



Wyrafinowane dania z makaronu

do maszynki do makaronu

Spis treści

Wstęp.....	2
Makaron z semoliny z jajkiem.....	2
Makaron z semoliny bez jajka.....	3
Makaron pszenny z jajkiem.....	3
Makaron pszenny bez jajka.....	3
Spaghetti Carbonara.....	4
Spaghetti Bolognese.....	5
Spaghetti z zoodle i łososiem.....	6
Spaghettoni aglio olio.....	7
Spaghettoni Caprese ze smażonymi pomidorami.....	8
Fettuccine z sosem parmezanowo-cytrynowym.....	9
Tagliatelle z warzywami i tartym serem.....	10
Flambirowany kurczak z tagliatelle.....	11
Pappardelle z pieczarkami i boczkiem.....	12
Zapiekanka z kiszzonej kapusty z makaronem wstążkami.....	13
Pappardelle z krewetkami i groszkiem.....	15
Linguine ze szpinakiem z sosem orzechowym.....	16
Ravioli z nadzieniem z boczku i gruszek.....	17
Lasagne z sosem pomidorowym, mięsem mielonym i serem mozzarella.....	18
Lasagne szpinakowe z krewetkami i łososiem.....	20
Lasagne z brokułami i romanesco.....	21
Klasyczna lasagne z mięsem mielonym.....	22
Ravioli z nadzieniem z ricotty i pomidorów.....	23
Maceroni z serem.....	24
Zapiekanka makaronowa i gyrosem z sosem metaxa.....	25
Makaron ze śmietaną i cukrem.....	26
Słodkie penne na mleku z jabłkami.....	26
Penne z jarmużem i boczkiem.....	27
Penne razowe z pesto słonecznikowym.....	28
Penne w pikantnym sosie pomidorowym.....	29
Spis przepisów.....	30



Wstęp

Maszynka do makaronu Silvercrest umożliwia szybkie i niezawodne wytwarzanie szerokiej gamy kształtów makaronu.

Najczęściej makaron jest wytwarzany z mąki pszennej, semoliny, z jajkiem lub bez jajka i wody. Można jednak zastąpić płyn sokami lub dodać do ciasta zioła, aby nadać makaronowi wyjątkowy smak.

Nadaje się do tego na przykład sok pomidorowy, sok szpinakowy, sok z marchwi lub zioła, takie jak estragon, drobno posiekana natka pietruszki lub bazylia. Można również dodać przyprawy, takie jak pieprz lub sól.



Wskazówka: Można zmieniać wszystkie przepisy i dopasowywać je wedle gustu! Daj się ponieść swojej fantazji. Ilustracje w tym zeszycie z przepisami mają charakter przykładowy i w zależności od rodzaju danego produktu spożywczego mogą różnić się od uzyskanego wyniku.

Makaron z semoliny z jajkiem

SKŁADNIKI

200 g semoliny
50 g mąki pszennej
(typ 405)
ok. 40 ml wody
1 jajko (roz. M)

Dodać 200 g semoliny i 50 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto.

Dodać 1 jajko do kubka miarowego do płynów i dolać ok. 40 ml wody. Z tych dwóch składników powinno powstać około 90 ml płynu. Wymieszać jajko z wodą.

Uruchomić program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki ☐.

Powoli włączyć mieszankę jajka z wodą przez otwór w pokrywie do pojemnika na ciasto.

Po zakończeniu programu wyrabiania ciasta podać makaron do naczynia. Użyć skrobaka do ciasta, aby przyciąć kłuski do pożądanej długości podczas podawania.

SKŁADNIKI

200 g semoliny
50 g mąki pszennej
(typ 405)
ok. 80 ml wody

Makaron z semoliny bez jajka

Dodać 200 g semoliny i 50 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto.

Uruchomić program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki ☐.

Powoli włączyć ok. 80 ml wody przez otwór w pokrywie do pojemnika na ciasto.

Po zakończeniu programu wyrabiania ciasta podać makaron do naczynia. Użyć skrobaka do ciasta, aby przyciąć kłuski do pożądanej długości podczas podawania.

SKŁADNIKI

250 g mąki pszennej
(typ 405)
ok. 40 ml wody
1 jajko (roz. M)

Makaron pszenny z jajkiem

Dodać 250 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto.

Dodać 1 jajko do kubka miarowego do płynów i dolać ok. 40 ml wody. Z tych dwóch składników powinno powstać około 90 ml płynu. Wymieszać jajko z wodą.

Uruchomić program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki ☐.

Powoli włączyć mieszankę jajka z wodą przez otwór w pokrywie do pojemnika na ciasto.

Po zakończeniu programu wyrabiania ciasta podać makaron do naczynia. Użyć skrobaka do ciasta, aby przyciąć kłuski do pożądanej długości podczas podawania.

SKŁADNIKI

250 g mąki pszennej
(typ 405)
ok. 80 ml wody

Makaron pszenny bez jajka

Dodać 250 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto.

Uruchomić program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki ☐.

Powoli włączyć ok. 80 ml wody przez otwór w pokrywie do pojemnika na ciasto.

Po zakończeniu programu wyrabiania ciasta podać makaron do naczynia. Użyć skrobaka do ciasta, aby przyciąć kłuski do pożądanej długości podczas podawania.



Spaghetti Carbonara

Domowe spaghetti ugotować we wrzącej, osolonej wodzie, aż będzie al dente.

W misce ubić żółtka z 60 g parmezanu.

Boczek pokroić w cienkie paski, obrać cebulę i czosnek, pokroić w drobną kostkę i zrumienić wszystko na patelni na oliwie z oliwek przez 3 - 4 minuty.

