



Wyrafinowane dania z makaronu

do maszyny do makaronu



W TYM 11 PRZEPISÓW WEGETARIAŃSKICH

Spis treści

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



Wstęp

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

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

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



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

SKŁADNIKI

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

Makaron z semoliny z jajkiem

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

Włożyć jajko do miarki i dodać około 50ml wody. Z tych dwóch składników powinno powstać około 100ml płynu. Wymieszać jajko z wodą.

Uruchomić program wyrabiania ciasta dla 250g mąki ☐.

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

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

SKŁADNIKI

200 g semoliny
50 g mąki pszennej
(typ 405)
ok. 100 ml wody

Makaron z semoliny bez jajka

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

Uruchomić program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki .

Powoli wlać ok. 100 ml wody przez otwór w pokrywie do pojemnika na ciasto.

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

SKŁADNIKI

250 g mąki pszennej
(typ 405)
ok. 50 ml wody
1 jajko (rozm. M)

Makaron pszenny z jajkiem

Dodać 250 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto.

Włóż jajko do miarki i dodaj około 50 ml wody. Z tych dwóch składników powinno powstać około 100 ml płynu. Wymieszać jajko z wodą.

Uruchomić program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki .

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

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

SKŁADNIKI

250 g mąki pszennej
(typ 405)
ok. 100 ml wody

Makaron pszenny bez jajka

Dodać 250 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto.

Uruchomić program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki .

Powoli wlać ok. 100 ml wody przez otwór w pokrywie do pojemnika na ciasto.

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



Nakładka do
formowania: A



Czas: ok. 25 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

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

Spaghetti Carbonara

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

W misce ubić żółtka z 60 g parmezanu.

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

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

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

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



Nakładka do
formowania: A



Czas: 40 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

ok. 320 g spaghetti

1 marchew

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łydga selera

naciowego

400 g mieszanego

mięsa mielonego

2 łyżki stołowe oliwy

2 łyżki stołowe

koncentratu

pomidorowego

ok. 200 ml bulionu

mięsnego

150 ml przecieru

pomidorowego

sól

1 szczypta cukru

Pieprz, mielony

400 g pomidorów

w kawałkach, puszka

1 łyżeczka suszonych

zioł

Bazylia do dekoracji

40 g tartego parmeza-

nu, wedle uznania



Spaghetti Bolognese

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

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

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

Dodać przygotowane warzywa i smażyć przez 2–3 minuty.

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

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

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



Nakładka do
formowania: A



Czas: 20 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

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

Spaghetti z zoodle i łososiem

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

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

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

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

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

Zdjąć łososia z patelni i trzymać w cieple.

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

Wymieszać z crème fraîche i ogrzać krótko makaron w sosie.

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

Ułożyć na głębokich talerzach i natychmiast podawać.



Nakładka do
formowania: B



Czas: 15 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

ok. 320 g Spaghettoni
Sól

4 ząbki czosnku

2–3 małe suszone
papryczki chili

6 łyżek stołowych
oliwy

2–3 łyżki stołowe
siekaney, płaskiej natki
pietruszki



WEGAN

Spaghettoni aglio olio

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

W międzyczasie obrać czosnek i pokroić w drobną kostkę.

Drobno pokruszyć papryczkę chili.

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

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

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



Spaghettoni Caprese ze smażonymi pomidorami

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

Obrać czosnek i dodać.

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

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

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

Doprawić wszystko solą i pieprzem i dobrze wymieszać.

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

Wedle uznania posypać jeszcze raz odrobiną świeżego pieprzu i podawać.



Nakładka do formowania: B



Czas: 40 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

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



WEGE



Nakładka do
formowania: C



Czas: 15 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

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

Fettuccine z sosem par- mezanowo-cytrynowym

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

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

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

Posypać parmezanem i wymieszać. Doprawić pieprzem.

Odcedzić fettuccine i pozostawić do ocieknięcia.

Ułożyć na talerzach i połączyć sosem.

Udekorować bazylią i podać.



Nakładka do
formowania: C



Czas: 15 min



Porcje: 3–4

WEGE

Tagliatelle z warzywami i tartym serem

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

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

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

Obrać czosnek i drobno posiekać.

Gałązki tymianku umyć i osuszyć wstrząsając.

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

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

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

Odcedzić makaron i dodać do warzyw.

