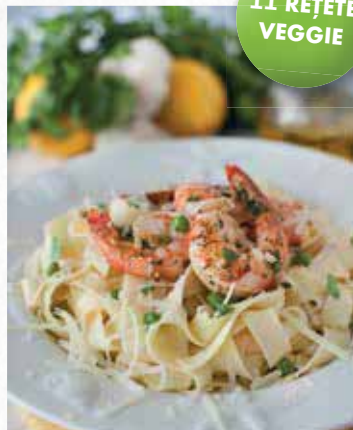


11 REȚETE
VEGGIE



Mâncăruri rafinate de paste pentru aparatul de paste

SILVERCREST®

Cuprins

Introducere	2
Paste din griș de grâu dur cu ou	2
Paste din griș de grâu dur fără ou	3
Paste de grâu cu ou	3
Paste de grâu fără ou	3
Spaghete Carbonara	4
Spaghete cu sos bolognese	5
Spaghete cu zoodle și somon	6
Spaghettoni aglio olio	7
Spaghettoni Caprese cu roșii prăjite	8
Fettuccine cu sos de parmezan și lămâie	9
Tagliatele cu legume și brânză rasă	10
Pui flambat cu tagliatele	11
Pappardelle cu ciuperci champignon și slănină	12
Gratin de varză murată cu tăiței lați	13
Pappardelle cu creveți și mazăre	15
Linguine cu spanac și sos de nucă	16
Ravioli cu umplutură de slănină și pere	17
Lasagna cu sos de roșii, carne tocată și mozzarella	18
Lasagna de spanac cu creveți și somon	20
Lasagna cu broccoli și romanesc	21
Lasagna clasică cu carne tocată	22
Ravioli cu umplutură de ricotta și roșii	23
Macaroane cu brânză	24
Sufleu de macaroane și gyros cu sos Metaxa	25
Paste cu smântână și zahăr	26
Penne cu lapte dulce și mere	26
Penne cu varză creță și slănină	27
Penne din făină integrală cu pesto de floarea soarelui	28
Penne în sos picant de roșii	29
Indice de rețete	30



Introducere

Cu aparatul de paste Silvercrest puteți produce rapid și fiabil diverse forme de paste/tăiței.

Cele mai frecvente sunt paste din făină de grâu, griș de grâu dur, cu ou sau fără ou și apă. Totuși, puteți înlocui lichidul cu sucuri sau puteți adăuga ierburile aromatice în aluat pentru a da pastelor un gust special.

Sucul de roșii, suc de spanac, suc de morcovi sau ierburile aromatice cum ar fi tarhonul, pătrunjelul sau busuiocul tocat mărunt, sunt potrivite pentru acest lucru. Pot fi adăugate și condimente precum piperul sau sarea.



! Notă: Puteți diversifica și modifica după gust toate rețetele!
• Dați frâu liber creativității dvs. Imaginile din această carte de rețete sunt ilustrative și rezultatul dvs. poate varia, în funcție de natura mâncării.

Paste din griș de grâu dur cu ou

INGREDIENTE

200 g griș de grâu dur
50 g făină de grâu
(tip 405)
cca 40 ml apă
1 ou (mărimea M)

Se adaugă 200 g griș de grâu dur și 50 g făină de grâu în recipientul pentru aluat (împreună reprezintă un pahar gradat ras pentru făină).

Se adaugă un ou în paharul gradat pentru lichide și se toarnă apoi cca 40 ml de apă. Ambele ar trebui să reprezinte împreună cca 90 ml de lichide. Se bate oul cu apa.

Se pornește programul de frământare pentru 250 g făină ☐.

Se adaugă încet amestecul de apă și ou prin orificiul din capac în recipientul pentru aluat.

După finalul programului de frământare se începe producerea de paste din aluatul de paste. Se folosește racleta pentru aluat pentru a tăia la lungimea dorită paste în timpul producerii lor.

Paste din griș de grâu dur fără ou

INGREDIENTE

200 g griș de grâu dur
50 g făină de grâu
(tip 405)
cca 80 ml apă

Se adaugă 200 g griș de grâu dur și 50 g făină de grâu în recipientul pentru aluat (împreună reprezintă un pahar gradat ras).

Se pornește programul de frământare pentru 250 g făină ☐.

Se adaugă încet cca 80 ml de apă prin orificiul din capac în recipientul pentru aluat.

După finalul programului de frământare se începe producerea de paste din aluatul de paste. Se folosește racleta pentru aluat pentru a tăia la lungimea dorită paste în timpul producerii lor.

Paste de grâu cu ou

INGREDIENTE

250 g făină de grâu
(tip 405)
cca 40 ml apă
1 ou (mărimea M)

Se adaugă 250 g făină de grâu (= un pahar gradat ras) în recipientul pentru aluat.

Se adaugă un ou în paharul gradat pentru lichide și se toarnă apoi cca 40 ml de apă. Ambele ar trebui să reprezinte împreună cca 90 ml de lichide. Se bate oul cu apa.

Se pornește programul de frământare pentru 250 g făină ☐.

Se adaugă încet amestecul de apă și ou prin orificiul din capac în recipientul pentru aluat.

După finalul programului de frământare se începe producerea de paste din aluatul de paste. Se folosește racleta pentru aluat pentru a tăia la lungimea dorită paste în timpul producerii lor.

Paste de grâu fără ou

INGREDIENTE

250 g făină de grâu
(tip 405)
cca 80 ml apă

Se adaugă 250 g făină de grâu (= un pahar gradat ras) în recipientul pentru aluat.

Se pornește programul de frământare pentru 250 g făină ☐.

Se lasă încet să curgă cca 80 ml de apă prin orificiul din capac în recipientul pentru aluat.

După finalul programului de frământare se începe producerea de paste din aluatul de paste. Se folosește racleta pentru aluat pentru a tăia la lungimea dorită paste în timpul producerii lor.



