

11
RICETTE
VEGETA-
RIANE



Raffinati piatti di pasta

per la macchina per pasta

SILVERCREST®

Indice

Introduzione	2
Pasta di semola di grano duro con uovo	2
Pasta di semola di grano duro senza uovo	3
Pasta di farina di frumento con uovo	3
Pasta di farina di frumento senza uovo	3
Spaghetti alla carbonara	4
Spaghetti al ragù	5
Spaghetti con zoodles e salmone	6
Spaghettoni aglio e olio	7
Spaghettoni alla caprese con pomodori arrostiti	8
Fettuccine con salsa di parmigiano e limone	9
Tagliatelle con verdure e formaggio grattugiato	10
Pollo flambé con tagliatelle	11
Pappardelle con funghi champignon e pancetta	12
Tagliatelle con crauti gratinate	13
Pappardelle gamberi e piselli	15
Linguine di spinaci con salsa di noci	16
Ravioli con ripieno di pancetta e pere	17
Lasagne con salsa di pomodoro, carne macinata e mozzarella	18
Lasagne di spinaci con gamberi e salmone	20
Lasagne con broccoli e romanesco	21
Lasagne classiche con carne macinata	22
Ravioli con ripieno di ricotta e pomodoro	23
Maccheroni e formaggio	24
Sfornato di maccheroni e gyros con salsa di metaxa	25
Pasta con zucchero e panna	26
Penne al latte dolci con mele	26
Penne cavolo riccio e pancetta	27
Penne integrali con pesto di girasoli	28
Penne con salsa di pomodoro piccante	29
Indice analitico delle ricette	30



Introduzione

Con la macchina per pasta Silvercrest si possono produrre velocemente e facilmente diversi formati di pasta.

La pasta più comune è quella di farina di frumento, semola di grano duro, all'uovo o senza uovo e acqua. Tuttavia si può anche sostituire il liquido con succhi o aggiungere erbe all'impasto per conferire alla pasta un sapore particolare.

Ad esempio sono adatti il succo di pomodoro, il succo di spinaci, il succo di carote o erbe come dragoncello, prezzemolo tritato o basilico. Si possono aggiungere anche spezie come pepe o sale.



Nota: le ricette si possono variare a piacere e modificare secondo i propri gusti! Lasciate spazio alla vostra creatività. Le illustrazioni contenute in questo ricettario sono solo a titolo esemplificativo e possono differire dal risultato ottenuto a seconda delle caratteristiche degli alimenti.

Pasta di semola di grano duro con uovo

INGREDIENTI

200 g di semola di grano duro
50 g di farina di frumento (tipo 00)
Circa 40 ml di acqua
1 uovo (misura M)

Versare 200 g di semola di grano duro e 50 g di farina di frumento nella vasca.

Versare un uovo nel misurino per liquidi e aggiungervi circa 40 ml di acqua. Insieme dovrebbero dare circa 90 ml di liquido. Sbattere l'uovo con l'acqua.

Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina .
Attraverso l'apertura del coperchio, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca.

Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Usare la spatola per impasto per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.

Pasta di semola di grano duro senza uovo

INGREDIENTI

200 g di semola di grano duro
50 g di farina di frumento (tipo 00)
Circa 80 ml di acqua

Versare 200 g di semola di grano duro e 50 g di farina di frumento nella vasca.

Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina .
Attraverso l'apertura del coperchio, versare lentamente circa 80 ml di acqua nella vasca.

Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Usare la spatola per impasto per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.

Pasta di farina di frumento con uovo

INGREDIENTI

250 g di farina di frumento (tipo 00)
Circa 40 ml di acqua
1 uovo (misura M)

Versare 250 g di farina di frumento nella vasca.

Versare un uovo nel misurino per liquidi e aggiungervi circa 40 ml di acqua. Insieme dovrebbero dare circa 90 ml di liquido. Sbattere l'uovo con l'acqua.

Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina .
Attraverso l'apertura del coperchio, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca.

Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Usare la spatola per impasto per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.

Pasta di farina di frumento senza uovo

INGREDIENTI

250 g di farina di frumento (tipo 00)
Circa 80 ml di acqua

Versare 250 g di farina di frumento nella vasca.

Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina .
Attraverso l'apertura del coperchio, far scorrere lentamente circa 80 ml di acqua nella vasca.

Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Usare la spatola per impasto per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.



Spaghetti alla carbonara

Cuocere gli spaghetti fatti in casa al dente in acqua salata bollente.

Sbattere i tuorli con 60 g di parmigiano in una ciotola.

Tagliare la pancetta a strisce sottili, sbucciare la cipolla e l'aglio, tagliarli a dadini e rosolare il tutto in una padella con olio d'oliva per 3 - 4 minuti.

Togliere dal fornello, lasciare raffreddare e mescolare con la miscela a base di tuorlo.

Scolare gli spaghetti, aggiungerli ancora caldi e sgocciolanti alla miscela d'uovo e mescolare bene il tutto. La miscela d'uovo dovrebbe diventare cremosa per effetto del calore della pasta.

Versare subito la pasta nei piatti, macinarvi sopra pepe fresco, cospargervi il resto del parmigiano e servire con una guarnizione di basilico.



Disco sagomato:A



Tempo:
circa 25 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di spaghetti
Sale
4 tuorli, misura M
100 g di parmigiano grattugiato
100 g di pancetta
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di olio d'oliva
Pepe macinato al momento
Foglie di basilico per guarnire



Disco sagomato:A



Tempo: 40 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di spaghetti
1 carota
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 costa di sedano
400 g di carne macinata mista
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
Circa 200 ml di brodo di carne
150 ml di passata di pomodoro
Sale
1 pizzico di zucchero
Pepe macinato al momento
400 g di pomodoro a pezzi, in scatola
1 cucchiaino di erbe secche
Basilico per guarnire
40 g di parmigiano grattugiato, secondo i gusti



Spaghetti al ragù

Sbucciare la carota, la cipolla e l'aglio e tagliarli a dadini.

