

Raffinati piatti di pasta per la macchina per pasta



Refined pasta dishes for the pasta machine



Plats de pâtes raffinés pour la machine à pâtes

QUI SI POSSONO TROVARE ALTRE LINGUE DA SCARICARE
YOU CAN DOWNLOAD OTHER LANGUAGES HERE
VOUS TROUVEREZ ICI D'AUTRES LANGUES À TÉLÉCHARGER



Italiano	Seite	1
English	Page	31
Français	Page	61

Qui si possono trovare altre lingue da scaricare
 You can download other languages here
 Vous trouverez ici d'autres langues à télécharger

English | Deutsch | Français | Nederlands | Italiano
 Español | Português | Suomi | Svenska | Dansk | Polski
 Lietuvių k. | Eesti | Latviski | Magyar | Slovenščina | Český
 Slovenčina | Hrvatski | Srpski | Македонски | Shqip
 Română | Български | Ελληνικά



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 ripienodi 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.

INGREDIENTI

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

Pasta di semola di grano duro con uovo

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

Versare un uovo nel misurino e aggiungere circa 50 ml di acqua. Insieme dovrebbero dare circa 100 ml di liquido. Sbattere l'uovo con l'acqua.

Avviare il programma di impastatura per 250g 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

200g di semola di
grano duro
50g di farina di
frumento (tipo 00)
Circa 100 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 100 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

250g di farina di
frumento (tipo 00)
Circa 50 ml di acqua
1 uovo (misura M)

Versare 250 g di farina di frumento nella vasca.

Versare un uovo nel misurino e aggiungere circa 50 ml di acqua. Insieme dovrebbero dare circa 100 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

250g di farina di
frumento (tipo 00)
Circa 100 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 100 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.



Disco
sagomato: A



Tempo: ca. 25 min



Porzioni: 2–3

INGREDIENTI

Circa 300 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

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: 40 min



Porzioni: 2-3

INGREDIENTI

Circa 300 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.



Disco
sagomato: A



Tempo: 20 min



Porzioni: 2–3

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.

INGREDIENTI

Circa 300 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: 2-3

INGREDIENTI

Circa 300 g di
spghettoni

Sale

4 spicchi d'aglio

2-3 peperoncini

secchi piccoli

6 cucchiaini di olio

d'oliva

2-3 cucchiaini di
prezzemolo italiano
tritato



VEGANO

Spghettoni aglio e olio

Cuocere gli spghettoni 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 spghettoni, 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.



Spghettoni 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 cuocerli i pomodori per circa 30–35 minuti. Togliere i pomodori dal forno, eliminarne le erbe e farli raffreddare.

Cuocere al dente gli spghettoni 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 spghettoni, 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: 2–3

INGREDIENTI

Circa 300 g di
spghettoni
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



VEGETA-
RIANO



Disco
sagomato: C



Tempo: 15 min



Porzioni: 2-3

INGREDIENTI

Circa 300g di fettuccine
Sale

1 scalogno

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di olio d'oliva

1 limone biologico
grande, la scorza e il
succo

100g di parmigiano
grattugiato

Pepe macinato al
momento

Basilico per guarnire

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: 3-4

VEGETA-
RIANO

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.

INGREDIENTI

Circa 300 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 300 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.



Disco
sagomato: D



Tempo: 15 min



Porzioni: 2-3

INGREDIENTI

Circa 300 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 mo-
mento
Pepe

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 cucchiaino di prezzemolo.

Insaporire con sale e pepe.

Per servire cospargere il resto del prezzemolo sulle pappardelle.



Disco
sagomato: D



Tempo: 30 min



Porzioni: 6

INGREDIENTI

Circa 600 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: 2-3

.....

INGREDIENTI

Circa 300 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 interior-
ra e sbucciati fino al
segmento della coda

2 cucchiai di olio
d'oliva

80 ml di brodo
vegetale

2 cucchiai di miele
(o sciroppo d'agave)

Pepe macinato al
momento

4 cucchiai 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 distribuirli nei piatti.

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

VEGETA-
RIANO



Disco
sagomato: E



Tempo: 15 min



Porzioni: 2-3

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.

INGREDIENTI

Circa 300g di linguine
agli spinaci

60g di gherigli di
noce

1 scalogno

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di olio
vegetale

150ml di vino bianco
secco

150g di mozzarella
grattugiata

1 cucchiaino di amido
alimentare

Circa 80ml di brodo
vegetale

250ml 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: 2-3

INGREDIENTI

Circa 300 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 fettine
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.

! Suggestimento: *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.

! Suggestimento: *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.

Scaldare il burro in una padella, soffriggervi lo scalogno tritato 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 300 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 ag-
giungere 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 cucchiaio 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 sfornati 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 300g di sfoglie di lasagna
1 confezione di spinaci in foglia (surgelati)
150g di gamberi (puliti)
400g di filetti di salmone
4 spicchi d'aglio
2 cipolle
2 mozzarelle (250 g)
30g di farina di frumento
500 ml di latte
30g di burro
Noce moscata, sale, pepe



VEGETARIANO



Disco
sagomato: F



Tempo: 50 min



Porzioni: 4

INGREDIENTI

Circa 300g di
sfoglie di lasagna
30g di farina di
frumento
500 ml di latte
30g di burro
Sale
Pepe macinato al
momento
Noce moscata
grattugiata
1–2 cucchiaini di
succo di limone
1 broccolo di circa 500g
1 romanesco di
circa 500g
300g di ricotta
80g 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, 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.

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 600g di sfoglie
di lasagna

(di 500g di farina)

600g di carne
macinata

2 cipolle

1 cucchiaino di
concentrato di
pomodoro

500g di pomodoro

a pezzi (in scatola)

1 spicchio d'aglio

Origano, basilico

sale, pepe, paprika in
polvere

30g di farina di
frumento

500ml di latte

30g di burro

Noce moscata, sale,
pepe

200g di formaggio per
gratin (grattugiato)



Disco
sagomato: F



Tempo: 80 min



Porzioni: 6-7

VEGETA-
RIANO

Ravioli con ripieno di ricotta e pomodoro

INGREDIENTI

Circa 600g di impasto per pasta per i ravioli (da 500g di farina)

125g di formaggio fresco di capra

125g di ricotta

40g di pinoli

125g di pomodori

(secchi, sott'olio, sgocciolati)

75g di burro

80g di parmigiano (grattugiato)

50g di pinoli

Sale, pepe

Un poco di rucola

Facoltativamente, alcuni pomodori secchi, sott'olio, sgocciolati) per guarnire

NOTA: con una quantità di 250g 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 500g di farina più il liquido per formare circa 60 ravioli.

Abbrustolire tutti i pinoli in una padella senza olio.

Mettere insieme il formaggio fresco di capra, la ricotta, 40g di pinoli e 125g 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.

VEGETA-
RIANO



Disco
sagomato: G



Tempo: 35 min



Porzioni: 4

INGREDIENTI

Circa 300g di
maccheroni
Sale
1 cipolla
50g di burro
2 cucchiai di farina
400 ml di latte
100 ml di panna
200g di cheddar
grattugiato
200g di parmigiano
grattugiato
Sale, pepe, noce
moscata

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: 55 min



Porzioni: 4-6

INGREDIENTI

Circa 300 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, rosmari-
no, 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 300g di penne
2 uova
200 ml di panna
6 cucchiaini di zucchero
50g 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:
2-3

INGREDIENTI

Circa 300g di penne
50g 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 (8g)
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:
2-3



Disco
sagomato: H



Tempo: 15 min



Porzioni: 4

INGREDIENTI

Circa 300 g di penne
350 g di cavolo riccio
Sale
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
4 cucchiiai di olio
d'oliva
150 g di pancetta
affumicata con
venature di grasso
Circa 150 ml di brodo
di carne
1–2 cucchiiai di succo
di limone
Pepe macinato al
momento
Parmigiano grattugia-
to 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.

VEGETA-
RIANO



Disco
sagomato: H



Tempo: 25 min



Porzioni: 3-4

INGREDIENTI

Circa 300g di penne
integrali

Sale

300g di cime di
broccoli

5-6 cucchiaini di olio
d'oliva

Pepe macinato al
momento

1 goccio di vino
bianco secco

200g di pomodori
ciliegini

50g di semi di girasole
2 spicchi d'aglio
freschi

2 manciate di basilico
1-2 cucchiaini di
parmigiano
grattugiato

Penne integrali con pesto di girasoli

Cuocere la pasta integrale fatta in casa (da 250g 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 cucchiaino 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. Togliere 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: 20 min



Porzioni: 2-3

INGREDIENTI

300 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 concen-
trato 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, sale, 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 salsadi 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 gamberie 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 con uovo 2

Pasta di semola di grano duro senza uovo 3

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, Hintergrundbild S.1–30: kues1-de.freepik.com 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: © freepik-de.freepik.com S.14: © 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

Contents

Introduction	32
Durum wheat pasta with egg	32
Durum wheat pasta without egg	33
Wheat pasta with egg	33
Wheat pasta without egg	33
Spaghetti carbonara	34
Spaghetti bolognese	35
Spaghetti with zoodles and salmon	36
Spaghettoni aglio olio	37
Spaghettoni caprese with roasted tomatoes	38
Fettuccine with parmesan-lemon sauce	39
Tagliatelle with vegetables and grated cheese	40
Flambéed chicken with tagliatelle	41
Pappardelle with mushrooms and bacon	42
Sauerkraut tagliatelle gratin	43
Pappardelle with prawns and peas	45
Spinach linguine with walnut sauce	46
Ravioli with bacon and pear filling	47
Lasagne with tomato sauce, minced meat and mozzarella cheese	48
Spinach lasagne with prawns and salmon	50
Lasagne with broccoli and romanesco	51
Classic lasagne with mince	52
Ravioli with ricotta-tomato filling	53
Macaroni and cheese	54
Macaroni and gyro casserole with Metaxa sauce	55
Sweet creamy pasta	56
Sweet milk penne with apples	56
Penne with kale and bacon	57
Wholemeal penne with sunflower pesto	58
Penne in spicy tomato sauce	59
Recipe directory	60



Introduction

With the Silvercrest pasta machine you can quickly and reliably produce a wide variety of pasta shapes.

The most common pasta is made from wheat flour or durum wheat and water, with egg or without egg. However, you can also replace the water with juices or add herbs to the dough to give the pasta a special flavour.

Tomato juice, spinach juice, carrot juice or herbs such as tarragon, finely chopped parsley or basil are ideal for this. You can also add spices such as pepper or salt.



