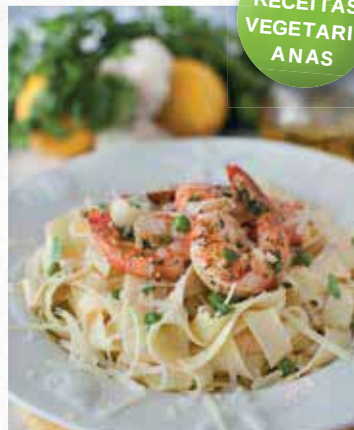




Pratos de massas requintados

para a máquina de fazer "pasta"

Índice

Introdução	2
Massa de sêmola de trigo duro, com ovo	2
Massa de sêmola de trigo duro, sem ovo	3
Massa de trigo, com ovo	3
Massa de trigo, sem ovo	3
Esparguete Carbonara	4
Esparguete Bolonhesa	5
Esparguete com zoodles e salmão	6
Spaghettoni com azeite e alho	7
Spaghettoni Caprese com tomate assado	8
Fettuccine com molho de parmesão e limão	9
Tagliatelle com legumes e queijo ralado	10
Frango flambeado com tagliatelle	11
Pappardelle com cogumelos e bacon	12
Gratinado de fettuccine com chucrute	13
Pappardelle com gambas e ervilhas	15
Linguine de espinafre com molho de noz	16
Ravioli com recheio de bacon e pera	17
Lasanha com molho de tomate, carne picada e mozzarella	18
Lasanha de espinafre com gambas e salmão	20
Lasanha com brócolos e romanesco	21
Lasanha clássica com carne picada	22
Ravioli com recheio de ricotta e tomate	23
Macarrão com queijo	24
Gyros de macarrão com molho de Metaxa	25
Massa doce com natas	26
Penne doce com natas e maçã	26
Penne com couve frisada e bacon	27
Penne integral com pesto de sementes de girassol	28
Penne com molho de tomate picante	29
Índice de receitas	30



Introdução

Com a máquina de fazer "pasta" Silvercrest poderá confeccionar com rapidez e confiança diferentes formatos de massas/pasta.

As mais comuns são as massas de trigo, sêmola de trigo duro, com ou sem ovo, e água. Contudo, também poderá utilizar sumos como líquido ou adicionar ervas à massa, para obter uma massa com um paladar especial.

Para este efeito é adequado, por exemplo, sumo de tomate, sumo de espinafre, sumo de cenoura ou ervas como estragão, salsa picada ou manjerição. Também pode adicionar especiarias como, por exemplo, pimenta ou sal.



! *Nota: pode variar todas as receitas de inúmeras formas e alterá-las a seu gosto! Dê asas à sua criatividade. As ilustrações neste livro de receitas são exemplos e podem, consoante a natureza e textura dos alimentos, divergir do resultado obtido por si.*

Massa de sêmola de trigo duro, com ovo

INGREDIENTES

200 g de sêmola de trigo duro
50 g de farinha de trigo (tipo 405)
aprox. 40 ml de água
1 ovo (classe M)

Coloque 200 g de sêmola de trigo duro e 50 g de farinha de trigo no recipiente para massa (em conjunto, deverá obter um copo de medição para farinha raso).

Coloque um ovo no copo de medição para líquidos e adicione aprox. 40 ml de água. Em conjunto deverá obter aprox. 90 ml de líquido. Bata o ovo com a água.

Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha ☐.

Através da abertura na tampa introduza lentamente a mistura de água e ovo no recipiente para massa.

Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Utilize o raspador de massa para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.

Massa de sêmola de trigo duro, sem ovo

INGREDIENTES

200 g de sêmola de trigo duro
50 g de farinha de trigo (tipo 405)
aprox. 80 ml de água

Coloque 200 g de sêmola de trigo duro e 50 g de farinha de trigo no recipiente para massa (em conjunto, deverá obter um copo de medição raso).

Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha ☐.

Através da abertura na tampa introduza lentamente 80 ml de água no recipiente para massa.

Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Utilize o raspador de massa para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.

Massa de trigo, com ovo

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo (tipo 405)
aprox. 40 ml de água
1 ovo (classe M)

Coloque 250 g de farinha de trigo (= um copo de medição raso) no recipiente para massa.

Coloque um ovo no copo de medição para líquidos e adicione aprox. 40 ml de água. Em conjunto deverá obter aprox. 90 ml de líquido. Bata o ovo com a água.

Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha ☐.

Através da abertura na tampa introduza lentamente a mistura de água e ovo no recipiente para massa.

Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Utilize o raspador de massa para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.

Massa de trigo, sem ovo

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo (tipo 405)
aprox. 80 ml de água

Coloque 250 g de farinha de trigo (= um copo de medição raso) no recipiente para massa.

Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha ☐.

Através da abertura na tampa verta lentamente 80 ml de água no recipiente para massa.

Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Utilize o raspador de massa para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.



Esparguete Carbonara

Coza o esparguete fresco "al dente" em água com sal. Numa tigela, bata as gemas de ovo com 60 g de queijo parmesão.

Corte o toucinho em fatias finas. Descasque a cebola e o alho e pique ambos finamente. Coloque tudo numa frigideira com azeite e aloure durante 3 a 4 minutos.

Retire do lume, deixe arrefecer e junte à mistura das gemas e parmesão.