Lavare il sedano, mondarlo e tagliare anch'esso a dadini.

Scaldare l'olio in una padella, scottarvi la carne macinata mescolando continuamente finché non diventa friabile e si rosola.

Aggiungere le verdure preparate e farle rosolare per 2 - 3 minuti.

Aggiungere il concentrato di pomodoro e farlo cuocere brevemente insieme al resto, poi sfumarlo con il brodo e la passata di pomodoro. Insaporire il tutto con sale, zucchero e pepe e aggiungere i pomodori a pezzi e le erbe.

Cuocere la salsa a fuoco lento per circa 35 - 40 minuti mescolando di tanto in tanto e aggiungendo del brodo quanto basta.

Frattanto cuocere al dente gli spaghetti fatti in casa in abbondante acqua salata, scolarli, farli sgocciolare bene e distribuirli nei piatti.

Insaporire il ragù, versarlo sugli spaghetti e servire con guarnizione di basilico. Aggiungere parmigiano grattugiato secondo i gusti.



Spaghetti con zoodles e salmone

Cuocere al dente gli spaghetti fatti in casa in abbondante acqua salata, scolarli e farli sgocciolare bene.

Nel frattempo lavare le zucchine e tagliarle a strisce lunghe e sottili, cosiddette "zoodles", usando un accessorio per taglio a spirale.

Suggerimento: se non si dispone di un accessorio per taglio a spirale si possono tagliare le zucchine anche a dadini.

Lavare il salmone, tamponarlo con carta da cucina, tagliarlo a dadini e rosolarlo da tutti i lati in una padella con olio d'oliva caldo.

Frattanto lavare il basilico, scuoterlo per asciugarlo, separare le foglie dai rametti e tagliarle a strisce.

Togliere il salmone dalla padella e tenerlo in caldo.

Rosolare le zoodle (pasta di zucchine) nella stessa padella. Sfumare con panna e fare cuocere a fuoco lento per circa 3 minuti. Nel frattempo insaporire con sale, pepe e il basilico.

Aggiungere la crème fraîche e scaldare brevemente la pasta nella salsa.

Aggiungere il salmone e insaporire con sale, pepe e succo di limone.

Disporre in piatti fondi e servire subito.



Disco sagomato: A



Tempo: 20 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di spaghetti
Sale
3 - 4 zucchine
500 g di filetto di salmone senza pelle
3 cucchiaini di olio d'oliva
3 rametti di basilico
200 ml di panna
Pepe macinato al momento
100 g di crème fraîche
Succo di limone



Disco sagomato: B



Tempo: 15 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di spaghetti
Sale
4 spicchi d'aglio
2-3 peperoncini secchi piccoli
6 cucchiaini di olio d'oliva
2-3 cucchiaini di prezzemolo italiano tritato



VEGANO

Spaghettoni aglio e olio

Cuocere gli spaghettoni fatti in casa al dente in acqua salata.

Frattanto sbucciare l'aglio e tagliarlo a dadini.

Sbriciolare finemente i peperoncini.

Scaldare l'olio d'oliva in una padella e farvi rosolare brevemente l'aglio con due terzi del peperoncino sbriciolato, poi aggiungere il prezzemolo.

Scolare gli spaghettoni, farli sgocciolare brevemente, aggiungerli all'olio con aglio e peperoncino e mescolare bene il tutto.

Insaporire gli spaghetti con sale, disporli nei piatti, cospargervi il resto del peperoncino sbriciolato e servire.



Spaghettoni alla caprese con pomodori arrostiti

Lavare i pomodori ciliegini e versarli in uno stampo per sformati insieme all'olio d'oliva, un poco di sale marino grosso e le erbe lavate.

Sbucciare l'aglio e aggiungerlo.

Preriscaldare il forno con calore superiore e inferiore a 160 °C e cuocervi i pomodori per circa 30 - 35 minuti. Togliere i pomodori dal forno, eliminarne le erbe e farli raffreddare.

Cuocere al dente gli spaghettoni fatti in casa in acqua salata, scolarli e farli sgocciolare.

Versare in una ciotola i pomodori insieme al liquido che hanno ceduto, all'olio, agli spaghettoni, alla mozzarella e all'aceto balsamico.

Insaporire il tutto con sale e pepe e mescolare bene.

Selezionare le foglie di basilico, lavarle, asciugarle scuotendole e distribuirle sulla pasta.

Secondo i gusti, macinarvi sopra dell'altro pepe fresco e servire.



Disco sagomato: B



Tempo: 40 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di
spaghettoni
500 g di pomodori
ciliegini
6 cucchiaini di olio d'oliva
Sale marino grosso
2 rametti di rosmarino
2 rametti di timo
4 spicchi d'aglio
Sale
150 g di ciliegine di
mozzarella
4 cucchiaini di aceto
balsamico bianco
Pepe macinato al
momento
1 manciata di foglie
di basilico



Fettuccine con salsa di parmigiano e limone

Cuocere al dente le fettuccine fatte in casa in acqua salata.

Spelare lo scalogno e l'aglio e tagliarli a dadini finissimi. Soffriggerli in una padella con olio d'oliva fino a renderli trasparenti.