Spaghete Carbonara

Spaghetetele de casă se fierb la foc mic în apă clocotită cu sare până sunt al dente.

Se bat gălbenușurile cu 60 g parmezan într-un castron.

Se taie slănina în fâșii fine, se curăță ceapa și usturoiul, se taie mărunț și se rumenește totul într-o tigaie, în ulei de măsline, timp de 3-4 minute.

Se ia de pe aragaz, se lasă să se răcească și se amestecă în amestecul de gălbenuș.

Se strecoară spaghetetele și se adaugă încă fierbinți și foarte ude la amestecul de ouă și se amestecă totul bine. Amestecul de ouă trebuie să se îngroașe de la căldura pastelor până devine consistent.

Se aranjează paste imediat în farfurii, se macină piper proaspăt deasupra, se presară restul de parmezan și se servesc garnisite cu busuioc.



Disc pentru
forme: A



Timp:
cca 25 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g spaghete
sare
4 gălbenușuri, mărimea
M
100 g parmezan ras
100 g slănină burtă de
porc
1 ceapă
1 cățel de usturoi
2 linguri ulei de măsline
Piper proaspăt măcinat
Frunze de busuioc,
pentru garnisire



Disc pentru
forme: A



Timp:
40 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g spaghete
1 morcov
1 ceapă
1 cățel de usturoi
1 tulpină de țelină
400 g carne tocată
amestecată
2 linguri ulei de
măsline
2 linguri de pastă
de roșii
cca 200 ml zeamă
de carne
150 ml roșii pasate
sare
1 priză de zahăr
Piper proaspăt
măcinat
400 g roșii bucăți,
conservă
1 linguriță ierburi
aromatice uscate
Busuioc pentru
garnisire
40 g parmezan ras,
după gust



Spaghete cu sos bolognese

Se curăță și se taie în cubulețe mici morcovul, ceapa și usturoiul.

Se spală și se curăță țelina și, de asemenea, se taie în cuburi mici.

Se încinge uleiul într-o tigaie, se prăjește carnea tocată până când se sfărâmă și se rumenește ușor.

Se adaugă legumele pregătite și se rumenesc ușor timp de 2-3 minute.

Se adaugă amestecând pasta de roșii și se gătește puțin, apoi se stinge cu zeama de carne și roșiile pasate.

Se condimentează totul cu sare, zahăr și piper, se amestecă cu roșiile bucăți și ierburile aromatice.

Se lasă sosul să fiarbă la foc mic timp de 35-40 de minute, amestecând din când în când, adăugând puțină zeamă de carne dacă este necesar.

Între timp, se fierb spaghetetele de casă în multă apă sărată până vor fi al dente, apoi se strecoară, se lasă să se scurgă bine și se aranjează pe farfurii.

Se azonează sosul bolognese după gust, se toarnă peste spaghete și se servește ornat cu busuioc. Se servește cu parmezan ras, după plac.



Spaghete cu zoodle și somon

Se fierb la foc mic spaghetti de casă în apă clocotită cu sare până vor fi al dente, se strecoară și se lasă să se scurgă bine.

În acest timp, se spală zucchini și se folosește un aparat de spiralat legume pentru a tăia fâșii lungi și subțiri, așa-numitele „zoodle”.

Sfat: Zucchini pot fi, de asemenea, tăiați în cuburi mici dacă nu este disponibil un aparat de spiralat legume.

Se spală somonul, se tamponează cu hârtie de bucătărie, se taie în cuburi și se prăjește pe toate părțile într-o tigaie în ulei de măsline fierbinte.

Între timp, se spală busuiocul, se scutură de apă, se rup frunzele de pe ramuri și se taie fâșii.

Se scoate somonul din tigaie și se păstrează cald.

Se prăjesc zoodle (tăiței din zucchini) în aceeași tigaie. Se sting cu smântână și se fierb la foc mic timp de cca 3 minute. Se condimentează cu sare și piper, precum și cu busuioc.

Se amestecă crème fraîche și se lasă tăiței să se încălzească puțin în sos.

Se adaugă somonul și se azonează cu sare, piper și suc de lămâie.

Se aranjează pe farfurii adânci și se servește imediat.



Disc pentru forme: A



Timp: 20 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g spaghetti sare
3-4 zucchini
cca 500 g file de somon, fără piele
3 linguri ulei de măsline
3 crenguțe de busuioc
200 ml smântână
Piper proaspăt măcinat
100 g smântână maturată (crème fraîche)
Suc de lămâie



Disc pentru forme: B



Timp: 15 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g spaghetti
sare
4 căței de usturoi
2-3 ardei chili uscați mici
6 linguri ulei de măsline
2-3 linguri de pătrunjel tocat cu frunze plate



VEGAN

Spaghettoni aglio olio

Spaghettoni de casă se fierb al dente în apă sărată.

Între timp, se curăță usturoiul și se taie în cuburi fine.

Se mărunțesc fin ardeii chili.

Se încinge uleiul de măsline într-o tigaie și se rumenește ușor usturoiul cu două treimi din bucățelele de ardei chili, apoi se amestecă cu pătrunjelul.

Se strecoară spaghettoni, se lasă puțin la scurs, se pun în uleiul cu usturoi și ardei chili și se amestecă totul bine.

Spaghettele se azonează cu sare, se aranjează pe farfurii, se presară restul de bucățele de ardei chili și se servește.



Spaghettoni Caprese cu roșii prăjite

Se spală roșiile cherry și se pun într-un vas de copt împreună cu uleiul de măsline, puțină sare grunjoasă de mare și ierburile aromatice spălate.

Usturoiul se curăță și se adaugă.

Se preîncălzește cuptorul la 160 °C, cu căldură de sus și jos și se coc roșiile timp de cca 30-35 de minute. Acestea se scot din cuptor, se îndepărtează ierburile aromatice și se lasă să se răcească.