Escorra o esparguete e, ainda quente e húmido, junte-o ao preparado com ovo e misture tudo bem. O preparado com ovo deverá engrossar com o calor da massa e ficar cremoso.

Distribua a massa imediatamente pelos pratos, polvilhe com pimenta de moinho e o restante queijo parmesão e sirva decorada com as folhas de manjerição.



Disco de modelar: A



Tempo: aprox. 25 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de esparguete
sal
4 gemas de ovo, classe M
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de toucinho de porco
1 cebola
1 dente de alho
2 colheres de sopa de azeite
pimenta, de moinho
folhas de manjerição, para guarnecer



Disco de modelar: A



Tempo: 40 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de esparguete
1 cenoura
1 cebola
1 dente de alho
1 talo de aipo
400 g de mistura de carne picada
2 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de concentrado de tomate
aprox. 200 ml de caldo de carne
150 ml de tomate triturado
sal
1 pitada de açúcar
pimenta, de moinho
400 g de tomate picado, de lata
1 colher de chá de ervas secas
manjerição, para guarnecer
40 g de queijo parmesão ralado, a gosto



Esparguete Bolonhesa

Descasque e pique a cenoura, a cebola e o alho.

Lave o aipo, limpe-o e corte também em cubos pequenos.

Aqueça o óleo numa frigideira e adicione a carne picada, mexendo até alourar.

Acrescente os legumes preparados e deixe fritar durante 2 a 3 minutos.

Adicione o concentrado de tomate e deixe cozinhar mais um pouco. Em seguida, junte o caldo de carne e o tomate triturado. Tempere com sal, açúcar e pimenta, e misture o tomate picado e as ervas.

Deixe cozinhar o molho durante 35 a 40 minutos, mexendo ocasionalmente, e junte eventualmente mais caldo.

Entretanto, coza o esparguete fresco em bastante água com sal, até ficar com uma consistência "al dente", e escorra-o bem antes de empratar.

Tempere o molho à bolonhesa, verta sobre o esparguete e guarneça com manjerição. Se desejar, polvilhe com parmesão ralado a gosto.



Esparguete com zoodles e salmão

Coza o esparguete fresco "al dente" em água a ferver com sal e escorra-o bem.

Enquanto o esparguete coze, lave as curgetes e corte-as num espiralador para obter tiras longas e finas, chamadas "zoodles".

Sugestão: as curgetes também podem ser cortadas em pequenos cubos se não tiver um espiralador.

Lave o salmão, seque com papel de cozinha, corte em cubos e frite de todos os lados numa frigideira com azeite quente.

Entretanto, lave o manjerício, sacuda a água em excesso, arranque as folhas dos ramos e corte-as em tiras.

Retire o salmão da frigideira e mantenha-o quente.

Frite as zoodles (espirais de curgete) na mesma frigideira. Adicione natas e deixe cozinhar durante aprox. 3 minutos. Tempere com sal e pimenta, e com o manjerício.

Adicione o crème fraîche e a massa ao molho e deixe aquecer um pouco.

Adicione então o salmão e tempere com sal, pimenta e sumo de limão.

Distribua por pratos fundos e sirva imediatamente.



Disco de modelar: A



Tempo: 20 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de esparguete
sal
3 - 4 curgetes
500 g de lombo de salmão, sem pele
3 colheres de sopa de azeite
3 ramos de manjerício
200 ml de natas
pimenta, de moinho
100 g de crème fraîche
sumo de limão



Disco de modelar: B



Tempo: 15 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de spaghetti
sal
4 dentes de alho
2-3 malaguetas pequenas secas
6 colheres de sopa de azeite
2-3 colheres de sopa de salsa picada



RECEITA
VEGAN

Spaghettoni com azeite e alho

Coza o spaghettoni fresco "al dente" em água com sal.

Entretanto, descasque e pique o alho.

Esfarele as malaguetas.

Numa frigideira, aqueça o azeite, junte o alho com dois terços da malagueta esmigalhada e frite um pouco. Em seguida, misture a salsa e mexa tudo.

Escorra bem o spaghettoni cozido e misture no azeite com alho e malagueta.

Tempere com sal, coloque nos pratos, polvilhe com a restante malagueta esmigalhada e sirva.



Spaghettoni Caprese com tomate assado

Lave os tomates cherry e coloque-os numa travessa de forno juntamente com o azeite, um pouco de sal grosso e as ervas lavadas.

Descasque o alho e adicione.

Asse os tomates em forno pré-aquecido a 160 °C (aquecimento superior e inferior) durante aprox. 30 a 35 minutos. Retire do forno, remova as ervas e deixe arrefecer.

Coza o spaghettoni fresco em água a ferver com sal, até ficar com uma consistência "al dente" e, em seguida, escorra-o bem.

Coloque os tomates com o suco que libertaram e o azeite, o spaghettoni, o queijo mozzarella e o vinagre balsâmico numa tigela.

Tempere tudo com sal e pimenta e misture bem.

Escolha, lave e sacuda o excesso de água das folhas de manjeriço e distribua-as por cima.

Se desejar, polvilhe com um pouco mais de pimenta moída e sirva.