Lavare il limone con acqua calda e grattugiarne la scorza. Aggiungere alla padella la scorza grattugiata e il succo del limone, nonché un mestolo di acqua di cottura della pasta, e fare cuocere il tutto a fuoco lento per 1 - 2 minuti.

Cospargervi il parmigiano e mescolare. Insaporire con pepe.

Scolare le fettuccine e farle sgocciolare.

Disporle nei piatti e distribuirvi sopra la salsa.

Guarnire con basilico e servire.



Disco sagomato: C



Tempo: 15 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di
fettuccine
Sale
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 limone biologico gran-
de, la scorza e il succo
100 g di parmigiano
grattugiato
Pepe macinato al
momento
Basilico per guarnire



VEGE-
TARIANO

Tagliatelle con verdure e formaggio grattugiato

Fare scongelare i piselli e scottarli per 2 - 3 minuti in acqua salata bollente. Poi scolarli, raffreddarli con acqua gelida e farli sgocciolare.

Lavare i peperoni e le zucchine, mondarli e tagliarli a strisce sottili.

Lavare gli asparagi ed eventualmente sbucciarne il terzo inferiore. Tagliarli obliquamente a strisce sottili.

Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente.

Lavare i rametti di timo e asciugarli scuotendoli.

Cucinare al dente le tagliatelle fatte in casa per circa 4 minuti.

Frattanto versare l'olio in una padella, scaldarlo e rosolare le verdure saltandole.

Aggiungere l'aglio, il timo e un poco di acqua di cottura della pasta e insaporire il tutto con sale e pepe.

Scolare la pasta e aggiungerla alle verdure.

Eliminare i rametti di timo e aggiungere 2 cucchiaini di parmigiano.

Disporre il tutto nei piatti e cospargervi sopra il resto del parmigiano per servire.



Disco sagomato: C



Tempo: 15 min



Porzioni: 3 - 4

INGREDIENTI

Circa 320 g di tagliatelle
100 g di piselli surgelati
Sale
1 zuccina
1 peperone giallo
1 peperone rosso
150 g di asparagi verdi
2 spicchi d'aglio
2 rametti di timo
3 cucchiaini di olio d'oliva
Pepe macinato al momento
80 g di parmigiano grattugiato



Disco sagomato: C



Tempo: 30 min



Porzioni: 3 - 4

INGREDIENTI

Circa 320 g di tagliatelle
400 g di filetto di pollo
2 scalogni
4 mazzi di prezzemolo
250 ml di panna
4 cucchiaini di cognac
1 cucchiaino di curry in polvere
2 cucchiaini di olio d'oliva
Sale, pepe



Pollo flambé con tagliatelle

Lavare il filetto di pollo, asciugarlo tamponandolo e tagliarlo a bocconcini.

Mescolare i bocconcini di pollo con il curry e un cucchiaino d'olio.

Sbucciare gli scalogni e tagliarli a dadini.

Cuocere al dente le tagliatelle fatte in casa in acqua salata, scolarle e farle sgocciolare.

Scaldare 1 cucchiaino d'olio in una padella e rosolare i bocconcini di pollo aromatizzati per circa 5 minuti. Aggiungere gli scalogni.

Versare il cognac, farlo scaldare per circa 30 secondi, poi flambare.

Lavare il prezzemolo, asciugarlo scuotendolo e tritarlo.

Aggiungere metà del prezzemolo alla padella, aggiungervi 200 ml di panna, mescolare e fare cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Insaporire con sale e pepe.

Versare le tagliatelle in un piatto, condirle con il pollo alla panna e guarnire con prezzemolo.



Pappardelle con funghi champignon e pancetta

Cuocere al dente le pappardelle appena fatte in acqua salata.

Tagliare la pancetta a dadini, pulire gli champignon e tagliarli a fettine.

Sbucciare l'aglio e tritarlo.

Soffriggere brevemente l'aglio e la pancetta affumicata in olio caldo.

Aggiungere gli champignon e farli rosolare per 3 - 4 minuti fino a dorarli.

Saltare le pappardelle scolate insieme agli champignon e alla pancetta con un cucchiaio di prezzemolo.

Insaporire con sale e pepe.

Per servire cospargere il resto del prezzemolo sulle pappardelle.



Disco sagomato: D



Tempo: 15 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di pappardelle
Sale
200 g di pancetta affumicata
200 g di champignon
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente
80 g di parmigiano grattugiato al momento
Pepe



Disco sagomato: D



Tempo: 30 min



Porzioni: 6

INGREDIENTI

Circa 630 g di tagliatelle
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di olio d'oliva
200 g di prosciutto cotto
100 g di katenschinken (affumicato, a dadi)
500 g di crauti
200 g di formaggio per gratin (grattugiato)
200 ml di panna
Sale, pepe



Tagliatelle con crauti gratinate

Cuocere al dente le tagliatelle fatte in casa in acqua salata, scolarle e farle sgocciolare.

Sbucciare l'aglio e la cipolla, tritarli e rosolarli nell'olio d'oliva insieme al katenschinken.

Tagliare il prosciutto cotto a dadi e aggiungere anch'esso insieme ai crauti.

Fare rosolare il tutto brevemente.

Versare in uno stampo per sformati prima i crauti mescolati, poi le tagliatelle e sopra il formaggio per gratin. Versarci sopra la panna e gratinare nel forno preriscaldato a 200 °C per circa 30 minuti.

Macinarvi sopra sale e pepe e servire.