! **Note:** You can vary all the recipes in many ways and change them to suit your own taste! Give your creativity free rein! The illustrations in this recipe booklet are examples and may differ from your result depending on the characteristics of the food.

INGREDIENTS

200g semolina
(durum wheat)
50g wheat flour
(soft flour)
Approx. 50ml water
1 egg (size M)

Durum wheat pasta with egg

Add 200g durum wheat semolina and 50g wheat flour to the dough container.

Place one egg in the measuring cup and add approximately 50 ml of water. Together, this should add up to about 100 ml of liquid. Whisk the egg with the water.

Start the kneading programme for 250g flour ☐.

Slowly pour the water-egg mixture into the dough container through the opening in the lid.

Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. Use the dough scraper to cut the pasta to the desired length during dispensing.

Durum wheat pasta without egg

INGREDIENTS

200g semolina
(durum wheat)
50g wheat flour
(soft flour)
Approx. 100ml water

Add 200g durum wheat semolina and 50g wheat flour to the dough container.

Start the kneading programme for 250g flour .

Slowly pour approx. 100ml water through the opening in the lid into the dough container.

Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. Use the dough scraper to cut the pasta to the desired length during dispensing.

Wheat pasta with egg

INGREDIENTS

250g wheat flour
(soft flour)
Approx. 50ml water
1 egg (size M)

Add 250g wheat flour into the dough container.

Place one egg in the measuring cup and add approximately 50 ml of water. Together, this should add up to about 100 ml of liquid. Whisk the egg with the water.

Start the kneading programme for 250g flour .

Slowly pour the water-egg mixture into the dough container through the opening in the lid.

Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. Use the dough scraper to cut the pasta to the desired length during dispensing.

Wheat pasta without egg

INGREDIENTS

250g wheat flour
(soft flour)
Approx. 100ml water

Add 250g wheat flour into the dough container.

Start the kneading programme for 250g flour .

Slowly pour approx. 100ml water through the opening in the lid into the dough container.

Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. Use the dough scraper to cut the pasta to the desired length during dispensing.



Shaping disc: A



Time: ca. 25 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g
spaghetti

Salt

4 egg yolks, size M

100 g grated

Parmesan cheese

100 g bacon

1 onion

1 clove of garlic

2 tbsp. olive oil

Freshly ground
pepper

Basil leaves, to garnish

Spaghetti carbonara

Cook the homemade spaghetti in boiling salted water until it is al dente.

Whisk the egg yolks in a bowl with 60 g Parmesan.

Cut the bacon into fine strips, peel the onion and garlic, dice finely and brown everything in a pan in olive oil for 3–4 minutes.

Remove from the heat, leave to cool and mix into the egg yolk mixture.

Drain the spaghetti and add to the egg mixture while it is still hot and dripping wet and mix well. The egg mixture should thicken to a creamy consistency from the heat of the pasta.

Serve the pasta immediately on plates, sprinkle with freshly ground pepper, sprinkle with remaining Parmesan and serve garnished with basil.



Shaping disc: A



Time: 40 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300g
spaghetti

1 carrot

1 onion

1 clove of garlic

1 stick of celery

400g mixed mince
meat

2 tbsp. olive oil

2 tbsp. tomato purée

approx. 200 ml meat
stock

150 ml strained
tomatoes (passata)

Salt

1 pinch sugar

Freshly ground
pepper

400g chopped
tomatoes, tinned

1 tsp. dried herbs

Basil, to garnish

40g grated Parmesan
cheese, to taste



Spaghetti bolognese

Peel and finely dice the carrot, onion and garlic.

Wash and clean the celery and also dice it.

Heat the oil in a frying pan and stir-fry the minced meat until crumbly and lightly browned.

Add the prepared vegetables and sauté for 2–3 minutes.

Stir in the tomato paste and cook briefly, then deglaze with the stock and the passata. Season everything with salt, sugar and pepper, stir in the chopped tomatoes and the herbs.

Simmer the sauce for 35–40 minutes, stirring occasionally, adding more stock if necessary.

Meanwhile, cook the homemade spaghetti in plenty of salted water until it is al dente, then drain well and serve onto plates.

Season the bolognese to taste, pour it over the spaghetti and serve garnished with basil. Serve with grated Parmesan cheese to taste.



Spaghetti with zoodles and salmon

Cook the homemade spaghetti in boiling salted water until it is al dente, then drain well.

During this time, wash the courgettes and use a spiral slicer to make long, thin strips called “zoodles” (= zucchini noodles).

 **Tip:** You can also dice the courgettes if you do not have a spiral slicer.

Wash the salmon, dab with kitchen paper, dice and fry on all sides in a pan with hot olive oil.

In the meantime, wash the basil, shake it dry, pluck the leaves from the sprigs and cut them into strips.

Remove the salmon from the pan and keep it warm.

Fry the zoodles (courgette noodles) in the same pan. Deglaze with cream and simmer for about 3 minutes. Season with salt and pepper and the basil.

Stir in the crème fraîche and warm up the pasta briefly in the sauce.

Add the salmon and season with salt, pepper and lemon juice.

Arrange on deep plates and serve immediately.



Shaping disc: A



Time: 20 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g
spaghetti
Salt
3–4 courgettes
(zucchini)
500 g salmon fillet
(without skin)
3 tbsp. olive oil
3 sprigs of basil
200 ml cream
Freshly ground
pepper
100 g crème fraîche
Lemon juice



Shaping disc: B



Time: 15 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300g

spaghettoni

Salt

4 garlic cloves

2–3 small dried

chillies

6 tbsp. olive oil

2–3 tbsp. chopped

flat-leaf parsley



VEGAN

Spaghettoni aglio olio

Cook the homemade spaghettoni in salted water until it is al dente.

In the meantime, peel the garlic and dice it finely.

Finely crumble the chillies.

Heat the olive oil in a pan and briefly sauté the garlic with two thirds of the chilli crumbs, then stir in the parsley.

Drain the spaghettoni briefly, add it to the chilli and garlic oil and mix well.

Season the spaghettoni with salt, arrange on plates, sprinkle with the remaining chilli crumbs and serve.



Spghettoni caprese with roasted tomatoes

Wash the cherry tomatoes and place them in a gratin dish with the olive oil, some coarse sea salt and the washed herbs.

Peel the garlic and add it.

Preheat the oven to 160°C on top and bottom heat and bake the tomatoes for approx. 30–35 minutes. Take the dish out of the oven, remove the herbs and leave to cool.

Cook the homemade spghettoni in boiling salted water until it is al dente, and then drain.

Place the tomatoes in a bowl together with all the juice and oil that has run out during cooking, the spghettoni, the mozzarella and the balsamic vinegar.

Season everything with salt and pepper and mix well.

Sort out the basil leaves, wash, shake dry and scatter over the top.

If desired, add a sprinkle of freshly ground pepper and serve.



Shaping disc: B



Time: 40 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g
spghettoni
500g cherry tomatoes
6 tbsp. olive oil
Coarse sea salt
2 sprigs of rosemary
2 sprigs thyme
4 garlic cloves
Salt
150g mini mozzarella
balls
4 tbsp. white balsamic
vinegar
Freshly ground
pepper
1 handful of basil
leaves



VEGGIE



Shaping disc: C



Time: 15 min



Portions: 2–3

.....

INGREDIENTS

Approx. 300 g
fettuccine
Salt
1 shallot
1 clove of garlic
2 tbsp. olive oil
1 large organic lemon
(zest and juice)
100 g grated
Parmesan cheese
Freshly ground
pepper
Basil, to garnish

Fettuccine with parmesan-lemon sauce

Cook the homemade fettuccine in boiling salted water until it is al dente.

Peel the shallot and garlic and dice very finely. Sauté both in olive oil in a frying pan until translucent.

Rinse the lemon in hot water and grate the zest. Add the lemon zest and juice and a ladleful of the pasta water to the pan and bring to the boil for 1–2 minutes.

Sprinkle in the Parmesan and stir. Season with pepper.

Drain the fettuccine.

Arrange on plates and spread the sauce over the top.

Garnish with basil and serve.



Shaping disc: C



Time: 15 min



Portions: 3–4

VEGGIE

Tagliatelle with vegetables and grated cheese

Defrost the peas and blanch them in boiling salted water for 2–3 minutes. Pour out the water, rinse in ice cold water and then leave to drain.

Wash and clean the peppers and courgettes and cut them into narrow strips.

Wash the asparagus and peel the lower third if necessary. Cut diagonally into fine strips.

Peel and finely chop the garlic.

Wash the sprig of thyme and shake it dry.

Cook the homemade tagliatelle for approx. 4 minutes until it is al dente.

In the meantime, add oil to a pan, heat and sauté the vegetables, tossing them occasionally.

Add the garlic, thyme and a little of the pasta water and season everything with salt and pepper.

Drain the pasta and add it to the vegetables.

Remove the thyme sprigs and mix in 2 spoonfuls of Parmesan.

Arrange everything on plates and sprinkle with the remaining Parmesan to serve.

INGREDIENTS

Approx. 300 g
tagliatelle
100 g peas, frozen
Salt
1 courgette
1 yellow bell pepper
1 red bell pepper
150 g green asparagus
2 garlic cloves
2 sprigs thyme
3 tbsp. olive oil
Freshly ground
pepper
80 g grated Parmesan
cheese



Shaping disc: C



Time: 30 min



Portions: 3–4

INGREDIENTS

Approx. 300g
tagliatelle
400g chicken breast
2 shallots
4 sprigs of parsley
250ml cream
4 tbsp. cognac
1 tbsp. curry powder
2 tbsp. olive oil
Salt, pepper



Flambéed chicken with tagliatelle

Wash the chicken breast, pat it dry and cut into bite-sized pieces.

Mix the chicken pieces with the curry and a tablespoon of oil.

Peel and finely chop the shallots.

Cook the homemade tagliatelle in boiling salted water until it is al dente, and then drain.

Heat 1 tbsp. oil in a pan and fry the seasoned chicken pieces for about 5 minutes. Add the shallots

Pour in the cognac, allow it to warm up for about 30 seconds, then flambé (set it alight).

Wash the parsley, shake it dry and then chop it finely.

Add half of the parsley to the pan, add 200ml of the cream, stir and simmer for 5 minutes. Season to taste with salt and pepper.

Put the tagliatelle on a plate, arrange with the creamed chicken and garnish with parsley.