Zdjąć z ognia, odstawić do ostygnięcia i wymieszać z ubitym żółtkiem.

Odcedzić spaghetti i dodać je do mieszaniny z jajkiem, gdy jest jeszcze gorące i ociekające wodą, a następnie dobrze wymieszać. Mieszanka z jajkiem powinna zgęstnieć do kremowej konsystencji pod wpływem ciepła makaronu.

Ułożyć makaron natychmiast w talerzach, posypać świeżym pieprzem, posypać pozostałym parmezanem i podać udekorowany bazylią.



Nakładka do formowania: A



Czas:
ok. 25 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 320 g spaghetti
sól
4 żółtka, rozmiar M
100 g tartego parmezanu
100 g boczku wieprzowego
1 cebula
1 ząbek czosnku
2 łyżki stołowe oliwy
Pieprz, mielony
Liście bazylii, do przybrania



Nakładka do formowania: A



Czas:
40 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 320 g spaghetti
1 marchew
1 cebula
1 ząbek czosnku
1 łodyga selera naciowego
400 g mieszanego mięsa mielonego
2 łyżki stołowe oliwy
2 łyżki stołowe koncentratu pomidorowego
ok. 200 ml bulionu mięsnego
150 ml przecieru pomidorowego
sól
1 szczypta cukru
Pieprz, mielony
400 g pomidorów w kawałkach, puszka
1 łyżeczka suszonych ziół
Bazylia do dekoracji
40 g tartego parmezanu, wedle uznania



Spaghetti Bolognese

Marchewkę, cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę.

Seler umyć i oczyścić, a następnie pokroić w drobną kostkę.

Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć mięso mielone, aż stanie się kruche i lekko przyrumienione.

Dodać przygotowane warzywa i smażyć przez 2 - 3 minuty.

Mieszając dodać koncentrat pomidorowy i krótko gotować, a następnie uzupełnić bulionem i przecierem pomidorowym. Doprawić wszystko solą, cukrem i pieprzem, dodać krojone pomidory i zioła.

Gotować sos na wolnym ogniu przez 35-40 minut, mieszając od czasu do czasu, w razie potrzeby dodając więcej bulionu.

W międzyczasie, ugotować domowe spaghetti w dużej ilości osolonej wody, aż będzie al dente, następnie odcedzić, dobrze osuszyć i rozłożyć na talerzach.

Doprawić sos bolognese do smaku, połączyć nim spaghetti i podawać udekorowane bazylią. Podawać z tartym parmezanem, wedle uznania.



Spaghetti z zoodle i łososiem

Domowe spaghetti ugotować we wrzącej, osolonej wodzie, aż będzie al dente, odcedzić i dobrze odsączyć.

W tym czasie umyć cukinie i za pomocą spiralnej krajalnicy pokroić na długie, cienkie paski, tzw. „zoodles”.

Wskazówka: Cukinie można również pokroić w drobną kostkę, jeśli nie mamy do dyspozycji krajalnicy spiralnej.

Łososa umyć, wytrzeć ręcznikiem papierowym, pokroić w kostkę i usmażyć na patelni na rozgrzanej oliwie z oliwek ze wszystkich stron.

W międzyczasie umyć bazylię, osuszyć, oderwać listki od gałązek i pokroić w paseczki.

Zdjąć łososa z patelni i trzymać w cieple.

Na tej samej patelni usmażyć zoodles (makaron z cukinii). Zalać śmietaną i dusić na wolnym ogniu przez około 3 minuty. Doprawić przy tym solą i pieprzem oraz bazylią.

Wymieszać z crème fraîche i ogrzać krótko makaron w sosie.

Dodać łososa i doprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.

Ułożyć na głębokich talerzach i natychmiast podawać.



Nakładka do formowania: A



Czas: 20 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 320 g spaghetti
sól
3 - 4 cukinie
500 g filetu z łososa, bez skóry
3 łyżki stołowe oliwy z oliwek
3 gałązki bazylii
200 ml śmietany
Pieprz, mielony
100 g crème fraîche
Sok cytrynowy



Nakładka do formowania: B



Czas: 15 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 320 g Spaghettoni
Sól
4 ząbki czosnku
2 - 3 małe suszone papryczki chili
6 łyżek stołowych oliwy
2 - 3 łyżki stołowe siekanej, płaskiej natki pietruszki



WEGAN

Spaghettoni aglio olio

Domowe spaghetti ugotować w osolonej wodzie, aż będzie al dente.

W międzyczasie obrać czosnek i pokroić w drobną kostkę.

Drobno pokruszyć papryczkę chili.

Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek i krótko podsmażyć czosnek z dwoma trzecimi kawałków z papryczek chili, a następnie wymieszać z natką pietruszki.

Odcedzić spaghetti, krótko odsączyć, dodać do oleju z chili i czosnkiem, a następnie dobrze wymieszać.

Spaghetti doprawić solą, ułożyć na talerzach, posypać pozostałymi kawałkami chili i podać.



Spaghettoni Caprese ze smażonymi pomidorami

Umyć pomidory koktajlowe i umieścić je w naczyniu żaroodpornym wraz oliwą z oliwek, gruboziarnistą solą morską i umyтыми ziołami.

Obrać czosnek i dodać.

Rozgrzać piekarnik do 160°C z górnym i dolnym grzaniem i piec w nim pomidory przez około 30 – 35 minut. Wyjąć, usunąć zioła i pozostawić do ostygnięcia.

Ugotować domowe spaghettoni we wrzącej, osolonej wodzie, aż będzie al dente, odcedzić i pozostawić do ocieknięcia.

Przełożyć pomidory wraz z wydostającym się płynem i oliwą, spaghettoni, mozzarellą i octem balsamicznym do miski.