Se fierb spaghettoni de casă în apă clocotită cu sare până vor fi al dente, se strecoară și se lasă să se scurgă bine.

Se pun într-un castron roșiile, lichidul scurs și uleiul, spaghettoni, mozzarella și oțetul balsamic.

Se azonează totul cu sare și piper și se amestecă bine.

Se aleg frunzele de busuioc, se spală, se scutură de apă și se distribuie deasupra.

După plac, se macină din nou puțin piper proaspăt și se servește.



Disc pentru
forme: B



Timp:
40 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g spaghettoni
500 g roșii cherry
6 linguri ulei de măsline
Sare grunjoasă de mare
2 ramuri de rozmarin
2 crenguțe de cimbru
4 căței de usturoi
sare
150 g bile mici de mozzarella
4 linguri de oțet balsamic alb
Piper proaspăt măcinat
1 mână de frunze de busuioc



Disc pentru
forme: C



Timp:
15 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g fettuccine
sare
1 hașmă
1 cățel de usturoi
2 linguri ulei de măsline
1 lămâie bio mare,
coajă rasă și suc
100 g parmezan ras
Piper proaspăt măcinat
Busuioc pentru garnisire

Fettuccine cu sos de parmezan și lămâie

Se fierb la foc mic fettuccine de casă în apă clocotită cu sare până vor fi al dente.

Se curăță hașma și usturoiul și se taie în cubulețe foarte mici. Se rumenesc ambele într-o tigaie cu ulei de măsline până devin translucide.

Se clătește lămâia cu apă fierbinte și se răzuiește coaja. Se adaugă coaja și sucul de lămâie, precum și un polonic cu apă de la paste în tigaie și se lasă să dea în clocot timp de 1-2 minute.

Se presară parmezan și se amestecă. Se condimentează cu piper.

Fettuccine se strecoară și se lasă să se usuce.

Se aranjează pe farfurii și se întinde sosul deasupra.

Se garnisește cu busuioc și se servește.

VEGGIE

Tagliatele cu legume și brânză rasă

Se dezgheață mazărea și se opărește în apă clocotită cu sare timp de 2-3 minute. Apoi se strecoară, se clătește cu apă rece și se lasă să se scurgă.

Se spală și se curăță ardeii și zucchini și se taie în fâșii înguste.

Se spală sparanghelul și se curăță treimea inferioară, dacă este necesar. Se taie diagonal, în fâșii fine.

Se curăță și se toacă mărunț usturoiul.

Se spală crenguțele de cimbru și se scutură de apă.

Se fierb la foc mic tagliatele de casă până sunt al dente, timp de cca 4 minute.

Între timp, se pune uleiul într-o tigaie, se încinge și se prăjesc legumele în timp ce se amestecă.

Se adaugă usturoiul, cimbrul și puțină apă de la paste și se condimentează totul cu sare și piper.

Se strecoară pastele și se adaugă la legume.

Se îndepărtează crenguțele de cimbru și se amestecă cu 2 linguri de parmezan.

Se aranjează totul pe farfurii și se presară restul de parmezan pentru servire.



Disc pentru
forme: C



Timp:
15 min.



Porții: 3-4

INGREDIENTE

cca 320 g tagliatele
100 g mazăre,
congelată
sare
1 zucchini
1 ardei galben
1 ardei gras roșu
150 g sparanghel
verde
2 căței de usturoi
2 crenguțe de cimbru
3 linguri ulei de măsline
Piper proaspăt măcinat
80 g parmezan ras



Disc pentru
forme: C



Timp:
30 min.



Porții: 3-4

INGREDIENTE

cca 320 g tagliatele
400 g file de pui
2 hașme
4 tulpini de pătrunjel
250 ml smântână
4 linguri coniac
1 lingură praf de curry
2 linguri ulei de măsline
sare, piper

Pui flambat cu tagliatele

Se spală fileul de pui, se usucă și se taie în bucăți potrivite pentru a fi mâncat dintr-o înghițitură.

Se amestecă bucățile de pui cu curry și o lingură de ulei.

Se curăță și se taie mărunț hașmele.

Se fierb tagliatele de casă în apă sărată până vor fi al dente, se strecoară și se lasă să se scurgă.

Se încinge 1 lingură de ulei într-o tigaie și se prăjesc bucățile de pui condimentate timp de cca 5 minute. Se adaugă hașmele.

Se toarnă coniacul, se lasă să se încălzească cca 30 de secunde, apoi se flambează.

Se spală pătrunjelul, se scutură de apă și se toacă mărunț.

Se adaugă jumătate din pătrunjel în tigaie, 200 ml de smântână, se amestecă și se lasă să fiarbă la foc mic timp de 5 minute. Se azonează cu sare și piper.

Se pun tagliatele pe o farfurie, se servesc cu pui și smântână și se ornează cu pătrunjel.



Pappardelle cu ciuperci champignon și slănină

Pappardelle proaspăt făcute se fierb al dente în apă sărată.

Se taie slănină în cuburi și se curăță și se feliază ciupercile champignon.

Usturoiul se curăță și se toacă.

Se rumenesc ușor usturoiul și slănină afumată în ulei fierbinte.

Se adaugă ciupercile champignon și se prăjesc timp de 3-4 minute până când sunt maro aurii.

Se amestecă pappardelle scurse cu o lingură de pătrunjel cu ciupercile și cu slănină.

Se azonează cu sare și piper.

Pentru a servi, se pune pătrunjelul rămas peste pappardelle.



Disc pentru
forme: D



Timp:
15 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g pappardelle
sare
200 g slănină afumată
200 g ciuperci
champignon
1 cățel de usturoi
2 linguri ulei de măsline
2 linguri pătrunjel tocat
mărunt
80 g parmezan
proaspăt ras
piper



Disc pentru
forme: D



Timp:
30 min.