Shaping disc: D



Time: 15 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g
pappardelle
Salt
200 g smoked bacon
200 g mushrooms
1 clove of garlic
2 tbsp. olive oil
2 tbsp. finely chopped
parsley
80 g freshly grated
Parmesan cheese
Pepper

Pappardelle with mushrooms and bacon

Cook the freshly made pappardelle in salted water until it is al dente.

Dice the bacon and clean and slice the mushrooms.

Peel and chop the garlic.

Briefly sauté the garlic and smoked bacon in hot oil.

Add the mushrooms and fry them for 3–4 minutes until golden brown.

Toss the drained pappardelle into the mushrooms and bacon along with a tablespoon of the parsley.

Season with salt and pepper.

To serve, pour the remaining parsley over the pappardelle.



Shaping disc: D



Time: 30 min



Portions: 6

INGREDIENTS

Approx. 600g
tagliatelle

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. olive oil

200g boiled ham

100g smoked ham
(cubed)

500g sauerkraut

200g gratin cheese
(grated)

200ml cream

Salt, pepper



Sauerkraut tagliatelle gratin

Cook the homemade tagliatelle in boiling salted water until it is al dente, and then drain.

Peel the garlic and onion, chop finely and fry in olive oil with the ham.

Dice the boiled ham and add it along with the sauerkraut. Steam everything briefly.

First, put the mixed sauerkraut, then the tagliatelle and finally the gratin cheese in an oven dish. Pour the cream over the top and bake in a preheated oven at 200°C for approx. 30 minutes.

Sprinkle with freshly ground salt and pepper and serve.



Shaping disc: D



Time: 15 min



Portions: 2–3

.....

INGREDIENTS

Approx. 300g pappardelle

Salt

150g peas, frozen

2 sprigs of dill

2 sprigs of parsley

1 untreated lemon

4 garlic cloves

20 prawns, ready to cook and peeled (except for tail segment)

2 tbsp. olive oil

80 ml vegetable stock

2 tbsp. honey

(or agave syrup)

Freshly ground

pepper

4 tbsp. grated pecorino cheese





Pappardelle with prawns and peas

Cook the freshly made pappardelle in salted water until it is al dente.

During the last 2 minutes, add the defrosted peas.

Rinse the herbs, shake dry, pluck and chop finely.

Wash the lemon in hot water, pat dry, grate the zest and squeeze out the juice.

Peel and finely chop the garlic.

Rinse the prawns, dab them dry and fry them briefly in oil in a hot pan.

Add the garlic and sauté.

Deglaze with the lemon juice and stock, sprinkle in the herbs and lemon zest, stir in the honey (or agave syrup) and simmer for 2–3 minutes.

Season to taste with salt and pepper.

Drain the pasta and the peas well and arrange on plates.

Pour the prawns in the sauce over the top and serve sprinkled with pecorino.

VEGGIE



Shaping disc: E



Time: 15 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g spinach
linguine
60 g walnut kernels
1 shallot
1 clove of garlic
1 tbsp. vegetable oil
150 ml dry white
wine
150 g grated
mozzarella
1 tsp. cornflour
approx. 80 ml
vegetable stock
250 ml cream
Salt
Pepper, white
1–2 handfuls of
herbs, e.g. parsley, basil,
oregano
4 tbsp. Parmesan

Spinach linguine with walnut sauce

Roast the walnuts in a pan without adding any fat until they begin to smell fragrant. Then remove the pan from the heat, leave it to cool slightly and set aside a few nut halves for garnishing. Chop the rest into small pieces.

Peel the shallot and garlic and chop them finely. Sauté together in hot oil in a saucepan until translucent.

Deglaze with the white wine.

Gradually stir in the mozzarella.

Mix the starch with the cold vegetable stock and the cream.

Stir the mixture into the cheese sauce and simmer for 5–10 minutes until creamy.

Cook the homemade linguine (made with spinach juice) in salted water until it is al dente.

Rinse the herbs, shake dry and finely chop the leaves.

Mix the herbs and chopped walnuts into the sauce and season with salt and pepper.

Fold the pasta into the sauce.

Arrange and serve; sprinkle with the remaining walnuts and Parmesan.



Shaping disc: F



Time: 45 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300g pasta
dough for the ravioli

1 pear

150g bacon, finely
diced

75g Alpine cheese,
finely grated

1 shallot

50 breakfast bacon in
fine slices

Salt, pepper, nutmeg

50g butter

NOTE:

From 250g flour + liquid
you can form about
30 ravioli.

Ravioli with bacon and pear filling

Peel, clean and finely dice the pears.

Fry the pears with the bacon in butter and season with salt, pepper and nutmeg.

! **Tip:** *Do not let the pears get too soft, as they will continue to cook when the ravioli is cooked later.*

Mix in about 35g of Alpine cheese.

Shape the lasagne sheets, roll them out a little with a rolling pin if necessary. Cut out the ravioli shapes and place them in the ravioli maker according to the instructions.

Place around a teaspoon of the pear mixture in the centre of the ravioli sheet, moisten the edges of the ravioli sheet with a little water and close the ravioli.

Repeat with all the ravioli until the pasta dough is used up.

! **Tip:** *After cutting out the ravioli, put the leftover dough into the appliance again and form new lasagne sheets. In this way, you can use up all the dough.*

Carefully place the ravioli in boiling salted water and cook for approx. 6–7 minutes. Remove with a slotted spoon and drain.

Heat the butter in a pan, sauté the finely chopped shallot until translucent and season with salt and pepper.

Add the ravioli to the pan and toss them lightly.

Fry the bacon slices until crispy.

Arrange the ravioli on plates, place the bacon slices on top and sprinkle some grated Alpine cheese on top.



Shaping disc: F



Time: 55 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300g
lasagne sheets
2 onions
2 garlic cloves
1 stick of celery
1 carrot
500g pork
mince
5 tbsp. olive oil
Salt, pepper
800g tomato passata
Cayenne pepper,
Italian seasoning
250g mozzarella
1 small handful of
basil
Cherry tomatoes, to
garnish

Lasagne with tomato sauce, minced meat and mozzarella cheese

Peel the onions and garlic and dice very finely. Wash and finely dice the celery. Peel, wash and finely dice the carrots.

Fry the minced meat in a pan in 2 tbsp. olive oil for 5–6 minutes until it is crumbly. Season well with salt and pepper. Then add the onions and garlic and cook for 2–3 minutes. Remove the pan from the heat.

Sauté the diced vegetables in a pan, one at a time, in a tablespoon of olive oil for 3–4 minutes and set aside.

Season the strained tomatoes with salt, pepper, cayenne pepper and the Italian seasoning mix.

Cut the mozzarella into thin slices.

Preheat the oven to 180°C on top and bottom heat and grease a casserole dish (approx. 20 x 30 cm) with the remaining oil.

Make the fresh lasagne sheets. If necessary, roll out the lasagne sheets a little thinner with a rolling pin.



Spread a little tomato sauce over the bottom of the dish and line the dish with lasagne sheets. Then spread some meat mixture, diced celery and carrots and tomato sauce on top. Top with some mozzarella and then place the next layer of lasagne sheets on top. Add more layers until all the ingredients are used up. Top with the mozzarella.

Sprinkle with pepper, cover the casserole dish with aluminium foil and cook in the oven for 25–30 minutes.

Wash the basil, shake it dry and chop coarsely.

To serve, sprinkle the lasagne with the basil and garnish with cherry tomatoes.

Spinach lasagne with prawns and salmon

Melt the butter in a saucepan and add the flour, stirring constantly, and sauté. Continue stirring and gradually add the milk. Bring everything to the boil for about 5 minutes while stirring and season with salt, pepper and nutmeg. The béchamel sauce is now ready.

Peel the garlic and onions, chop finely and sauté in olive oil until translucent.

Add the defrosted spinach and heat through.

Wash the salmon fillets, dab dry and cut into rough cubes (approx. 2 x 2 cm).

Wash the prawns and pat them dry.

Add the salmon cubes and prawns to the spinach and heat them through. Season with salt, pepper and nutmeg.

Add approx. 250ml of the béchamel sauce and fold in.

Make the fresh lasagne sheets. If necessary, roll out the lasagne sheets a little thinner with a rolling pin.

Grease a casserole dish and place a layer of lasagne sheets in it. Spread half of the spinach mixture on top, then another layer of lasagne sheets and the remaining spinach mixture on top. Finish with a layer of lasagne sheets and spread the remaining béchamel sauce on top.

Cut the mozzarella into thin slices and spread them over the top. Season with salt, pepper and nutmeg.

Cook the lasagne for approx. 25 minutes at 200°C on the convection setting in the preheated oven.



Shaping disc: F



Time: 45 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300g
lasagne sheets
1 pack spinach leaves
(frozen)
150g prawns
(cleaned)
400g salmon fillet
4 garlic cloves
2 onions
2 balls of mozzarella
(250g)
30g wheat flour
500ml milk
30g butter
Nutmeg, salt, pepper



VEGGIE



Shaping disc: F



Time: 50 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300g
lasagne sheets
30g wheat flour
500 ml milk
30g butter
Salt
Freshly ground
pepper
Nutmeg, grated
1–2 tbsp. lemon juice
1 broccoli, approx. 500g
1 romanesco, approx.
500g
300g ricotta
80g grated goat gouda

Lasagne with broccoli and romanesco

Melt the butter in a saucepan and add the flour, stirring constantly, and sauté. Continue stirring and gradually add the milk. Bring everything to the boil for about 5 minutes while stirring and season with salt, pepper, nutmeg and lemon juice. The béchamel sauce is now ready.

Wash the broccoli and romanesco and cut into small florets. Blanch in boiling salted water for 2–3 minutes and then immediately rinse with ice water and drain.

Preheat the oven to 180°C on the convection setting.

Make the fresh lasagne sheets. If necessary, roll out the lasagne sheets a little thinner with a rolling pin.

Spread some of the béchamel sauce on the bottom of the casserole dish.

Layer the lasagne sheets, béchamel sauce and vegetables alternately in the casserole dish, spreading the ricotta over the vegetables.

Finish with a layer of lasagne, spread with the remaining béchamel sauce, sprinkle with the goat gouda and bake in the oven for approx. 35–40 minutes.

Classic lasagne with mince

Melt the butter in a saucepan and add the flour, stirring constantly, and sauté. Continue stirring and gradually add the milk. Bring everything to the boil for about 5 minutes while stirring and season with salt, pepper and nutmeg. The béchamel sauce is now ready.

Brown the minced meat in 2 tbsp. oil.

Peel the garlic and onions, chop them finely and add them to the pan.

Stir in the tomato paste and deglaze with the chopped tomatoes.

