

PHILIPS

Pasta Maker



- ① Ricette per Pasta Fresca
- ② Συνταγές για παρασκευαστή ζυμαρικών
- ③ Rezepte für den PastaChef
- ④ Recettes pour la machine à pâtes



IT

Contenuto

Come preparare la pasta fresca in 10 minuti	6
Come preparare la pasta con Pasta Fresca	8
Dischi per formati diversi	12
Ingredienti e impasti	14
Colori della pasta	16
Spaghetti con salsa di pomodoro	18
Spaghetti alla carbonara	20
Lasagne alla bolognese	22
Pasta primavera	24
Fettuccine al pesto	28
Pizzoccheri alla Valtellinese	30
Ditalini estivi al kamut	32
Lasagne allo squacquerone e crema di piselli	34
Fettuccine di farina di castagne con zola e mela	36
Spaghetti cacio e pepe con farina di farro	40
Pasta alle carote ai quattro formaggi	42
Insalata di penne tricolore	44
Spaghetti alla barbabietola con olive, capperi e Burrata	46
Penne agli spinaci con scampi e calamari	50
Fettuccine alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino	52
Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra	54
Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia	56
Pasta nera alla pescatora	58
Fettuccine con sugo rustico alla salsiccia	62
Girelle con la zucca	64
Maccheroni Cheese	66
Soba salad con salmone e asparagi	68
Miso ramen	70
Shanghai yang chun main	74
Ravioli cinesi	76
Wontons	78

GR

Περιεχόμενα:

Απολαύστε φρέσκα σπιτικά ζυμαρικά σε 10 λεπτά	6
Φτιάχνοντας ζυμαρικά με το Pasta Maker	8
Διαμόρφωση δίσκων και σχήματα ζυμαρικών	12
Συστατικά και ζυμάρια	14
Χρώματα ζυμαρικών	16
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας	18
Σπαγγέτι Καρμπονάρα	20
Λαζάνια Μπολονέζ	22
Ζυμαρικά Primavera	24
Φετουτσίνι με πέστο	28
Pizzoccheri alla Valtellinese	30
Κοφτό μακαρονάκι με αλεύρι Καμούτ	32
Λαζάνια με τυρί squacquerone και κρέμα από μπιζέλια	34
Φετουτσίνι κάστανου με gorgonzola και μήλο	36
Σπαγγέτι με τυρί και πιπέρι από άγριο σιτάρι	40
Ζυμαρικά καρότου με τέσσερα τυριά	42
Σαλάτα ricinis με πένες τρικολόρε	44
Σπαγγέτι πατζαριού με ελιές, κάππαρη και burrata	46
Πένες από σπανάκι με καλαμάρι και καραβίδες	50
Φετουτσίνι με λουκάνικο, σκόρδο και λάδι τσίλι	52
Φετουτσίνι με γεμιστές ντομάτες και μαλακό κατσικίσιο τυρί	54
Ραβιόλι με ρικότα και σπανάκι και βούτυρο με φασκόμηλο	56
Μαύρα ζυμαρικά με θαλασσινά	58
Ταλιατέλες με χωριάτικο λουκάνικο	62
Ζυμαρικά Girelle με κολοκύθα	64
Πένες ‘mac’ and cheese	66
Σαλάτα με ζυμαρικά Soba με σολομό και σπαράγγια	68
Miso ramen	70
Σανγκάι yang chun mian	74
Jiaozi Dumplings	76
Wontons	78

DE

Inhalt

Frische hausgemachte Pasta in nur 10 Minuten	6
Nudeln zubereiten mit dem PastaChef	8
Formaufsätze und Pastaformen	12
Zutaten und Teige	14
Pastarezepte mit Farben	16
Spaghetti mit Tomatensoße	18
Spaghetti alla Carbonara	20
Lasagne alla Bolognese	22
Pasta Primavera (Frühlingspasta)	24
Fettuccine al Pesto	28
Pizzoccheri nach Art des Valtellina	30
Kamutnudeln ohne Ei	32
Lasagne mit italienischem Frischkäse	34
Squacquerone und Erbsenpüree	34
Fettuccine aus Kastanienmehl mit Gorgonzola und Apfel	36
Spaghetti aus Dinkelmehl mit Pecorinokäse und Pfeffer	40
Möhrenpasta mit viererlei Käse	42
Picknicksalat mit Penne tricolore	44
Rote Bete-Spaghetti mit Oliven, Kapern und Burrata	46
Spinatpenne mit Calamaretti und Scampi	50
Fettuccine mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl	52
Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse	54
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter	56
Pasta nero mit Meeresfrüchten	58
Fettuccine mit Bauernbratwurst	62
Girelle mit Kürbis	64
Penne „Macaroni & Cheese“	66
Soba-Nudelsalat mit Lachs und Spargel	68
Miso Ramen	70
Shanghai Yangchun-Nudeln	74
Jiaozi Nudeltaschen	76
Wan Tan	78

FR

Contenu

Savourez des pâtes fraîches maison en 10 minutes	6
Faire des pâtes avec la machine à pâtes	8
Disques à façonner et formes de pâtes	12
Ingédients et préparation	14
Pâtes en couleurs	16
Spaghetti à la sauce tomate	18
Spaghetti à la carbonara	20
Lasagne à la bolognaise	22
Pâtes primavera	24
Fettuccine au pesto	28
Pizzoccheri à la Valtellinese	30
Ditalini d'été à la farine de kamut	32
Lasagnes au squacquerone et à la purée de petits pois	34
Fettuccine à la farine de châtaigne, au zola et à la pomme	36
Spaghettis à la farine d'épeautre, au cacio et au poivre	40
Pâtes aux carottes aux quatre fromages	42
Salade à pique-nique aux penne trois couleurs	44
Spaghetti à la betterave accompagnés d'olives, de câpres et de burrata	46
Penne aux épinards, accompagnés de calamars et de scampi	50
Fettuccine aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de chili	52
Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais	54
Raviolis ricotta et épinards au beurre	56
Pâtes nero pescatore	58
Tagliatelle à la saucisse rustique	62
Pâtes girelle à la citrouille	64
Penne de style «macaroni au fromage»	66
Salade aux nouilles soba avec saumon et asperges	68
Soupe miso aux nouilles ramen	70
Yang chun mian de Shanghai	74
Jiaozi (raviolis chinois)	76
Wontons (raviolis chinois)	78

IT

Come preparare la pasta fresca in 10 minuti

Il Pasta Fresca Philips è completamente automatico e permette di preparare diversi tipi di pasta.

Questo ricettario contiene ricette e consigli utili per preparare pasta e noodle utilizzando il Pasta Fresca Philips! Un tempo preparare la pasta fresca in casa era decisamente complicato, e occorreva parecchio lavoro, tanto tempo e una certa manualità. Con il Pasta Fresca Philips, potrete invece preparare pasta fresca e noodle di ogni tipo, in pochi minuti.

Questo libretto contiene le istruzioni fondamentali per preparare pasta e noodle partendo da un impasto-base, per realizzare formati particolari, per aggiungere un tocco di sapore con spezie ed erbe aromatiche. La sezione dedicata alle ricette riporta istruzioni dettagliate per preparare i piatti più famosi a base di pasta e noodle, provenienti da tutto il mondo.

Non ci sono limiti per quanto riguarda i formati, i colori e i sapori della pasta che potete preparare con Pasta Fresca Philips!

Le ricette contenute in questo ricettario e il manuale utente sono stati testati per garantire ottimi risultati. Nel caso di esperimenti o utilizzando altre ricette per la pasta, sarà necessario regolare il rapporto di farina e acqua/uova rispetto ai quantitativi in tazze di acqua e farina indicati nel Pasta Fresca. Il Pasta Fresca non potrà offrire risultati soddisfacenti se non verranno modificati gli ingredienti della nuova ricetta.

GR

Απολαύστε φρέσκα σπιτικά ζυμαρικά σε 10 λεπτά

Το Philips Pasta Maker είναι απολύτως αυτόματο και ικανό να φτιάξει διάφορους τύπους ζυμαρικών.

Το βιβλίο συνταγών αποτελεί πηγή έμπνευσης για τη δημιουργία πιάτων με ζυμαρικά και noodles χρησιμοποιώντας το Philips Pasta Maker! Η παρασκευή φρέσκων ζυμαρικών ήταν περίπλοκη υπόθεση και απαιτούσε σκληρή δουλειά, χρόνο και δεξιότητες. Τώρα μπορείτε να φτιάξετε φρέσκα ζυμαρικά και noodles μέσα σε λίγα μόλις λεπτά με το Philips Pasta Maker.

Το εγχειρίδιο καλύπτει τα βασικά – πώς να φτιάχνεις ζυμαρικά και noodles από μια βασική ζύμη, πώς να δώσετε σχήμα στα ζυμαρικά, πώς να προσθέσετε χρώμα χρησιμοποιώντας φυσικές βαφές και πώς να δώσετε επιπλέον γεύση χρησιμοποιώντας μπαχαρικά και βότανα. Το τμήμα συνταγών περιλαμβάνει λεπτομερείς οδηγίες για να φτιάξετε φημισμένα πιάτα ζυμαρικών και noodles από όλο τον κόσμο.

Οι επιλογές σχήματος, χρώματος και γεύσης των ζυμαρικών είναι πραγματικά ατέλειωτες χάρη στο Philips Pasta Maker!

Οι συνταγές ζυμαρικών που υπάρχουν στο συγκεκριμένο βιβλίο και οι οδηγίες χρήσης έχουν ελεγχθεί για την αποτελεσματικότητά τους. Εάν περαματιστείτε ή χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές, η αναλογία αλευριού και νερού/αυγών θα πρέπει να προσαρμοστεί στις αναλογίες αλευριού και νερού που εσωκλείονται στο Philips Pasta Maker. Το Pasta Maker δεν πρόκειται να λειτουργήσει σωστά εάν δεν προσαρμοστούν οι αναλογίες.

DE

Frische hausgemachte Pasta in nur 10 Minuten

Der Philips PastaChef ist vollautomatisch und bereitet verschiedene Pastasorten zu.

In diesem Kochbuch finden Sie viele leckere Rezepte und Ideen für Pasta- und Nudelgerichte, die mit dem Philips PastaChef ganz unkompliziert zubereitet werden. Die Zeiten, in denen die Herstellung frischer Pasta kompliziert und zeitaufwendig war, sind vorbei: Jetzt können Sie mit dem Philips PastaChef frische Pasta und andere Nudelsorten innerhalb weniger Minuten selbst machen.

Dieses Heft erklärt das Wichtigste auf einen Blick: Wie Sie aus einem Grundteig Pasta und andere Nudeln herstellen, wie Sie den Teigwaren ihre typische Form verleihen und wie Sie mit Gewürzen und Kräutern den Geschmack verfeinern. Im Rezeptteil finden Sie daraufhin genaue Anleitungen für die Zubereitung bekannter Pasta- und Nudelgerichte aus aller Welt.