Doprawić wszystko solą i pieprzem i dobrze wymieszać.

Przebrać liście bazylii, umyć, osuszyć i rozrzuć na wierzchu.

Wedle uznania posypać jeszcze raz odrobiną świeżego pieprzu i podawać.



Nakładka do formowania: B



Czas: 40 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 320 g Spaghettoni
500 g pomidorów koktajlowych
6 łyżek stołowych oliwy gruboziarnista sól morską
2 gałązki rozmarynu
2 gałązki tymianku
4 ząbki czosnku
Sól
150 g mini kulek mozzarelli
4 łyżki stołowe Balsamico Bianco
Pieprz, mielony
1 garść bazylii



Nakładka do formowania: C



Czas: 15 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 320 g Fettuccine
Sól
1 szalotka
1 ząbek czosnku
2 łyżki stołowe oliwy
1 duża cytryna bio, tarta skórka i sok
100 g tartego parmezanu
Pieprz, mielony
Bazylija do dekoracji

Fettuccine z sosem parmezanowo-cytrynowym

Domowe fettuccine ugotować we wrzącej, osolonej wodzie, aż będzie al dente.

Obrać szalotkę i czosnek i pokroić w drobną kostkę. Zeszklić je na oliwie z oliwek na patelni.

Cytrynę opłukać w gorącej wodzie i zetrzeć skórkę. Dodać skórkę i sok z cytryny oraz chochlę wody z makaronu i doprowadzić do wrzenia przez 1-2 minuty.

Posypać parmezanem i wymieszać. Doprawić pieprzem.

Odcedzić fettuccine i pozostawić do ocieknięcia.

Ułożyć na talerzach i połączyć sosem.

Udekorować bazylią i podać.



WEGE

Tagliatelle z warzywami i tartym serem

Rozmrozić groszek i blanszować we wrzącej, osolonej wodzie przez 2 - 3 minuty. Następnie odcedzić, przepłukać lodowatą wodą i pozostawić do ocieknięcia.

Paprykę i cukinię umyć i oczyścić, pokroić w wąskie paski.

Umyć szparagi i w razie potrzeby obrać dolną trzecią część. Pokroić ukośnie na cienkie paski.

Obrać czosnek i drobno posiekać.

Gałuszki tymianku umyć i osuszyć wstrząsając.

Domowe tagliatelle gotować przez ok. 4 minuty, aż będzie al dente.

W międzyczasie wlać olej na patelnię, podgrzać i podsmażyć warzywa, mieszając.

Dodać czosnek, tymianek i trochę wody z makaronu, doprawić wszystko solą i pieprzem.

Odcedzić makaron i dodać do warzyw.

Usunąć gałązki tymianku i wmieszać 2 łyżki parmezanu.

Ułożyć wszystko na talerzach i posypać resztą parmezanu, a następnie podać.



Nakładka do formowania: C



Czas: 15 min



Porcje: 3 - 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g Tagliatelle
100 g groszku, głęboko mrożonego
Sól
1 cukinia
1 żółta papryka
1 czerwona papryka
150 g zielonych szparagów
2 ząbki czosnku
2 gałązki tymianku
3 łyżki stołowe oliwy z oliwek
Pieprz, mielony
80 g tartego parmezanu



Nakładka do formowania: C



Czas: 30 min



Porcje: 3 - 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g Tagliatelle
400 g fileta z kurczaka
2 szalotki
4 łydgi natki pietruszki
250 ml śmietany
4 łyżki stołowe koniaku
1 łyżka stołowa curry w proszku
2 łyżki stołowe oliwy
Sól, pieprz



Flambirowany kurczak z tagliatelle

Filet z kurczaka umyć, osuszyć i pokroić na kawałki.

Wymieszać kawałki kurczaka z curry i łyżką stołową oleju.

Obrać i pokroić szalotki w drobną kostkę.

Ugotować domowe tagliatelle w osolonej wodzie, aż będzie al dente, odcedzić i pozostawić do ocieknięcia.

Na patelni rozgrzać 1 łyżkę stołową oleju i smażyć przyprawione kawałki kurczaka przez około 5 minut. Dodać szalotki.

Wlać koniak, podgrzewać przez około 30 sekund, a następnie flambiować.

Umyć natkę pietruszki, osuszyć wstrząsając i drobno posiekać.

Na patelnię dodać połowę natki pietruszki, dodać 200 ml śmietany, wymieszać i gotować na wolnym ogniu przez 5 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Wyłożyć tagliatelle na talerz, ułożyć na nim kurczaka w śmietanie i udekorować natką pietruszki.



Pappardelle z pieczarkami i boczkiem

Świeżo przygotowane pappardelle ugotować w osolonej wodzie, aż będzie al dente.

Boczek pokroić w kostkę, a grzyby oczyścić i pokroić w plasterki.

Obrać i posiekać czosnek.

Krótko podsmażyć czosnek i wędzony boczek na rozgrzanym oleju.

Dodać grzyby i smażyć przez 3 - 4 minuty na złoty kolor.

Odcedzone pappardelle zamieszać z łyżką pietruszki, grzybami i boczkiem.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Podając posypać pappardelle pozostałą natką pietruszki.