Disco de
modelar: B



Tempo:
40 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de
spaghettoni
500 g de tomate cherry
6 colheres de sopa de
azeite
sal marinho, grosso
2 raminhos de alecrim
2 raminhos de tomilho
4 dentes de alho
sal
150 g de bolinhas de
queijo mozzarella
4 colheres de sopa
de vinagre balsâmico
branco
pimenta, de moinho
1 mão cheia de folhas
de manjeriço



Disco de
modelar: C



Tempo:
15 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de
fettuccine
sal
1 chalota
1 dente de alho
2 colheres de sopa
de azeite
1 limão biológico
grande, raspa e sumo
100 g de queijo
parmesão ralado
pimenta, de moinho
manjeriço, para
guarnecer

Fettuccine com molho de parmesão e limão

Coza a massa fettuccine fresca em água a ferver com sal, até ficar com uma consistência "al dente".

Descasque e pique a chalota e o alho. Coloque numa frigideira com azeite e deixe fritar um pouco.

Lave o limão em água quente e raspe a casca. Adicione a raspa e o sumo de limão, bem como uma concha de água da massa na frigideira e deixe fritar tudo durante 1 a 2 minutos.

Misture o parmesão e mexa. Tempere com pimenta.

Escorra bem o fettuccine.

Coloque em pratos e distribua o molho por cima.

Guarneça com manjeriço e sirva.



RECEITA
VEGETA-
RIANA

Tagliatelle com legumes e queijo ralado

Deixe descongelar as ervilhas e escale-as em água a ferver com sal durante 2 a 3 minutos. Escorra-as, passe-as por água fria e escorra-as.

Lave os pimentos e a curgete, limpe-os e corte em tiras finas.

Lave os espargos e, se necessário, pele o terço inferior dos mesmos. Corte-os em tiras finas oblíquas.

Descasque e pique o alho.

Lave os raminhos de tomilho e sacuda o excesso de água.

Coza a massa tagliatelle fresca durante aprox. 4 minutos, até ficar com uma consistência "al dente".

Entretanto, aqueça o óleo numa frigideira e salteie os legumes.

Adicione o alho, o tomilho e um pouco de água da cozedura da massa, e tempere com sal e pimenta.

Escorra a massa e adicione aos legumes.

Retire os raminhos de tomilho e misture 2 colheres de queijo parmesão.

Distribua pelos pratos e sirva com queijo parmesão por cima.



Disco de modelar: C



Tempo: 15 min.



Porções: 3 - 4

INGREDIENTES

aprox. 320 g de tagliatelle
100 g de ervilhas, congeladas
sal
1 curgete
1 pimento amarelo
1 pimento vermelho
150 g de espargos verdes
2 dentes de alho
2 raminhos de tomilho
3 colheres de sopa de azeite
pimenta, de moinho
80 g de queijo parmesão ralado



Disco de modelar: C



Tempo: 30 min.



Porções: 3 - 4

INGREDIENTES

aprox. 320 g de tagliatelle
400 g de peito de frango
2 chalotas
4 pés de salsa
250 ml de natas
4 colheres de sopa de conhaque
1 colher de sopa de caril em pó
2 colheres de sopa de azeite
sal, pimenta



Frango flambeado com tagliatelle

Lave os peitos de frango, seque com papel de cozinha e corte em pedaços pequenos.

Misture os pedaços de frango com o caril e uma colher de sopa de azeite.

Descasque e pique as chalotas.

Coza a massa tagliatelle fresca em água com sal, até ficar com uma consistência "al dente" e, em seguida, escorra-a bem.

Aqueça 1 colher de sopa de azeite numa frigideira e frite os pedaços de frango temperados durante aprox. 5 minutos. Adicione as chalotas.

Acrescente o conhaque, deixe aquecer durante aprox. 30 segundos e flambeie.

Lave a salsa, sacuda o excesso de água e pique-a.

Adicione metade da salsa na frigideira e 200 ml de natas. Mexa tudo e deixe cozinhar durante 5 minutos. Tempere com sal e pimenta.

Numa travessa coloque a massa tagliatelle e o frango com natas, e guarneça com salsa.



Pappardelle com cogumelos e bacon

Coza a massa pappardelle fresca "al dente", em água com sal.

Corte o toucinho em cubos, limpe os cogumelos e corte-os em fatias.

Descasque e pique o alho.

Frite o alho e o toucinho fumado no azeite.

Adicione os cogumelos e frite durante 3 a 4 minutos, até alourarem.

Junte a massa pappardelle escorrida com uma colher de sopa de salsa aos cogumelos e toucinho e misture tudo.

Tempere com sal e pimenta.

Para servir, espalhe a restante salsa sobre a massa.



Disco de modelar: D



Tempo: 15 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de pappardelle
sal
200 g de toucinho fumado
200 g de cogumelos
1 dente de alho
2 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de salsa finamente picada
80 g de queijo parmesão ralado na hora
pimenta



Disco de modelar: D



Tempo: 30 min.



Porções: 6

INGREDIENTES

aprox. 630 g de massa tipo fettuccine
1 cebola
1 dente de alho
1 colher de sopa de azeite
200 g de fiambre
100 g de presunto (fumado, em cubos)
500 g de chucrute
200 g de queijo para gratinar (ralado)
200 ml de natas
sal, pimenta



Gratinado de fettuccine com chucrute

Coza a massa tipo fettuccine fresca em água com sal, até ficar com uma consistência "al dente" e, em seguida, escorra-a bem.

Descasque o alho e a cebola, pique e frite em azeite juntamente com o presunto.

Corte o fiambre em cubos e adicione na frigideira, juntamente com o chucrute.

Deixe cozinhar um pouco.