Mit dem Philips PastaChef können Sie Nudeln in den unterschiedlichsten Formen, Farben und Geschmacksrichtungen zaubern – in einer nahezu grenzenlosen Vielfalt!

Alle Rezepte in diesem Heft wurden getestet. Sollten Sie andere Pastarezepte ausprobieren, denken Sie bitte immer daran, die Mehl-Wasser- und Mehl-Eier-Mengen auf das für den PastaChef empfohlene Verhältnis anzupassen. Passen Sie neue Rezepte nicht entsprechend an, kann der PastaChef nicht richtig funktionieren.

FR

Savourez des pâtes fraîches maison en 10 minutes

La machine à pâtes de Philips est entièrement automatique et produit plusieurs types de pâtes.

Ce livret débord de recettes et d'inspiration pour préparer des plats de pâtes ou de nouilles avec la machine à pâtes Philips! Faire des pâtes fraîches était compliqué et exigeait beaucoup de travail, de temps et de savoir-faire. Maintenant, vous pouvez faire des pâtes et nouilles fraîches de toutes sortes en quelques minutes avec la machine à pâtes Philips.

Ce livret explique les principes de base – comment faire des pâtes et des nouilles à partir d'une pâte de base, comment créer des formes classiques, comment ajouter de la couleur avec des teintures naturelles, et comment ajouter de la saveur avec des épices et des fines herbes. La section des recettes explique, étape par étape, comment préparer des plats de pâtes et de nouilles classiques des quatre coins du monde.

Il n'y a littéralement pas de limite au nombre de formes, de couleurs et de saveurs de pâtes que vous pouvez faire avec votre machine à pâtes Philips!

Les recettes de pâtes fournies dans ce livre de recettes et dans le manuel de l'utilisateur ont été testées. Si vous faites des expériences ou utilisez d'autres recettes de pâtes, vous devrez ajuster les quantités de farine, d'eau ou d'oeufs suivant les ratios des mesures des tasses incluses avec la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement si vous n'ajustez pas la nouvelle recette en conséquence.



IT

Come preparare la pasta con Pasta Fresca

Il Pasta Fresca Philips permette di preparare pasta fresca in pochi minuti.

Ingredienti

La pasta si prepara con farina e acqua o uova. Per aggiungere un tocco di colore o sapore, usate spezie, erbe aromatiche, estratti di verdura e altri ingredienti. Ogni ricetta prevede l'uso di un certo tipo di impasto, anche se esistono molti tipi diversi di impasto. Divertitevi a provarne anche altri!

Come funziona il Pasta Fresca

Funzionamento passo-a-passo

A Aprire il coperchio e mettere la farina. Chiudere il coperchio.

B Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma 1 o 2* e premere Start.

C Versare lentamente il liquido nell'apertura del coperchio.

D La pasta sarà pronta dopo circa 3 minuti.

Tagliare la pasta secondo il formato desiderato.

*Usare il programma 1 per 1 tazza di farina, il programma 2 per 2 tazze di farina (una tazza = 250 g di farina)

Il Pasta Fresca ha due programmi:

Programma 1 per preparare ~300 g (10,5 oz)** di pasta fresca. È la quantità sufficiente come piatto principale per 1-2 persone, o come accompagnamento per 3-4 persone.

Programma 2 per preparare ~600 g (21 oz)** di pasta fresca. È la quantità sufficiente come piatto principale per 3-4 persone, o come accompagnamento per 8-10 persone.

** La quantità di ~300/ ~600 grammi può variare leggermente.

I tempi di cottura dipendono dal formato della pasta. La pasta sottile richiede 4-5 minuti, quella più grossa 6-8 minuti.

In questo ricettario vengono usate le seguenti abbreviazioni:

kg = chilogrammo	g = grammo	l = litro
ml = millilitri	cucch. = cucchiaino	cucch.ino = cucchiaino
t = tazza	lb = libbra	oz = oncia
		in = pollice

Conservazione

La pasta fresca si può conservare in frigorifero per alcuni giorni. Per evitare che si attacchi, cospargetela con un po' di farina. Per un risultato ottimale, fatela cuocere parzialmente prima di metterla in frigorifero e completate la cottura al momento di servirla. La pasta può anche essere congelata. Per farla asciugare, disponetela su dei fili o su un apposito stendi-pasta, in un luogo asciutto.

GR

Φτιάχνοντας ζυμαρικά με το Pasta Maker

Το Philips Pasta Maker παρασκευάζει νόστιμα φρέσκα ζυμαρικά μέσα σε λίγα λεπτά.

Συστατικά

Τα ζυμαρικά παρασκευάζονται με αλεύρι και νερό ή αυγά. Για επιπλέον χρώμα ή γεύση, χρησιμοποιήστε μπαχαρικά, βότανα, ζωμούς λαχανικών και άλλα συστατικά. Κάθε συνταγή περιλαμβάνει μια προτεινόμενη ζύμη, ωστόσο, υπάρχουν πολλές διαφορετικές ζύμες, οπότε μπορείτε να δοκιμάσετε περισσότερες από μία.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το Pasta Maker

Λειτουργία βήμα προς βήμα

A Ανοίξτε το καπάκι και προσθέστε το αλεύρι. Κλείστε το καπάκι.

B Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Επιλέξτε το πρόγραμμα 1 ή 2* και πιέστε το start.

C Προσθέστε αργά το υγρό στο άνοιγμα του καπακιού.

D Τα ζυμαρικά θα είναι έτοιμα σε περίπου 3 λεπτά.

Κόψτε τα ζυμαρικά στο επιθυμητό μέγεθος.

*Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα 1 για μία κούπα αλεύρι, το πρόγραμμα 2 για 2 κούπες (2 κούπες = 250 g αλεύρι).

Το Pasta Maker έχει δύο προγράμματα:

Πρόγραμμα 1: παρασκευάζει ≈ 300 g (10.5 oz) ** φρέσκα noodles. Η ποσότητα αυτή είναι επαρκής για 1-2 άτομα ως κυρίως γεύμα ή ως συνοδευτικό για 3-4 άτομα.

Πρόγραμμα 2: παρασκευάζει ≈ 600 g (21oz) ** φρέσκα noodles. Η ποσότητα αυτή είναι επαρκής για 3-4 άτομα ως κυρίως γεύμα ή ως συνοδευτικό για 6-8 άτομα.

** η ποσότητα 300/ 600 g μπορεί να διαφέρει ελαφρώς

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το σχήμα των ζυμαρικών. Τα λεπτά ζυμαρικά απαιτούν 4-5 λεπτά και τα πιο χοντρά ζυμαρικά 6-8 λεπτά.

Στο βιβλίο χρησιμοποιούνται οι εξής συντομογραφίες:

Kg = κιλό	g = γραμμάριο	l = λίτρο
Μl = मिलीलीटर	κτσ = κουτάλι σούπας	κτγ = κουτάλι γλυκού
C = κούπα	lb = λίβρα	oz = ουγκιά
in = ίντσα		

Αποθήκευση

Τα φρέσκα ζυμαρικά διατηρούνται στο ψυγείο για λίγες μέρες. Πασπαλίστε τα με λίγο αλεύρι για να μην κολλήσουν μεταξύ τους. Για καλύτερα αποτελέσματα, μαγειρέψτε εν μέρει τα ζυμαρικά πριν τα φυλάξετε και ολοκληρώστε το μαγείρεμα όταν επιθυμείτε. Τα ζυμαρικά θα παγώσουν. Για να αποξηράνετε τα ζυμαρικά, απλώστε τα σε ένα σχοινί ή σε μία σχάρα για ζυμαρικά σε ένα ξηρό μέρος.

A



B



C



D



DE

Nudeln zubereiten mit dem PastaChef

Der Philips PastaChef stellt innerhalb weniger Minuten köstliche frische Pasta her.

Zutaten
Pasta wird aus Mehl und Wasser oder Mehl und Eiern hergestellt. Wenn Sie Ihrer Pasta eine besondere Farbe oder einen speziellen Geschmack verleihen möchten, fügen Sie Gewürze, Kräuter, Gemüseextrakt oder andere Zutaten hinzu. Für jedes Rezept schlagen wir Ihnen einen bestimmten Nudelteig vor. Sie können aber natürlich gerne eines der anderen Teigrezepte ausprobieren.

- Bedienung des PastaChefs**
Schritt für Schritt zur leckeren Pasta:
- A** Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie das Mehl ein. Schließen Sie den Deckel.
 - B** Schalten Sie den PastaChef ein. Wählen Sie Programm 1 oder 2* und drücken Sie den Startschalter.
 - C** Gießen Sie die Flüssigkeit langsam durch die Öffnung im Deckel des PastaChefs.
 - D** Nach ca. 3 Minuten kommt die Pasta heraus. Schneiden Sie die Pasta dann in die gewünschte Größe.

*Wählen Sie Programm 1 für 1 Messbecher, Programm 2 für 2 Messbecher Mehl (ein Messbecher entspricht 250 g Mehl).

Der PastaChef verfügt über zwei Programme:
Programm 1 bereitet ca. 300 g** frische Nudeln zu. Diese Menge reicht für ein Hauptgericht für 1 bis 2 Personen oder als Beilage für 3 bis 4 Personen.
Programm 2 bereitet ca. 600 g** frische Nudeln zu. Diese Menge reicht für ein Hauptgericht für 3 bis 4 Personen oder als Beilage für 6 bis 8 Personen.

**Die Mengen können leicht variieren.
Die Kochzeit variiert je nach Form der Pasta. Dünne Pasta benötigt 4 bis 5 Minuten, dicke Pasta 6 bis 8 Minuten.

In diesem Heft werden folgende Abkürzungen verwendet:
kg = Kilogramm g = Gramm l = Liter
ml = Milliliter EL = Esslöffel TL = Teelöffel

Frische Pasta aufbewahren
Sie können frische Pasta problemlos ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. Geben Sie ein wenig Mehl über die einzelnen Nudeln, damit sie nicht zusammenkleben. Wir empfehlen, die Pasta vor dem Lagern kurz zu kochen und sie vor dem Servieren zu Ende zu garen. Pasta lässt sich auch einfrieren. Um sie zu trocknen, hängen Sie die Pasta an einem Draht auf oder verwenden Sie ein Pastatrockengestell, das Sie an einem Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit aufstellen.

FR

L'utilisation de la machine à pâtes

La machine à pâtes Philips produit de délicieuses pâtes fraîches en quelques minutes.

Ingrédients
Les pâtes sont faites avec de la farine et de l'eau ou des œufs. Pour plus de couleur et de saveur, vous pouvez ajouter des épices, des fines herbes, des extraits végétaux et autres ingrédients. Chaque recette suggère une préparation particulière, mais il existe toutes sortes de mélanges pour les pâtes alimentaires, n'hésitez donc pas à essayer d'autres préparations.