Nakładka do formowania: D



Czas: 15 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 320 g pappardelle
Sól
200 g boczku wędzonego
200 g pieczarek
1 ząbek czosnku
2 łyżki stołowe oliwy
2 łyżki stołowe drobno posiekanej natki pietruszki
80 g świeżo startego parmezanu
Pieprz



Nakładka do formowania: D



Czas: 30 min



Porcje: 6

SKŁADNIKI

ok. 630 g makaronu wstążka
1 cebula
1 ząbek czosnku
1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
200 g szynki gotowanej
100 g szynki dojrzewającej (wędzonej, pokrojonej w kostkę)
500 g kapusty kiszzonej
200 g sera do zapiekania (tartego)
200 ml śmietany
Sól, pieprz



Zapiekanka z kiszzonej kapusty z makaronem wstążkami

Ugotować domowy makaron wstążki w osolonej wodzie, aż będzie al dente, odcedzić i pozostawić do ocieknięcia.

Obrać czosnek i cebulę, drobno posiekać i podsmażyć na oliwie z oliwek razem z szynką.

Gotowaną szynkę pokroić w kostkę i również dodać do kapusty kiszzonej.

Wszystko krótko dusić.

W naczyniu żaroodpornym ułożyć najpierw wymieszaną kapustę kiszoną, następnie makaron wstążki, a na wierzchu ser do zapiekania. Połączyć śmietaną i piec w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 200°C przez około 30 minut.

Przyprawić solą i pieprzem i podać.



Nakładka do
formowania: D



Czas:
15 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 320 g pappardelle
Sól
150 g groszku, głęboko
mrożonego
2 gałązki kopru
2 gałązki natki
pietruszki
1 cytryna
4 ząbki czosnku
20 krewetek, gotowych
do gotowania, bez
skorupek i obranych,
z wyjątkiem części
ogonowej
2 łyżki stołowe oliwy
80 ml wywaru
z warzyw
2 łyżki stołowe miodu
(lub syropu z agawy)
Pieprz, mielony
4 łyżki stołowe tartego
pecorino



Pappardelle z krewetkami i groszkiem

Świeżo przygotowane pappardelle ugotować w osolonej wodzie, aż będzie al dente.

W ciągu ostatnich 2 minut dodać rozmrożony groszek.

Zioła opłukać, osuszyć, oskubać i drobno posiekać.

Cytrynę sparzyć, osuszyć, zetrzeć skórkę i wycisnąć sok.

Obrać i drobno posiekać czosnek.

Krewetki opłukać, osuszyć i krótko podsmażyć na oleju na rozgrzanej patelni.

Dodać czosnek i podsmażyć.

Zalać sokiem z cytryny i wywarem, posypać ziołami i skórką z cytryny, dodać miód (lub syrop z agawy) i gotować na wolnym ogniu przez 2 - 3 minuty.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Odcedzić makaron wraz z groszkiem i ułożyć na talerzach.

Krewetki polać sosem i podać posypane pecorino.



Linguine ze szpinakiem z sosem orzechowym

Prażyc orzechy włoskie na patelni bez dodatku tłuszczu, aż zaczną pachnieć. Następnie zdjąć z ognia, pozostawić do lekkiego ostygnięcia i odłożyć kilka połówek orzechów do dekoracji. Resztę posiekać na małe kawałki.

Obrać szalotkę i czosnek, a następnie pokroić je w drobną kostkę. Podsmażyć razem na rozgrzanym oleju w rondlu, aż do zeszklenia.

Zalać białym winem.

Stopniowo w mieszać mozzarellę.

Wymieszać mąkę ziemniaczaną z zimnym bulionem warzywnym i śmietaną.

Dodać do sosu serowego, mieszając, i gotować na wolnym ogniu przez 5 - 10 minut, aż do uzyskania kremowej konsystencji.

Domowe linguine z sokiem szpinakowym gotować w osolonej wodzie, aż będzie al dente.

Oplukać zioła, osuszyć wstrząsając i drobno posiekać liście.

Zioła i posiekane orzechy włoskie w mieszać do sosu i doprawić solą i pieprzem.

Wrzucić makaron do sosu.

Ułożyć i podawać posypane pozostałymi orzechami włoskimi i parmezanem.



Nakładka do formowania: E



Czas:
15 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 330 g linguine
ze szpinakiem
60 g orzechów
włoskich
1 szalotka
1 ząbek czosnku
1 łyżka stołowa oleju
roślinnego
150 ml białego wina
wytrawnego
150 g tartej mozzarelli
1 łyżeczka mąki
ziemniaczanej
ok. 80 ml bulionu
warzywnego
250 ml śmietany
Sól
Pieprz, biały
1 - 2 garści ziół, np.
natki pietruszki, bazylii,
oregano
4 łyżki stołowe
parmezanu



Nakładka do formowania: F



Czas:
45 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

ok. 320 g ciasta
na ravioli
1 gruszka
150 g bекonu, drobno
pokrojonego w kostkę
75 g sera górskiego,
drobno startego
1 szalotka
50 g bекonu
śniadaniowego w
cienkich plasterkach
sól, pieprz, gałka
muszkatołowa
50 g masła

WSKAZÓWKA: Z ilości
250 g mąki + płyn można
uformować około
30 pierożków.

Ravioli z nadzieniem z boczku i gruszki

Gruszki obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę.

Gruszki z boczkiem usmażyć na maśle, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Wskazówka: Gruszki nie powinny być zbyt miękkie,
ponieważ będą się jeszcze gotować podczas późniejszego
gotowania ravioli.

Wmieszać około 35 g sera górskiego.

Uformować płaty lasagne, w razie potrzeby rozwałkować
je lekko wałkiem, wyciąć pierożki i umieścić je w formie
do ravioli zgodnie z instrukcją.

Ułożyć około jednej łyżeczki masy gruszkowej na środku
płata ravioli, zwilżyć brzegi plastru ravioli odrobiną wody
i zamknąć ravioli.

Powtórzyć tę czynność ze wszystkimi pierożkami, aż
ciasto zostanie zużyte.