Season with oregano, basil, salt, pepper and paprika powder and simmer for about 10 minutes.

Make the fresh lasagne sheets. If necessary, roll out the lasagne sheets a little thinner with a rolling pin.

Grease a casserole dish and pour in a little of the minced meat mixture, top with a layer of lasagne sheets and add more minced meat mixture. Spread some béchamel sauce on top and add another layer of lasagne sheets and so on. The last layer should be béchamel sauce.

Spread the cheese over the béchamel sauce and bake the lasagne for 30–40 minutes at 180°C on the convection setting.



Shaping disc: F



Cooking time:
55 min



Portions: 7–8

INGREDIENTS

Approx. 600 g lasagne sheets

(from 500 g flour)

600 g minced beef

2 onions

1 tbsp. tomato purée

500 ml chopped tomatoes (tinned)

1 clove of garlic

Oregano, basil, salt, pepper, paprika powder

30 g wheat flour

500 ml milk

30 g butter

Nutmeg, salt, pepper

200 g gratin cheese (grated)



Shaping disc: F



Time: 80 min



Portions: 6–7



INGREDIENTS

Approx. 600g pasta dough for the ravioli (from 500g flour)
125g goat's milk cream cheese
125g ricotta
40g pine nuts
125g tomatoes (dried, in oil, drained)
75g butter
80g grated Parmesan
50g pine nuts
Salt, pepper
A little rocket salad
Optionally, a few tomatoes (dried, in oil, drained) to garnish

NOTE:

From 250g flour + liquid you can form about 30 ravioli. The amount of filling in this recipe is sufficient for double the quantity. Therefore, use 500g flour + liquid to form approx. 60 ravioli.

Ravioli with ricotta-tomato filling

Toast the pine nuts in a pan without oil.

Combine the goat cream cheese, ricotta, 40g of the pine nuts and 125g of the sun-dried tomatoes and blend finely. Season to taste with salt and pepper.

Shape the lasagne sheets, roll them out a little with a rolling pin if necessary. Cut out the ravioli shapes and place them in the ravioli maker according to the instructions.

Place about a teaspoon of the ricotta filling in the centre of the ravioli sheet, moisten the edges of the dough and close the ravioli.

Repeat with all the ravioli until the pasta dough is used up.

Tip: After cutting out the ravioli, put the leftover dough into the appliance again and form new lasagne sheets. In this way, you can use up all the dough.

Carefully place the ravioli in boiling salted water and cook for approx. 6–7 minutes. Remove with a slotted spoon and drain.

Melt the butter in a pan.

Place the rocket on plates and arrange the ravioli on top. Pour over a little butter, sprinkle with Parmesan and the remaining pine nuts. Optionally, top with some dried tomatoes and serve.



VEGGIE

Macaroni and cheese

Preheat the oven to 200°C on top and bottom heat.

Cook the homemade macaroni in boiling salted water until it is al dente. Drain, rinse in cold water and leave to drain.

Peel and finely dice the onion. Heat the butter in a pan and sauté the onion until translucent.

Stir in the flour, sauté briefly and pour in the milk and cream.

Let everything simmer for about 5 minutes while stirring; then season with salt, pepper and nutmeg.

Mix the two cheeses together.

Place half of the macaroni in a baking dish, sprinkle half of the cheese on top and place the remaining macaroni on top.

Pour the cream sauce over everything and sprinkle the remaining cheese on top.

Bake the gratin in the oven for approx. 25–30 minutes until golden brown.

Sprinkle with a little ground pepper to serve.



Shaping disc: G



Time: 35 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300 g
macaroni

Salt

1 onion

50 g butter

2 tbsp. flour

400 ml milk

100 ml cream

200 g grated cheddar

200 g grated

Parmesan cheese

Salt, pepper, nutmeg



Shaping disc: G



Time: 55 min



Portions: 4–6

INGREDIENTS

Approx. 300g
macaroni
200g cherry tomatoes
4 spring onions
2 bell peppers (red)
500g gyro meat
(ready seasoned)
A little oil for frying
150g Edam cheese
Pepper, salt, paprika
powder

150ml Metaxa
(Greek brandy)
300g strained
tomatoes (passata)
1 tsp. balsamic vinegar
1 tsp. olive oil
1 tsp. lemon juice
200g cream
2 garlic cloves
Gyro seasoning
or
Oregano, marjoram,
basil, thyme, rosemary,
salt, pepper

Macaroni and gyro casserole with Metaxa sauce

Cook the homemade macaroni in salted water until it is al dente, and then drain.

Wash, clean and quarter the cherry tomatoes.

Wash the spring onions and cut them into thin rings.

Wash, clean and dice the peppers.

Fry the gyro meat in oil, remove from the pan and set aside.

Sauté the vegetables in the drippings and add the gyro meat back in. Remove the pan from the heat while making the Metaxa sauce.

Put the strained tomatoes and the cream in a saucepan.

Add 3 tsp. of gyro seasoning or half a tsp. each of oregano, marjoram, basil, thyme and rosemary.

Peel and finely chop the garlic and add this as well.

Stir in the balsamic vinegar, olive oil and lemon juice.

Add 1 tsp. sugar and season with salt and pepper.

Add the Metaxa and simmer until the pungent smell of alcohol has disappeared.

Add the finished Metaxa sauce to the gyro meat and vegetables and mix well.

Put the macaroni in a casserole dish, pour in the gyro meat with the Metaxa sauce over it and sprinkle everything with the cheese.

Bake in a preheated oven at 180°C on the convection setting for approx. 25–30 minutes.

INGREDIENTS

Approx. 300g penne
 2 eggs
 200ml cream
 6 tbsp. sugar
 50g butter
 1 pinch of cinnamon

Sweety creamy pasta

Cook the homemade penne in boiling salted water until it is al dente, and then drain.

Melt the butter in the pan and fry the drained penne in it until lightly browned. Add 3 tbsp. sugar and mix this in.

Whisk the eggs with the cream and the remaining sugar.

Add the egg and cream mixture to the penne and turn down the heat so that the egg mixture sets a little and cooks through.

Sprinkle with a little cinnamon to serve.



Shaping disc: H



Time: 15 min



Portions:
2–3

INGREDIENTS

Approx. 300g penne
 50g raisins
 4 tbsp. hazelnuts
 (chopped)
 500ml milk
 2–3 pinches of
 cinnamon powder
 3 tbsp. sugar
 100ml cream
 1 sachet of vanilla
 sugar (8g)
 2 firm apples
 (e.g. Jonagold)
 Salt

Sweet milk penne with apples

Toast the chopped hazelnuts in a high-sided pan until lightly brown, remove and set aside.

Add the homemade penne, sultanas, milk, 200ml cold water, a pinch of salt, cinnamon, vanilla sugar and sugar to the pan.

Cover and bring to the boil on a high heat, taking care not to let the mixture boil over. Then simmer uncovered on a medium heat for about 5 minutes. Stir constantly so that nothing sticks to the bottom of the pan.

Wash the apples, remove the core and cut the apples into approx. 1–2 cm cubes.

Add the apple cubes to the noodles and simmer for about 5 minutes, stirring so that the liquid reduces slightly.

Add the cream and bring everything to the boil again.

Sprinkle with the toasted hazelnuts before serving.



Shaping disc: H



Time: 20 min



Portions:
2–3



Shaping disc: H



Time: 15 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300g penne

350g kale

Salt

2 shallots

2 garlic cloves

4 tbsp. olive oil

150g smoked bacon,
slightly streaky

Approx. 150ml meat
stock

1–2 tbsp. lemon juice

Freshly ground
pepper

Freshly shaved par-
mesan, for sprinkling



Penne with kale and bacon

Wash and clean the kale and blanch in salted water for approx. 5 minutes. Then rinse in cold water, drain and cut into small pieces.

Peel the shallots and garlic, chop both finely and sauté in hot olive oil until translucent.

Cut the bacon into strips and fry briefly.

Add the kale and deglaze with a little stock. Stew for about 10 minutes. Add more stock as needed, but the liquid should have almost completely evaporated again by the end of cooking.

Cook the penne in salted water until al dente.

Drain the penne and mix into the cabbage.

Season with salt, lemon juice and pepper and serve sprinkled with Parmesan.

VEGGIE



Shaping disc: H



Time: 25 min



Portions: 3–4

INGREDIENTS

Approx. 300 g
wholemeal penne
Salt
300 g broccoli florets
5–6 tbsp. olive oil
Freshly ground
pepper
A little dry white
wine
200 g cherry toma-
toes
50 g sunflower seeds
2 fresh garlic cloves
2 handfuls of basil
1–2 tbsp. grated
Parmesan

Wholemeal penne with sunflower pesto

Cook the homemade wholemeal pasta (from 250 g wholemeal flour and liquid) in salted water until it is al dente.

Wash and clean the broccoli, divide into larger florets and sauté briefly in 1 tbsp. oil in a hot pan.

Season with salt and pepper and deglaze with the wine. Cover and steam for 2–3 minutes.

Wash, clean and halve the tomatoes. Add to the broccoli and cook for another 2 minutes.

Toast the sunflower seeds in another pan until golden brown. Remove from the heat and leave to cool.

Peel and roughly chop the garlic. Rinse the basil, shake it dry and pluck off the leaves. Finely crush together with the garlic in a mortar.

Add the sunflower seeds and chop coarsely.

Stir in the Parmesan and the remaining oil and season with salt and pepper.

Drain the pasta and toss into the vegetables with a little of the cooking water and the pesto as required.

Season to taste and serve.



Shaping disc: H



Time: 20 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

300 g penne
2 red chilli peppers
1–2 cloves of garlic
1 small onion
100 g hot paprika
salami
4–5 tbsp. olive oil
400 g strained
tomatoes (passata)
1 tbsp. tomato purée
Salt
Freshly ground
pepper
60 g pecorino, for
sprinkling
Basil, to garnish



Penne in spicy tomato sauce

Wash the chillies, halve them and remove the seeds.
Chop them finely.

Peel and chop the garlic and onion.

Dice the paprika salami very finely.

Heat the olive oil in a saucepan and sauté the onions,
garlic and paprika salami.

Add the tomatoes and chilli. Stir in the tomato paste,
salt, pepper and simmer for about 10 minutes.

In the meantime, cook the homemade penne in boiling
salted water until it is al dente and drain in a colander.

Mix the penne with the sauce.

Serve in deep plates, grate the pecorino over the top
and garnish with basil.