Numa travessa de forno coloque primeiro o chucrute, depois a massa e por cima o queijo para gratinar. Verta as natas por cima e coloque no forno pré-aquecido a 200 °C durante aprox. 30 minutos.

Tempere com sal e pimenta, e sirva.



Disco de modelar: D



Tempo:
15 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de pappardelle
sal
150 g de ervilhas, congeladas
2 pés de aneto
2 pés de salsa
1 limão biológico
4 dentes de alho
20 gambas, prontas a cozinhar, sem tripa e sem casca, exceto a cauda
2 colheres de sopa de azeite
80 ml de caldo de legumes
2 colheres de sopa de mel (ou xarope de agave)
pimenta, de moinho
4 colheres de sopa de queijo pecorino ralado



Pappardelle com gambas e ervilhas

Coza a massa pappardelle fresca "al dente", em água com sal.

Durante os 2 últimos minutos, adicione as ervilhas descongeladas.

Lave as ervas, sacuda o excesso de água, seque com papel de cozinha e pique-as.

Lave o limão com água quente, seque com papel de cozinha, raspe a casca e esprema o sumo.

Descasque e pique o alho.

Lave as gambas, seque com papel de cozinha e frite um pouco numa frigideira com azeite.

Adicione o alho e frite mais algum tempo.

Verta o sumo de limão e o caldo na frigideira, junte as ervas e a raspa de limão, adicione o mel (ou xarope de agave), mexa tudo e deixe cozinhar durante 2 a 3 minutos.

Tempere com sal e pimenta.

Escorra bem a massa com as ervilhas e distribua pelos pratos.

Coloque as gambas com o molho por cima e sirva polvilhado com queijo pecorino.



Linguine de espinafre com molho de noz

Toste as nozes numa frigideira sem adicionar gordura, até começarem a libertar aroma. Depois retire do fogão, deixe arrefecer um pouco e reserve algumas metades de nozes para guarnecer. Pique as restantes nozes em pequenos pedaços.

Descasque e pique a chalota e o alho. Frite um pouco numa frigideira com óleo.

Adicione o vinho branco.

Junte aos poucos o queijo mozzarella.

Misture a farinha Maizena com o caldo de legumes frio e as natas.

Adicione ao molho de queijo mexendo bem e cozinhe em lume brando durante 5 a 10 minutos.

Coza a massa linguine fresca confeccionada com sumo de espinafre em água com sal, até ficar com uma consistência "al dente".

Lave as ervas, sacuda o excesso de água e pique as folhas.

Misture as ervas e o miolo de noz picado com o molho e tempere com sal e pimenta.

Envolve a massa no molho.

Coloque em pratos e sirva com o restante miolo de noz e o parmesão por cima.



Disco de modelar: E



Tempo: 15 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 330 g de linguine de espinafre
60 g de miolo de noz
1 chalota
1 dente de alho
1 colher de sopa de óleo vegetal
150 ml de vinho branco seco
150 g de queijo mozzarella ralado
1 colher de chá de farinha Maizena
aprox. 80 ml de caldo de legumes
250 ml de natas
sal
pimenta branca
1-2 mãos cheias de ervas, p. ex., salsa, manjerição, orégãos
4 colheres de sopa de queijo parmesão



Disco de modelar: F



Tempo: 45 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de massa para ravioli
1 pera
150 g de toucinho, em cubos
75 g de queijo da serra, ralado
1 chalota
50 g de bacon fatiado
sal, pimenta, noz-moscada
50 g de manteiga

NOTA: com 250 g de farinha + líquido podem ser moldados cerca de 30 ravioli.

Ravioli com recheio de bacon e pera

Descasque, limpe e corte a pera em cubos.

Frite a pera com o bacon em manteiga e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

! Sugestão: a pera não deve ficar demasiado macia, pois ainda vai cozer posteriormente quando os ravioli forem cozinhados.

Junte cerca de 35 g de queijo da serra.

Molde placas de lasanha, estenda-as eventualmente um pouco mais com um rolo da massa, recorte os ravioli e coloque-os no molde para ravioli, de acordo com o manual de instruções.

Ponha aprox. uma colher de chá de massa de pera no centro da placa de ravioli, humedeça as margens da placa de ravioli com um pouco de água e feche os ravioli.

Proceda do mesmo modo com todos os ravioli, até ter utilizado toda a massa.

! Sugestão: os restos de massa que sobram depois de recortar os ravioli podem ser novamente colocados na máquina para moldar novas placas de lasanha. Desta forma, poderá utilizar toda a massa.

Introduza os ravioli cuidadosamente em água a ferver e deixe cozer durante 6 a 7 minutos. Retire-os com uma escumadeira e deixe-os escorrer.

Aqueça a manteiga numa frigideira, frite a chalota picada e tempere com sal e pimenta.

Coloque os ravioli na frigideira e vire-os.

Frite as fatias de bacon até ficarem estaladiças.

Distribua os ravioli por pratos, coloque as fatias de bacon por cima e polvilhe com um pouco de queijo da serra ralado.



Disco de modelar: F



Tempo: 55 min.