- Comment utiliser la machine à pâtes**
Le fonctionnement étape par étape
- A** Ouvrez le couvercle et ajoutez la farine. Fermez le couvercle.
 - B** Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme 1 ou 2 * et appuyez sur le bouton de démarrage.
 - C** Versez lentement le liquide dans l'ouverture aménagée dans le couvercle.
 - D** Les pâtes apparaissent après environ 3 minutes. Coupez les pâtes à la longueur désirée.

* Utilisez le programme 1 pour 1 tasse de farine et le programme 2 pour 2 tasses (une tasse = 250 g de farine).

La machine à pâtes a deux programmes :
Le programme 1 produit ~300 g (10.5 oz) ** de pâtes fraîches. Cette quantité est suffisante pour un plat principal pour 1 à 2 personnes, ou comme plat d'accompagnement pour 3 à 4 personnes.
Le programme 2 produit ~600 g ** (21 oz) de pâtes fraîches. Cette quantité est suffisante pour un plat principal pour 3 à 4 personnes, ou comme plat d'accompagnement pour 8 à 10 personnes.
** La quantité de ~300 ou ~600 grammes peut varier légèrement
Le temps de cuisson dépend de la forme des pâtes. Les pâtes minces requièrent de 4 à 5 minutes, les pâtes épaisses de 6 à 8 minutes.

Ce livret utilise les abréviations suivantes :
kg = kilogramme g = gramme L = litre
ml = millilitre c. à soupe = cuillerée à soupe
t = tasse c. à thé = cuillerée à thé
lb = livre oz = once po = pouce

Conservation
Les pâtes fraîches se conservent au réfrigérateur pendant quelques jours. Saupoudrez-les d'un peu de farine pour éviter qu'elles collent ensemble. Pour de meilleurs résultats, faites partiellement cuire les pâtes avant de les entreposer et terminez la cuisson au moment requis. Les pâtes se congèlent bien. Faites sécher les pâtes en les accrochant sur un fil de fer ou sur un séchoir à pâtes dans un endroit sec.

A



B



C



D



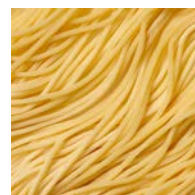
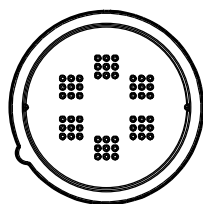
IT

Dischi per formati diversi

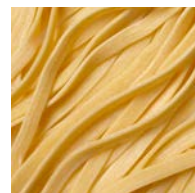
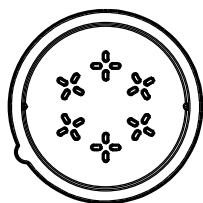
Formati di pasta diversi

Gli speciali dischi si inseriscono sul Pasta Fresca e servono per ottenere formati di pasta diversi. I dischi Pasta Fresca inclusi nella confezione possono variare da un paese all'altro. Nelle ricette vengono consigliati particolari formati di pasta (con relativo disco), ma è possibile utilizzare anche formati diversi per una stessa ricetta.

Il Pasta Fresca è provvisto di un disco penne, spaghetti, fettuccine e lasagne/ravioli, che può essere utilizzato per tutte le ricette contenute nel presente ricettario. Per ulteriori informazioni sui dischi disponibili, visitate il sito www.philips.com/kitchen



Spaghetti / Spagetti / Σπαγγέτι



Fettuccine / Φετουτσίνι

GR

Διαμόρφωση δίσκων και σχήματα ζυμαρικών

Διαφορετικά σχήματα ζυμαρικών

Οι δίσκοι διαμόρφωσης των ζυμαρικών επισυνάπτονται στο Pasta Maker και δίνουν στα ζυμαρικά σας μοναδικά σχήματα. Σε κάθε χώρα, οι δίσκοι διαμόρφωσης που περιλαμβάνονται στη συσκευασία μπορεί να διαφέρουν. Οι συνταγές προτείνουν ένα συγκεκριμένο σχήμα και δίσκο διαμόρφωσης για να χρησιμοποιήσετε, αλλά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλα σχήματα.

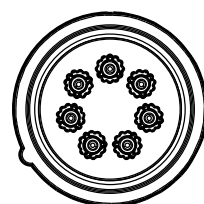
Στο Pasta Maker περιλαμβάνονται δίσκοι διαμόρφωσης για πένες, σπαγγέτι, φετουτσίνι και λαζάνια/dumpling, οι οποίοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν για οποιαδήποτε συνταγή που περιλαμβάνεται στο βιβλίο. Για πληροφορίες σχετικά με άλλους διαθέσιμους δίσκους διαμόρφωσης, επισκεφθείτε το www.philips.com/kitchen

DE

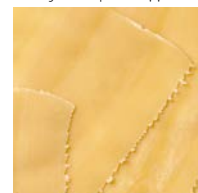
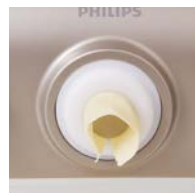
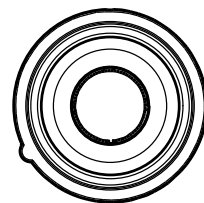
Form-aufsätze und Pastaformen

Verschiedene Pastaformen

Die Formaufsätze werden am PastaChef befestigt und geben der Pasta ihre besondere Gestalt. Je nach Land können die enthaltenen Formaufsätze variieren. Jedes Rezept enthält eine Empfehlung, welchen Formaufsatz beziehungsweise welche Nudelsorte Sie verwenden sollten. Die Rezepte gelingen aber auch mit anderen Sorten. Der PastaChef wird mit folgenden Formaufsätzen geliefert: Penne, Spaghetti, Fettuccine und Lasagne/Nudeltaschen. Alle diese Formaufsätze können für jedes Rezept in diesem Heft verwendet werden. Informationen über weitere Formaufsätze finden Sie online: www.philips.de/c-m-ho/kuechengeraete.



Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni / Πένες, Μακερόνι, Ριγκατόνι



Lasagne / Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / ecc Lasagne / dumpling Λαζάνια, Κανελόνια, Ραβιόλι, Maltagliati, Pizzoccheri κλπ

FR

Disques à façonner et formes de pâtes

Pâtes de formes diverses

Les disques à façonner se fixent à la machine à pâtes pour créer les différentes formes de pâtes. Les disques à façonner inclus avec la machine à pâtes peuvent différer d'un pays à l'autre. Les recettes suggèrent une forme précise et un disque approprié, mais il est toujours possible d'utiliser une autre forme pour faire la recette. La machine à pâtes comprend des disques pour former des penne, des spaghettis, des fettuccines et des lasagnes/dumpling qui peuvent être utilisés pour chaque recette incluse dans ce livre. Pour en savoir plus sur les autres disques disponibles, visitez le site www.philips.com/kitchen.



IT

Ingredienti e impasti

Farina, acqua e uova

Con il Pasta Fresca è possibile utilizzare farina bianca o qualsiasi altro tipo di farina di frumento.

Per un risultato ottimale, vi consigliamo un mix di semola di grano duro e farina di tipo 405 (farina di grano tenero 00).

Anche le cosiddette farine forti sono consigliate, perché contengono una maggiore quantità di proteine, che permettono di ottenere una pasta dalla consistenza migliore. Le farine forti possono essere usate con o senza aggiunta di uova.

Le farine deboli (tipo 00) contengono meno proteine e per questo consigliamo di aggiungere le uova. Per preparare i soba, potete usare farro, farina integrale o grano saraceno.

Questa tabella riporta i principali tipi di impasto usati nelle ricette presentate in questo ricettario.

Controllate sempre con attenzione i quantitativi di farina e di liquidi, poiché il tipo di farina o uova possono influire sul volume e quindi sul rapporto solidi/liquidi.

La tazza per la farina inclusa nel Pasta Fresca non è il classico misurino da 8 once e non deve essere utilizzato come tale. La tazza per la farina contiene circa 250 g di farina.

Pasta di grano tenero all'uovo

Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

Pasta di grano tenero

Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 90 g di acqua
Quantità di pasta ~300 g

Pasta di semola

Farina 200 g di semolino 50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

Ramen

Farina 200 g di farina di grano duro / 3 g di sale
Liquido 90 g di acqua
Quantità di pasta ~300 g

Udon

Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 90 g di acqua
Quantità di noodle ~300 g

Pasta per ravioli

Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g di acqua
Quantità di pasta ~300 g

Pasta di farina integrale

Farina 250 g di farina integrale
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

Pasta di farro

Farina 250 g di farina di farro
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

GR

Συστατικά και ζύμες

Αλεύρι, νερό και αυγά

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε αλεύρι σιταριού με το Pasta Maker, ή λευκό αλεύρι για ψωμί.

Για καλύτερα αποτελέσματα, προτείνουμε ένα μίγμα από σκληρό σιμιγδάλι και αλεύρι για όλες τις χρήσεις (τύπος 405).

Τα λεγόμενα σκληρά αλεύρια σαν αυτά είναι ιδανικά, διότι περιέχουν περισσότερη πρωτεΐνη, που προσδίδει στα ζυμαρικά μεγαλύτερη συνοχή. Τα αλεύρια σκληρού τύπου μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ή χωρίς αυγά.

Το μαλακό αλεύρι (τύπος 00) περιλαμβάνει λιγότερη πρωτεΐνη και συνίσταται η προσθήκη αυγών. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σιτάρι ντίνκελ, σιτάρι ολικής άλεσης ή φαγόπυρο για να φτιάξετε soba (ιαπωνικά noodles).

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι βασικοί τύποι ζύμης που χρησιμοποιούνται στο βιβλίο συνταγών.

Να μετράτε πάντα τις ποσότητες αλευριού και υγρών προσεκτικά, καθώς το είδος αλευριού και αυγών που χρησιμοποιείτε μπορεί να επηρεάσει τον όγκο και κατ’ επέκταση τις αναλογίες στερεών και υγρών συστατικών.

Η κούπα μέτρησης που περιλαμβάνεται δεν είναι μια τυπική κούπα μέτρησης 8 oz και δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται ως τέτοια. Η κούπα χωράει περίπου 250 g αλεύρι (~ 1⅓ τυπικής κούπας μέτρησης).