Disco sagomato: D



Tempo: 15 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di
pappardelle
Sale

150 g di piselli surgelati
2 mazzi di aneto
2 mazzi di prezzemolo
1 limone non trattato
4 spicchi d'aglio
20 gamberi pronti da
lessare senza interiora
e sbucciati fino al
segmento della coda
2 cucchiaini di olio d'oliva
80 ml di brodo vegetale
2 cucchiaini di miele
(o lo sciroppo d'agave)
Pepe macinato al
momento
4 cucchiaini di pecorino
grattugiato



Pappardelle gamberi e piselli

Cuocere al dente le pappardelle appena fatte in acqua salata.

Durante gli ultimi 2 minuti aggiungervi i piselli scongelati.

Lavare le erbe con la doccetta, asciugarle scuotendole, staccare le foglioline e tritarle.

Lavare il limone con acqua calda, asciugarlo tamponandolo, grattugiarne la scorza e spremere il succo.

Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente.

Lavare i gamberi con la doccetta, asciugarli tamponandoli e rosolarli brevemente nell'olio in una padella calda.

Aggiungere l'aglio e rosolare anch'esso.

Sfumare con il succo di limone e il brodo, cospargervi sopra le erbe e la scorza di limone, aggiungervi il miele (o lo sciroppo d'agave) mescolando e cuocere a fuoco lento per 2 - 3 minuti.

Insaporire con sale e pepe.

Fare sgocciolare bene la pasta con i piselli e distribuirla nei piatti.

Versarvi sopra i gamberi con la salsa e servire cosparsa di pecorino.



Linguine di spinaci con salsa di noci

Abbrustolire le noci in una padella senza grasso finché non cominciano ad emanare il loro aroma. Poi toglierle dal fuoco, farle raffreddare un poco e metterne da parte qualche metà per guarnire. Tritare il resto a pezzi piccoli.

Sbucciare lo scalogno e l'aglio e tagliarli finemente a dadini. Soffriggerli insieme in una pentola con olio caldo finché lo scalogno non diventa trasparente.

Sfumare con il vino bianco.

Aggiungere gradualmente la mozzarella.

Mescolare l'amido con il brodo vegetale freddo e la panna.

Aggiungere alla salsa di formaggio mescolando e fare addensare per 5 - 10 minuti a fuoco lento.

Cuocere al dente le linguine con succo di spinaci fatte in casa in acqua salata.

Lavare le erbe con la doccetta, asciugarle scuotendole e tritare le foglie.

Incorporare le erbe aromatiche e le noci tritate alla salsa e insaporire con sale e pepe.

Saltare la pasta con la salsa.

Distribuire nei piatti e servire con il resto delle noci e il parmigiano.



Disco sagomato: E



Tempo: 15 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 330 g di linguine
agli spinaci
60 g di gherigli di noce
1 scalogno

1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di olio
vegetale

150 ml di vino bianco
secco

150 g di mozzarella
grattugiata
1 cucchiaino di amido
alimentare

Circa 80 ml di brodo
vegetale

250 ml di panna

Sale

Pepe bianco

1 - 2 manciate di erbe
aromatiche, ad es.

prezzemolo, basilico,
origano

4 cucchiaini di parmigiano



Disco sagomato: F



Tempo: 45 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di impasto
per pasta per i ravioli
1 pera

150 g di pancetta
tagliata a dadini

75 g di formaggio di
montagna grattugiato
finemente

1 scalogno

50 g di pancetta da
colazione a fette

Sale, pepe, noce
moscata

50 g di burro

NOTA: con una quantità di
250 g di farina più il liquido
si possono formare circa 30
ravioli.

Ravioli con ripienodi pancetta e pere

Sbucciare le pere, pulirle e tagliarle a dadini fini.

Rosolare le pere con la pancetta nel burro e insaporire con sale, pepe e noce moscata.

| Suggerimento: le pere non dovrebbero ammorbidirsi
troppo, perché continueranno a cuocere più tardi quando
si cuociono i ravioli.

Aggiungere circa 35 g di formaggio di montagna.

Formare le sfoglie di lasagna, eventualmente spianarle un
poco con il mattarello, ritagliare i ravioli e collocarli nello
stampo per ravioli come indicato nel manuale di istruzioni.

Collocare circa un cucchiaino di impasto di pere al centro
della sfoglia del raviolo, inumidire i bordi della sfoglia del
raviolo con un poco d'acqua e chiudere il raviolo.

Procedere allo stesso modo con tutti i ravioli fino ad
utilizzare tutto l'impasto.

| Suggerimento: rimettere nell'apparecchio l'impasto che è
rimasto dopo aver ritagliato i ravioli e usarlo per formare
una sfoglia di lasagna. Così si usa tutto l'impasto.

Versare con cautela i ravioli in acqua salata in ebollizione
e cuocerli per circa 6 - 7 minuti. Prelevarli con la schiuma-
rola e farli sgocciolare.

Scaldare il burro in una padella, soffriggervi lo scalogno trita-
to fino a renderlo trasparente e insaporire con sale e pepe.

Versare i ravioli nella padella e saltarli.

Fare rosolare le strisce di pancetta fino a renderle croccanti.

Disporre i ravioli nei piatti, aggiungervi le strisce di pancetta
e cospargervi sopra un poco di formaggio di montagna
grattugiato.



Disco sagomato: F



Tempo: 55 min



Porzioni: 4

INGREDIENTI

Circa 320 g di sfoglie di lasagna
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
1 costa di sedano
1 carota
500 g di carne macinata di maiale
5 cucchiaini di olio d'oliva
Sale, pepe
800 g di passata di pomodoro
Pepe di cayenna, miscela di erbe aromatiche "erbe italiane"
250 g di mozzarella
1 manciata piccola di basilico
Pomodori ciliegini per guarnire

Lasagne con salsa di pomodoro, carne macinata e mozzarella

Spelare la cipolla e l'aglio e tagliarli a dadini finissimi. Lavare il sedano e tagliarlo a dadini. Pelare le carote, mondarle e tagliarle a dadini.