Porções: 4

INGREDIENTES

aprox. 320 g de placas de lasanha
2 cebolas
2 dentes de alho
1 talo de aipo
1 cenoura
500 g de carne de porco picada
5 colheres de sopa de azeite
sal, pimenta
800 g de tomate picado
pimenta caiena, mistura de "ervas italianas"
250 g de queijo mozzarella
1 mão cheia pequena de manjerição
tomates cherry, para guarnecer

Lasanha com molho de tomate, carne picada e mozzarella

Descasque e pique a cebola e o alho. Lave o aipo e corte-o em cubos pequenos. Descasque, limpe e corte a cenoura em cubos.

Frite a carne picada numa frigideira com 2 colheres de sopa de azeite durante 5 a 6 minutos. Tempere bem com sal e pimenta. Em seguida, adicione a cebola e o alho e frite durante mais 2 a 3 minutos. Retire a frigideira do fogão.

Salteie separadamente os legumes em cubos numa frigideira com uma colher de sopa de azeite durante 3 a 4 minutos e reserve.

Tempere o tomate triturado com sal, pimenta, pimenta caiena e a mistura de condimentos italianos.

Corte o queijo mozzarella em fatias finas.

Pré-aqueça o forno a 180 °C (aquecimento superior e inferior) e unte uma travessa de forno (aprox. 20 x 30 cm) com o restante azeite.

Confeccione as placas de lasanha fresca. Se necessário, estenda as placas de lasanha um pouco mais com um rolo da massa.



Espalhe um pouco de molho de tomate no fundo da forma e cubra com placas de lasanha. Em seguida, espalhe uma camada da mistura de carne, seguida de uma de cubos de aipo e cenoura e molho de tomate. Cubra com um pouco de queijo mozzarella e coloque por cima a camada seguinte de placas de lasanha. Proceda do mesmo modo até ter usado todos os ingredientes. Termine com queijo mozzarella.

Espalhe um pouco de pimenta moída por cima e cubra a travessa de forno com papel de alumínio. Deixe cozinhar durante 25 a 30 minutos no forno.

Lave, sacuda o excesso de água e pique o manjerição.

Para servir, espalhe o manjerição por cima da lasanha e guarneça com tomates cherry.

Lasanha de espinafre com gambas e salmão

Derreta a manteiga numa panela e junte a farinha, mexendo continuamente. Continue a mexer e adicione o leite aos poucos. Deixe cozinhar durante aprox. 5 minutos, mexendo sempre, e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. O molho bechamel está pronto.

Descasque o alho e a cebola, pique e frite um pouco em azeite.

Adicione o espinafre descongelado e deixe aquecer.

Lave os lombos de salmão, seque com papel de cozinha e corte em cubos (aprox. 2 x 2 cm).

Lave as gambas e seque com papel de cozinha.

Adicione os cubos de salmão e as gambas ao espinafre e deixe aquecer. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Adicione aprox. 250 ml de molho bechamel e envolva tudo.

Confeccione as placas de lasanha fresca. Se necessário, estenda as placas de lasanha um pouco mais com um rolo da massa.

Unte uma travessa de forno e distribua uma camada de placas de lasanha. Por cima coloque metade do preparado de espinafre, depois uma nova camada de placas de lasanha e por cima o restante preparado de espinafre. Termine com uma camada de placas de lasanha e espalhe o restante molho bechamel por cima.

Corte o queijo mozzarella em fatias e espalhe por cima. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Cozinhe a lasanha no forno pré-aquecido a 200 °C durante aprox. 25 minutos.



Disco de modelar: F



Tempo: 45 min.



Porções: 4

INGREDIENTES

aprox. 320 g de placas de lasanha
1 pacote de espinafre congelado
150 g de gambas (limpas)
400 g de lombos de salmão
4 dentes de alho
2 cebolas
2 bolas de queijo mozzarella (250 g)
30 g de farinha de trigo
500 ml de leite
30 g de manteiga noz-moscada, sal, pimenta



RECEITA VEGETARIANA



Disco de modelar: F



Tempo: 50 min.



Porções: 4

INGREDIENTES

aprox. 320 g de placas de lasanha
30 g de farinha de trigo
500 ml de leite
30 g de manteiga
sal
pimenta, de moinho
noz-moscada ralada
1 - 2 colheres de sopa de sumo de limão
1 couve-brócolo, aprox. 500 g
1 couve romanesco, aprox. 500 g
300 g de queijo ricotta
80 g de queijo gouda de cabra ralado

Lasanha com brócolos e romanesco

Derreta a manteiga numa panela e junte a farinha, mexendo continuamente. Continue a mexer e adicione o leite aos poucos. Deixe cozinhar durante aprox. 5 minutos, mexendo sempre, e tempere com sal, pimenta, noz-moscada e sumo de limão. O molho bechamel está pronto.

Lave os brócolos e a couve romanesco e corte/divida em floretes. Escalde em água a ferver com sal durante 2 a 3 minutos, passe imediatamente por água fria e escorra.

Pré-aqueça o forno a 180 °C com ventilação.

Confeccione as placas de lasanha fresca. Se necessário, estenda as placas de lasanha um pouco mais com um rolo da massa.

Espalhe um pouco de molho bechamel no fundo da travessa de forno.

Disponha alternadamente em camadas, as placas de lasanha, o molho bechamel e os legumes, espalhando o queijo ricotta por cima dos legumes.

Termine com uma camada de placas de lasanha, cubra com o restante molho bechamel, polvilhe com o queijo gouda de cabra e cozinhe no forno durante aprox. 35 a 40 minutos.