Ζυμαρικά Σίτου

Αλεύρι 250 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 95 g: 1 αυγό + νερό
Ποσότητα noodle ~ 300 g

Noodle Σίτου

Αλεύρι 250 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 90 g νερό
Ποσότητα noodle ~ 300 g

Ζυμαρικά Σκληρού Σίτου

Αλεύρι 200 g σιμιγδάλι 50 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 95 g: 1 αυγό + νερό
Ποσότητα noodle ~ 300 g

Noodle Σκληρού Σίτου

Αλεύρι 200 g σιμιγδάλι/ 50 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
Υγρά 90 g νερό
Ποσότητα noodle ~ 300 g

Ramen

Αλεύρι 250 g αλεύρι για ψωμί/ 3 g αλάτι
Υγρά 90 g νερό
Ποσότητα noodle ~ 300 g

Udon

Αλεύρι 250 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 90 g νερό
Ποσότητα noodle ~ 300 g

Φύλλο Dumpling

Αλεύρι 250 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 95 g νερό
Ποσότητα noodle ~ 300 g

Ζυμαρικά/ noodles ολικής άλεσης

Αλεύρι 250 g ολικής άλεσης
Υγρά 95 g: 1 αυγό + νερό
Ποσότητα noodle ~ 300 g

Ζυμαρικά/ noodles με σιτάρι ντίνκελ

Αλεύρι 250 g από άγριο σιτάρι
Υγρά 95 g: 1 αυγό + νερό
Ποσότητα noodle ~ 300 g

DE

Zutaten und Teige

Mehl, Wasser und Eier

Sie können im PastaChef jede Art von Weizen- oder Weißbrotmehl verwenden.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einer Mischung aus Hartweizengrieß und Haushaltsmehl (Type 405).

Sogenannte kräftige Mehltypen, wie diese Mischung, sind ideal, da sie mehr Proteine enthalten und so für eine besonders gute Pastakonsistenz sorgen. Kräftige Mehltypen können mit oder ohne Ei verwendet werden.

Feines, weiches Mehl (italienische Mehltpe 00) enthält weniger Proteine. Daher empfehlen wir hier die Zugabe von Ei. Soba Nudeln können Sie aus Dinkel-, Vollkorn- oder Buchweizenmehl herstellen.

In der Übersicht finden Sie alle Grundteige für die Pastarezepte in diesem Heft.

Messen Sie das Mehl und die jeweilige Flüssigkeit immer genau ab, da die verwendete Mehlsorte und die Größe der Eier das Volumen und damit das Verhältnis von festen zu flüssigen Teigzutaten beeinflussen.

Der Mehlmessbecher, der zum PastaChef gehört, ist kein Standardmessbecher und sollte auch nicht als ein solcher benutzt werden. Er fasst ca. 250 g Mehl.

Weizenpasta mit Ei

Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Weizennudeln ohne Ei

Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90 g Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Hartweizenpasta mit Ei

Mehl 200g Hartweizengrieß + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Hartweizennudeln ohne Ei

Mehl 200 g Hartweizengrieß + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90 g Wasser
Nudelmenge ca. 300g

Ramen

Mehl 250 g Brotbackmehl + 3 g Salz
Flüssigkeit 90 g Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Udon Nudeln

Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90 g Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Nudeltaschen

Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Vollkornpasta/ Vollkornnudeln

Mehl 250 g Vollkornweizenmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Dinkelpasta/ Dinkelnudeln

Mehl 250 g Dinkelvollkornmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

FR

Ingédients et préparation

Farine, eau et œuf

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de farine de blé avec la machine à pâtes, ou de la farine à pain blanc.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons un mélange de semoule de blé dur et de farine tout usage (type 405).

Les farines soi-disant dures sont idéales parce qu'elles contiennent plus de protéines, ce qui donne une meilleure consistance aux pâtes. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf.

Les farines de blé tendres (de type 00) contiennent moins de protéines, il est donc recommandé de leur ajouter de l'œuf. Vous pouvez utiliser de la farine d'épeautre, de blé entier ou de sarrasin pour faire des nouilles soba.

Ce tableau table montre les différents types de pâtes utilisés pour les recettes de ce livret.

Mesurez toujours avec soin les quantités de farine et de liquide, car le type de farine ou d'œufs utilisés ont un effet sur le volume et donc sur la proportion entre solides et liquides.

La tasse à mesurer la farine comprise avec la machine à pâtes n'est pas une tasse standard de 8 oz et ne devrait pas être utilisée comme telle. Cette tasse contient environ 250 g (environ 1⅓ de tasse standard) de farine.

Pâtes au blé

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Nouilles au blé

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Pâtes à la semoule de blé

Farine 200 g de semoule de blé 50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Nouilles à la semoule de blé

Farine 200 g de semoule de blé 50 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Nouilles ramen

Farine 250 g de farine à pain 3 g de sel
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Nouilles udon

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Pâte à raviolis chinois

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Pâtes ou nouilles de blé entier

Farine 250 g de farine de blé entier
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Pâtes ou nouilles à l'épeautre

Farine 250 g de farine d'épeautre
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~ 300 g



- IT

Pasta alle carote
Farina 200 g di semolino
50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: (1 uovo +) succo di carota
Quantità di pasta ~300 g
- GR

Ζυμαρικά/ noodles καρότου
Αλεύρι 200 g σιμιγδάλι
50 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 95 g: (1 αυγό +) χυμός καρότου
Ποσότητα φρέσκων noodle ~ 300 g
- DE

Möhrenpasta/ Möhrennudeln
Mehl 200 g
Hartweizengrieß + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: (1 Ei +) Möhrensaft
Nudelmenge ca. 300 g
- FR

Pâtes ou nouilles au carottes
Farine 200 g de semoule de blé + 50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 œuf +) jus de carottes
Quantité de nouilles fraîches ~ 300 g



- IT

Pasta al pomodoro
Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: (1 uovo +) acqua / 1 cucchiaino di passata di pomodoro
Quantità di pasta ~300 g
- GR

Ζυμαρικά/ noodles ντομάτας
Αλεύρι 250 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 95 g: (1 αυγό +) νερό/ 1 κτσ ντοματοποπελτέ
Ποσότητα φρέσκων noodle ~ 300 g
- DE

Tomatenpasta/ Tomatennudeln
Mehl 250 g
Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: (1 Ei +) Wasser + 1 EL Tomatenmark
Nudelmenge ca. 300 g
- FR

Pâtes ou nouilles aux tomates
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g (1 œuf +) eau + 1 c. à soupe purée de tomates
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



- IT

Soba
Farina 170 g di farina di grano saraceno / 80 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g
- GR

Soba
Αλεύρι 170 g από φαγόπυρο/ 80 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 95 g: 1 αυγό + νερό
Ποσότητα φρέσκων noodle ~ 300 g
- DE

Soba Nudeln
Mehl 170 g
Buchweizenmehl + 80 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g
- FR

Nouilles soba
Farine 170 g de farine de sarrasin 80 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



- IT

Pasta di barbabietola
Farina 250 di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: (1 uovo +) succo di barbabietola
Quantità di pasta ~300 g
- GR

Ζυμαρικά/ noodles παντζαριού
Αλεύρι 250 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 95 g: (1 αυγό +) χυμός παντζαριού
Ποσότητα φρέσκων noodle ~ 300 g
- DE

Rote Bete-Pasta/ Rote Bete-Nudeln
Mehl 250 g
Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: (1 Ei +) Rote-Bete-Saft
Nudelmenge ca. 300 g
- FR

Pâtes ou nouilles à la betterave
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 œuf +) jus de betteraves
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



- IT

Lasagne / Ravioli / Wonton agli spinaci / Cannelloni
Farina 250 g di semolino
50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + 1 cucchiaino di nero di seppia + acqua
Quantità di pasta ~300 g
- GR

Λαζάνια/ ραβιόλι/ wonton
Αλεύρι 250 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 95 g: (1 αυγό +) χυμό από σπανάκι
Ποσότητα φρέσκων noodle ~ 300 g
- DE

Spinatlasagne/ Spinatnudeltaschen/ Wan Tan mit Spinat / Spinatnudeln
Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: (1 Ei +) Spinatsaft
Nudelmenge ca. 300 g
- FR

Lasagne aux épinards / raviolis chinois / won ton
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 œuf +) jus d' épinards
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



- IT

Pasta al pepe e finocchi
Farina 250 g di farina bianca, ½ cucchiaino di finocchio grattugiato, ½ cucchiaino di pepe nero macinato
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g
- GR

Ζυμαρικά/ noodles με μάραθο και πιπέρι
Αλεύρι 250 g σιταριού, ½ κτσ μάραθο, ½ κτσ φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
Υγρά 95 g: 1 αυγό + νερό
Ποσότητα φρέσκων noodle ~ 300 g
- DE

Fenchel-Pfeffer-Pasta/ Fenchel-Pfeffer-Nudeln
Mehl 250 g Weizenmehl + ½ EL gemahlener Fenchel + ½ EL gemahlener schwarzer Pfeffer
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g
- FR

Pâtes ou nouilles au fenouil et poivre
Farine 250 g de farine de blé, ½ c. à soupe de graines de fenouil moulues, ½ c. à soupe de poivre noir moulu
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



- IT

Pasta nera
Farina 250 g di semolino
50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + 1 cucchiaino di nero di seppia + acqua
Quantità di pasta ~300 g
- GR

Μαύρα ζυμαρικά
Αλεύρι 200 g σιμιγδάλι/ 50 g για όλες τις χρήσεις
Υγρά 95 g: 1 αυγό + 1 κτγ μελάνι από καλαμάρι + νερό
Ποσότητα φρέσκων noodle ~ 300 g
- DE

Pasta nero (Schwarze Pasta)
Mehl 200 g
Hartweizengrieß + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + 1 TL Sepiatinte + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g
- FR

Pasta nero
Farine 200 g de semoule de blé + 50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + 1 c. à thé d'encre de calmar + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



- IT

Pasta alle erbe
Farina 250 g di farina di grano duro 1 cucchiaino di dragoncello tritato finemente
Liquido 95 g: (1 uovo +) acqua
Quantità di pasta ~300 g
- GR

Ζυμαρικά/ noodles με βότανα
Αλεύρι 250 g για ψωμί/ 1 κτσ ψιλοκομμένο εστραγκόν
Υγρά 95 g: (1 αυγό +) νερό
Ποσότητα φρέσκων noodle ~ 300 g
- DE

Kräuterpasta/ Kräuternudeln
Mehl 250 g Brotbackmehl + 1 EL feingehackter Estragon
Flüssigkeit 95 g: (1 Ei +) Wasser
Nudelmenge ca. 300 g
- FR

Pâtes ou nouilles aux fines herbes
Farine 250 g farine de blé 1 c. à soupe d'estragon finement haché
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



- IT

Pasta senza glutine
Farina 250 g di farina senza glutine, 2 g di xanthan gum
Liquido 2 uova, 50 g di acqua
Quantità di pasta ~300 g
- GR

Χωρίς Γλουτένη
Αλεύρι 250 g χωρίς γλουτένη, 2 g κόμμι ξανθάνης
Υγρά 2 αυγά, 50 g νερό
Ποσότητα φρέσκων noodle ~ 300 g
- DE

Glutenfreie Nudeln
Mehl 250 g glutenfreies Mehl + 2 g Xanthan Gum
Flüssigkeit 95 g: 2 Eier + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g
- FR

Sans gluten
Farine 250 g de farine sans gluten, 2 g de gomme xanthane
Liquide 2 œufs, 50 g d'eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

Spaghetti con salsa di pomodoro

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) spaghetti di semola

Salsa di pomodoro

olio d'oliva

1 cipolla piccola, tritata

2 gambi di sedano, tritati

1 carota (100 g/ 3 ½ oz), tritata

2 rametti di rosmarino (foglie tritate)

2 spicchi d'aglio, tritati

30 g (1 cucchiaino + 2 cucchiaini) di passata di pomodoro

2 cucchiaini di aceto balsamico

optional: 100 ml (3 ½ oz) di vino rosso

250 ml (1 tazza) di salsa di pomodoro

½ cucchiaino di brodo granulare vegetale o di pollo

pepe nero macinato

Per guarnire

parmigiano grattugiato

optional: foglie di basilico fresco, tritate

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Mettere un po' d'olio in un tegame. Aggiungere la cipolla, il sedano e la carota e far rosolare a fuoco medio per 5 minuti, fino a quando la cipolla sarà trasparente. Aggiungere la passata di pomodoro, il brodo granulare e il rosmarino.
3. Spruzzare con l'aceto balsamico e il vino oppure con un po' di acqua di cottura.
4. Aggiungere la salsa di pomodoro setacciata e fate restringere a fuoco basso per 10 minuti.
5. Cuocere la pasta per 5-6 minuti. Scolare e suddividere nei piatti. Aggiungere una dose abbondante di sugo e guarnire con le foglie di basilico e il parmigiano.