Porții: 6

INGREDIENTE

cca 630 g tăiței lați
1 ceapă
1 cățel de usturoi
1 lingură ulei de
măsline
200 g șuncă fiartă
100 g jambon Hol-
steiner Katenschinken
(afumat, cubulețe)
500 g varză murată
200 g brânză pentru
gratinat (rasă)
200 ml smântână
sare, piper



Gratin de varză murată cu tăiței lați

Se fierb la foc mic tăițeiii lați de casă în apă sărată până sunt al dente, se strecoară și se lasă să se scurgă.

Se curăță usturoiul și ceapa, se toacă mărunt și se prăjesc cu jambonul Holsteiner Katenschinken în ulei de măsline.

Se taie jambonul în cuburi și se adaugă de asemenea la varza murată.

Totul se fierbe înăbușit puțin.

Mai întâi se pun într-un vas de copt varza murată amestecată, apoi tăițeiii lați și deasupra brânza pentru gratinat. Se toarnă smântâna deasupra și se coc în cuptorul preîncălzit la 200 °C pentru cca 30 de minute.

Se macină sare și piper deasupra și se servește.



Disc pentru
forme: D



Timp:
15 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g pappardelle
sare
150 g mazăre,
congelată
2 fire de mărar
2 fire de pătrunjel
1 lămâie netratată
4 căței de usturoi
20 de creveți, gata
de gătit, fără intestin
și înveliș, cu excepția
segmentului de coadă
2 linguri ulei de măsline
80 ml supă concentrată
de legume
2 linguri miere (sau
sirop concentrat de
agave)
Piper proaspăt măcinat
4 linguri brânză pecori-
no rasă



Pappardelle cu creveți și mazăre

Pappardelle proaspăt făcute se fierb al dente în apă sărată.

Se adaugă mazărea decongelată în ultimele 2 minute.

Se spală ierburile aromatice, se scutură de apă, se desprind frunzele și se toacă mărunt.

Se spală lămâia cu apă fierbinte, se usucă, se răzuiește coaja și se stoarce sucul.

Usturoiul se curăță și se toacă fin.

Se clătesc creveții, se usucă și se prăjesc puțin în ulei într-o tigaie fierbinte.

Se adaugă usturoiul și se prăjește cu compoziția.

Se stinge cu suc de lămâie și supă concentrată de legume, se presară ierburile aromatice și coaja de lămâie, se amestecă cu mierea (sau siropul concentrat de agave) și se fierbe la foc mic timp de 2-3 minute.

Se azonează cu sare și piper.

Se scurg bine pastele cu mazărea și se aranjează în farfurii.

Se toarnă creveții cu sosul deasupra și se servesc presărate cu brânză pecorino.



Linguine cu spanac și sos de nucă

Se rumenesc nucile într-o tigaie fără a adăuga grăsime până când încep să miroasă. Apoi, acestea se iau de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se pun câteva jumătăți de nuci deoparte pentru garnisire. Se toacă restul în bucățele mici.

Hașma și usturoiul se curăță și ambele se taie în cubulețe mici. Se rumenesc toate la un loc în ulei fierbinte într-o oală până devin translucide.

Se sting cu vin alb.

Se amestecă treptat mozzarella.

Se amestecă amidonul cu supa concentrată de legume rece și cu smântână.

Se toarnă în sosul de brânză amestecând și se fierbe la foc mic timp de 5-10 minute până se îngroașă.

Se fierb la foc mic linguinele de casă cu suc de spanac, în apă sărată până sunt al dente.

Se spală ierburile aromatice, se scutură de apă și se toacă frunzele mărunț.

Se amestecă ierburile aromatice și miezul de nucă tocată în sos și se azonează cu sare și piper.

Se amestecă pastele în sos.

Se aranjează și se servește cu nucile rămase și presărat cu parmezan.



Disc pentru
forme: E



Timp:
15 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 330 g linguine
cu spanac
60 g miez de nucă
1 hașmă
1 căfel de usturoi
1 lingură de ulei
vegetal
150 ml vin alb sec
150 g mozzarella rasă
1 linguriță de amidon
cca 80 ml supă concen-
trată de legume
250 ml smântână
sare
Piper, alb
1-2 mâini de ierburi
aromatice, de exemplu
pătrunjel, busuioc,
oregano
4 linguri de parmezan



Disc pentru
forme: F



Timp:
45 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g aluat de
paste pentru ravioli
1 pară
150 g slănină, tăiată
în cubulețe
75 g brânză de munte,
rasă fin
1 hașmă
50 slănină pentru mic
dejun feliată subțire
sare, piper, nucșoară
50 g unt

NOTĂ: Aproximativ 30
de ravioli se pot forma din
cantitatea de 250 g făină
+ lichid.

Ravioli cu umplutură de slănină și pere

Perele se decojesc, se curăță și se taie în cubulețe mici.

Se prăjesc perele cu slăcina în unt și se condimentează cu sare, piper și nucșoară.

! Sfat: Perele nu trebuie să se înmoaie prea mult, deoarece ele vor fi lăsate să se pătrundă atunci când se fierb mai târziu ravioli.

Se amestecă cu aproximativ 35 g brânză de munte.

Se modelează foile de lasagna, se întind eventual puțin cu un sucitor, se decupează ravioli și se așază în forma pentru ravioli conform instrucțiunilor de utilizare.

Se pune cca o linguriță de umplutură de pere în centrul discului de aluat ravioli, se umezesc marginile aluatului cu puțină apă și se închide ravioli.

Acest lucru se face cu toți ravioli până la terminarea aluatului de paste.

! Sfat: Puneți aluatul rămas după ce ați tăiat ravioli din nou în aparat și modelați foi noi de lasagna. În acest mod se va consuma tot aluatul.