Lasanha clássica com carne picada

Derreta a manteiga numa panela e junte a farinha, mexendo continuamente. Continue a mexer e adicione o leite aos poucos. Deixe cozinhar durante aprox. 5 minutos, mexendo sempre, e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. O molho bechamel está pronto.

Frite a carne picada em 2 colheres de sopa de óleo.

Descasque o alho e as cebolas, pique e frite e adicione.

Misture o concentrado de tomate e junte o tomate picado.

Tempere com orégãos, manjerição, sal, pimenta e colorau, e deixe cozinhar durante aprox. 10 minutos.

Confeccione as placas de lasanha fresca. Se necessário, estenda as placas de lasanha um pouco mais com um rolo da massa.

Unte uma travessa de forno e introduza um pouco do preparado de carne picada, seguida de uma camada de placas de lasanha e novamente o preparado de carne picada. Por cima espalhe um pouco de molho bechamel e coloque mais uma camada de placas de lasanha, e assim sucessivamente. A última camada deverá ser de molho bechamel.

Distribua o queijo sobre o molho bechamel e cozinhe a lasanha no forno a 180 °C com ventilação, durante 30 a 40 minutos.



Disco de modelar: F



Tempo de cozedura: 55 min.



Porções: 7 - 8

INGREDIENTES

aprox. 640 g de placas de lasanha (confeccionadas com 500 g de farinha)
600 g de carne picada
2 cebolas
1 colher de sopa de concentrado de tomate
500 ml de tomate picado (de lata)
1 dente de alho
orégãos, manjerição, sal, pimenta, colorau

30 g de farinha de trigo
500 ml de leite
30 g de manteiga
noz-moscada, sal, pimenta

200 g de queijo para gratinar (ralado)



Disco de modelar: F



Tempo: 80 min.



Porções: 6 - 7

INGREDIENTES

aprox. 640 g de massa para ravioli (confeccionada com 500 g de farinha)
125 g de queijo de cabra fresco
125 g de queijo ricotta
40 g de pinhões
125 g de tomate (seco, em óleo, escorrido)
75 g de manteiga
80 g de parmesão (ralado)
50 g de pinhões
sal, pimenta
um pouco de rúcula
opcionalmente alguns tomates (secos, em óleo, escorridos) para guarnecer

NOTA: com 250 g de farinha + líquido podem ser moldados cerca de 30 ravioli. A quantidade de recheio desta receita é suficiente para o dobro da quantidade. Por isso, utilize 500 g de farinha + líquido para confeccionar aprox. 60 ravioli.

Ravioli com recheio de ricotta e tomate

Toste os pinhões numa frigideira sem gordura.

Faça uma pasta com o queijo de cabra fresco, o queijo ricotta, 40 g de pinhões e 125 g de tomate seco. Tempere com sal e pimenta.

Molde placas de lasanha, estenda-as eventualmente um pouco mais com um rolo da massa, recorte os ravioli e coloque-os no molde para ravioli, de acordo com o manual de instruções.

Coloque aprox. uma colher de chá do recheio de ricotta no centro da placa de ravioli, humedeça as margens da massa e feche os ravioli.

Proceda do mesmo modo com todos os ravioli, até ter utilizado toda a massa.

Sugestão: os restos de massa que sobram depois de recortar os ravioli podem ser novamente colocados na máquina para moldar novas placas de lasanha. Desta forma, poderá utilizar toda a massa.

Introduza os ravioli cuidadosamente em água a ferver e deixe cozer durante 6 a 7 minutos. Retire-os com uma escumadeira e deixe-os escorrer.

Derreta a manteiga numa frigideira.

Distribua a rúcula pelos pratos e coloque os ravioli por cima. Verta um pouco de manteiga sobre os ravioli e espalhe o parmesão e os restantes pinhões por cima. Se desejar, complemente com alguns tomates secos e sirva.



Macarrão com queijo

Pré-aqueça o forno a 200 °C (aquecimento superior e inferior).

Coza o macarrão fresco em água a ferver com sal, até ficar com uma consistência "al dente". Escorra, passe por água fria e escorra bem.

Descasque e pique a cebola. Aqueça a manteiga numa frigideira refogue a cebola.

Junte a farinha e mexa, deixe refogar um pouco e adicione o leite e as natas.

Deixe cozinhar durante aprox. 5 minutos, mexendo sempre, e tempere então com sal, pimenta e noz-moscada.

Misture as duas qualidades de queijo uma com a outra.

Coloque metade da quantidade de macarrão numa travessa de forno, espalhe por cima metade do queijo e finalize com o restante macarrão.

Espalhe por cima o molho de natas e o restante queijo.

Cozinhe no forno durante aprox. 25 a 30 minutos, até dourar.

Para servir, polvilhe com um pouco de pimenta moída.



Disco de modelar: G



Tempo: 35 min.



Porções: 4

INGREDIENTES

aprox. 320 g de macarrão
sal
1 cebola
50 g de manteiga
2 colheres de sopa de farinha
400 ml de leite
100 ml de natas
200 g de queijo cheddar ralado
200 g de queijo parmesão ralado
sal, pimenta, noz-moscada



Disco de modelar: G



Tempo: 55 min.