È ottimo anche il ragù alla bolognese descritto nella ricetta delle lasagne.

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) σπαγγέτι σκληρού σίτου

Σάλτσα ντομάτας

Ελαιόλαδο

1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

2 στικ σέλερι, ψιλοκομμένα

1 καρότο (100 g/ 3 ½ oz), ψιλοκομμένο

2 κλαδάκια δεντρολίβανο, ψιλοκομμένα

2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

30 g (1 κτσ + 1 κτγ) ντοματοπελτέ

2 κτσ ξύδι βαλσάμικο

Προαιρετικά: 100 ml (3 ½ oz) κόκκινο κρασί

250 ml (1 c) σάλτσα ντομάτας περασμένη

από κόσκινο

½ κτγ ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών σε

σκόνη

Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Επικάλυψη

Τριμμένη παρμεζάνα

Προαιρετικά: φρέσκο βασιλικό, ψιλοκομμένο

Προετοιμασία:

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Σε ένα τηγάνι προσθέστε λίγο λάδι. Προσθέστε το κρεμμύδι, το σέλερι και το καρότο και τηγανίστε σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά ή μέχρι το κρεμμύδι να ροδίσει. Προσθέστε τον ντοματοπελτέ, το ζωμό σε σκόνη και το δεντρολίβανο.
3. Σβήστε με το ξύδι βαλσάμικο και το κρασί ή με ζεστό νερό.
4. Προσθέστε την κοσκινισμένη σάλτσα ντομάτας και σιγοβράστε για 10 λεπτά μέχρι να πηξει.
5. Βράστε τα ζυμαρικά για 5-6 λεπτά. Στραγγίστε και χωρίστε σε μερίδες. Προσθέστε αρκετή ποσότητα σάλτσας και πασπαλίστε με βασιλικό και τυρί.

Δοκιμάστε, επίσης, τη σάλτσα μπολονέζ από τη συνταγή με τα λαζάνια.

Spaghetti mit Tomatensoße

Frische Pasta

Ca. 300 g Hartzweizen-Spaghetti

Tomatensoße

Olivenöl

1 kleine Zwiebel, gehackt

2 Stangen Sellerie, klein geschnitten

1 Möhre (100g), klein geschnitten

2 Zweige Rosmarin, klein geschnitten

2 Knochblauchzehen, fein gehackt

30 g (1 EL + 2 TL) Tomatenmark

2 EL Aceto Balsamico 250 ml passierte

Tomaten

½ TL Geflügel- oder Gemüsebrühepulver

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Nach Belieben: 100 ml Rotwein

Zum Garnieren

Parmesan, gerieben

Nach Belieben: frisches Basilikum, klein geschnitten

Zubereitung:

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Geben Sie etwas Olivenöl in einen Stieltopf oder eine Pfanne. Geben Sie die Zwiebel, den Sellerie und die Möhre dazu. Dünsten Sie alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten, bis die Zwiebel glasig ist. Fügen Sie das Tomatenmark, das Brühepulver und den Rosmarin hinzu.
3. Löschen Sie das Gemüse mit dem Aceto Balsamico und dem Wein oder 100 ml Wasser ab.
4. Geben Sie die passierten Tomaten hinzu und lassen Sie die Mischung 10 Minuten leicht köcheln, bis die Soße eingedickt ist.
5. Kochen Sie die Pasta 5 bis 6 Minuten. Gießen Sie sie ab, lassen Sie sie gut abtropfen und verteilen Sie die Pasta auf die Teller. Geben Sie jeweils eine großzügige Portion Soße darüber und garnieren Sie nach Geschmack mit Basilikum und Parmesan.

Probieren Sie auch einmal die Bolognesesoße aus dem Lasagnerezept!

Spaghetti à la sauce tomate

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce tomate

huile d'olive

1 petit oignon, haché

2 branches de céleri, hachées

1 carotte (100 g / 3 ½ oz), hachée

2 brins de romarin, hachés

2 gousses d'ail, hachées finement

30 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de purée de tomates

2 c. à soupe de vinaigre balsamique

facultatif : 100 ml (3 ½ oz) de vin rouge

250 ml (1 tasse) de purée de tomates

½ c. à thé de bouillon de poulet ou de légumes en poudre

poivre noir moulu, au goût

Garniture

fromage parmesan, râpé

facultatif : basilic frais, haché

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Verser de l'huile dans une poêle à frire. Ajouter l'oignon, le céleri et la carotte, et faire revenir à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajouter la purée de tomates, le bouillon en poudre et le romarin.
3. Déglacer au vinaigre balsamique et au vin ou à l'eau de cuisson.
4. Ajouter la purée de tomates et laisser mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi.
5. Cuire les pâtes pendant 5 à 6 minutes. Égoutter et répartir dans les assiettes. Ajouter une généreuse portion de sauce et saupoudrer de basilic et de fromage parmesan.

Essayer aussi la sauce à la bolognaise incluse dans la recette de lasagne.



IT

Spaghetti alla carbonara

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) spaghetti di semola

Sugo alla carbonara

100 g (3 ½ oz) di pancetta dolce o bacon, a cubetti

4 tuorli d'uovo

200 ml (7 oz) di panna

1 peperoncino rosso, finemente tritato
timo fresco

parmigiano grattugiato

Per guarnire

prezzemolo fresco, tritato
parmigiano grattugiato
pepe nero macinato

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, mescolare i tuorli con la panna e il formaggio grattugiato e tenerli da parte.
3. Far rosolare la pancetta e il peperoncino in un tegame per 5 minuti. Abbassare la fiamma e aggiungere il timo.
4. Cuocere la pasta e scolalarla, conservando un po' dell'acqua di cottura.
5. Mettere subito la pasta nel tegame, aggiungere il composto di uova e 3 cucchiari dell'acqua di cottura e mescolare bene: la salsa dovrà risultare cremosa.
6. Aggiungere la decorazione e servire immediatamente.

GR

Σπαγγέτι Καρμπονάρα

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) σπαγγέτι σκληρού σίτου

Σάλτσα Καρμπονάρα

100 g (3 ½ oz) πανσέτα ή μπέικον σε μικρά κυβάκια

4 κρόκους αυγών

200 ml κρέμα γάλακτος

1 κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη

Φρέσκο θυμάρι

Παρμεζάνα, τριμμένη

Επικάλυψη

Φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
Παρμεζάνα, τριμμένη
Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Ανακατέψτε τους κρόκους αυγών, την κρέμα γάλακτος και το τριμμένο τυρί και αφήστε το στην άκρη.
3. Σε ένα μεγάλο τηγάνι, ρίζτε την πανσέτα και την κόκκινη πιπεριά για 5 λεπτά. Χαμηλώστε τη φωτιά και προσθέστε το θυμάρι.
4. Βράστε τα ζυμαρικά, στραγγίστε και κρατήστε ένα μέρος από το νερό.
5. Προσθέστε τα ζεστά ζυμαρικά στο τηγάνι, ρίζτε το μίγμα με τους κρόκους αυγών και 3 κουταλιές της σούπας από το νερό των ζυμαρικών και ανακατέψτε καλά. Η σάλτσα θα πρέπει να είναι κρεμώδης.
6. Προσθέστε την επικάλυψη και σερβίρετε αμέσως.

DE

Spaghetti alla Carbonara

Frische Pasta

Ca. 300 g Hartweizen-Spaghetti

Carbonara

100 g Pancetta oder Frühstücksspeck, fein gewürfelt

4 Eigelb

200 ml Sahne

1 rote Chili, fein gewürfelt

Frischer Thymian

Parmesan, gerieben

Zum Garnieren

Frische krause Petersilie, klein geschnitten
Parmesan, gerieben
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Vermengen Sie in der Zwischenzeit die Eigelbe, die Sahne und den geriebenen Käse und stellen Sie die Mischung beiseite.
3. Braten Sie den Pancetta oder Frühstücksspeck und die Chili etwa 5 Minuten in einer großen Pfanne. Reduzieren Sie die Hitze und geben Sie den Thymian hinzu.
4. Kochen Sie die Pasta und gießen Sie sie ab, aber heben Sie einen Teil des Kochwassers auf.
5. Geben Sie die warme Pasta sofort in die Pfanne und fügen Sie die Eigelbmischung sowie 3 EL Kochwasser hinzu und mischen Sie alles gut durch. Die Soße sollte cremig sein.
6. Verteilen Sie die Pasta auf den Tellern und garnieren Sie sie mit Petersilie, Parmesan und Pfeffer.

FR

Spaghetti à la carbonara

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce carbonara

100 g (3½ oz) de pancetta ou de bacon en petits cubes

4 jaunes d'œufs

200 ml (7 oz) de crème

1 poivron rouge, haché finement

thym frais

fromage parmesan, râpé

Garniture

persil frisé frais, haché
fromage parmesan, râpé
poivre noir moulu, au goût

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, mélanger les jaunes d'œufs, la crème et le fromage râpé et réserver.
3. Faire frire la pancetta et le poivron rouge dans une grande poêle pendant 5 minutes. Baisser le feu et ajouter le thym.
4. Cuire les pâtes et les égoutter, en conservant une partie de l'eau de cuisson.
5. Verser rapidement les pâtes chaudes à la poêle, ajouter la préparation aux jaunes d'œufs et 3 cuillères à soupe d'eau de cuisson, et bien remuer. La sauce devrait être crémeuse.
6. Ajouter la garniture et servir immédiatement.