Se toarnă cu grijă ravioli în apă clocotită sărată și se fierb cca 6-7 minute. Se scot cu lingura de spumă și se lasă să se scurgă.

Se încinge untul într-o tigaie, se prăjește hașma mărunțită până devine translucidă și se condimentează cu sare și piper.

Se pun ravioli în tigaie și se întorc de pe o parte pe alta.

Se prăjesc feliile de slănină până când sunt crocante.

Se aranjează ravioli pe farfurii, se așază feliile de slănină deasupra și se presară niște brânză de munte rasă peste ei.



Disc pentru
forme: F



Timp:
55 min.



Porții: 4

INGREDIENTE

cca 320 g foi de lasagna
2 cepe
2 căței de usturoi
1 tulpină de țelină
1 morcov
500 g carne de porc tocată
5 linguri ulei de măsline
sare, piper
800 g roșii pasate
Piper cayenne, amestec de condimente
„ierburi italiene”
250 g mozzarella
1 mână mică de busuioc
Roșii cherry, pentru garnisire

Lasagna cu sos de roșii, carne tocată și mozzarella

Se curăță ceapa și usturoiul și se taie în cubulețe foarte mici. Se spală țelina și se taie în cubulețe mici. Morcovii se curăță, se spală și se taie în cubulețe mici.

Se prăjește carnea tocată într-o tigaie în 2 linguri de ulei de măsline timp de 5-6 minute până se sfărâmă. Se condimentează bine cu sare și piper. Apoi se adaugă ceapa și usturoiul și se lasă 2-3 minute să se rumenească. Se ia tigaia de pe aragaz.

Se rumenesc ușor, pe rând, legumele tăiate cubulețe într-o tigaie cu o lingură de ulei de măsline timp de 3-4 minute și se pun deoparte.

Se azonează roșiile pasate cu sare, piper, piper cayenne și cu amestecul de condimente italian.

Se taie mozzarella în felii subțiri.

Se preîncălzește cuptorul la 180 °C, cu căldură de sus și jos și se unge un vas de copt (cca 20 x 30 cm) cu uleiul rămas.

Se fac foi de lasagna proaspete. Dacă este necesar, se întind puțin mai subțiri foile de lasagna cu un sucitor.

Se unge fundul formei cu puțin sos de roșii și se tapetează



cu foi de lasagna. Apoi se întinde deasupra câte puțin din amestecul de carne, cuburile de țelină și morcov și din sosul de roșii. Se acoperă cu puțină mozzarella și se așază următorul strat de foi de lasagna deasupra. Se procedează astfel până când totul este consumat. La final, se adaugă mozzarella.

Se macină piper deasupra, se acoperă vasul de copt cu folie de aluminiu și se gătește la cuptor timp de 25-30 de minute.

Se spală busuiocul, se scutură de apă și se toacă mare.

Pentru servire, se presară lasagna cu busuioc și se ornează cu roșii cherry.

Lasagna de spanac cu creveți și somon

Se topește untul într-o oală și se adaugă făina amestecând continuu și se rumenește ușor. Se continuă cu amestecatul și se adaugă treptat laptele. Se fierbe totul timp de cca 5 minute în timp ce se amestecă și se azonează cu sare, piper și nucșoară. Sosul bechamel este gata.

Se curăță usturoiul și ceapa, se taie și se fierb în ulei de măsline până când totul devine transparent.

Se adaugă spanacul decongelat și se încălzește.

Se spală fileurile de somon, se usucă și se taie în cuburi mari (cca 2 x 2 cm).

Se spală creveții și se usucă.

Se adaugă somonul și creveții tăiați cubulețe în spanac și se încălzesc. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară.

Se adaugă cca 250 ml sos bechamel și se încorporează cu grijă.

Se fac foi de lasagna proaspete. Dacă este necesar, se întind puțin mai subțiri foile de lasagna cu un sucitor.

Se unge un vas de copt și se așază un strat de foi de lasagna în el. Deasupra se întinde jumătate din amestecul de spanac, apoi un alt strat de foi de lasagna și amestecul de spanac rămas. Se termină cu un strat de foi de lasagna și se întinde deasupra restul de sos bechamel.

Se taie felii mozzarella și se întinde deasupra. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară.

Se gătește lasagna în cuptorul preîncălzit la 200 °C cu ventilație, timp de cca 25 de minute.



Disc pentru
forme: F



Timp:
45 min.



Porții: 4

INGREDIENTE

cca 320 g foi de lasagna
1 pachet frunze de spanac (congelate)
150 g creveți (curățați)
400 g file de somon
4 căței de usturoi
2 cepe
2 bile de mozzarella (250 g)
30 g făină de grâu
500 ml lapte
30 g unt
nucșoară, sare, piper



VEGGIE



Disc pentru
forme: F



Timp:
50 min.



Porții: 4

INGREDIENTE

cca 320 g foi de lasagna
30 g făină de grâu
500 ml lapte
30 g unt
sare
Piper proaspăt măcinat
Nucșoară rasă
1-2 linguri suc de lămâie
1 broccoli, cca 500 g
1 romanesc, cca 500 g
300 g ricotta
80 g gouda de capră rasă

Lasagna cu broccoli și romanesc

Se topește untul într-o oală și se adaugă făina amestecând continuu și se rumenește ușor. Se continuă cu amestecatul și se adaugă treptat laptele. Se fierbe totul timp de cca 5 minute în timp ce se amestecă și se azonează cu sare, piper, nucșoară și suc de lămâie. Sosul bechamel este gata.

Se spală broccoli și romanesc și se taie în buchețele mici. Se opăresc în apă clocotită cu sare timp de 2-3 minute și apoi se clătesc imediat cu apă rece și se lasă să se scurgă.

Se preîncălzește cuptorul la 180 °C cu ventilație.