Rosolare la carne tritata in una padella con 2 cucchiaini di olio d'oliva per 5 - 6 minuti finché non diventa friabile. Insaporire abbondantemente con sale e pepe. Poi aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggerli per 2 - 3 minuti. Togliere la padella dal fuoco.

Soffriggere per 3 - 4 minuti una dopo l'altra ognuna delle verdure a dadini in un cucchiaino di olio d'oliva e metterle da parte.

Insaporire la passata di pomodoro con sale, pepe, pepe di cayenna e la miscela di erbe aromatiche italiane.

Tagliare la mozzarella a fette sottili.

Preriscaldare il forno con calore superiore e inferiore a 180 °C e ungere uno stampo per sformati (circa 20 x 30 cm) con il resto dell'olio.

Fare le sfoglie di lasagna fresche. Se necessario spianare un poco le sfoglie di lasagna con un mattarello.

Spennellare un poco di salsa di pomodoro sul fondo



dello stampo e stendervi sopra le sfoglie di lasagna. Poi distribuirvi sopra un poco di miscela di carne, i dadini di sedano e carote e la salsa di pomodoro. Guarnire con un poco di mozzarella e collocarvi sopra lo strato successivo di sfoglie di lasagna. Procedere allo stesso modo fino ad utilizzare tutto. Concludere con mozzarella.

Macinarvi sopra del pepe, coprire lo stampo per sformati con foglio d'alluminio e cuocere nel forno per 25 - 30 minuti.

Lavare il basilico, asciugarlo scuotendolo e tritarlo grossolanamente.

Per servire, cospargere il basilico sulle lasagne e guarnire con pomodori ciliegini.

Lasagne di spinaci con gamberi e salmone

Fondere il burro in un tegame, aggiungervi la farina e dorarla mescolando costantemente. Continuare a mescolare aggiungendo gradualmente il latte. Fare cuocere il tutto a fuoco lento per 5 minuti senza smettere di mescolare e insaporire con sale, pepe e noce moscata. La besciamella è pronta.

Sbucciare l'aglio e la cipolla, tritarli e rosolarli nell'olio d'oliva finché non diventano trasparenti.

Aggiungere gli spinaci scongelati e scaldarli.

Lavare i filetti di salmone, asciugarli tamponandoli e tagliarli a dadi grandi (circa 2 x 2 cm).

Lavare i gamberi e asciugarli tamponandoli.

Aggiungere i dadi di salmone e i gamberi agli spinaci e scaldarli. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.

Aggiungere circa 250 ml di besciamella e incorporarla.

Fare le sfoglie di lasagna fresche. Se necessario spianare un poco le sfoglie di lasagna con un mattarello.

Ungere uno stampo per sformati e collocarvi uno strato di sfoglie di lasagna. Distribuirvi sopra la metà della miscela di spinaci, poi collocarvi un altro strato di sfoglie di lasagna e distribuirvi sopra il resto della miscela di spinaci. Concludere con uno strato di sfoglie di lasagna e distribuirvi sopra il resto della besciamella.

Tagliare la mozzarella a fette e distribuirvela sopra. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.

Cuocere le lasagne nel forno preriscaldato a 200 °C con ventilazione per circa 25 minuti.



Disco sagomato: F



Tempo: 45 min



Porzioni: 4

INGREDIENTI

Circa 320 g di sfoglie di lasagna
1 confezione di spinaci in foglia (surgelati)
150 g di gamberi (puliti)
400 g di filetti di salmone
4 spicchi d'aglio
2 cipolle
2 mozzarelle (250 g)
30 g di farina di frumento
500 ml di latte
30 g di burro
Noce moscata, sale, pepe



VEGETARIANO



Disco sagomato: F



Tempo: 50 min



Porzioni: 4

INGREDIENTI

Circa 320 g di sfoglie di lasagna
30 g di farina di frumento
500 ml di latte
30 g di burro
Sale
Pepe macinato al momento
Noce moscata
grattugiata
1 - 2 cucchiaini di succo di limone
1 broccolo di circa 500 g
1 romanesco di circa 500 g
300 g di ricotta
80 g di formaggio gouda di capra grattugiato

Lasagne con broccoli e romanesco

Fondere il burro in un tegame, aggiungervi la farina e dorarla mescolando costantemente. Continuare a mescolare aggiungendo gradualmente il latte. Fare cuocere il tutto a fuoco lento per circa 5 minuti senza smettere di mescolare e insaporire con sale, pepe, noce moscata e succo di limone. La besciamella è pronta.

Lavare i broccoli e il romanesco e dividerli in piccole cime. Scottarli per 2 - 3 minuti in acqua salata bollente, poi raffreddarli subito con acqua gelida e farli sgocciolare.

Preriscaldare il forno a 180 °C con ventilazione.

Fare le sfoglie di lasagna fresche. Se necessario spianare un poco le sfoglie di lasagna con un mattarello.

Distribuire un poco di besciamella sul fondo dello stampo per sformati.

Creare strati alternati di sfoglie di lasagna, besciamella e verdure nello stampo per sformati distribuendo la ricotta sulle verdure.

Concludere con uno strato di sfoglie di lasagna, spennellarvi sopra il resto della besciamella, cospargervi formaggio gouda di capra e cuocere al forno per circa 35 - 40 minuti.