Recipe directory

C

Classic lasagne with mince

52

D

Durum wheat pasta with egg

32

Durum wheat pasta without egg

33

F

Fettuccine with parmesan-lemon sauce

39

Flambéed chicken with tagliatelle

41

I

Introduction

32

L

Lasagne with broccoli and romanesco

51

Lasagne with tomato sauce, minced meat and mozzarella cheese

48

M

Macaroni and cheese

54

Macaroni and gyro casserole with

Metaxa sauce

55

P

Pappardelle mit Garnelen und Erbsen

45

Pappardelle with mushrooms and bacon

42

Pappardelle with prawns and peas

45

Penne in spicy tomato sauce

59

Penne with kale and bacon

57

R

Ravioli with bacon and pear filling

47

Ravioli with ricotta-tomato filling

53

S

Sauerkraut tagliatelle gratin

43

Spaghetti bolognese

35

Spaghetti carbonara

34

Spaghetti with zoodles and salmon

36

Spaghettoni aglio olio

37

Spaghettoni caprese with

roasted tomatoes

38

Spinach lasagne with prawns and salmon

50

Spinach linguine with walnut sauce

46

Sweet milk penne with apples

56

Sweetie creamy pasta

56

T

Tagliatelle with vegetables and grated cheese

40

W

Wheat pasta with egg

33

Wheat pasta without egg

33

Wholemeal penne with sunflower pesto

58

Photo credits

Title: kues1-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benjamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild P31 – 60: kues1-de.freepik.com P31: © azerbaijan_stockers-de.freepik.com P34: © StockFood/Hendey, Magdalena P35: © StockFood/Gayer, Stephanie P36: © StockFood/PhotoCuisine/Viel, Pierre Louis P37: © StockFood/Food Experts Group P38: © StockFood/The Picture Pantry P39: © StockFood/Siuta, Mateusz P40: © StockFood/Foodcollection P41: © @8photo-de.freepik.com P42: © StockFood/Adam, Frank P43: © freepik-de.freepik.com P44: © StockFood/Strokin, Yelena P46: © StockFood/Streeter, Clive P49: © StockFood/Pizzochero, Franco P51: © StockFood/PhotoCuisine/Hall, Jean-Blaise P54: © StockFood/Eising Studio P57: © StockFood/Benjamins, Sven P58: © StockFood/Benjamins, Sven P59: © StockFood/Pizzochero, Franco

Table des matières

Introduction	62
Pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf	62
Pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf	63
Pâtes de blé à l'œuf	63
Pâtes de blé sans œuf	63
Spaghettis carbonara	64
Spaghettis à la bolognaise	65
Spaghettis aux zoodles et au saumon	66
Spaghettonis aglio olio	67
Spaghettonis caprese aux tomates grillées	68
Fettuccines à la sauce parmesan-citron	69
Tagliatelles aux légumes et au fromage râpé	70
Poulet flambé aux tagliatelles	71
Pappardelles aux champignons et au lard	72
Gratin à la choucroute et aux tagliatelles	73
Pappardelles aux crevettes et aux pois	75
Linguines aux épinards en sauce aux noix	76
Raviolis farcis au lard et aux poires	77
Lasagnes à la sauce tomate, viande hachée et mozzarella	78
Lasagnes aux épinards aux crevettes et au saumon	80
Lasagnes aux brocolis et au romanesco	81
Lasagnes classiques à la viande hachée	82
Raviolis farcis ricotta-tomates	83
Macaroni and Cheese	84
Gratin gyros aux macaronis à la sauce Metaxa	85
Nouilles au sucre et à la crème	86
Pennes sucrées au lait et aux pommes	86
Pennes au chou vert et au lard	87
Pennes complètes au pesto de tournesol	88
Pennes en sauce tomate épicée	89
Répertoire de recettes	90



Introduction

La machine à pâtes Silvercrest vous permet de préparer différentes formes de pâtes/nouilles de manière rapide et fiable.

Les plus courantes sont les pâtes à la farine de blé, à la semoule de blé dur, avec ou sans œuf et de l'eau. Vous pouvez cependant remplacer le liquide par des jus ou ajouter des herbes aromatiques à la pâte, pour donner un goût particulier aux pâtes.

Jus de tomate, d'épinards, de carottes ou des herbes aromatiques comme l'estragon, le persil ou basilic finement hachées sont ici idéaux. Vous pouvez également ajouter des épices comme du poivre ou du sel.



! **Remarque :** *vous pouvez varier toutes les recettes à volonté et les modifier en fonction de vos propres goûts ! Donnez libre cours à votre créativité. Les illustrations de ce livret de recettes sont des exemples et peuvent différer de votre résultat en fonction de la qualité des aliments.*

INGRÉDIENTS

200g de semoule
de blé dur
50g de farine de blé
(type 45)
env. 50 ml d'eau
1 œuf (taille M)

Pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf

Placer 200g de semoule de blé dur et 50g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Verser un œuf dans le verre doseur et ajoutez environ 50 ml d'eau. 40 ml d'eau. Les deux doivent donner ensemble env. 100 ml de liquide. Battre l'œuf avec l'eau.

Lancer le programme de pétrissage pour 250g de farine ☐.

Verser lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

INGRÉDIENTS

200g de semoule de
blé dur
50g de farine de blé
(type 45)
env. 100ml d'eau

Pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf

Placer 200g de semoule de blé dur et 50g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Lancer le programme de pétrissage pour 250g de farine .

Verser lentement env. 100ml d'eau dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

INGRÉDIENTS

250g de farine de blé
(type 45)
env. 50ml d'eau
1 œuf (taille M)

Pâtes de blé à l'œuf

Placer 250g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Verser un œuf dans le verre doseur et ajoutez environ 50ml d'eau. 40ml d'eau. Les deux doivent donner ensemble env. 100ml de liquide. Battre l'œuf avec l'eau.

Lancer le programme de pétrissage pour 250g de farine .

Verser lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

INGRÉDIENTS

250g de farine de blé
(type 45)
env. 100ml d'eau

Pâtes de blé sans œuf

Placer 250g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Lancer le programme de pétrissage pour 250g de farine .

Verser lentement env. 100ml de liquide dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.



Disque de
façonnage : A



Temps : env.
25 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300g de
spaghettis
Sel
4 jaunes d'œufs,
taille M
100g de parmesan
râpé
100g de poitrine
de porc
1 oignon
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
Poivre du moulin
Feuilles de basilic,
pour la garniture

Spaghettis carbonara

Faire cuire les spaghettis maison al dente dans l'eau salée.
Mélanger les jaunes d'œufs et 60g de parmesan dans un
bol.

Couper le lard en fines tranches, éplucher oignon et ail,
les couper en fins dés et faire revenir le tout dans une
poêle dans de l'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes.

Retirer du feu, laisser refroidir et ajouter au mélange de
jaunes d'œufs.

Égoutter les spaghettis et les mélanger encore mouillés
au mélange aux œufs, bien remuer. Le mélange aux œufs
doit épaissir et prendre une consistance crémeuse sous
l'effet de la chaleur des pâtes.

Disposer immédiatement les pâtes dans les assiettes,
moudre du poivre frais par-dessus, saupoudrer du reste
de parmesan et servir garnies avec le basilic.



Disque de
façonnage :A



Temps : 40 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
spaghettis

1 carotte

1 oignon

1 gousse d'ail

1 branche de céleri

400 g de viande

hachée mélangée

2 cs d'huile d'olive

2 cs de concentré
de tomate

env. 200 ml de

bouillon de viande

150 ml de tomates
passées

Sel

1 pincée de sucre

Poivre du moulin

400 g de tomates en
morceaux, en boîte

1 cc d'herbes séchées

Basilic pour garnir

40 g de parmesan

râpé, selon les goûts



Spaghettis à la bolognaise

Éplucher les carottes, les oignons et l'ail et les couper en petits dés.

Laver le céleri et le couper également en petits dés.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir la viande hachée jusqu'à ce qu'elle dore légèrement.

Ajouter les légumes préparés et les faire blondir 2 à 3 minutes.

Incorporer le concentré de tomates et laisser encore mijoter brièvement, puis verser le bouillon et les tomates passées. Saler, sucrer et poivrer et ajouter les tomates en morceaux et les herbes aromatiques.

Faire mijoter la sauce env. 35 à 40 minutes en remuant de temps en temps, et ajouter éventuellement encore un peu de bouillon.

Pendant ce temps, faire cuire les spaghettis maison dans suffisamment d'eau salée, jeter l'eau de cuisson, les égoutter et les disposer sur les assiettes.

Rectifier la sauce bolognaise, la verser sur les spaghettis et servir garnis avec le basilic. Servir avec du parmesan râpé en fonction des goûts.



Disque de
façonnage :A



Temps : 20 min



Portions : 2–3

Spaghettis aux zoodles et au saumon

Faire cuire les spaghettis maison dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient fermes sous la dent, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Pendant ce temps, laver les courgettes et les couper en longues bandes fines, appelées „zoodles“ à l'aide d'un coupe-légumes en spirales.

! **Conseil :** vous pouvez également couper les courgettes en petits dés si vous n'avez pas de coupe-légumes en spirales.

Laver le saumon, l'éponger avec du papier blanc, le couper en dés et le faire revenir de tous les côtés dans une poêle dans de l'huile d'olive chaude.

Pendant ce temps, laver le basilic, le secouer pour le sécher, effeuiller les tiges et couper les feuilles en lanières.

Retirer le saumon de la poêle et le tenir au chaud.

Faire revenir les zoodles (pâtes de courgettes) dans la même poêle. Déglacer avec la crème et laisser mijoter env. 3 minutes. Saler, poivrer et ajouter le basilic.

Incorporer la crème fraîche et laisser brièvement les pâtes chaudes dans la sauce.

Ajouter le saumon et assaisonner avec le sel, poivre et le jus de citron.

Disposer dans des assiettes creuses et servir immédiatement.

INGRÉDIENTS

env. 300 g de

spaghettis

Sel

3–4 courgettes

500 g de filet de

saumon, sans la peau

3 cs d'huile d'olive

3 tiges de basilic

200 ml de crème

Poivre du moulin

100 g de crème

fraîche

Jus de citron



Disque de
façonnage : B



Temps : 15 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
spaghettonis

Sel

4 gousses d'ail

2 à 3 petits piments
séchés

6 cs d'huile d'olive

2–3 cs de persil plat
haché



VÉGÉ-
TALIEN

Spaghettonis aglio olio

Faire cuire les spaghettonis maison al dente dans l'eau salée.

Éplucher pendant ce temps l'ail et le couper en fins dés.