Se fac foi de lasagna proaspete. Dacă este necesar, se întind puțin mai subțiri foile de lasagna cu un sucitor.

Se întinde niște sos bechamel pe fundul vasului de copt.

Se pun alternativ, în straturi, foile de lasagna, sosul bechamel și legumele în vasul de copt și se întinde ricotta peste legume.

Se termină cu un strat de lasagna, se întinde restul sosului bechamel, se presară gouda de capră și se coace la cuptor pentru cca 35-40 de minute.

Lasagna clasică cu carne tocată

Se topește untul într-o oală și se adaugă făina amestecând continuu și se rumenește ușor. Se continuă cu amestecatul și se adaugă treptat laptele. Se fierbe totul timp de cca 5 minute în timp ce se amestecă și se azonează cu sare, piper și nucșoară. Sosul bechamel este gata.

Se prăjește carnea tocată în 2 linguri de ulei.

Se curăță usturoiul și ceapa, se toacă mărunt și se adaugă.

Se adaugă amestecând pasta de roșii și se stinge cu bucățile de roșii.

Se condimentează cu oregano, busuioc, sare, piper și boia și se lasă să fiarbă ușor cca 10 minute.

Se fac foi de lasagna proaspete. Dacă este necesar, se întind puțin mai subțiri foile de lasagna cu un sucitor.

Se unge un vas de copt și se adaugă puțin din amestecul de carne tocată, se acoperă cu un strat de foi de lasagna și din nou cu amestecul de carne tocată. Se întinde deasupra niște sos bechamel și se pune deasupra un alt strat de foi de lasagna și așa mai departe. Ultimul strat ar trebui să fie sos bechamel.

Se întinde brânza peste sosul bechamel și se coace lasagna timp de 30-40 de minute la 180 °C cu ventilație.



Disc pentru
forme: F



Timp de gătit:
55 min.



Porții: 7-8

INGREDIENTE

cca 640 g foi de lasagna (din 500 g făină)
600 g carne tocată
2 cepe
1 lingură pastă de roșii (conservă)
500 g roșii bucăți
1 cățel de usturoi
Oregano, busuioc, sare, piper, boia

30 g făină de grâu
500 ml lapte
30 g unt
nucșoară, sare, piper

200 g brânză pentru gratinat (rasă)



Disc pentru
forme: F



Timp:
80 min.



Porții: 6-7

INGREDIENTE

cca 640 g aluat de paste pentru ravioli (din 500 g făină)
125 g brânză proaspătă de capră
125 g ricotta
40 g semințe de pin
125 g roșii (uscate, în ulei, scurse)
75 g unt
80 g parmezan (ras)
50 g semințe de pin sare, piper
puțină rucola
ca opțiune, câteva roșii (uscate, în ulei, scurse), pentru garnisire

NOTĂ: Aproximativ 30 de ravioli se pot forma din cantitatea de 250 g făină + lichid. Cantitatea de umplutură din această rețetă este suficientă pentru a dubla cantitatea. Prin urmare se folosesc 500 g făină + lichid pentru a forma cca 60 de ravioli.

VEGGIE

Ravioli cu umplutură de ricotta și roșii

Se prădesc toate semințele de pin într-o tigaie fără ulei.

Se combină brânza proaspătă de capră, ricotta, 40 g de semințe de pin și 125 g de roșii uscate la soare și se pasează fin. Se azonează cu sare și piper.

Se modelează foile de lasagna, se întind eventual puțin cu un sucitor, se decupează ravioli și se așază în forma pentru ravioli conform instrucțiunilor de utilizare.

Se așază cca o linguriță cu umplutură de ricotta în centrul discului de aluat ravioli, se umezesc marginile aluatului și se închide ravioli.

Acest lucru se face cu toți ravioli până la terminarea aluatului de paste.

! Sfat: Puneți aluatul rămas după ce ați tăiat ravioli din nou în aparat și modelați foi noi de lasagna. În acest mod se va consuma tot aluatul.

Se toarnă cu grijă ravioli în apă clocotită sărată și se fierb cca 6-7 minute. Se scot cu lingura de spumă și se lasă să se scurgă.

Se lasă untul la topit într-o tigaie.

Se așază rucola pe farfurii și se aranjează ravioli deasupra. Se toarnă puțin unt peste ei, se presară parmezan și restul de semințe de pin. Ca opțiune, se acoperă cu câteva roșii uscate și se servește.



VEGGIE

Macaroane cu brânză

Se preîncălzește cuptorul la 200 °C, cu căldură de sus și jos.

Se fierb la foc mic macaroanele de casă în apă clocotită cu sare până vor fi al dente. Se strecoară, se clătesc cu apă rece și se lasă să se scurgă.

Ceapa se curăță și se taie în cubulețe mici. Se încălzește untul într-o tigaie și se rumenește ceapa până când devine translucidă.

Se amestecă făina, se rumenește puțin și se toarnă laptele și smântâna.

Se fierbe totul timp de cca 5 minute în timp ce amestecați și se azonează cu sare, piper și nucșoară.

Se amestecă una cu alta cele două tipuri de brânză.

Se pune jumătate din macaroane într-un vas de copt, se presară jumătate din brânză și se pun deasupra macaroanele rămase.

Se toarnă sosul de smântână peste tot și se presară cu restul de brânză.

Se coace sufleul la cuptor pentru cca 25-30 de minute până când se rumenește și devine maroniu-auriu.

Pentru servire se macină puțin piper deasupra.



Disc pentru
forme: G



Timp:
35 min.



Porții: 4

INGREDIENTE

cca 320 g macaroane
sare
1 ceapă
50 g unt
2 linguri de făină
400 ml lapte
100 ml smântână
200 g brânză
Cheddar rasă
200 g parmezan ras
sare, piper, nucșoară



Disc pentru
forme: G



Timp:
55 min.