Wskazówka: Pozostałość ciasta po wycięciu ravioli włożyć
ponownie do urządzenia i pozwolić mu uformować nowe
płaty lasagne. W ten sposób zużywa się całe ciasto.

Ostrożnie włożyć pierożki do wrzącej, osolonej wody
i gotować przez ok. 6-7 minut. Wyjąć za pomocą łyżki
cedzakowej i odsączyć.

Na patelni rozgrzać masło, podsmażyć drobno pokrojoną
szalotkę, aż stanie się przezroczysta, doprawić solą
i pieprzem.

Dodać ravioli na patelnię i wymieszać.

Podsmażyć plastry boczku, aż będą chrupiące.

Ułożyć ravioli na talerzach, na wierzchu ułożyć plastry
boczku i posypać startym serem górskim.



Nakładka do
formowania: F



Czas:
55 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g płatów
lasagne
2 cebule
2 ząbki czosnku
1 łydga selera
naciowego
1 marchew
500 g wieprzowego
mięsa mielonego
5 łyżek stołowych oliwy
Sól, pieprz
800 g przecieru
pomidorowego
Pieprz cayenne,
mieszanka przypraw
„Zioła włoskie”
250 g mozzarelli
1 mała garść bazylii
Pomidorki koktajlowe,
do przybrania

Lasagne z sosem pomidorowym, mięsem mielonym i serem mozzarella

Cebulę i czosnek obrać i bardzo drobno pokroić w kostkę. Seler umyć i pokroić w drobną kostkę. Marchewki obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę.

Mięso mielone smażyć na patelni na 2 łyżkach stołowych oliwy z oliwek przez 5 - 6 minut, aż stanie się kruche. Dobrze doprawić solą i pieprzem. Następnie dodać cebulę oraz czosnek i smażyć przez 2-3 minuty. Zdjąć patelnię z kuchenki.

Pokrojone w kostkę warzywa podsmażyć przez 3 - 4 minuty na patelni jedno po drugim, dodając po 1 łyżce stołowej oliwy z oliwek i odstawić.

Przecier pomidorowy doprawić solą, pieprzem, pieprzem cayenne i mieszanką przypraw włoskich.

Mozzarellę pokroić w cienkie plasterki.

Rozgrzać piekarnik do 180°C z górnym i dolnym grzaniem i wysmarować naczynie żaroodporne (ok. 20 x 30 cm) pozostałym olejem.

Przygotować świeże płaty lasagne. W razie potrzeby rozwałkować płaty lasagne za pomocą wałka, aby były nieco cieńsze.



Posmarować dno naczynia odrobiną sosu pomidorowego i ułożyć na nim płaty lasagne. Następnie na wierzchu rozłożyć trochę masy mięsnej, pokrojonego w kostkę selera i marchewki oraz dodać sos pomidorowy. Na wierzchu ułożyć mozzarellę i następną warstwę płatów lasagne. Kontynuować w ten sposób, aż wszystko zostanie zużyte. Na koniec dodać mozzarellę.

Posypać pieprzem, przykryć naczynie żaroodporne folią aluminiową i piec w piekarniku przez 25 - 30 minut.

Bazylię umyć, osuszyć i grubo posiekać.

Podając posypać lasagne bazylią i udekorować pomidorkami koktajlowymi.

Lasagne szpinakowe z krewetkami i łososiem

Roztopić masło w rondelku i ciągle mieszając dodać mąkę oraz podsmażyć. Nadal mieszając, stopniowo dodawać mleko. Gotować wszystko przez około 5 minut mieszając i doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Sos beszamelowy jest gotowy.

Obrać czosnek i cebulę, drobno posiekać i podsmażyć na oliwie z oliwek do momentu, aż cebula się zeszkli.

Dodać rozmrożony szpinak i podgrzać.

Filety z łososa umyć, osuszyć i pokroić w grubą kostkę (ok. 2 x 2 cm).

Krewetki opłukać i osuszyć.

Dodać kostki łososa i krewetki do szpinaku i podgrzać. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Dodać około 250 ml sosu beszamelowego i wymieszać.

Przygotować świeże płaty lasagne. W razie potrzeby rozwałkować płaty lasagne za pomocą wałka, aby były nieco cieńsze.

Nasmarować naczynie żaroodporne tłuszczem i ułożyć w nim warstwę płatów lasagne. Rozłożyć połowę mieszanki szpinaku na wierzchu, następnie kolejną warstwę płatów lasagne i pozostałą mieszankę szpinaku na wierzchu. Na koniec ułożyć warstwę płatów lasagne, a na wierzchu rozsmarować pozostały sos beszamelowy.

Pokroić mozzarellę w plastry i rozłożyć na wierzchu. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

W rozgrzanym piekarniku z włączonym termoobiegiem piec lasagne przez ok. 25 minut w temperaturze 200°C.



Nakładka do formowania: F



Czas: 45 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g płatów lasagne
1 opakowanie liści szpinaku (mrożone)
150 g krewetek (oczyszczonych)
400 g filetów z łososa
4 ząbki czosnku
2 cebule
2 kulki mozzarelli (250 g)
30 g mąki pszennej
500 ml mleka
30 g masła
Gałka muszkatołowa, sól, pieprz



WEGE

Lasagne z brokułami i romanesc



Nakładka do formowania: F



Czas: 50 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g płatów lasagne
30 g mąki pszennej
500 ml mleka
30 g masła
Sól
Pieprz, mielony
Gałka muszkatołowa, tarta
1 - 2 łyżki stołowe soku z cytryny
1 brokuł, ok. 500 g
1 romanesc, ok. 500 g
300 g sera ricotta
80 g startego sera koziego gouda

Roztopić masło w rondelku i ciągle mieszając dodać mąkę oraz podsmażyć. Nadal mieszając, stopniowo dodawać mleko. Gotować wszystko przez około 5 minut, mieszając i doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową oraz sokiem z cytryny. Sos beszamelowy jest gotowy.