Lasagne classiche con carne macinata

Fondere il burro in un tegame, aggiungerci la farina e dorarla mescolando costantemente. Continuare a mescolare aggiungendo gradualmente il latte. Fare cuocere il tutto a fuoco lento per 5 minuti senza smettere di mescolare e insaporire con sale, pepe e noce moscata. La besciamella è pronta.

Rosolare la carne macinata in 2 cucchiaini di olio.

Sbucciare l'aglio e la cipolla, tritarli e aggiungerli alla carne.

Incorporare il concentrato di pomodoro e sfumarlo con i pomodori a pezzi.

Aromatizzare con origano, basilico, sale, pepe e paprika in polvere e fare cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

Fare le sfoglie di lasagna fresche. Se necessario spianare un poco le sfoglie di lasagna con un mattarello.

Ungere uno stampo per sformati e collocarvi un poco di massa di carne macinata, sopra di essa uno strato di sfoglie di lasagna e di nuovo massa di carne macinata. Distribuirvi sopra un poco di besciamella, collocarvi sopra un altro strato di sfoglie di lasagna e così via. L'ultimo strato dovrebbe essere di besciamella.

Distribuire il formaggio sulla besciamella e cuocere le lasagne nel forno preriscaldato a 180 °C con ventilazione per circa 30 - 40 minuti.



Disco sagomato: F



Tempo di cottura: 55 min



Porzioni: 7 - 8

INGREDIENTI

Circa 640 g di sfoglie di lasagna (di 500 g di farina)
600 g di carne macinata
2 cipolle
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
500 g di pomodoro a pezzi (in scatola)
1 spicchio d'aglio
Origano, basilico
sale, pepe, paprika in polvere

30 g di farina di frumento
500 ml di latte
30 g di burro
Noce moscata, sale, pepe

200 g di formaggio per gratin (grattugiato)



Disco sagomato: F



Tempo: 80 min



Porzioni: 6 - 7

INGREDIENTI

Circa 640 g di impasto per pasta per i ravioli (da 500 g di farina)
125 g di formaggio fresco di capra
125 g di ricotta
40 g di pinoli
125 g di pomodori (secchi, sott'olio, sgocciolati)
75 g di burro
80 g di parmigiano (grattugiato)
50 g di pinoli
Sale, pepe
Un poco di rucola
Facoltativamente, alcuni pomodori secchi, sott'olio, sgocciolati per guarnire

NOTA: con una quantità di 250 g di farina più il liquido si possono formare circa 30 ravioli. Il ripieno di questa ricetta è sufficiente per il doppio della quantità. Pertanto usare 500 g di farina più il liquido per formare circa 60 ravioli.



Ravioli con ripieno di ricotta e pomodoro

Abbrustolire tutti i pinoli in una padella senza olio.

Mettere insieme il formaggio fresco di capra, la ricotta, 40 g di pinoli e 125 g di pomodori secchi e frullare. Insaporire con sale e pepe.

Formare le sfoglie di lasagna, eventualmente spianarle un poco con il mattarello, ritagliare i ravioli e collocarli nello stampo per ravioli come indicato nel manuale di istruzioni.

Collocare circa un cucchiaino di ripieno di ricotta al centro della sfoglia del raviolo, inumidire i bordi della sfoglia e chiudere il raviolo.

Procedere allo stesso modo con tutti i ravioli fino ad utilizzare tutto l'impasto.

Suggerimento: rimettere nell'apparecchio l'impasto che è rimasto dopo aver ritagliato i ravioli e usarlo per formare una sfoglia di lasagna. Così si usa tutto l'impasto.

Versare con cautela i ravioli in acqua salata in ebollizione e cuocerli per circa 6 - 7 minuti. Prelevarli con la schiumarola e farli sgocciolare.

Fondere il burro in una padella.

Mettere la rucola nei piatti e disporvi sopra i ravioli. Versarvi sopra un poco di burro e cospargervi il parmigiano e il resto dei pinoli. Se lo si desidera guarnire con qualche pomodoro secco, quindi servire.



VEGE-
TARIANO

Maccheroni e formaggio

Preriscaldare il forno con calore superiore e inferiore a 200 °C.

Cuocere al dente i maccheroni fatti in casa in acqua salata in ebollizione. Scolarli, raffreddarli con acqua fredda e farli sgocciolare.

Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini. Scaldare il burro in una padella e soffriggervi la cipolla finché non diventa trasparente.

Incorporare la farina, farla dorare brevemente insieme al resto e versarvi il latte e la panna.

Fare cuocere il tutto a fuoco lento per circa 5 minuti senza smettere di mescolare, poi insaporire con sale, pepe e noce moscata.

Mescolare insieme i due tipi di formaggio.

Versare la metà dei maccheroni in uno stampo per sformati, cospargervi sopra la metà del formaggio e collocarvi sopra il resto dei maccheroni.

Coprire il tutto con la salsa a base di panna e cospargervi sopra il resto del formaggio.

Gratinare lo sformato al forno per circa 25 - 30 minuti.

Per servire, macinarvi sopra un poco di pepe.