Usunąć gałązki tymianku i wmieszać 2 łyżki parmezanu.

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

SKŁADNIKI

ok. 320 g Tagliatelle

100 g groszku,

głęboko mrożonego

Sól

1 cukinia

1 żółta papryka

1 czerwona papryka

150 g zielonych

szparagów

2 ząbki czosnku

2 gałązki tymianku

3 łyżki stołowe oliwy

z oliwek

Pieprz, mielony

80 g tartego

parmezanu



Nakładka do
formowania: C



Czas: 30 min



Porcje: 3–4

SKŁADNIKI

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



Flambirowany kurczak z tagliatelle

Filet z kurczaka umyć, osuszyć i pokroić na kawałki.

Wymieszać kawałki kurczaka z curry i łyżką stołową oleju.

Obrać i pokroić szalotki w drobną kostkę.

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

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

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

Umyć natkę pietruszki, osuszyć wstrząsając i drobno posiekać.

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

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



Nakładka do
formowania: D



Czas: 15 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

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

Pappardelle z pieczarkami i boczkiem

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

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

Obrać i posiekać czosnek.

Krótko podsmażyć czosnek i wędzony boczek na rozgrzanym oleju.

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

Odcedzone pappardelle zamieszać z łyżką pietruszki, grzybami i boczkiem.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Podając posypać pappardelle pozostałą natką pietruszki.



Nakładka do
formowania: D



Czas: 30 min



Porcje: 6

SKŁADNIKI

ok. 630 g makaronu
wstążka

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka stołowa oliwy
z oliwek

200 g szynki

gotowanej

100 g szynki dojrze-
wającej (wędzonej,
pokrojonej w kostkę)

500 g kapusty kiszzonej

200 g sera do

zapiekanek (tartego)

200 ml śmietany

Sól, pieprz



Zapiekanka z kiszonej kapusty z makaronem wstążkami

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

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

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

Wszystko krótko dusić.

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

Przyprawić solą i pieprzem i podać.



Nakładka do
formowania: D



Czas: 15 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

ok. 320 g pappardelle
Sól

150 g groszku,
głęboko mrożonego

2 gałązki kopru

2 gałązki natki
pietruszki

1 cytryna

4 ząbki czosnku

20 krewetek,
gotowych do goto-
wania, bez skorupki i
obrane, z wyjątkiem
części ogonowej

2 łyżki stołowe oliwy

80 ml wywaru

z warzyw

2 łyżki stołowe miodu
(lub syropu z agawy)

Pieprz, mielony

4 łyżki stołowe
tartego pecorino





Pappardelle z krewetkami i groszkiem

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

W ciągu ostatnich 2 minut dodać rozmrożony groszek.

Zioła opłukać, osuszyć, oskubać i drobno posiekać.

Cytrynę sparzyć, osuszyć, zetrzeć skórkę i wycisnąć sok.

Obrać i drobno posiekać czosnek.

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

Dodać czosnek i podsmażyć.

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

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Odcedzić makaron wraz z groszkiem i ułożyć na talerzach.

Krewetki połączyć sosem i podać posypane pecorino.



Nakładka do
formowania: E



Czas: 15 min



Porcje: 2–3

Linguine ze szpinakiem z sosem orzechowym

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

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

Zalać białym winem.

Stopniowo wmieszać mozzarellę.

Wymieszać mąkę ziemniaczaną z zimnym bulionem warzywnym i śmietaną.

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

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

Oplukać zioła, osuszyć wstrząsając i drobno posiekać liście.

Zioła i posiekane orzechy włoskie wmieszać do sosu i doprawić solą i pieprzem.

Wrzucić makaron do sosu.

Ułożyć i podawać posypane pozostałymi orzechami włoskimi i parmezanem.

SKŁADNIKI

ok. 330 g linguine
ze szpinakiem
60 g orzechów
włoskich

1 szalotka

1 ząbek czosnku

1 łyżka stołowa oleju
roślinnego

150 ml białego wina
wytrawnego

150 g tartej mozzarelli

1 łyżeczka mąki

ziemniaczanej

ok. 80 ml bulionu

warzywnego

250 ml śmietany

Sól

Pieprz, biały

1–2 garści ziół, np.

natki pietruszki, bazy-
lii, oregano

4 łyżki stołowe
parmezanu



Nakładka do
formowania: F



Czas: 45 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

ok. 320 g ciasta
na ravioli

1 gruszka

150 g bekonu, drobno
pokrojonego w
kostkę

75 g sera górskiego,
drobno startego

1 szalotka

50 g bekonu

śniadaniowego w
cienkich plasterkach

sól, pieprz, gałka

muszkatołowa

50 g masła

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

Ravioli z nadzieniem z boczku i gruszki

Gruszki obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę.