IT

Lasagne alla bolognese

Pasta fresca
~600 g (21 oz) pasta per lasagne (spinaci)

Ragù alla bolognese
olio d'oliva
1 cipolla piccola, tritata
2 gambi di sedano, a dadini
2 carote, a dadini
2 peperoncino, a dadini
100 g (3 ½ oz) di pancetta, tritata
500 g (1 lb) di carne macinata di manzo
50 g (3 ½ cucchiaini) di passata di pomodoro
250 g (9 oz) di pomodori pelati
250 ml (1 tazza) di brodo di carne

Besciamella
50 g (3 ½ cucchiaini) di burro
60 g (¼ di tazza) di farina
1 l. (4 ¼ tazze) di latte
250 g (2 tazze) di Parmigiano grattugiato

- Preparazione:**
- Per il ragù alla bolognese: rosolare la pancetta, la cipolla, il sedano e la carota in un tegame per 10 minuti, a fuoco basso. Aggiungere la carne e non appena ha preso colore, aggiungere la salsa di pomodoro, i pelati e i il brodo. Far cuocere a fuoco basso.
 - Per la besciamella: sciogliere il burro a fuoco dolce, aggiungere la farina e mescolare per una pastella ("roux"). Cuocere il roux per circa 2 minuti a fuoco basso. Aggiungere il latte poco alla volta, mescolando continuamente con una frusta, fino a ottenere un composto denso.
 - Per le lasagne: iniziando con un sottile strato di pasta, proseguire con 4 o 5 strati nel seguente ordine: pasta, ragù, besciamella, formaggio.
 - Far cuocere in forno per circa 40 minuti a 180°C (350°F).

La carne può essere sostituita con melanzane e peperoni fritti.

GR

Λαζάνια Μπολονέζ

Φρέσκα ζυμαρικά
~ 600 g (21 oz) φύλλα για λαζάνια (σπανάκι)

Σάλτσα μπολονέζ
Ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 στικ σέλερι, ψιλοκομμένα σε κυβάκια
2 καρότα, ψιλοκομμένα σε κυβάκια
1 κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη σε κυβάκια
100 g (3 ½ oz) πανσέτα, ψιλοκομμένη
500 g (1 lb) μοσχαρίσιο κιμά
50 g (3 ½ κτσ) ντοματοπελτέ
250 g (9 oz) κοσκινισμένες ντομάτες
250 ml (1 c) ζωμό βοδινού

Μπεσαμέλ
50 g (3 ½ κτσ) βούτυρο
60 g (¼ c) αλεύρι
1 L (4 ¼ c) γάλα
250 g (2c) παρμεζάνα, τριμμένη

- Προετοιμασία**
- Για τη μπολονέζ: σε ένα τηγάνι τηγανίστε την πανσέτα, το κρεμμύδι, το σέλερι και το καρότο σε χαμηλή φωτιά 10 λεπτά. Προσθέστε το κρέας, Μόλις ροδίσει, προσθέστε τον ντοματοπελτέ, τη σάλτσα ντομάτας και το ζωμό. Αφήστε το να σιγοβράσει.
 - Για τη μπεσαμέλ: λιώστε το βούτυρο σιγά-σιγά, ρίχνοντας σταδιακά το αλεύρι μέχρι να εμφανιστεί μια ζύμη – κοκκινωπή. Μαγειρέψτε για 2 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε σταδιακά το γάλα, ανακατεύοντας συνεχώς με έναν αναδευτήρα. Η σάλτσα πηζει.
 - Για τα λαζάνια, ξεκινήστε με μια λεπτή στρώση μπολονέζ και συνεχίστε με 4-5 στρώσεις με την εξής σειρά: ζυμαρικά, μπολονέζ, μπεσαμέλ, τυρί.
 - Ψήστε στο φούρνο για 40 λεπτά στους 180°C (350°F).

Το κρέας μπορεί να αντικατασταθεί με τηγανιτή μελιτζάνα και κόκκινη πιπεριά.

DE

Lasagne alla Bolognese

Frische Pasta
Ca. 600 g Lasagneblätter (Spinat)

Bolognese
Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
2 Möhren, fein gewürfelt
1 Chili, fein gewürfelt
100 g Pancetta, klein geschnitten
500 g Rinderhack
50 g Tomatenmark
250 g passierte Tomaten
250 ml Rinderbrühe

Bechamel
50 g (3 ½ EL) Butter
60 g Mehl
1 l Milch
250 g Parmesan, gerieben

- Zubereitung**
- Für die Bolognese: Braten Sie in einer Pfanne oder einem Stieltopf Pancetta, Zwiebel, Sellerie, Möhren und die Chili bei niedriger Hitze für 10 Minuten. Geben Sie das Hackfleisch hinzu. Wenn das Hackfleisch gebräunt ist, fügen Sie Tomatenmark, passierte Tomaten und Brühe hinzu. Lassen Sie alles leicht köcheln.
 - Für die Bechamel: Bringen Sie die Butter bei niedriger Hitze zum Schmelzen. Fügen Sie löffelweise Mehl hinzu, bis eine Mehlschwitze entsteht. Lassen Sie die Mehlschwitze 2 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln. Geben Sie unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen nach und nach die Milch hinzu. Lassen Sie die Soße eindicken.
 - Für die Lasagne: Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Bolognesesoße in eine Auflaufform. Schichten Sie dann immer abwechselnd Pasta, Bolognesesoße, Bechamelsoße und Käse. Die Zutaten reichen für 4 bis 5 Schichten.
 - Geben Sie die Lasagne für etwa 40 Minuten bei 180°C in den Backofen.

Sie können das Hackfleisch auch durch gebratene Aubergine und rote Paprika ersetzen.

FR

Lasagne à la bolognaise

Des pâtes fraîches
~ 600 g (21 oz) de feuilles de lasagne (aux épinards)

Sauce bolognaise
huile d'olive
1 oignon, haché finement
2 branches de céleri, haché finement en cubes
2 carottes, hachées finement en cubes
1 poivron rouge, haché finement en cubes
100 g (3 ½ oz) de pancetta, hachée
500 g (1 lb) de bœuf haché
50 g (3 ½ c. à soupe) de pâte de tomates
250 g (9 oz) de purée de tomates
250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf

Sauce béchamelle
50 g (3 ½ c. à soupe) de beurre
60 g (¼ tasse) de farine
1 L (4 ¼ tasse) de lait
250 g (2 tasses) de fromage parmesan, râpé

- Préparation**
- Pour la sauce bolognaise, faire revenir la pancetta, l'oignon, le céleri et les carottes à la poêle à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter la viande. Quand la viande a bruni, ajouter la pâte de tomates, la purée de tomates et le bouillon. Laisser mijoter.
 - Pour la sauce béchamelle, faire fondre le beurre à feu doux et y incorporer la farine par cuillerée jusqu'à ce qu'une pâte – le roux – se forme. Cuire le roux pendant 2 minutes à feu doux. Ajouter le lait graduellement en remuant constamment au fouet. La sauce épaissit.
 - Pour la lasagne, commencer par une mince couche de sauce bolognaise, puis créer 4 ou 5 couches dans l'ordre suivant : feuille de pâte, sauce bolognaise, béchamelle, fromage.
 - Cuire au four pendant environ 40 minutes à 180° C (350° F).

Vous pouvez remplacer la viande par de l'aubergine et des poivrons rouges grillés.



Pasta primavera

Pasta fresca

~300 g (10,5 oz) pappardelle alle erbe

Ingredienti per il sugo Primavera

100 g (3½ oz) di piselli freschi (o surgelati)

100 g (3½ oz) di asparagi

2 spicchi d'aglio

cipollotti, tritati

100 g (3½ oz) di ricotta

optional: petto di pollo già cotto

Per condire

succo di limone

olio extra vergine d'oliva

Per decorare

parmigiano grattugiato

pinoli tostati

pepe nero macinato

buccia di limone grattugiata

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Sbollentare i piselli e gli asparagi per 3 minuti. Scolarli, raffreddarli sotto l'acqua fredda e tenerli da parte.
3. Far bollire la pasta nella stessa acqua. Nel frattempo, versare l'olio e gli spicchi d'aglio in un tegame, soffriggere per qualche minuto poi aggiungere le verdure sbollentate e i cipollotti e cuocere a fuoco basso per 5 minuti. Togliere l'aglio.
4. Quando la pasta è pronta, scolarla e aggiungerla nel tegame con le verdure, insieme a metà della ricotta.
5. Servire con la restante ricotta a parte, e condire a piacere.

Ζυμαρικά Primavera

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) παπαρδέλες με βότανα

Συστατικά Primavera

100 g (3 ½ oz) φρέσκο αρακά (ή κατεψυγμένο)

100 g (3 ½ oz) πράσινα σπαράγγια

2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

Φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο

100 g (3 ½ oz) ρικότα

Προαιρετικά: μαγειρεμένο στήθος κοτόπουλου

Σάλτσα

Χυμό λεμονιού

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Επικάλυψη

Παρμεζάνα, ψιλοκομμένη

Κουκουναρόσπορο, καβουρδισμένο

Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ξύσμα λεμονιού

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Ζεματίστε τον αρακά και τα σπαράγγια για 3 λεπτά. Μαγειρέψτε, στραγγίστε, ρίξτε κρύο νερό και αφήστε στην άκρη.
3. Βράστε τα ζυμαρικά στο ίδιο νερό. Εν τω μεταξύ, σε ένα τηγάνι, προσθέστε ελαιόλαδο και ολόκληρες σκελίδες σκόρδο για λίγα λεπτά, προσθέστε τα ζεματισμένα λαχανικά, το φρέσκο κρεμμυδάκι και μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά για 5 λεπτά. Αφαιρέστε το σκόρδο.
4. Όταν τα ζυμαρικά είναι έτοιμα, στραγγίστε και προσθέστε τα στα λαχανικά με τη μισή ποσότητα ρικότα και ανακατέψτε.
5. Σερβίρετε με την υπόλοιπη ρικότα και γαρνίρετε με την επικάλυψη.