Écraser finement les piments.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, et y faire revenir brièvement l'ail avec les deux tiers des piments, ajouter ensuite le persil.

Jeter l'eau des spaghettonis, les égoutter brièvement, les verser dans l'huile piment-ail et bien mélanger le tout.

Saler les spaghettonis, les disposer dans des assiettes, saupoudrer du reste de piments et servir.



Disque de
façonnage : B



Temps : 40 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300g de
spaghettinis
500g de tomates
cerises
6 cs d'huile d'olive
gros sel de mer
2 brins de romarin
2 brins de thym
4 gousses d'ail
Sel
150g de mini-boules
de mozzarella
4 cs de vinaigre
balsamique blanc
Poivre du moulin
1 poignée de feuilles
de basilic

Spaghettinis caprese aux tomates grillées

Laver les tomates cerises et les mettre dans un plat à gratin avec l'huile d'olive, un peu de gros sel et les herbes aromatiques lavées.

Éplucher l'ail et l'ajouter.

Préchauffer le four à 160°C à chaleur de voûte/de sole et faire cuire les tomates env. 30 à 35 minutes. Les sortir, enlever les herbes aromatiques et laisser refroidir.

Faire cuire les spaghettinis maison dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient fermes sous la dent, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Mettre les tomates et leur jus, l'huile, les spaghettinis, la mozzarella et le vinaigre balsamique dans un saladier.

Saler et poivrer et bien mélanger.

Effeuillement le basilic, le laver, le secouer pour le sécher et le répartir par-dessus les pâtes.

Moudre un peu de poivre frais par-dessus en fonction des goûts et servir.



VEGGIE



Disque de
façonnage : C



Temps : 15 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300g de fettucines
Sel
1 échalote
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
1 gros citron bio,
zeste et jus
100g de parmesan
râpé
Poivre du moulin
Basilic pour garnir

Fettuccines à la sauce parmesan-citron

Faire cuire les fettuccines maison al dente dans l'eau salée bouillante.

Épluchez et écrasez l'échalote et l'ail, les couper en très petits dés. Faire blondir les deux dans de l'huile d'olive dans une poêle.

Rincer le citron sous l'eau chaude et en râper le zeste. Mettre le zeste et le jus du citron ainsi qu'une louche de l'eau de cuisson des pâtes dans la poêle et laisser mijoter le tout 1 à 2 minutes.

Ajouter le parmesan et mélanger. Poivrer.

Jeter l'eau de cuisson des fettuccines et les égoutter.

Disposer sur des assiettes et verser la sauce par-dessus.

Garnir de basilic et servir.



Disque de
façonnage : C



Temps : 15 min



Portions : 3–4

VEGGIE

Tagliatelles aux légumes et au fromage râpé

Décongeler les pois et les faire blanchir dans de l'eau salée bouillante pendant 2–3 minutes. Jeter ensuite l'eau de cuisson, rincer à l'eau glacée et égoutter.

Laver les poivrons et la courgette, les nettoyer et les couper en fines lamelles.

Laver les asperges et éplucher le cas échéant le tiers inférieur. Couper en biais en fines tranches.

Éplucher l'ail et le hacher fin.

Laver les brins de thym et les secouer pour les sécher.

Cuire les tagliatelles maison al dente env. 4 minutes.

Pendant ce temps, mettre l'huile dans une poêle, la chauffer et y faire sauter les légumes.

Ajouter l'ail, le thym et un peu d'eau de cuisson des pâtes puis saler et poivrer le tout.

Égoutter les pâtes et les ajouter aux légumes.

Équeuter le thym et y mélanger 2 cuillères de parmesan.

Disposer le tout sur des assiettes et saupoudrer avec le reste de parmesan avant de servir.

INGRÉDIENTS

env. 300g de
tagliatelles
100g de pois, surgelés
Sel
1 courgette
1 poivron jaune
1 poivron rouge
150g d'asperges
vertes
2 gousses d'ail
2 brins de thym
3 cs d'huile d'olive
Poivre du moulin
80g de parmesan
râpé



Disque de
façonnage : C



Temps : 30 min



Portions : 3-4

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
tagliatelles
400 g de blancs de
poulet
2 échalotes
4 brins de persil
250 ml de crème
4 cs de cognac
1 cs de curry en
poudre
2 cs d'huile d'olive
Sel, poivre



Poulet flambé aux tagliatelles

Laver les blancs de poulet, les tamponner pour les sécher puis les couper en morceaux de la taille d'une bouchée.

Mélanger les morceaux de poulet avec le curry et une cs d'huile.

Éplucher les échalotes et les couper en fins dés.

Faire cuire les tagliatelles maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Faire chauffer 1 cs d'huile dans une poêle et y faire revenir les morceaux de poulet assaisonnés env. 5 minutes. Ajouter les échalotes.

Verser le cognac, laisser chauffer env. 30 secondes, puis flamber.

Laver le persil, le secouer pour le sécher et le hacher finement.

Mettre la moitié du persil dans la poêle, ajouter 200 ml de crème, mélanger et laisser mijoter 5 minutes. Saler et poivrer.

Disposer les tagliatelles sur une assiette, garnir avec le poulet à la crème et parsemer de persil.



Disque de
façonnage : D



Temps : 15 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
pappardelles
Sel
200 g de lard fumé
200 g de champignons
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
2 cs de persil
finement haché
80 g de parmesan
frais râpé
Poivre

Pappardelles aux champignons et au lard

Faire cuire les pappardelles maison fraîches al dente dans l'eau salée.

Couper le lard en dés, nettoyer les champignons et les couper en rondelles.

Éplucher l'ail et le hacher.

Faire revenir brièvement l'ail et le lard fumé à la poêle.

Ajouter les champignons et cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Faire sauter les pappardelles égouttées avec une cuillère à soupe de persil aux champignons et au lard.

Saler et poivrer.

Parsemer le reste de persil sur les pappardelles avant de servir.



Disque de
façonnage : D



Temps : 30 min



Portions : 6

INGRÉDIENTS

env. 600 g de
tagliatelles
1 oignon
1 gousse d'ail
1 cs d'huile d'olive
200 g de jambon cuit
100 g de Katenschin-
ken (fumé, en dés)
500 g de choucroute
200 g de fromage à
gratiner (râpé)
200 ml de crème
Sel, poivre



Gratin à la choucroute et aux tagliatelles

Faire cuire les tagliatelles maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Éplucher l'ail et les oignons, les hacher finement et les faire revenir à la poêle avec le katenschinken et l'huile d'olive.

Couper le jambon cuit en dés et l'ajouter également à la choucroute.

Faire revenir le tout brièvement.

Commencer par mettre le mélange à la choucroute, puis les tagliatelles et par-dessus le fromage à gratiner dans un plat à gratin. Verser la crème par-dessus et faire gratiner environ 30 minutes au four préchauffé à 200°C.

Saler, poivrer et servir.



Disque de
façonnage : D



Temps : 15 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
pappardelles

Sel

150 g de pois, surgelés

2 tige d'aneth

2 tiges de persil

1 citron non traité

4 gousses d'ail

20 crevettes prêtes à

cuisiner, sans intes-

tins et décortiquées

jusqu'à la queue

2 cs d'huile d'olive

80 ml de bouillon de

légumes

2 cs de miel (ou jus

d'agave)

Poivre du moulin

4 cs de pecorino râpé





Pappardelles aux crevettes et aux pois

Faire cuire les pappardelles maison fraîches al dente dans l'eau salée.

Ajouter les pois décongelés les 2 dernières minutes.

Laver les herbes aromatiques, les secouer pour les sécher, les effeuiller et les hacher finement.

Laver le citron sous l'eau chaude, le tamponner pour les sécher, en râper le zeste et en presser le jus.

Éplucher l'ail et le hacher finement.

Laver les crevettes sous l'eau, les tamponner pour les sécher et les faire revenir brièvement à la poêle dans de l'huile.

Ajouter l'ail et le faire revenir.

Déglacer avec le jus de citron et le bouillon, ajouter les herbes aromatiques et le zeste de citron, incorporer le miel (ou le sirop d'agave) et laisser mijoter 2 à 3 minutes.

Saler et poivrer.

Bien égoutter les pâtes avec les pois et les disposer sur les assiettes.

Garnir avec les crevettes et la sauce et saupoudrer de pecorino avant de servir.

VEGGIE



Disque de
façonnage : E



Temps : 15 min



Portions : 2–3

Linguines aux épinards en sauce aux noix

Faire griller les noix dans une poêle sans graisse jusqu'à ce qu'elles commencent à dégager une odeur parfumée. Les retirer alors du feu, les laisser refroidir un peu et mettre quelques cerneaux de côté pour la garniture. Hacher le reste en petits morceaux.

Éplucher l'échalote et l'ail et les hacher finement en dés. Les faire blondir dans de l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Déglacer avec le vin blanc.

Ajouter la mozzarella peu à peu.

Diluer la maïzena dans le bouillon de légumes froid et la crème.

Ajouter à la sauce au fromage sans cesser de mélanger et laisser mijoter 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.

Faire cuire les linguines maison au jus d'épinards al dente dans l'eau salée.

Laver les herbes aromatiques, les secouer pour les sécher, et hacher finement les feuilles.

Mélanger les herbes aromatiques et les cerneaux de noix hachés dans la sauce, saler et poivrer.

Mélanger les pâtes dans la sauce.

Disposer sur les assiettes et servir parsemées du reste de noix et du parmesan.

INGRÉDIENTS

env. 300 g de linguines
aux épinards

60 g de cerneaux de
noix

1 échalote

1 gousse d'ail

1 cs d'huile végétale

150 ml de vin blanc
sec

150 g de mozzarella
râpée

1 cc de maïzena

env. 80 ml de bouillon
de légumes

250 ml de crème

Sel

Poivre blanc

1-2 poignées

d'herbes aromatiques,
par ex. persil, basilic,
origan

4 cs de parmesan



Disque de
façonnage : F



Temps : 45 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300g de pâte
à nouilles pour les
raviolis

1 poire

150g de lard,

en fins dés

75g de fromage de
montagne finement
râpé

1 échalote

50g de bacon en fines
rondelles

Sel, poivre, noix de
muscade

50g de beurre

REMARQUE : 250g de
farine + liquide permettent
de former environ
30 raviolis.

Raviolis farcis au lard et aux poires

Éplucher les poires et les couper en fins dés.

Faire revenir les poires avec le lard dans le beurre, saler,
poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

! **Conseil** : les poires ne doivent pas être trop molles, étant
donné qu'elles cuiront encore lors de la cuisson des raviolis.