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

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

Wmieszać około 35 g sera górskiego.

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

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

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

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

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

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

Dodać ravioli na patelnię i wymieszać.

Podsmażyć plastry boczku, aż będą chrupiące.

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



Nakładka do
formowania: F



Czas: 55 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g płatów
lasagne

2 cebule

2 ząbki czosnku

1 łodyga selera
naciowego

1 marchew

500 g wieprzowego

mięsa mielonego

5 łyżek stołowych
oliwy

Sól, pieprz

800 g przecieru
pomidorowego

Pieprz cayenne,
mieszanka przypraw
„Zioła włoskie”

250 g mozzarelli

1 mała garść bazylii

Pomidorki koktajlowe,
do przybrania

Lasagne z sosem pomidorowym, mięsem mielonym i serem mozzarella

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

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

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

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

Mozzarellę pokroić w cienkie plasterki.

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

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



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

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

Bazylię umyć, osuszyć i grubo posiekać.

Podając posypać lasagne bazylią i udekorować pomidorami koktajlowymi.

Lasagne szpinakowe z krewetkami i łososiem

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

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

Dodać rozmrożony szpinak i podgrzać.

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

Krewetki opłukać i osuszyć.

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

Dodać około 250 ml sosu beszamelowego i wymieszać.

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

Nasmarować naczynie żaroodporne tłuszczem i ułożyć w nim warstwę płatów lasagne. Rozłożyć połowę mieszanki szpinaku na wierzchu, następnie kolejną warstwę płatów lasagne i pozostałą mieszankę szpinaku na wierzchu.

Na koniec ułożyć warstwę płatów lasagne, a na wierzchu rozsmarować pozostały sos beszamelowy.

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

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



Nakładka do formowania: F



Czas: 45 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

ok. 320 g płatów lasagne

1 opakowanie liści szpinaku (mrożone)

150 g krewetek (oczyszczonych)

400 g filetów z łososia

4 ząbki czosnku

2 cebule

2 kulki mozzarelli (250 g)

30 g mąki pszennej

500 ml mleka

30 g masła

Gałka muszkatołowa, sól, pieprz



WEGE



Nakładka do
formowania: F



Czas: 50 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

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

Lasagne z brokułami i romanesco

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

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

Rozgrzać piekarnik do 180°C z termoobiegiem.

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

Rozprowadzić część sosu beszamelowego na dnie naczynia żaroodpornego.

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

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

Klasyczna lasagne z mięsem mielonym

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

Podsmażyć mięso mielone na 2 łyżkach stołowych oleju.

Obrać czosnek i cebulę, drobno posiekać i dodać.

Wymieszać z koncentratem pomidorowym i dodać pomidory w kawałkach.

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

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

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

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



Nakładka do formowania: F



Czas gotowania: 55 min



Porcje: 7-8

SKŁADNIKI

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

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

200 g sera do zapiekanek (tartego)



Nakładka do
formowania: F



Czas: 80 min



Porcje: 6–7



Ravioli z nadzieniem z ricotty i pomidorów

SKŁADNIKI

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

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

Uprażyć wszystkie orzeszki piniowe na patelni bez
oleju.

Dodać świeży kozi ser, ricottę, 40 g orzeszków pino-
wych i 125 g suszonych pomidorów i drobno zmikso-
wać. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

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

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

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

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

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

Roztopić masło na patelni.

Ułożyć rukolę na talerzach i położyć na niej ravioli.
Polać odrobiną masła, posypać parmezanem i pozosta-
łymi orzeszkami piniowymi. Opcjonalnie posypać suszo-
nymi pomidorami i podać.



WEGE

Maceroni z serem

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

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

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

Wyspać mąkę, krótko podsmażyć i wlać mleko oraz śmietanę.

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

Wymieszać ze sobą oba sery.

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

Wszystko polać sosem śmietanowym i posypać pozostałym serem.

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

Podając posypać odrobiną pieprzu.