Pasta Primavera (Frühlingspasta)

Frische Pasta

Ca. 300 g Kräuter-Pappardelle

Primavera

100 g frische oder tiefgekühlte Erbsen

100 g grüner Spargel

2 Knoblauchzehen

30 g Frühlingszwiebeln, klein geschnitten

100 g Ricotta

Nach Belieben: 70 g gekochte Hähnchenbrust

pro Person

Soße

Zitronensaft

Olivenöl extra vergine

Zum Garnieren

Parmesan, gerieben

Pinienkerne, geröstet

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach

Geschmack

Geriebene Zitronenschale nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Blanchieren Sie Erbsen und Spargel etwa 3 Minuten. Gießen Sie das Gemüse ab und fangen Sie das Kochwasser auf. Schrecken Sie das Gemüse kalt ab und stellen Sie es beiseite.
3. Kochen Sie die Pasta im Gemüsekochwasser. Geben Sie in der Zwischenzeit Olivenöl und die ganzen Knoblauchzehen in eine Pfanne und fügen Sie das blanchierte Gemüse und die Frühlingszwiebeln hinzu. Braten Sie alles etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze. Entfernen Sie die Knoblauchzehen.
4. Sobald die Pasta fertig ist, gießen Sie sie ab. Geben Sie die Pasta und die Hälfte des Ricottas zum Gemüse in die Pfanne und rühren alles gut durch.
5. Servieren Sie das Gericht mit dem restlichen Ricotta und garnieren Sie es nach Geschmack mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen, gemahlenem schwarzem Pfeffer und geriebener Zitronenschale.

Pâtes primavera

Des pâtes fraîches:

~ 300 g (10.5 oz) de pappardelle aux fines herbes

Ingédients de la sauce primavera

100 g (3½ oz) de petits pois frais (ou surgelés)

100 g (3½ oz) d'asperges vertes

2 gousses d'ail

oignons verts, hachés

100 g (3½ oz) de fromage ricotta

facultatif : poitrines de poulet cuites

Sauce

jus de citron

huile d'olive extra vierge

Garniture

fromage parmesan, râpé

noix de pin, grillées

poivre noir moulu, au goût

zeste de citron au goût, râpé

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faire blanchir les petits pois et les asperges pendant 3 minutes. Les cuire, les égoutter et les refroidir à l'eau froide, puis les réserver.
3. Faire bouillir les pâtes dans la même eau. Entretemps, verser l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les gousses d'ail entières pendant quelques minutes; ajouter les légumes blanchis et les oignons verts et faire revenir à feu doux pendant environ 5 minutes. Enlever l'ail.
4. Quand les pâtes sont prêtes, les égoutter et les ajouter aux légumes avec la moitié du fromage ricotta, puis remuer.
5. Servir avec le reste de ricotta et assaisonner au goût avec la garniture.





IT

Fettuccine al pesto

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di fettuccine

Pesto

1 spicchio d'aglio
10 g (1 cucchiaino) di pinoli tostati
2 mazzetti di basilico
50 ml (3 cucchiaini + 1 cucchiaino) di olio extra-vergine d'oliva
20 g (2 ½ cucchiaini) di parmigiano grattugiato
pepe nero macinato
sale

Per guarnire

pomodori, tritati
foglie di basilico fresco
1 peperone rosso, tritato
parmigiano grattugiato

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Preparare il pesto: usando mortaio e pestello oppure un robot da cucina, tritare i pinoli con l'aglio e il basilico, e aggiungere lentamente l'olio. Per ultimo aggiungere il formaggio e regolare di pepe.
3. Cuocere la pasta al dente (circa 8 minuti).
4. Condire la pasta con una dose abbondante di pesto, guarnire e servire immediatamente.

Per trasformarlo in un piatto completo, aggiungere petto di pollo già cotto, zucchine e finocchi a dadini.

GR

Φετουτσίνι με πέστο

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) Φετουτσίνι

Πέστο

1 σκελίδα σκόρδο
10 g (1 κτσ) κουκουναρόσπορο, καβουρδισμένο
2 χούφτες φρέσκο βασιλικό
50 ml (3 κτσ + 1 κτγ) έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
20 g (2 κτσ + 1 ½ κτγ) παρμεζάνα, τριμμένη
Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
Αλάτι

Γαρνιτούρα

Ντομάτες, ψιλοκομμένες
Φύλλα φρέσκου βασιλικού
1 κόκκινη πιπεριά
Παρμεζάνα

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Προετοιμάστε το πέστο. Χρησιμοποιώντας ένα μίξερ ή γουδί, αναμίξτε τους κουκουναρόσπορους με το σκόρδο, προσθέστε το βασιλικό και σιγά – σιγά το ελαιόλαδο. Τέλος, προσθέστε την παρμεζάνα και την πιπεριά.
3. Βράστε τα ζυμαρικά περίπου 8 λεπτά.
4. Σερβίρετε τα ζυμαρικά με μια γενναιόδωρη δόση πέστο, προσθέστε τη γαρνιτούρα και σερβίρετε αμέσως.

Προσθέστε πηγανιτό στήθος κοτόπουλο, κολοκύθια ή μάραθο για να μετατρέψετε το πιάτο σε ένα ολοκληρωμένο γεύμα.

DE

Fettuccine al Pesto

Frische Pasta

Ca. 300 g Fettuccine

Pesto

1 Knoblauchzehe
10 g Pinienkerne, geröstet
2 Handvoll frisches Basilikum
50 ml (3 EL + 1 TL) Olivenöl extra vergine
20 g (2 EL + 1½ TL) Parmesan, gerieben
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Meersalz nach Geschmack

Zum Garnieren

Tomaten, klein geschnitten
Frisches Basilikum, klein geschnitten
1 rote Paprika, klein geschnitten
Parmesan

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Bereiten Sie das Pesto zu. Verarbeiten Sie die gerösteten Pinienkerne und den Knoblauch im Mixer oder mit einem Mörser zu einer Paste. Geben Sie Basilikum und nach und nach Olivenöl hinzu.
3. Kochen Sie die Pasta etwa 8 Minuten, bis sie gar ist.
4. Servieren Sie die Pasta mit einer großzügigen Portion Pesto. Garnieren Sie die Teller mit Tomaten, Basilikum, roter Paprika und Parmesan. Schmecken Sie sie mit Meersalz und frischem, gemahlenen Pfeffer ab.

Wenn Sie den Salat als Hauptmahlzeit genießen möchten, geben Sie noch gebratene Hähnchenbrust, Zucchini oder Fenchel hinzu.

FR

Fettuccine au pesto

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de Fettuccine

Pesto

1 gousse d'ail
10 g (1 c. à soupe) de noix de pin, grillées
2 poignées de basilic frais
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) d'huile d'olive extra vierge
20 g (2 c. à soupe + 1 ½ c. à thé) de fromage parmesan, râpé
poivre noir moulu, au goût
sel de mer au goût

Accompagnements

tomates, hachées
feuilles de basilic frais, hachées
1 poivron rouge, haché
fromage parmesan

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Préparer le pesto. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un mortier et pilon, mélanger les noix de pin et l'ail, ajouter le basilic, puis l'huile en versant lentement. Finalement ajouter le fromage et le poivre au goût.
3. Cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 8 minutes.
4. Servir les pâtes avec une généreuse portion de pesto, ajouter la garniture et servir immédiatement.

Ajouter de la poitrine de poulet, de la courgette ou du fenouil sautés pour faire de ce plat un repas complet.



IT

Pizzoccheri alla Valtellinese

Pasta Fresca
250 g di farina di grano saraceno.
90 g d'acqua

Condimento
250 g di bitto o fontina tagliata a dadini
100 g di burro
2 spicchi d'aglio
2 patate tagliate a pezzi
300 g di verza

- Preparazione
1. Usare il disco per lasagne.
 2. Tagliare l'impasto a circa 10 cm di lunghezza.
 3. Tagliare il quadrato ottenuto in 5 parti in verticale e poi a metà in orizzontale.
 4. Bollire l'acqua salata.
 5. Aggiungere le patate a pezzi.
 6. Dopo circa 8 minuti aggiungere la verza.
 7. A cottura quasi ultimata di questi due ingredienti buttare i pizzoccheri nella stessa acqua.
 8. Scolare tutti gli ingredienti e metterli in una bacinella a cui va immediatamente aggiunto il formaggio a dadini in modo che si sciolga e fili.
 9. Aggiungere il burro fritto con l'aglio.
 10. Mescolare con forza e servire ben caldi.

Consiglio: Impiattare con il coppapasta se vogliamo dare una forma particolare ai pizzoccheri.

Nota: la farina di grano saraceno è naturalmente priva di glutine.

GR

Pizzoccheri alla Valtellinese

Συστατικά
250 g αλεύρι από φαγόπυρο
90 g νερό

Σάλτσα
250 g τυρί bitto ή fontina, σε κύβους
100 g βούτυρο
2 σκελίδες σκόρδο
2 πατάτες κομμένες
300 g λάχανο

- Προετοιμασία
1. Χρησιμοποιήστε το δίσκο για λαζάνια.
 2. Κόψτε τα ζυμαρικά με πλευρά περίπου 10 cm.
 3. Κόψτε το τετράγωνο φύλλο σε 5 μέρη κάθετα και μετά οριζόντια στη μέση.
 4. Βράστε σε μία κασαρόλα αλατισμένο νερό
 5. Ρίξτε τις κομμένες πατάτες.
 6. Μετά από 8 περίπου λεπτά προσθέστε το λάχανο.
 7. Όταν είναι σχεδόν βρασμένα αυτά, προσθέστε τα ζυμαρικά στο ίδιο νερό.
 8. Στραγγίστε όλα τα υλικά και μεταφέρετέ τα σε ένα μπολ όπου θα προσθέσετε κατευθείαν το τυρί σε κομματάκια ώστε να λιώσει.
 9. Προσθέστε το βούτυρο περασμένο από το τηγάνι μαζί με το σκόρδο.
 10. Ανακατέψτε καλά και σερβίρετέ τα ζεστά.

Tip: χρησιμοποιήστε ειδικούς κόπτες εάν επιθυμείτε να δώσετε στα pizzoccheri συγκεκριμένο σχήμα.

Σημ.: το αλεύρι από φαγόπυρο δεν περιέχει γλουτένη.

DE

Pizzoccheri nach Art des Valtellina

Frische Pasta
250 g Buchweizenmehl
90 g Wasser

Soße
250 g Bitto oder Fontina, in Würfel geschnitten
100 g Butter
2 Knoblauchzehen
2 Kartoffeln, klein geschnitten
300 g Wirsing

- Zubereitung
1. Schneiden Sie den Teig auf ca. 10 cm Länge.
 2. Schneiden Sie das erhaltene Quadrat in 5 senkrechte Teile und halbieren Sie es dann quer.
 3. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen und fügen die Kartoffelstückchen hinzu.
 4. Geben Sie nach ca. 8 Minuten den Wirsing hinzu.
 5. Geben Sie zum Ende der Kochzeit die Pizzoccheri zu den beiden Zutaten in das Kochwasser hinzu.
 6. Gießen Sie alles ab, füllen Sie den Inhalt in eine Schüssel und fügen Sie sofort die Käsewürfel hinzu, damit der Käse Fäden zieht.
 7. Schwitzen Sie die gepressten Knoblauchzehen in Butter an und geben sie dazu.
 8. Vermengen Sie alles gut und servieren Sie das Gericht heiß.

Tipp: Richten Sie die Pizzoccheri mit dem Teigausstecher auf dem Teller an, damit sie eine besondere Form erhalten.