Porções: 4 - 6

INGREDIENTES

aprox. 320 g de macarrão
200 g de tomate cherry
4 cebolinhas
2 pimentos vermelhos
500 g de carne gyros (já temperada)
um pouco de óleo para fritar
150 g de queijo Edam
sal, pimenta, colorau
150 ml de Metaxa (brandy grego)
300 g de tomate triturado
1 colher de chá de vinagre balsâmico
1 colher de chá de azeite
1 colher de chá de sumo de limão
200 g de natas
2 dentes de alho
mistura de especiarias para gyros ou orégãos, manjerona, manjeriço, tomilho, alecrim, sal e pimenta

Gyros de macarrão com molho de Metaxa

Coza o macarrão fresco em água com sal, até ficar com uma consistência "al dente" e, em seguida, escorra-a bem.

Lave os tomates cherry, limpe-os e corte em quartos.

Lave as cebolinhas e corte em rodela finas.

Lave os pimentos, limpe-os e corte em cubos.

Frite a carne gyros em óleo, retire da frigideira e reserve.

Frite os vegetais na mesma frigideira e volte a adicionar a carne gyros. Retire a frigideira do fogão, enquanto prepara o molho de Metaxa.

Coloque o tomate triturado e as natas numa panela.

Adicione 3 colheres de chá de mistura de especiarias para gyros ou respetivamente meia colher de chá de orégãos, manjerona, manjeriço, tomilho e alecrim.

Descasque e pique o alho, e adicione-o também. Junte o vinagre balsâmico, o azeite e o sumo de limão. Adicione 1 colher de chá de açúcar e tempere com sal e pimenta.

Junte o brandy Metaxa e deixe cozinhar em lume brando, até o forte odor alcoólico desaparecer.

Junte o molho de Metaxa pronto à carne gyros e aos legumes e misture bem.

Coloque o macarrão numa travessa de forno, depois a carne gyros e o molho de Metaxa e, por cima, o queijo.

Cozinhe no forno pré-aquecido a 180 °C durante aprox. 25 a 30 minutos.

INGREDIENTES

aprox. 320 g de
massa penne
2 ovos
200 ml de natas
6 colheres de sopa de
açúcar
50 g de manteiga
1 pitada de canela

Massa doce com natas

Coza a massa penne fresca em água com sal, até ficar com uma consistência "al dente" e, em seguida, escorra-a bem.

Derreta a manteiga na frigideira e frite a massa penne escorrida até alourar. Adicione 3 colheres de sopa de açúcar e misture bem.

Bata os ovos com as natas e o restante açúcar.

Junte a mistura de ovos e natas à massa penne e cozinhe em lume brando, até a massa de ovo engrossar e endurecer um pouco.

Para servir, polvilhe com um pouco de canela.



Disco de
modelar: H



Tempo:
15 min.



Porções:
2-3

INGREDIENTES

aprox. 320 g de massa
penne
50 g de passas
4 colheres de sopa de
avelãs em lascas
500 ml de leite
2 - 3 pitadas de canela
em pó
3 colheres de sopa de
açúcar
100 ml de natas
1 saqueta de açúcar
baunilhado (8 g)
2 maçãs rijas
(p. ex. Jonagold)
sal

Penne doce com natas e maçã

Numa frigideira alta, toste as avelãs até ficarem douradas, retire-as e reserve.

Na mesma frigideira coloque então a massa penne fresca, as passas, o leite, 200 ml de água fria, 1 pitada de sal, a canela, o açúcar baunilhado e o açúcar.

Cozinhe em lume forte com a frigideira tapada, tendo o cuidado de evitar que ferva e derrame. Depois destape a frigideira e deixe cozinhar em lume médio durante aprox. 5 minutos. Mexa ocasionalmente, para que não agarre ao fundo da frigideira.

Lave e limpe as maçãs, e corte-as em cubos de aprox. 1 a 2 cm.

Envolva os cubos de maçã na massa e deixe cozinhar durante aprox. 5 minutos mexendo ocasionalmente, até o líquido engrossar.

Adicione as natas e deixe voltar a ferver.

Antes de servir, salpique com as avelãs tostadas.



Disco de
modelar: H



Tempo:
20 min.



Porções:
2-3



Disco de
modelar: H



Tempo:
15 min.



Porções: 4

INGREDIENTES

aprox. 320 g de massa
penne
350 g de couve frisada
sal
2 chalotas
2 dentes de alho
4 colheres de sopa de
azeite
150 g de toucinho
fumado, levemente
entremeado
aprox. 150 ml de caldo
de carne
1 - 2 colheres de sopa
de sumo de limão
pimenta, de moinho
queijo parmesão ralado
na hora, para polvilhar



Penne com couve frisada e bacon

Lave a couve frisada, arranje-a e escale-a em água a ferver com sal durante aprox. 5 minutos. Em seguida, escorra e corte-a em pedaços pequenos.

Descasque e pique a chalota e o alho, e refogue em azeite.

Corte o toucinho em fatias e frite também um pouco.

Adicione a couve frisada e um pouco de caldo de carne. Deixe cozinhar durante aprox. 10 minutos. Se necessário, acrescente mais caldo, mas no final da cozedura o líquido deverá estar praticamente todo evaporado.

Coza a massa penne fresca "al dente" em água com sal.

Escorra a massa e envolva na couve.

Tempere com sal e pimenta e polvilhe com queijo parmesão antes de servir.



Penne integral com pesto de sementes de girassol

Coza a massa integral fresca (confeccionada com 250 g de farinha integral tipo 1050 e líquido) "al dente" em água com sal.

Lave os brócolos, limpe e corte e divida em floretes. Frite-os numa frigideira com 1 colher de sopa de azeite.