Porții: 4-6

INGREDIENTE

cca 320 g macaroane
200 g roșii cherry
4 cepe verzi
2 ardei grași (roșii)
500 g carne de gyros
(gata condimentată)
puțin ulei pentru prăjit
150 g brânză Edamer
sare, piper, boia

150 ml Metaxa
(vinars grecesc)
300 g roșii pasate
1 linguriță oțet balsamic
1 linguriță ulei de
măslină
1 linguriță suc de
lămâie
200 g smântână
2 căței de usturoi
Amestec de condimente
pentru gyros
sau
oregano, maghiran,
busuioc, cimbru,
rozmarin, sare, piper

Sufleu de macaroane și gyros cu sos Metaxa

Se fierb la foc mic macaroanele de casă în apă sărată până sunt al dente, se strecoară și se lasă să se scurgă.

Se spală, se curăță și se taie în patru roșiile cherry.

Se spală cepele verzi și se taie în formă de inele subțiri.

Se spală și se curăță ardeii și se taie în cubulețe.

Se prăjește carnea gyros în ulei, se scoate din tigaie și se lasă deoparte.

Se prăjesc legumele în uleiul rămas de la prăjire și se adaugă din nou carnea gyros. Se ia tigaia de pe foc în timp ce se face sosul Metaxa.

Se pun roșiile pasate și smântâna într-o oală.

Se adaugă 3 lingurițe de amestec de condimente pentru gyros sau câte o jumătate de linguriță de oregano, maghiran, busuioc, cimbru și rozmarin.

Se curăță și se toacă mărunț usturoiul și se adaugă și el. Se adaugă și se amestecă oțetul balsamic, uleiul de măsline și sucul de lămâie. Se adaugă 1 linguriță de zahăr și se azonează cu sare și piper.

Se adaugă Metaxa și se lasă să fiarbă la foc mic până când dispare mirosul pronunțat de alcool.

Se adaugă sosul Metaxa gata preparat la carnea de gyros și legume și se amestecă bine.

Se pun macaroanele într-un vas de copt, se toarnă carnea de gyros cu sosul Metaxa deasupra și se presară totul cu brânză.

Se gătește lasagna în cuptorul preîncălzit la 180 °C cu ventilație timp de cca 25-30 de minute.

INGREDIENTE

cca 320 g penne
2 ouă
200 ml smântână
6 linguri zahăr
50 g unt
1 praf de scorțișoară

Paste cu smântână și zahăr

Se fierb la foc mic penne de casă în apă sărată până sunt al dente, se strecoară și se lasă să se scurgă.

Se topește untul în tigaie și se prăesc penne scurse până se rumenesc ușor. Se adaugă 3 linguri de zahăr și se amestecă.

Se bat ouăle cu smântâna și zahărul rămas.

Se adaugă la penne amestecul de ouă cu smântână și se reglează aragazul la foc mai mic, astfel încât amestecul de ouă să se închege puțin și să se gătească.

Pentru servire se presară puțină scorțișoară.



Disc pentru
forme: H



Timp:
15 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

cca 320 g penne
50 g stafide
4 linguri alune (fulgi)
500 ml lapte
2-3 prize scorțișoară
pudră
3 linguri zahăr
100 ml smântână
1 pliculeț zahăr vanilat
(8 g)
2 mere cu pulpă
crocantă (de exemplu
mere Jonagold)
sare

Penne cu lapte dulce și mere

Se rumenesc alunele rase într-o tigaie adâncă până devin puțin maro, se scot și se pun deoparte.

Se adaugă în tigaie penne de casă, stafide, lapte, 200 ml de apă rece, un praf de sare, scorțișoară, zahăr vanilat și zahăr.

Se acoperă și se pune la fiert la foc mare, asigurându-vă că nu dă în clocot. Apoi se fierbe fără capac la foc mediu timp de cca 5 minute. Se amestecă mereu, astfel încât să nu se lipească nimic de fundul tigăii.

Se spală merele, se scoate cotorul și se taie merele în cuburi de cca 1-2 cm.

Se încorporează cu grijă cuburile de mere în paste și se gătește în continuare timp de cca 5 minute, amestecând, astfel încât lichidul să fiarbă puțin.

Se adaugă smântâna și se dă din nou în clocot.

Se presară alunele prăjite înainte de servire.



Disc pentru
forme: H



Timp:
20 min.



Porții: 2-3



Disc pentru
forme: H



Timp:
15 min.



Porții: 4

INGREDIENTE

cca 320 g penne
350 g varză creață
sare
2 hașme
2 căței de usturoi
4 linguri ulei de măsline
150 g de slănină
afumată, puțin grasă
cca 150 ml zeamă
de carne
1-2 linguri suc de
lămâie
Piper proaspăt măcinat
parmezan proaspăt
răzuît, pentru presărat



Penne cu varză creață și slănină

Se spală, se curăță varza creață și se opărește în apă sărată timp de cca 5 minute. Apoi se clătește cu apă rece, se lasă să se scurgă și se taie mărunt.

Hașmele și usturoiul se curăță, ambele se taie în cubulețe mici și se rumenesc ușor în ulei de măsline fierbinte până devin translucide.

Se taie slăcina în fâșii și se rumenește puțin.

Se adaugă varza creață și se stinge cu puțină zeamă. Se fierbe înăbușit cca 10 minute. Se adaugă mai multă zeamă după cum este necesar, dar lichidul trebuie să se evapore aproape complet la sfârșitul gătitului.

Penne de casă se fierb al dente în apă sărată.

Se lasă să se scurgă penne și se amestecă cu varza.

Se azonează cu sare, suc de lămâie și piper și se servește presărat cu parmezan.



Penne din făină integrală cu pesto de floarea soarelui

Se fierb pastele integrale de casă (făcute din 250 g făină integrală, tip 1050 și lichide) în apă sărată al dente.