Incorporer env. 35g de fromage de montagne.

Façonner les feuilles de lasagnes, les étaler un peu à l'aide
d'un rouleau à pâtisserie si nécessaire, découper les ravio-
lis et les placer dans le moule à ravioli en suivant la notice
d'utilisation.

Placer env. une cuillère à café de la garniture aux poires
au centre de la feuille de ravioli, humidifier les bords de
la feuille de ravioli d'un peu d'eau et fermer le ravioli.

Procéder ainsi avec tous les raviolis jusqu'à ce qu'il n'y
ait plus de pâte.

! **Conseil** : mettre les restes de pâtes obtenus en décou-
pant les raviolis une nouvelle fois dans la machine pour
façonner de nouvelles feuilles de lasagnes. Vous utilisez
ainsi toute la pâte.

Mettre les raviolis prudemment dans de l'eau salée en
ébullition et les cuire env. 6 à 7 minutes. Les retirer avec
une écumoire et les laisser égoutter.

Faire chauffer le beurre dans une poêle, y faire revenir les
échalotes finement hachées jusqu'à ce qu'elles devien-
nent translucides, saler, poivrer.

Mettre les raviolis dans la poêle et les faire revenir.

Faire rissoler les tranches de lard jusqu'à ce qu'elles soient
croustillantes.

Disposer les raviolis sur les assiettes, poser les tranches
de lard par-dessus et saupoudrer d'un peu de fromage
de montagne râpé.



Disque de
façonnage : F



Temps : 55 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 300 g de feuilles
de lasagnes
2 oignons
2 gousses d'ail
1 branche de céleri
1 carotte
500 g de viande
hachée
de porc
5 cs d'huile d'olive
Sel, poivre
800 g de tomates
passées
Poivre de Cayenne,
mélange d'épices
„herbes aromatiques
italiennes“
250 g de mozzarella
1 petit bouquet
de basilic
Tomates cerises
pour garnir

Lasagnes à la sauce tomate, viande hachée et mozzarella

Éplucher les oignons et l'ail, les couper en très fins dés. Laver le céleri et le couper en dés fins. Éplucher les carottes et les couper en fins dés.

Faire revenir la viande hachée dans 2 cs d'huile d'olive à la poêle pendant 5 à 6 minutes. Bien saler et poivrer. Ajouter ensuite les oignons et l'ail et faire revenir 2 à 3 minutes. Retirer la poêle du feu.

Faire revenir les légumes en dés à la suite dans respectivement une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes et mettre de côté.

Assaisonner les tomates passées avec le sel, poivre, poivre de Cayenne et le mélange d'épices italiennes.

Couper la mozzarella en fines tranches.

Préchauffer le four à 180°C à chaleur de voûte/de sole et graisser un plat à gratin (env. 20 x 30 cm) avec le reste d'huile.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.



Appliquer un peu de sauce tomate au pinceau sur le fond du plat et y disposer les feuilles de lasagnes. Répartir ensuite respectivement le mélange à la viande, les dés de céleri, ceux de carotte et la sauce tomate. Garnir d'un peu de mozzarella et poser la couche suivante de feuilles de lasagnes. Procéder ainsi jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Terminer par la mozzarella.

Poivrer avec du poivre frais, couvrir le plat à gratin de papier aluminium et cuire 25 à 30 minutes au four.

Laver le basilic, le secouer pour le sécher et le hacher grossièrement.

Pour servir les lasagnes, saupoudrer de basilic et garnir avec les tomates cerises.

Lasagnes aux épinards aux crevettes et au saumon

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en mélangeant constamment. Continuer de remuer et ajouter progressivement le lait. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix muscade. La sauce béchamel est prête.

Éplucher l'ail et les oignons, les hacher finement et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter les épinards décongelés et faire chauffer.

Laver les filets de saumon, les tamponner pour les sécher et les couper en gros cubes (env. 2 x 2 cm).

Laver les crevettes et les tamponner pour les sécher.

Ajouter les cubes de saumon et les crevettes aux épinards et les faire chauffer. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Ajouter et incorporer env. 250 ml de sauce béchamel.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.

Graisser un plat à gratin et y placer une couche de feuilles de lasagnes. Répartir la moitié du mélange aux épinards par-dessus, puis une nouvelle couche de feuilles de lasagnes et le reste du mélange aux épinards. Terminer par une couche de feuilles de lasagnes et verser le reste de sauce béchamel.

Couper la mozzarella en tranches et les répartir sur le dessus. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Cuire les lasagnes environ 25 minutes au four chaleur tournante préchauffé à 200°C.



Disque de
façonnage : F



Temps : 45 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 300 g de feuilles
de lasagnes

1 paquet d'épinards
(surgelés)

150 g de crevettes
(nettoyées)

400 g de filet de
saumon

4 gousses d'ail

2 oignons

2 boules de mozzarella
(250 g)

30 g de farine de blé

500 ml de lait

30 g de beurre

Muscade, sel, poivre



VEGGIE



Disque de
façonnage : F



Temps : 50 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 300 g de feuilles
de lasagnes
30 g de farine de blé
500 ml de lait
30 g de beurre
Sel
Poivre du moulin
Noix de muscade râpée
1–2 cs de jus de citron
1 brocolis, env. 500 g
1 romanesco, env. 500 g
300 g de ricotta
80 g de gouda de
chèvre râpé

Lasagnes aux brocolis et au romanesco

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en mélangeant constamment. Continuer de remuer et ajouter progressivement le lait. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre, la noix de muscade et le jus de citron. La sauce béchamel est prête.

Laver les brocolis et le romanesco et les couper en petits bouquets. Faire blanchir 2 à 3 minutes dans de l'eau salée puis les plonger immédiatement dans de l'eau glacée et les égoutter.

Préchauffer le four chaleur tournante à 180°C.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.

Répartir un peu de sauce béchamel sur le fond du plat à gratin.

Disposer des couches de feuilles de lasagnes, la sauce béchamel et les légumes dans le plat à gratin et répartir la ricotta sur les légumes.

Terminer par une couche de feuilles de lasagnes, verser le reste de sauce béchamel par-dessus, saupoudrer de gouda de chèvre et cuire env. 35 à 40 minutes au four.

Lasagnes classiques

à la viande hachée

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en mélangeant constamment. Continuer de remuer et ajouter progressivement le lait. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix muscade. La sauce béchamel est prête.

Faire revenir la viande hachée dans 2 cuillères à soupe d'huile.

Éplucher l'ail et les oignons, les hacher finement et les ajouter.

Incorporer le concentré de tomates et déglacer avec les morceaux de tomates.

Assaisonner avec l'origan, le basilic, le sel, le poivre et le piment en poudre et laisser mijoter env. 10 minutes.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.

Graisser un plat à gratin et y placer un peu de viande hachée, couvrir d'une couche de feuilles de lasagnes, et recouvrir à nouveau de viande hachée. Répartir un peu de sauce béchamel par-dessus et couvrir à nouveau d'une couche de feuilles de lasagnes et ainsi de suite. La dernière couche doit être la sauce béchamel.

Répartir le fromage sur la sauce béchamel et cuire les lasagnes 30 à 40 minutes chaleur tournante à 180°C.



Disque de
façonnage : F



Temps de
cuisson : 55 min



Portions : 7–8

INGRÉDIENTS

env. 600 g de feuilles
de lasagnes (pour
500 g de farine)
600 g de viande
hachée
2 oignons
1 cs de concentré de
tomate
500 g de tomates en
morceaux (boîte)
1 gousse d'ail
Origan, basilic, sel,
poivre et poudre de
piment

30 g de farine de blé
500 ml de lait
30 g de beurre
Muscade, sel, poivre

200 g de fromage à
gratiner (râpé)



Disque de
façonnage : F



Temps : 80 min



Portions : 6–7



Raviolis farcis ricotta-tomates

INGRÉDIENTS

env. 600 g de pâte
à nouilles pour les
raviolis
(avec 500 g de farine)
125 g de fromage de
chèvre frais
125 g de ricotta
40 g de pignons de pin
125 g de tomates
(séchées, dans l'huile,
égouttées)
75 g de beurre
80 g de parmesan
(râpé)
50 g de pignons de pin
Sel, poivre
un peu de roquette
quelques tomates en
option (séchées, dans
l'huile, égouttées)
pour garnir

REMARQUE : 250 g de
farine + liquide permettent
de former environ
30 raviolis. La quantité de
garniture de cette recette
suffit pour le double des
quantités. Utiliser de ce fait
500 g de farine + liquide
pour former env. 60 raviolis.

Faire revenir tous les pignons de pin dans une poêle sans huile.

Mélanger le fromage frais de chèvre, la ricotta, 40 g des pignons de pin et 125 g de tomates séchées et mixer finement. Saler et poivrer.

Façonner les feuilles de lasagnes, les étaler un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie si nécessaire, découper les raviolis et les placer dans le moule à ravioli en suivant la notice d'utilisation.

Placer env. une cuillère à café de la garniture à la ricotta au centre de la feuille de ravioli, humidifier les bords de la feuille de ravioli d'un peu d'eau et fermer le ravioli.

Procéder ainsi avec tous les raviolis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

- ! **Conseil :** *mettre les restes de pâtes obtenus en*
• *découpant les raviolis une nouvelle fois dans la machine*
pour façonner de nouvelles feuilles de lasagnes.
Vous utilisez ainsi toute la pâte.

Mettre les raviolis prudemment dans de l'eau salée en ébullition et les cuire env. 6 à 7 minutes. Les retirer avec une écumoire et les laisser égoutter.

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Disposer la roquette sur les assiettes et dresser les raviolis par-dessus. Verser un peu de beurre par-dessus, saupoudrer de parmesan et du reste de pignons de pin. Garnir en option avec quelques tomates séchées et servir.



VEGGIE

Macaroni and Cheese

Préchauffer le four à 200°C à chaleur de voûte et de sole.

Faire cuire les macaronis maison al dente dans l'eau salée **bouillante**. Jeter ensuite l'eau de cuisson, rincer à l'eau froide et égoutter.

Éplucher les oignons et les couper en dés fins. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Incorporer la farine, laisser revenir brièvement et ajouter le lait et la crème.

Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Mélanger les deux sortes de fromage ensemble.

Placer la moitié des macaronis dans un plat à gratin, répartir la moitié du fromage par-dessus et terminer par une couche de macaronis.

Napper de la sauce à la crème et saupoudrer le reste de fromage par-dessus.