Disco sagomato: G



Tempo: 35 min



Porzioni: 4

INGREDIENTI

Circa 320 g di
maccheroni
Sale
1 cipolla
50 g di burro
2 cucchiaini di farina
400 ml di latte
100 ml di panna
200 g di cheddar
grattugiato
200 g di parmigiano
grattugiato
Sale, pepe, noce
moscata



Disco sagomato: G



Tempo: 55 min



Porzioni: 4 - 6

INGREDIENTI

Circa 320 g di
maccheroni
200 g di pomodori
ciliegini
4 cipollotti
2 peperoni (rossi)
500 g di gyros (già
condito)
Un poco di olio
per rosolare
150 g di formaggio
edam
Sale, pepe, paprika
in polvere

150 ml di metaxa
(brandy greco)
300 g di passata di
pomodoro
1 cucchiaino di aceto
balsamico
1 cucchiaino di olio
di oliva
1 cucchiaino di succo
di limone
200 g di panna
2 spicchi d'aglio
Mix di spezie per gyros
oppure
origano, maggiorana,
basilico, timo, rosmarino,
sale, pepe

Sformato di maccheroni e gyros con salsa di metaxa

Cuocere al dente i maccheroni fatti in casa in acqua salata, scolarli e farli sgocciolare.

Lavare i pomodori ciliegini, mondarli e tagliarli in quattro.

Lavare i cipollotti e tagliarli ad anelli sottili.

Lavare i peperoni, mondarli e tagliarli a dadi.

Rosolare il gyros in olio, toglierlo dalla padella e metterlo da parte.

Rosolare le verdure nel fondo di rosolatura e aggiungere nuovamente il gyros. Togliere la padella dal fuoco mentre si prepara la salsa di metaxa.

Mettere il passato di pomodoro e la panna in una pentola.

Aggiungere 3 cucchiaini di mix di spezie per gyros oppure mezzo cucchiaino di ciascuna di queste erbe: origano, maggiorana, basilico, timo e rosmarino.

Sbucciare l'aglio, tritarlo finemente e aggiungerlo. Incorporare l'aceto balsamico, l'olio d'oliva e il succo di limone. Aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e insaporire con sale e pepe.

Aggiungere il metaxa e cuocere a fuoco lento finché non scompare l'odore d'alcol penetrante.

Aggiungere la salsa di metaxa al gyros e alle verdure e mescolare bene.

Mettere i maccheroni in uno stampo per sformati, collocarvi sopra il gyros con la salsa di metaxa e cospargere il tutto con il formaggio.

Gratinare nel forno preriscaldato a 180 °C con ventilazione per circa 25 - 30 minuti.

INGREDIENTI

Circa 320 g di penne
2 uova
200 ml di panna
6 cucchiaini di zucchero
50 g di burro
1 pizzico di cannella

Pasta con zucchero e panna

Cuocere al dente le penne fatte in casa in acqua salata, scolarle e farle sgocciolare.

Fondere il burro nella padella e rosolarvi le penne sgocciolate fino a leggera doratura. Aggiungere e incorporare 3 cucchiaini di zucchero.

Sbattere le uova assieme alla panna e al resto dello zucchero.

Aggiungere la miscela di uovo e panna alle penne e abbassare il fuoco in modo che la massa d'uovo si rapprenda un poco cuocendosi bene.

Per servire, cospargervi sopra un poco di cannella.



Disco sagomato: H



Tempo: 15 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

Circa 320 g di penne
50 g di uva passa
4 cucchiaini di nocciole
(affettate)
500 ml di latte
2 - 3 pizzichi di cannella
in polvere
3 cucchiaini di zucchero
100 ml di panna
1 bustina di zucchero
vanigliato (8 g)
2 mele dalla polpa
leggermente granulosa
(ad es. Jonagold)
Sale

Penne al latte dolci con mele

Dorare leggermente le nocciole affettate in una padella dal bordo alto, toglierle dalla padella e metterle da parte.

Mettere nella padella le penne fatte in casa, l'uva passa, il latte, 200 ml di acqua fredda, 1 pizzico di sale, cannella, zucchero vanigliato e zucchero.

Portare ad ebollizione la padella coperta a fiamma alta facendo attenzione a che non trabocchi. Poi fare sobbollire a fiamma media per circa 5 minuti senza coperchio.

Mescolare un poco ripetutamente in modo che non si attacchi nulla al fondo della padella.

Lavare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a dadi di circa 1 - 2 cm.

Incorporare i dadi di mela alla pasta e continuare a cuocere il tutto per circa 5 minuti senza smettere di mescolare, in modo che il liquido si addensi un poco.

Aggiungere la panna e portare il tutto nuovamente ad ebollizione.

Prima di servire, cospargervi le nocciole abbrustolite.



Disco sagomato: H



Tempo: 20 min



Porzioni: 3



Disco sagomato: H



Tempo: 15 min



Porzioni: 4

INGREDIENTI

Circa 320 g di penne
350 g di cavolo riccio
Sale
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
4 cucchiaini di olio d'oliva
150 g di pancetta
affumicata con venature
di grasso
Circa 150 ml di brodo
di carne
1 - 2 cucchiaini di succo
di limone
Pepe macinato al
momento
Parmigiano grattugiato
al momento da
cospargere



Penne cavolo riccio e pancetta

Lavare il cavolo riccio, mondarlo e scottarlo per circa 5 minuti in acqua salata. Poi raffreddarlo con acqua fredda, farlo sgocciolare e tagliarlo a pezzi piccoli.

Sbucciare gli scalogni e l'aglio, tritarli finemente e soffriggerli in olio d'oliva caldo fino a renderli trasparenti.

Tagliare la pancetta a strisce e soffriggerla brevemente insieme al resto.

Aggiungere il cavolo riccio e sfumarlo con un poco di brodo. Rosolare per circa 10 minuti. Se necessario aggiungere brodo, ma il liquido deve evaporare quasi completamente al termine della cottura.

Cuocere le penne fatte in casa al dente in acqua salata.

Fare scolare le penne e incorporarle al cavolo.

Insaporire con sale, succo di limone e pepe e servire con una spolverata di parmigiano.