Umyć brokuły i romanesc oraz pokroić na małe różyczki. Blanszować we wrzącej, osolonej wodzie przez 2 – 3 minuty, a następnie natychmiast przepłukać lodowatą wodą i odsączyć.

Rozgrzać piekarnik do 180°C z termoobiegiem.

Przygotować świeże płaty lasagne. W razie potrzeby rozwałkować płaty lasagne za pomocą wałka, aby były nieco cieńsze.

Rozprowadzić część sosu beszamelowego na dnie naczynia żaroodpornego.

W naczyniu żaroodpornym układać na przemian płaty lasagne, sos beszamelowy i warzywa, rozprowadzając ricottę na warzywach.

Na koniec ułożyć warstwę płatów lasagne, posmarować pozostałym sosem beszamelowym, posypać startym serem kozim gouda i zapiekać w piekarniku przez ok. 35 - 40 minut.

Klasyczna lasagne z mięsem mielonym

Roztopić masło w rondelku i ciągle mieszając dodać mąkę oraz podsmażyć. Nadal mieszając, stopniowo dodawać mleko. Gotować wszystko przez około 5 minut mieszając i doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Sos beszamelowy jest gotowy.

Podsmażyć mięso mielone na 2 łyżkach stołowych oleju.

Obrać czosnek i cebulę, drobno posiekać i dodać.

Wymieszać z koncentratem pomidorowym i dodać pomidory w kawałkach.

Doprawić oregano, bazylią, solą, pieprzem i papryką w proszku i dusić około 10 minut.

Przygotować świeże płaty lasagne. W razie potrzeby rozwałkować płaty lasagne za pomocą wałka, aby były nieco cieńsze.

Posmarować naczynie żaroodporne tłuszczem i wlać trochę masy z mięsa mielonego, nałożyć warstwę płatów lasagne i ponownie masę z mięsa mielonego. Na wierzchu rozsmarować sos beszamelowy, położyć kolejną warstwę płatów lasagne i tak dalej. Ostatnią warstwą powinien być sos beszamelowy.

Rozłożyć ser na sosie beszamelowym i piec lasagne przez 30-40 minut w temperaturze 180°C z włączonym termoobiegiem.



Nakładka do formowania: F



Czas gotowania: 55 min



Porcje: 7-8

SKŁADNIKI

ok. 640 g płatów lasagne (z 500 g mąki)
600 g mięsa mielonego
2 cebule
1 łyżka stołowa koncentratu pomidorowego
500 ml krojonych pomidorów (puszka)
1 ząbek czosnku
Oregano, bazylia, sól, pieprz, papryka w proszku

30 g mąki pszennej
500 ml mleka
30 g masła
Gałka muszkatołowa, sól, pieprz

200 g sera do zapiekanek (tartego)



Nakładka do formowania: F



Czas: 80 min



Porcje: 6-7

SKŁADNIKI

ok. 640 g ciasta makaronowego na ravioli (z 500 g mąki)
125 g świeżego koziego sera
125 g sera ricotta
40 g orzeszków piniowych
125 g pomidorów (suszonych, w oleju, odsączonych)
75 g masła
80 g parmezanu (startego)
50 g orzeszków piniowych
Sól, pieprz
nieco rukoli
opcjonalnie kilka pomidorów (suszonych, w oleju, odsączonych), do dekoracji

WSKAZÓWKA: Z ilości 250 g mąki + płyn można uformować około 30 pierożków. Ilość nadzienia w tym przepisie wystarczy na podwójną ilość. Z 500 g mąki i płynu można uformować ok. 60 pierożków ravioli.

WEGE

Ravioli z nadzieniem z ricotty i pomidorów

Uprażyć wszystkie orzeszki piniowe na patelni bez oleju.

Dodać świeży kozie ser, ricottę, 40 g orzeszków piniowych i 125 g suszonych pomidorów i drobno zmiksować. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Uformować płaty lasagne, w razie potrzeby rozwałkować je lekko wałkiem, wyciąć pierożki i umieścić je w formie do ravioli zgodnie z instrukcją.

Ułożyć około jedną łyżeczkę nadzienia ricotta na środku płata ravioli, zwilżyć brzegi ciasta i zamknąć ravioli.

Powtórzyć tę czynność ze wszystkimi pierożkami, aż ciasto zostanie zużyte.

Wskazówka: Pozostałość ciasta po wycięciu ravioli

- włożyć ponownie do urządzenia i pozwolić mu uformować nowe płaty lasagne. W ten sposób zużywa się całe ciasto.

Ostrożnie włożyć pierożki do wrzącej, osolonej wody i gotować przez ok. 6-7 minut. Wyjąć za pomocą łyżki cedzakowej i odsączyć.

Roztopić masło na patelni.

Ułożyć rukolę na talerzach i położyć na niej ravioli. Podać odrobiną masła, posypać parmezanem i pozostałymi orzeszkami piniowymi. Opcjonalnie posypać suszonymi pomidorami i podać.



WEGE

Maceroni z serem

Rozgrzać piekarnik do 200°C z podgrzewaniem górnym i dolnym.

Ugotować domowy makaron we wrzącej, osolonej wodzie, aż będzie al dente. Odcedzić, opłukać w zimnej wodzie i pozostawić do ocieknięcia.

Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć cebulę, aż się zeszkli.

Wysypać mąkę, krótko podsmażyć i wlać mleko oraz śmietanę.