Se spală și se curăță broccoli, se taie în buchețele mai mari și se rumenesc puțin cu o lingură de ulei într-o tigaie fierbinte.

Se condimentează cu sare și piper și se stinge cu vin. Se acoperă și se fierbe înăbușit timp de 2-3 minute.

Roșiile se spală, se curăță și se înjumătățesc. Se adaugă la broccoli și se fierbe la foc mic încă 2 minute.

Se prăjesc semințele de floarea soarelui într-o altă tigaie până se rumenesc. Se iau de pe foc și se lasă să se răcească.

Usturoiul se curăță și se toacă mare. Busuiocul se spală, se scutură de apă și se desprind frunzele. Se zdrobește fin usturoiul într-un mojar.

Se adaugă semințele de floarea-soarelui și se toacă mare.

Se adaugă amestecând parmezanul și uleiul rămas și se condimentează cu sare și piper.

Se lasă pastele să se scurgă, se amestecă cu pesto și, dacă este necesar, se adaugă puțină apă în care au fiert legumele.

Se azonează și se servește.



Disc pentru
forme: H



Timp:
25 min.



Porții: 3-4

INGREDIENTE

cca 320 g penne din
făină integrală
sare
300 g buchețele de
broccoli
5-6 linguri ulei de
măsline
Piper proaspăt măcinat
1 strop de vin alb sec
200 g roșii cherry
50 g semințe de floarea
soarelui
2 căței de usturoi
proaspeți
2 mâini de busuioc
1-2 linguri parmezan
ras



Disc pentru
forme: H



Timp:
20 min.



Porții: 2-3

INGREDIENTE

320 g penne
2 ardei chili
1-2 căței de usturoi
1 ceapă mică
100 g salam cu ardei
iute
4-5 linguri ulei de
măsline
400 g roșii pasate
1 lingură pastă de roșii
sare
Piper proaspăt măcinat
60 g brânză Pecorino,
pentru presărat
Busuioc pentru garnisire



Penne în sos picant de roșii

Se spală ardeii chili, se taie în jumătate și se scot semințele. Se toacă fin pulpa de fructe.

Usturoiul și ceapa se curăță și se taie în bucăți mici.

Salamul cu ardei se taie în cuburi foarte mici.

Se încălzește uleiul de măsline într-o oală, se prăjește ceapa, usturoiul și salamul cu ardei.

Se adaugă roșiile și ardeii chili. Se amestecă cu pasta de roșii, se condimentează cu sare, piper și se lasă să fiarbă la foc mic cca 10 minute.

Între timp, se fierb la foc mic penne de casă în apă clocotită cu sare până când sunt al dente, apoi se strecoară într-o sită și se lasă să se scurgă.

Se amestecă penne cu sosul.

Se aranjează în farfurii adânci, se rade brânza Pecorino peste ea și se garnisește cu busuioc.

Indice de rețete

F

Fettuccine cu sos de parmezan și lămâie9

G

Gratin de varză murată cu tăiței lați13

I

Introducere.....2

L

Lasagna clasică cu carne tocată.....22

Lasagna cu broccoli și romanesc.....21

Lasagna cu sos de roșii, carne tocată și mozzarella18

Lasagna de spanac cu creveți și somon.....20

Linguine cu spanac și sos de nucă.....16

M

Macaroane cu brânză24

P

Pappardelle cu ciuperci champignon și slănină.....12

Pappardelle cu creveți și mazăre.....15

Paste cu smântână și zahăr26

Paste de grâu cu ou.....3

Paste de grâu fără ou.....3

Paste din grîș de grâu dur cu ou.....2

Paste din grîș de grâu dur fără ou.....3

Penne cu lapte dulce și mere.....26

Penne cu varză creță și slănină.....27

Penne din făină integrală cu pesto de floarea soarelui.....28

Penne în sos picant de roșii.....29

Pui flambat cu tagliatele.....11

R

Ravioli cu umplutură de ricotta și roșii.....23

Ravioli cu umplutură de slănină și pere.....17

S

Spaghete Carbonara.....4

Spaghete cu sos bolognese.....5

Spaghete cu zoodle și somon.....6

Spaghettoni aglio olio.....7

Spaghettoni Caprese cu roșii prăjite.....8

Sufleu de macaroane și gyros cu sos Metaxa ..25

T

Tagliatele cu legume și brânză rasă.....10

Sursa fotografiilor

Titlu, kues1 - de.freepik.com, © StockFood / Gayer, Stephanie, © StockFood / Strokin, Yelena, © StockFood / Benjamins, Sven, © StockFood / The Picture Pantry, © StockFood / Siuta, Mateusz, imagine de fundal: Pag. 1-30: kues1 - de.freepik.com, Pag. 1: azerbaijan_stockers - de.freepik.com, Pag. 4: © StockFood / Hendey, Magdalena, Pag. 5: © StockFood / Gayer, Stephanie, Pag. 6: © StockFood / PhotoCuisine / Viel, Pierre Louis, Pag. 7: © StockFood / FoodExpertsGroup, Pag. 8: © StockFood / ThePicturePantry, Pag. 9: © StockFood / Siuta, Mateusz, Pag. 10: © StockFood / Foodcollection, Pag. 11: 8photo - de.freepik.com, Pag. 12: © StockFood / Adam, Frank, Pag. 13: de.freepik.com, Pag. 14+15: © StockFood / Strokin, Yelena, Pag. 16: © StockFood / Streeter, Clive, Pag. 19: © StockFood / Pizzochero, Franco, Pag. 21: © StockFood / PhotoCuisine / Hall, Jean-Blaise, Pag. 24: © StockFood / Eising Studio, Pag. 27: © StockFood / Benjamins, Sven, Pag. 28: © StockFood / Benjamins, Sven, Pag. 29: © StockFood / Pizzochero, Franco

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