Penne integrali con pesto di girasoli

Cuocere la pasta integrale fatta in casa (da 250 g di farina semi-integrale e liquido) al dente in acqua salata.

Lavare i broccoli, mondarli, suddividerli in cime grandi e soffriggerli brevemente in una padella grande con 1 cucchiaio di olio.

Insaporire con sale e pepe e sfumare con vino. Cuocere per 2 - 3 minuti con il coperchio.

Lavare i pomodori, mondarli e tagliarli a metà. Aggiungerli ai broccoli e cuocere per altri 2 minuti circa.

Dorare i semi di girasole in un'altra padella. Togliarli dal fuoco e farli raffreddare.

Sbucciare l'aglio e tritarlo grossolanamente. Lavare il basilico con la doccetta, asciugarlo scuotendolo e staccare le foglie. Pestarlo bene nel mortaio insieme all'aglio.

Aggiungere i semi di girasole e tritarli grossolanamente.

Incorporare il parmigiano e il resto dell'olio e insaporire con sale e pepe.

Fare sgocciolare la pasta e incorporarla alle verdure insieme al pesto, se necessario con un poco di acqua di cottura.

Insaporire e servire.



Disco sagomato: H



Tempo: 25 min



Porzioni: 3 - 4

INGREDIENTI

Circa 320 g di penne integrali
Sale
300 g di cime di broccoli
5 - 6 cucchiaini di olio d'oliva
Pepe macinato al momento
1 goccio di vino bianco secco
200 g di pomodori ciliegini
50 g di semi di girasole
2 spicchi d'aglio freschi
2 manciate di basilico
1 - 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato



Disco sagomato: H



Tempo: 20 min



Porzioni: 3

INGREDIENTI

320 g di penne
2 peperoncini rossi
1 - 2 spicchi d'aglio
1 cipolla piccola
100 g di salame piccante
4 - 5 cucchiaini di olio d'oliva
400 g di passata di pomodoro
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
Sale
Pepe macinato al momento
60 g di pecorino da cospargere
Basilico per guarnire



Penne con salsa di pomodoro piccante

Lavare i peperoncini, tagliarli a metà ed eliminarne i semi. Tritare finemente la polpa.

Sbucciare l'aglio e le cipolle e tagliarli a pezzi piccoli.

Tagliare il salame piccante a dadini molto piccoli.

Riscaldare l'olio in un tegame e farvi rosolare le cipolle, l'aglio e il salame piccante.

Aggiungere i pomodori e il peperoncino. Incorporare il concentrato di pomodoro, salare, pepare e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

Frattanto cuocere al dente le penne fatte in casa in acqua salata, versarle nello scolapasta e farle sgocciolare.

Mescolare le penne con la salsa.

Disporre nei piatti fondi, grattugiarvi sopra il pecorino e guarnire con basilico.

Indice analitico delle ricette

F

Fettuccine con salsa di parmigiano e limone . . . 9

I

Introduzione 2

L

Lasagne classiche con carne macinata 22

Lasagne con broccoli e romanesco 21

Lasagne con salsa di pomodoro, carne macinata e mozzarella 18

Lasagne di spinaci con gamberi e salmone . . . 20

Linguine di spinaci con salsa di noci 16

M

Maccheroni e formaggio 24

P

Pappardelle con funghi champignon e pancetta 12

Pappardelle gamberi e piselli 15

Pasta con zucchero e panna 26

Pasta di farina di frumento con uovo 3

Pasta di farina di frumento senza uovo 3

Pasta di semola di grano duro senza uovo . . . 3

Pasta di semola di grano duro con uovo 2

Penne al latte dolci con mele 26

Penne cavolo riccio e pancetta 27

Penne con salsa di pomodoro piccante 29

Penne integrali con pesto di girasoli 28

Pollo flambé con tagliatelle 11

R

Ravioli con ripienodi pancetta e pere 17

Ravioli con ripieno di ricotta e pomodoro . . 23

S

Sformato di maccheroni e gyros con salsa di metaxa 25

Spaghetti alla carbonara 4

Spaghetti al ragù 5

Spaghetti con zoodles e salmone 6

Spaghettoni aglio e olio 7

Spaghettoni alla caprese con pomodori arrostiti 8

T

Tagliatelle con crauti gratinate 13

Tagliatelle con verdure e formaggio grattugiato 10

Illustrazioni

Titolo, kues1 - de.freepik.com, © StockFood / Gayer, Stephanie, © StockFood / Strokin, Yelena, © StockFood / Benjamins, Sven, © StockFood / The Picture Pantry, © StockFood / Siuta, Mateusz, immagine di sfondo P.1-30; kues1 - de.freepik.com, P.1: azerbaijan_stockers - de.freepik.com, P.4: © StockFood / Hende, Magdalena, P.5: © StockFood / Gayer, Stephanie, P.6: © StockFood / PhotoCuisine / Viel, Pierre Louis, P.7: © StockFood / Food Experts Group, P.8: © StockFood / The Picture Pantry, P.9: © StockFood / Siuta, Mateusz, P.10: © StockFood / Foodcollection, P.11: 8photo - de.freepik.com, P.12: © StockFood / Adam, Frank, P.13: de.freepik.com, P.14+15: © StockFood / Strokin, Yelena, P.16: © StockFood / Streeter, Clive, P.19: © StockFood / Pizzochero, Franco, P.21: © StockFood / PhotoCuisine / Hall, Jean-Blaise, P.24: © StockFood / Eising Studio, P.27: © StockFood / Benjamins, Sven, P.28: © StockFood / Benjamins, Sven, P.29: © StockFood / Pizzochero, Franco

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