Mieszając, gotować wszystko na wolnym ogniu przez około 5 minut, a następnie doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Wymieszać ze sobą oba sery.

Półowę makaronu umieścić w naczyniu żaroodpornym, posypać połową sera, a na wierzchu położyć pozostały makaron.

Wszystko polać sosem śmietanowym i posypać pozostałym serem.

Zapiekankę piec w piekarniku przez ok. 25 – 30 minut, aż stanie się złotobrązowa.

Podając posypać odrobiną pieprzu.



Nakładka do formowania: G



Czas: 35 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g makaronu
Sól
1 cebula
50 g masła
2 łyżki stołowe mąki
400 ml mleka
100 ml śmietany
200 g tartego sera cheddar
200 g tartego parmezanu
sól, pieprz, gałka muszkatołowa



Nakładka do formowania: G



Czas: 55 min



Porcje: 4 - 6

SKŁADNIKI

ok. 320 g makaronu
200 g pomidorów koktajlowych
4 dymki
2 papryki (czerwone)
500 g mięsa gyros (gotowego, przyprawionego)
trochę oleju do smażenia
150 g sera edamskiego
sól, pieprz, papryka w proszku

150 ml Metaxy (grecka brandy)
300 g przecieru pomidorowego
1 łyżeczka octu balsamicznego
1 łyżeczka oliwy z oliwek
1 łyżeczka soku z cytryny
200 g śmietany
2 ząbki czosnku
Mieszaneczka przypraw do gyrosa lub oregano, majeranek, bazylii, tymianek, rozmaryn, sól, pieprz

Zapiekanka makaronowa i gyrosem z sosem metaxa

Ugotować domowy makaron w osolonej wodzie, aż będzie al dente, odcedzić i pozostawić do ocieknięcia.

Pomidorki koktajlowe umyć, oczyścić i pokroić na ćwiartki.

Umyć dymkę i pokroić w cienkie krążki.

Papryki umyć, oczyścić i pokroić w kostkę.

Usmażyć mięso gyros na oleju, zdjąć z patelni i odstawić.

Podsmażyć warzywa w sosie i dodać z powrotem mięso gyros. Podczas przygotowywania sosu metaxa zdjąć patelnię z kuchenki.

Przecier pomidorowy i śmietanę włożyć do garnka.

Dodać 3 łyżki stołowe mieszanki przypraw do gyrosa lub po pół łyżeczki oregano, majeranku, bazylii, tymianku i rozmarynu.

Obrać i drobno posiekać czosnek i również go dodać. Wymieszać z octem balsamicznym, oliwą z oliwek i sokiem z cytryny. Dodać 1 łyżkę cukru i doprawić solą oraz pieprzem.

Dodać Metaxę i gotować na wolnym ogniu, aż zniknie ostry zapach alkoholu.

Dodać gotowy sos metaxa do mięsa gyros i warzyw, a następnie dobrze wymieszać.

Makaron przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać mięso gyros sosem metaxa i posypać wszystko serem.

Piec w rozgrzanym do 180°C piekarniku z termoobiegiem przez około 25 - 30 minut.

Makaron ze śmietaną i cukrem

SKŁADNIKI

ok. 320 g penne
2 jajka
200 ml śmietany
6 łyżek stołowych
cukru
50 g masła
1 szczypta cynamonu

Ugotować domowy makaron penne w osolonej wodzie, aż będzie al dente, odcedzić i pozostawić do ocieknięcia.

Na patelni roztopić masło i podsmażyć na nim odsączone penne, aż lekko się zarumieni. Dodać 3 łyżki stołowe cukru i wymieszać.

Ubić jajka ze śmietaną i pozostałym cukrem.

Dodać mieszaninę jaj i śmietany do penne i zmniejszyć ogień, aby masa jajeczna nieco stężała i ugotowała się.

Podając posypać odrobiną cynamonu.



Nakładka do
formowania: H



Czas:
15 min



Porcje: 3

Słodkie penne na mleku z jabłkami

SKŁADNIKI

ok. 320 g penne
50 g rodzynek
4 łyżki stołowe
orzechów laskowych
(tarte)
500 ml mleka
2 - 3 szczypty
cynamonu w proszku
3 łyżki cukru
100 ml śmietany
1 opakowanie cukru
waniliowego (8 g)
2 jabłka o twardym
miększu (np. Jonagold)
Sól

Tarte orzechy laskowe podprażyć na patelni o wysokich brzegach do lekkiego zrumienienia, wyjąć i odstawić.

Dodać na patelnię domowe penne, rodzynki, mleko, 200 ml zimnej wody, 1 szczyptę soli, cynamon, cukier waniliowy i cukier.

Przykryć i doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, uważając, aby nie doprowadzić do wykipienia. Następnie gotować na średnim ogniu bez pokrywy przez około 5 minut. Lekko mieszać, aby nic nie przywarło do dna patelni.

Jabłka umyć, usunąć gniazdo nasienne i pokroić w kostkę o wielkości ok. 1 – 2 cm.

Dodać kostki jabłka do makaronu i gotować dalej przez około 5 minut, mieszając, aby płyn lekko wyparował.

Dodać śmietanę i ponownie doprowadzić wszystko do wrzenia.

Przed podaniem posypać prażonymi orzechami laskowymi.



Nakładka do
formowania: H



Czas:
20 min



Porcje: 3



Nakładka do
formowania: H



Czas:
15 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g penne
350 g jarmużu
Sól
2 szalotki
2 ząbki czosnku
4 łyżki stołowe
oliwy z oliwek
150 g wędzonego
boczek, lekko
przerośniętego
ok. 150 ml bulionu
mięsnego
1 - 2 łyżki stołowe
soku z cytryny
Pieprz, mielony
świeżo starty ser
parmezan, do posypania

Penne z jarmużem i Boczkiem

Umyć i oczyścić jarmuż, a następnie blanszować go w osolonej wodzie przez ok. 5 minut. Następnie schłodzić, osuszyć i pokroić na małe kawałki.