Tempere com sal e pimenta e deglace com o vinho. Deixe cozinhar em lume brando durante 2 a 3 minutos, com a tampa fechada.

Lave os tomates, limpe-os e corte em metades. Adicione aos brócolos e deixe cozinhar mais aprox. 2 minutos.

Toste as sementes de girassol numa outra frigideira até alourarem. Retire do lume e deixe arrefecer.

Descasque e pique grosseiramente o alho. Lave o manjerição, sacuda o excesso de água e arranque as folhas. Esmague juntamente com o alho num almofariz.

Adicione as sementes de girassol e esmague-as um pouco. Junte o parmesão e o restante azeite e tempere com sal e pimenta.

Escorra a massa e envolva-a nos legumes com o pesto e, se necessário, um pouco de água da cozedura.

Retifique o tempero e sirva.



Disco de modelar: H



Tempo: 25 min.



Porções: 3 - 4

INGREDIENTES

aprox. 320 g de massa penne integral
sal
300 g de floretes de brócolos
5 - 6 colheres de sopa de azeite
pimenta, de moinho
1 golo de vinho branco seco
200 g de tomate cherry
50 g de sementes de girassol
2 dentes de alho fresco
2 mãos cheias de manjerição
1 - 2 colheres de sopa de parmesão ralado



Disco de modelar: H



Tempo: 20 min.



Porções: 2-3

INGREDIENTES

320 g de massa penne
2 malaguetas vermelhas
1 - 2 dentes de alho
1 cebola pequena
100 g de pepperoni picante
4 - 5 colheres de sopa de azeite
400 g de tomate triturado
1 colher de sopa de concentrado de tomate
sal
pimenta, de moinho
60 g de queijo pecorino, para polvilhar
manjerição, para guarnecer



Penne com molho de tomate picante

Lave as malaguetas, corte-as ao meio e remova as sementes. Pique finamente as malaguetas.

Descasque e pique o alho e a cebola.

Corte o pepperoni em cubinhos.

Aqueça o azeite numa frigideira e frite a cebola, o alho e o pepperoni.

Adicione o tomate e a malagueta. Junte o concentrado de tomate, tempere com sal e pimenta e cozinhe em lume brando durante aprox. 10 minutos.

Entretanto, coza a massa penne fresca em água a ferver com sal, até ficar com uma consistência "al dente" e, em seguida, escorra-a bem.

Junte a massa penne ao molho.

Coloque nos pratos, rale o queijo pecorino por cima e guarnesça com manjerição.

Índice de receitas

E

Esparguete Bolonhesa	5
Esparguete Carbonara	4
Esparguete com zoodles e salmão	6

F

Fettuccine com molho de parmesão e limão	9
Frango flambeado com tagliatelle	11

G

Gratinado de fettuccine com chucrute	13
Gyros de macarrão com molho de Metaxa	25

I

Introdução	2
----------------------	---

L

Lasanha clássica com carne picada	22
Lasanha com brócolos e romanesco	21
Lasanha com molho de tomate, carne picada e mozzarella	18
Lasanha de espinafre com gambas e salmão	20
Linguine de espinafre com molho de noz	16

M

Macarrão com queijo	24
Massa de sêmola de trigo duro, com ovo	2
Massa de sêmola de trigo duro, sem ovo	3
Massa de trigo, com ovo	3
Massa de trigo, sem ovo	3
Massa doce com natas	26

P

Pappardelle com cogumelos e bacon	12
Pappardelle com gambas e ervilhas	15
Penne com couve frisada e bacon	27
Penne com molho de tomate picante	29
Penne doce com natas e maçã	26
Penne integral com pesto de sementes de girassol	28

R

Ravioli com recheio de bacon e pera	17
Ravioli com recheio de ricotta e tomate	23

S

Spaghettoni Caprese com tomate assado	8
Spaghettoni com azeite e alho	7

T

Tagliatelle com legumes e queijo ralado	10
---	----

Créditos das imagens

Título, kues1 - de.freepik.com, © StockFood / Gayer, Stephanie, © StockFood / Strokin, Yelena, © StockFood / Benjamins, Sven, © StockFood / The Picture Pantry, © StockFood / Siuta, Mateusz, Imagem de fundo Pág. 1-30: kues1 - de.freepik.com, Pág. 1: azerbaijan_stockers - de.freepik.com, Pág. 4: © StockFood / HendeyMagdalena, Pág. 5: © StockFood / Gayer, Stephanie, Pág. 6: © StockFood / PhotoCuisine / Viel, PierreLouis, Pág. 7: © StockFood / Food Experts Group, Pág. 8: © StockFood / The Picture Pantry, Pág. 9: © StockFood / Siuta, Mateusz, Pág. 10: © StockFood / Foodcollection, Pág. 11: 8photo - de.freepik.com, Pág. 12: © StockFood / Adam, Frank, Pág. 13: de.freepik.com, Pág. 14+15: © StockFood / Strokin, Yelena, Pág. 16: © StockFood / StreeterClive, Pág. 19: © StockFood / Pizzochero Franco, Pág. 21: © StockFood / PhotoCuisine / Hall, Jean-Blaise, Pág. 24: © StockFood / EisingStudio, Pág. 27: © StockFood / Benjamins, Sven, Pág. 28: © StockFood / Benjamins, Sven, Pág. 29: © StockFood / Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com