Nakładka do
formowania: G



Czas: 35 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

ok. 320g makaronu
Sól

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



Nakładka do
formowania: G



Czas: 55 min



Porcje: 4–6

SKŁADNIKI

ok. 320 g makaronu
200 g pomidorów
koktajlowych
4 dymki
2 papryki (czerwone)
500 g mięsa gyros
(gotowego,
przyprawionego)
trochę oleju do
smażenia
150 g sera edamskiego
sól, pieprz, papryka
w proszku
150 ml Metaxy
(grecka brandy)
300 g przecieru
pomidorowego
1 łyżeczka octu
balsamicznego
1 łyżeczka oliwy
z oliwek
1 łyżeczka soku
z cytryny
200 g śmietany
2 ząbki czosnku
Mieszanina przypraw
do gyrosa
lub
oregano, majeranek,
bazylija, tymianek,
rozmaryn, sól, pieprz

Zapiekanka makaronowa i gyrosem z sosem metaxa

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

Pomidorki koktajlowe umyć, oczyścić i pokroić na ćwiartki.

Umyć dymkę i pokroić w cienkie krążki.

Papryki umyć, oczyścić i pokroić w kostkę.

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

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

Przecier pomidorowy i śmietanę włożyć do garnka.

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

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

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

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

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

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

SKŁADNIKI

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

Makaron ze śmietaną i cukrem

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

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

Ubić jajka ze śmietaną i pozostałym cukrem.

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

Podając posypać odrobiną cynamonu.



Nakładka do
formowania: H



Czas: 15 min



Porcje:
2–3

SKŁADNIKI

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

Słodkie penne na mleku z jabłkami

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

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

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

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

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

Dodać śmietanę i ponownie doprowadzić wszystko do wrzenia.

Przed podaniem posypać prażonymi orzechami laskowymi.



Nakładka do
formowania: H



Czas: 20 min



Porcje:
2–3



Nakładka do
formowania: H



Czas: 15 min



Porcje: 4

SKŁADNIKI

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



Penne z jarmużem i boczkiem

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

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

Boczek pokroić w paseczki i krótko podsmażyć.

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

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

Odcedzić penne i wymieszać z kapustą.

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



Nakładka do
formowania: H



Czas: 25 min



Porcje: 3–4

SKŁADNIKI

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

Penne razowe z pesto słonecznikowym

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

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

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

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

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

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

Dodać ziarna słonecznika i grubo posiekać.

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

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

Doprawić do smaku i podać.



Nakładka do
formowania: H



Czas: 20 min



Porcje: 2–3

SKŁADNIKI

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



Penne w pikantnym sosie pomidorowym

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

Obrać i posiekać czosnek i cebulę.

Salami paprykowe pokroić w bardzo drobną kostkę.

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

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

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

Wymieszać penne z sosem.

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

Spis przepisów

F

Fettuccine z sosem
parmezanowo-cytrynowym
Flambirowany kurczak z tagliatelle

K

Klasyczna lasagne z mięsem mielonym

L

Lasagne szpinakowe z krewetkami
i łososiem
Lasagne z brokułami i romanesco
Lasagne z sosem pomidorowym, mięsem
mielonym i serem mozzarella
Linguine ze szpinakiem z sosem
orzechowym

M

Maceroni z serem
Makaron pszenny bez jajka
Makaron pszenny z jajkiem
Makaron ze śmietaną i cukrem
Makaron z semoliny bez jajka
Makaron z semoliny z jajkiem

P

Pappardelle z krewetkami i groszkiem
Pappardelle z pieczarkami i boczkiem
Penne razowe z pesto słonecznikowym
Penne w pikantnym sosie pomidorowym
Penne z jarmużem i boczkiem

R

Ravioli z nadzieniem z boczku i gruszek
Ravioli z nadzieniem z ricotty
i pomidorów

S

Słodkie penne na mleku z jabłkami
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Carbonara
Spaghetti z zoodle i łososiem
Spaghettoni aglio olio
Spaghettoni Caprese ze
smażonymi pomidorami

T

Tagliatelle z warzywami i tartym serem

W

Wstęp

Z

Zapiekanka makaronowa
i gyrosem z sosem metaxa
Zapiekanka z kiszzonej kapusty
z makaronem wstążkami

Zdjęcia

Tytuł: kues1-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benamins, 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/Benamins, Sven S.28: © StockFood/Benamins, Sven S.29: © StockFood/Pizzochero, Franco

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