Faire cuire le gratin au four 25 à 30 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit doré.

Saupoudrer d'un peu de poivre frais moulu pour servir.



Disque de
façonnage : G



Temps : 35 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 300g de macaronis

Sel

1 oignon

50g de beurre

2 cs de farine

400 ml de lait

100 ml de crème

200g de cheddar râpé

200g de parmesan
râpé

Sel, poivre, noix de
muscade



Disque de
façonnage : G



Temps : 55 min



Portions : 4–6

INGRÉDIENTS

env. 300g de macaronis
200g de tomates
cerises
4 petits oignons
2 poivrons (rouges)
500g de viande à
gyros (assaisonnée)
un peu d'huile pour
faire revenir
150g d'edam
Poivre, sel et poudre
de piment

150 ml de Metaxa
(brandy grec)
300g de tomates
passées
1 cc de vinaigre
balsamique
1 cc d'huile d'olive
1 cc de jus de citron
200g de crème
2 gousses d'ail
Mélange d'épices
pour gyros
ou
origan, marjolaine,
basilic, thym, romarin,
sel, poivre

Gratin gyros aux macaronis à la sauce Metaxa

Faire cuire les macaronis maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Laver les tomates cerises, les nettoyer et les couper en quatre.

Laver les petits oignons et les couper en fines rondelles.

Laver les poivrons, les nettoyer et les couper en dés.

Faire revenir la viande à gyros dans l'huile, retirer de la poêle et mettre de côté.

Faire revenir les légumes dans le jus de cuisson et rajouter la viande à gyros. Retirer la poêle du feu pendant la préparation de la sauce Metaxa.

Mettre les tomates passées et la crème dans une casserole.

Ajouter 3 cc du mélange d'épices pour gyros ou respectivement une demie cc d'origan, de marjolaine, basilic, thym et romarin.

Éplucher l'ail, le hacher finement et l'ajouter également. Incorporer le vinaigre balsamique et le jus de citron. Ajouter 1 cc de sucre, saler et poivrer.

Ajouter la Metaxa et laisser mijoter jusqu'à ce que la forte odeur d'alcool se soit évaporée.

Ajouter la sauce Metaxa prête à la viande à gyros et aux légumes et bien mélanger.

Placer les macaronis dans un plat à gratin, répartir la viande à gyros et la sauce Metaxa par-dessus et saupoudrer de fromage.

Faire gratiner environ 25 à 30 minutes au four chaleur tournante préchauffé à 180°C.

INGRÉDIENTS

env. 300g de penne
2 œufs
200 ml de crème
6 cs de sucre
50g de beurre
1 pincée de cannelle

Nouilles au sucre et à la crème

Faire cuire les penne maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Faire fondre le beurre dans la poêle et y faire revenir les penne égouttées jusqu'à ce qu'elles dorent légèrement. Ajouter 3 cs de sucre et bien mélanger.

Mélanger les œufs avec la crème et le reste de sucre.

Verser le mélange œufs-crème dans les penne et réduire le feu de manière à ce que la préparation aux œufs prenne un peu et cuise.

Saupoudrer d'un peu de cannelle pour servir.



Disque de
façonnage : H



Temps :
15 min



Portions :
2-3

INGRÉDIENTS

env. 300g de penne
50g de raisins secs
4 cs de noisettes
(effilées)
500 ml de lait
2 à 3 pincées de
cannelle en poudre
3 cs de sucre
100 ml de crème
1 sachet de sucre
vanillé (8g)
2 pommes à
chair ferme
(par ex. Jonagold)
Sel

Penne sucrées au lait et aux pommes

Faire revenir légèrement les noisettes effilées dans une poêle à bord hauts, les retirer et les mettre de côté.

Mettre les penne maison, les raisins secs, le lait, 200 ml d'eau froide, 1 pincée de sel, la cannelle, le sucre vanillé et le sucre dans la poêle.

Laisser cuire à couvert à feu vif en veillant à ce qu'il n'y ait pas de débordement. Laisser ensuite mijoter encore 5 minutes sans couvercle à feu moyen. Remuer de temps en temps pour que rien ne colle au fond de la poêle.

Laver les pommes, enlever les pépins et les couper en dés d'env. 1 à 2 cm.

Incorporer les dés de pommes dans les pâtes et laisser cuire le tout 5 minutes environ en remuant bien pour que le liquide réduise un peu.

Ajouter la crème et porter le tout une fois de plus à ébullition.

Saupoudrer de noisettes grillées avant de servir.



Disque de
façonnage : H



Temps :
20 min



Portions :
2-3



Disque de
façonnage : H



Temps : 15 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 300g de penne
350g de chou vert
Sel
2 échalotes
2 gousses d'ail
4 cs d'huile d'olive
150g de lard fumé,
légèrement entrel-
ardé
env. 150ml de bouillon
de viande
1–2 cs de jus de
citron
Poivre du moulin
Parmesan frais râpé,
pour saupoudrer



Pennes au chou vert et au lard

Laver le chou vert, le nettoyer et le blanchir 5 minutes dans l'eau salée. Passer ensuite sous l'eau froide, égoutter et couper en petits morceaux.

Éplucher les échalotes et l'ail, les hacher finement et les faire revenir dans de l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Couper le lard en lanières et les faire revenir brièvement.

Ajouter le chou vert et déglacer avec un peu de bouillon. Faire mijoter pendant environ 10 minutes. Rajouter un peu plus de bouillon si nécessaire, le liquide doit cependant être presque entièrement évaporé en fin de cuisson.

Faire cuire les penne maison al dente dans l'eau salée.

Égoutter les penne et les mélanger avec le chou.

Assaisonner avec le sel, le jus de citron et le poivre et servir parsemé de parmesan.

VEGGIE



Disque de
façonnage : H



Temps : 25 min



Portions : 3–4

INGRÉDIENTS

env. 300 g de penne
complètes
Sel
300 g de bouquets de
brocolis
5–6 cs d'huile d'olive
Poivre du moulin
1 filet de vin blanc sec
200 g de tomates
cerises
50 g de graines de
tournesol
2 gousses d'ail
fraîches
2 poignées de basilic
1 à 2 cs de parmesan
râpé

Faire cuire les pâtes complètes maison (avec 250 g de farine complète, type 110 et du liquide) al dente dans l'eau salée.

Laver les brocolis, les nettoyer, les couper en gros bouquets et les faire revenir brièvement dans 1 cs d'huile dans une poêle chaude.

Saler, poivrer et déglacer avec le vin. Faire mijoter à couvert 2–3 minutes.

Laver les tomates, les nettoyer et les couper en deux. Les ajouter aux brocolis et laisser mijoter env. 2 minutes.

Faire dorer les graines de tournesol dans une autre poêle. Retirer du feu et laisser refroidir.

Éplucher l'ail et le hacher grossièrement. Laver le basilic, le secouer pour le sécher, et l'effeuiller. Piler finement les feuilles avec l'ail dans un mortier.

Ajouter les graines de tournesol et hacher grossièrement.

Incorporer le parmesan et le reste de l'huile, saler et poivrer.

Égoutter les pâtes et les mélanger aux légumes avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire et avec le pesto.

Assaisonner et servir.



Disque de
façonnage : H



Temps : 20 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

300 g de penne
2 piments rouges
1–2 gousses d'ail
1 petit oignon
100 g de salami au
paprika
4–5 cs d'huile d'olive
400 g de tomates
passées
1 cs de concentré
de tomate
Sel
Poivre du moulin
60 g de pecorino,
pour saupoudrer
Basilic pour garnir



Pennes en sauce tomate épicée

Laver les piments, les couper en deux et en retirer les graines. Hacher finement la chair.

Éplucher l'ail et les oignons et les couper finement en dés.

Couper le salami au paprika dés très fins.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, y faire revenir les oignons, l'ail et le salami au paprika.

Ajouter les tomates et le piment. Incorporer le concentré de tomates, saler, poivrer et laisser mijoter env. 10 minutes.

Pendant ce temps, faire cuire les penne maison dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient fermes sous la dent, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Mélanger les penne et la sauce.

Disposer dans des assiettes creuses, râper le pecorino par-dessus et garnir de basilic.

Répertoire de recettes

F

Fettuccines à la sauce parmesan-citron 69

G

Gratin à la choucroute et aux tagliatelles 73

Gratin gyros aux macaronis à la sauce
Metaxa 85

I

Introduction 62

L

Lasagnes à la sauce tomate,
viande hachée et mozzarella 78

Lasagnes aux brocolis et au romanesco 81

Lasagnes aux épinards aux
crevettes et au saumon 80

Lasagnes classiques à la viande hachée 82

Linguines aux épinards en sauce aux noix 76

M

Macaroni and Cheese 84

N

Nouilles au sucre et à la crème 86

P

Pappardelles aux champignons et au lard 72

Pappardelles aux crevettes et aux pois 75

Pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf 62

Pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf 63

Pâtes de blé à l'œuf 63

Pâtes de blé sans œuf 63

Pennes au chou vert et au lard 87

Pennes complètes au pesto de tournesol 88

Pennes en sauce tomate épicée 89

Pennes sucrées au lait et aux pommes 86

Poulet flambé aux tagliatelles 71

R

Raviolis farcis au lard et aux poires 77

Raviolis farcis ricotta-tomates 83

S

Spaghettis à la bolognaise 65

Spaghettis aux zoodles et au saumon 66

Spaghettis carbonara 64

Spaghettonis aglio olio 67

Spaghettonis caprese aux tomates grillées 68

T

Tagliatelles aux légumes et
au fromage râpé 70

Crédits photos

Titre: kues1-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benjamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild P61 – 90: kues1-de.freepik.com P61: © azerbaijan_stockers-de.freepik.com P64: © StockFood/Hendey, Magdalena P65: © StockFood/Gayer, Stephanie P66: © StockFood/PhotoCuisine/Viel, Pierre Louis P67: © StockFood/Food Experts Group P68: © StockFood/The Picture Pantry P69: © StockFood/Siuta, Mateusz P70: © StockFood/Foodcollection P71: © @8photo-de.freepik.com P72: © StockFood/Adam, Frank P73: © freepik-de.freepik.com P74: © StockFood/Strokin, Yelena P76: © StockFood/Streeter, Clive P79: © StockFood/Pizzochero, Franco P81: © StockFood/PhotoCuisine/Hall, Jean-Blaise P84: © StockFood/Eising Studio P87: © StockFood/Benjamins, Sven P88: © StockFood/Benjamins, Sven P89: © StockFood/Pizzochero, Franco

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