorgonzola and apple

Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free):

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

Sauce

- 1 apple
- 9 oz (250g) gorgonzola

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

Suggestion

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

FR

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

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

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

Sauce

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

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

Suggestion

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

ES

Fettuccine de harina de castaña con gorgonzola y manzana

Pasta de trigo sarraceno y castaña (sin gluten):

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

Salsa

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

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

Sugerencias:

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

EN

Gluten free recipes

FR

Recettes sans gluten

ES

Recetas sin gluten

EN

Pizzoccheri alla Valtellinese

Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free):

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

Sauce

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

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

Suggestion

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

Note

Buckwheat flour is gluten-free.

FR

Pizzoccheri de la Valteline

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

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

Sauce

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

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

Suggestion

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

Remarque

La farine de sarrasin est sans gluten.

ES

Pizzoccheri alla Valtellinese

Pasta de arroz y castaña (sin gluten):

- 150 g (5.4 oz) de harina de trigo sarraceno
- 100 g (3.53 oz) de harina de arroz
- 20 ml (0.75 oz) de aceite
- 140 ml (5 fl oz) de agua

Salsa

- 250 g (9 oz) de queso Fontina o Bitto cortado en cubos pequeños
- 100 g (3.53 oz) de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 2 papas cortadas en trozos grandes
- 300 g (10.5 oz) de repollo de Saboya

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

Sugerencias:

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

Nota

La harina de trigo sarraceno no tiene gluten.





EN

Tagliatelle with rustic sausage

Chickpea Pasta (Gluten Free):

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

Or alternatively:

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

Rustic sausage sauce

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

Topping

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

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

Suggestion

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

FR

Tagliatelle avec saucisse rustique

Pâtes aux pois chiches (sans gluten) :

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

Ou alternativement :

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

Sauce à la saucisse rustique

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

Garniture

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

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

Suggestion

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

ES

Tagliatelle con salchicha rústica

Pasta de garbanzos (sin gluten):

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

O bien:

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

Salsa de salchicha rústica

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

Aderezo

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

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

Sugerencias:

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

Register your product

Be the first to know
Register now and be the first to know about new products, special cash-backs and promotions.

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

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

Registrar producto

Sea el primero en saber
Regístrese ahora y sea el primero en conocer los nuevos productos, los reembolsos especiales y las promociones.

Pruebe nuestros productos más recientes
Obtenga acceso exclusivo y sea el primero en probar nuevos productos y participar en promociones exclusivas.

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

Enregistrer votre produit

Soyez informé avant tout le monde
Enregistrez votre produit dès maintenant pour être le premier à découvrir nos nouveaux produits, remises en argent et promotions.

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

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