Obrać szalotki i czosnek, posiekać je drobno i podsmażyć na rozgrzanej oliwie z oliwek, aż staną się szkliste.

Boczek pokroić w paseczki i krótko podsmażyć.

Dodać jarmuż i zalać odrobiną wywaru. Dusić przez około 10 minut. W razie potrzeby dodać więcej bulionu, ale płyn powinien do końca gotowania prawie całkowicie odparować.

Ugotować domowe penne w osolonej wodzie, aż będzie al dente.

Odcedzić penne i wymieszać z kapustą.

Doprawić solą, sokiem z cytryny oraz pieprzem i podawać posypane parmezanem.





Penne razowe z pesto słonecznikowym

Ugotować domowy makaron razowy (z 250 g mąki razowej, typ 1050 i płynu) w osolonej wodzie, aż będzie al dente.

Umyć i oczyścić brokuły, podzielić na większe różyczki i krótko podsmażyć na 1 łyżce stołowej oleju na rozgrzanej patelni.

Doprawić solą i pieprzem, a następnie zalać winem. Przykryć i dusić przez 2 - 3 minuty.

Pomidory umyć, oczyścić i przepołować. Dodać do brokułów i gotować przez kolejne ok. 2 minuty.

Ziarna słonecznika prażyć na innej patelni na złoty kolor. Zdjąć z ognia i pozostawić do ostygnięcia.

Obrać i grubo posiekać czosnek. Opłukać bazylię, osuszyć wstrząsając i oskubać liście. Rozgnieść drobno w moździerzu razem z czosnkiem.

Dodać ziarna słonecznika i grubo posiekać.

Wymieszać z parmezanem i pozostałą oliwą, doprawić solą i pieprzem.

Odcedzić makaron i wedle uznania dodać do warzyw z odrobiną wody z gotowania i pesto.

Doprawić do smaku i podać.



Nakładka do formowania: H



Czas: 25 min



Porcje: 3 - 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g penne
z mąki razowej
Sól
300 g różyczek
brokułów
5 – 6 łyżek stołowych
oliwy z oliwek
Pieprz, mielony
1 porcja białego
wytrawnego wina
200 g pomidorów
koktajlowych
50 g ziaren słonecznika
2 świeże ząbki czosnku
2 garście bazylii
1 - 2 łyżki stołowe
startego parmezanu



Nakładka do formowania: H



Czas: 20 min



Porcje: 3

SKŁADNIKI

320 g penne
2 czerwone papryczki
chili
1 - 2 ząbki czosnku
1 mała cebula
100 g ostrego salami
paprykowego
4 - 5 łyżek oliwy
z oliwek
400 g przecieru
pomidorowego
1 łyżka stołowa
koncentratu
pomidorowego
Sól
Pieprz, mielony
60 g pecorino,
do posypania
Bazylia do dekoracji



Penne w pikantnym sosie pomidorowym

Umyć papryczki chili, przepołować i usunąć pestki. Miąższ drobno posiekać.

Obrać i posiekać czosnek i cebulę.

Salami paprykowe pokroić w bardzo drobną kostkę.

W rondlu rozgrzać oliwę z oliwek i podsmażyć cebulę, czosnek i salami paprykowe.

Dodać pomidory i chili. Wymieszać z koncentratem pomidorowym, solą, pieprzem i dusić na wolnym ogniu przez około 10 minut.

W międzyczasie, ugotować domowe penne we wrzącej, osolonej wodzie, aż będzie al dente i odcedzić na durszlaku.

Wymieszać penne z sosem.

Podawać w głębokich talerzach, na wierzch zetrzeć pecorino i udekorować bazylią.

Spis przepisów

F

Fettuccine z sosem parmezanowo-cytrynowym.	9
Flambyrowany kurczak z tagliatelle.	11

K

Klasyczna lasagne z mięsem mielonym.	22
---	----

L

Lasagne szpinakowe z krewetkami i łososiem.	20
Lasagne z brokułami i romanesco.	21
Lasagne z sosem pomidorowym, mięsem mielonym i serem mozzarella.	18
Linguine ze szpinakiem z sosem orzechowym.	16

M

Macaroni z serem.	24
Makaron pszenny bez jajka.	3
Makaron pszenny z jajkiem.	3
Makaron ze śmietaną i cukrem.	26
Makaron z semoliny bez jajka.	3
Makaron z semoliny z jajkiem.	2

P

Pappardelle z krewetkami i groszkiem.	15
Pappardelle z pieczarkami i boczkiem.	12
Penne razowe z pesto słonecznikowym.	28
Penne w pikantnym sosie pomidorowym.	29
Penne z jarmużem i boczkiem.	27

R

Ravioli z nadzieniem z boczku i gruszek.	17
Ravioli z nadzieniem z ricotty i pomidorów.	23

S

Słodkie penne na mleku z jabłkami.	26
Spaghetti Bolognese.	5
Spaghetti Carbonara.	4
Spaghetti z zoodle i łososiem.	6
Spaghettoni aglio olio.	7
Spaghettoni Caprese ze smażonymi pomidorami.	8

T

Tagliatelle z warzywami i tartym serem.	10
--	----

W

Wstęp.	2
-------------	---

Z

Zapiekanka makaronowa i gyrosem z sosem metaxa.	25
Zapiekanka z kiszzonej kapusty z makaronem wstążkami.	13

Zdjęcia

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

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