Übrigens: Buchweizenmehl ist von Natur aus glutenfrei.

FR

Pizzoccheri à la Valtellinese

Ingédients
250 g de farine de sarrasin
90 g d'eau

Sauce
250 g de bitto ou de fontine, coupé en petits cubes
100 g de beurre
2 gousses d'ail
2 pommes de terre coupées en gros morceaux
300 g de chou de Milan

- Préparation
1. Utiliser l'emporte-pièce à lasagnes.
 2. Couper la pâte en morceaux d'environ 10 cm de long.
 3. Couper les carrés de pâte obtenus en 5 parts verticalement et en 2 parts horizontalement.
 4. Porter de l'eau salée à ébullition.
 5. Ajouter les morceaux de pommes de terre.
 6. Après environ 8 minutes, ajouter le chou de Milan.
 7. Lorsque les deux ingrédients sont presque cuits, plonger les pizzoccheri dans l'eau salée.
 8. Égoutter tous les ingrédients, les transférer dans un bol et ajouter rapidement le fromage pour qu'il fonde.
 9. Ajouter l'ail revenu dans le beurre.
 10. Bien mélanger et servir chaud.

Suggestion : pour former les pizzoccheri, les répartir sur des assiettes et les couper à l'aide d'un « coppapasta » (emporte-pièce pour pâtes)

A noter : la farine de sarrasin est sans gluten



IT

Ditalini estivi al kamut

Pasta Fresca

250 g di farina di kamut
65g d'acqua

Condimento

1 mozzarella
2 pomodori
50 gr di ricotta salata stagionata
basilico
olio extra vergine d'oliva
pepe q.b.

Preparazione

1. Usare il disco per i maccheroni e tagliare l'impasto a circa 1 cm di lunghezza.
2. Tagliare la mozzarella a dadini insieme ai pomodori e al basilico.
3. Condirli con olio sale e pepe.
4. Bollire l'acqua e cuocere i ditalini.
5. Scolarli a cottura avvenuta.
6. Unire ditalini, mozzarella, pomodoro e basilico.
7. Grattugiare la ricotta salata ed aggiungerla ai ditalini.
8. Mischiare tutti gli ingredienti e gustarli.

Consiglio: condire il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di pepe.

GR

Κοφτό μακαρονάκι με αλεύρι Καμούτ

Συστατικά

250 g αλεύρι Καμούτ
65 g νερό

Σάλτσα

1 mozzarella
2 ντομάτες
50 g στραγγισμένη και αλατισμένη ρικότα
Βασιλικό
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Πιπέρι, φρεσκοτριμμένο

Προετοιμασία

1. Χρησιμοποιήστε το δίσκο για μακαρόνια και κόψτε το ζυμαρικό με μήκος περίπου 1 cm.
2. Κόψτε τη mozzarella σε κύβους μαζί με τις ντομάτες και το βασιλικό.
3. Καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι και λάδι.
4. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
5. Στραγγίστε μόλις βράσουν.
6. Ενώστε τα ζυμαρικά με τη mozzarella, τη ντομάτα και το βασιλικό.
7. Τρίψτε τη ρικότα και προσθέστε τη στα ζυμαρικά.
8. Αναμίξτε όλα τα συστατικά και σερβίρετε.

Τip: Ραντίστε με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίξτε φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

DE

Kamutnudeln ohne Ei

Frische Pasta

250 g Kamutmehl
65 g Wasser

Soße

1 Mozzarella
2 Tomaten
50 g Ricotta, gereift und gesalzen
Basilikum
Olivenöl extra vergine
Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Verwenden Sie den Aufsatz für Maccheroni und schneiden Sie den Teig auf ca. 1 cm Länge.
2. Schneiden Sie den Mozzarella zusammen mit den Tomaten und Basilikum in Würfel.
3. Geben Sie Öl, Salz und Pfeffer hinzu.
4. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie die Ditalini und gießen Sie sie ab.
5. Vermengen Sie die Ditalini mit dem Mozzarella, den Tomaten und dem Basilikum.
6. Reiben Sie den Ricotta und geben Sie ihn zu den Ditalini.
7. Vermengen Sie alle Zutaten.

Tipp: Beträufeln Sie das Gericht mit nativem Olivenöl und würzen Sie es nach Geschmack mit einer Prise Pfeffer.

FR

Ditalini d'été à la farine de kamut

Ingédients

250 g de farine de kamut
65 g d'eau

Sauce

1 boule de mozzarella
2 tomates
50 g de ricotta salée et assaisonnée
Basilic
Huile d'olive extra vierge
Poivre, selon le gout

Préparation

1. Utiliser l'emporte-pièce à macaroni et couper la pâte en morceaux d'environ 1 cm de long.
2. Couper la mozzarella et les tomates en cubes et ajouter le basilic haché.
3. Assaisonner d'huile, de sel et de poivre.
4. Porter de l'eau salée à ébullition et cuire les ditalini.
5. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter rapidement.
6. Dans un bol, mélanger les ditalini avec la mozzarella, les tomates et le basilic.
7. Râper la ricotta et l'ajouter aux ditalini.
8. Bien mélanger et servir.

Suggestion : assaisonner le plat d'un filet d'huile d'olive extra vierge et d'une pincée de poivre.



(IT)

Lasagne allo Squacquerone e crema di piselli

Pasta Fresca

500 g di farina bianca 0
Liquido 195g: 1 uovo + acqua

Condimento

1 kg di piselli surgelati o freschi
1 lt besciamella
½ cipolla
olio extravergine d'oliva q.b.
100 g pistacchi
250 g formaggio Squacquerone

Preparazione

1. Soffriggere la cipolla con l'olio, quando è rosolata aggiungere i piselli e cuocerli.
2. Frullarli fino ad ottenere una crema omogenea.
3. Tritare i pistacchi fino ad ottenere una farina.
4. Posizionare uno strato di pasta di lasagne in una pirofila.
5. Aggiungere e stendere la crema di piselli, la besciamella, lo Squacquerone e una spolverata di pistacchi.
6. Continuare così per tutti gli strati desiderati.
7. Sull'ultimo strato esterno, mettere solo un po' di besciamella e spolverare con la farina di pistacchi.
8. Infornare a 180° C e cuocere per circa 25 minuti.

(GR)

Λαζάνια με τυρί Squacquerone και κρέμα από μπιζέλια

Συστατικά

500 g λευκό αλεύρι τύπου 0
Υγρό 195 g: 1 αυγό + νερό

Σάλτσα

1 kg μπιζέλια κατεψυγμένα ή φρέσκα
1 l μπεσαμέλ
½ κρεμμύδι
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
100 g φυστίκια
250 g τυρί Squacquerone

Προετοιμασία

1. Σοτάρετε το κρεμμύδι με το ελαιόλαδο, μόλις ροδίσει προσθέστε τα μπιζέλια και μαγειρέψτε τα.
2. Ανακατέψτε έως ότου δημιουργηθεί μια ομογενής κρέμα.
3. Ψιλοκόψτε τα φυστίκια μέχρι να γίνουν σκόνη.
4. Τοποθετήστε μια στρώση λαζάνια σε ένα ταψί.
5. Προσθέστε και απλώστε την κρέμα μπιζελιών, τη μπεσαμέλ, το τυρί Squacquerone και μια πρέζα από τα φυστίκια σε σκόνη.
6. Προσθέστε όσες στρώσεις επιθυμείτε.
7. Στην τελευταία στρώση, τοποθετήστε μόνο μπεσαμέλ και πασπαλίστε με τη σκόνη από φυστίκια.
8. Ψήστε στο φούρνο για 25 περίπου λεπτά στους 180° C.

(DE)

Lasagne mit italienischem Frischkäse Squacquerone und Erbsenpüree

Frische Pasta

500 g Weizenmehl
195 g Flüssigkeit: 1 Ei + Wasser

Crema di piselli

1 kg Erbsen, tiefgekühlt oder frisch
1 l Béchamelsoße
½ Zwiebel, gehackt
100 g Pistazien

250 g Squacquerone
Olivenöl extra vergine nach Geschmack

Zubereitung

1. Bräunen Sie die Zwiebel in Öl an, fügen Sie die Erbsen hinzu und kochen diese.
2. Pürieren Sie die Zutaten zu einer gleichmäßigen Creme.
3. Zerstoßen Sie die Pistazien in feine Stücke.
4. Für die Lasagne: Schichten Sie immer abwechselnd Lasagneblätter, Erbsen-Creme, Béchamelsoße und Squacquerone. Bestreuen Sie das Ganze mit zerstoßenen Pistazien.
5. Verteilen Sie zuoberst nur etwas Béchamelsoße und bestreuen Sie die Lasagne zum Schluss mit zerstoßenen Pistazien.
6. Backen Sie die Lasagne bei 180 °C ca. 25 Minuten im Ofen.

(FR)

Lasagnes au Squacquerone et à la purée de petits pois

Ingrédients

500 g de farine de blé
1 œuf + eau (195 g)

Sauce

1 kg de petits pois congelés ou frais
1 l de béchamel
½ oignon
Huile d'olive extra vierge, selon le goût
100 g de pistaches
250 g de Squacquerone

Préparation

1. Faire revenir doucement l'oignon dans l'huile d'olive ; quand il est doré, ajouter les petits pois et les faire cuire.
2. Écraser les petits pois jusqu'à l'obtention d'une purée.
3. Réduire les pistaches en farine.
4. Placer une couche de feuilles de lasagne dans un plat à four.
5. Ajouter et étaler la purée de petits pois, la sauce béchamel, le Squacquerone et saupoudrer la farine de pistaches.
6. Superposer autant de couches que vous le souhaitez.
7. Sur la dernière couche, ajouter simplement un petit peu de béchamel et saupoudrer de farine de pistache.
8. Cuire au four à 180 °C pendant environ 25 minutes.



IT

Fettuccine di farina di castagne con zola e mela

Pasta Fresca

150 g di farina di grano duro
150 g di farina di castagne
liquido 150g: 2 uova + acqua

Condimento

1 mela
250 gr di zola

Preparazione

1. Tagliare la mela a pezzi non troppo grossi
2. Sciogliere il gorgonzola in un pentolino insieme ai pezzi di mela.
3. Aggiungere, se necessario, un po' di acqua di cottura della pasta per rendere la crema più morbida.
4. Fare cuocere le fettuccine in acqua salata.
5. Scolare ed aggiungerle alla crema di gorgonzola e mele.
6. Mescolare e gustare.

Nota: La consistenza dell'impasto con farina di castagne dipende molto dalla quantità di uovo. In caso di bisogno, adattare il rapporto uova/acqua secondo i bisogni locali per avere una buona estrusione. Nel caso in cui dell'impasto rimanesse all'interno, usare la funzione extrusion.

GR

Φετουσίνι κάστανου με gorgonzola και μήλο

Συστατικά

150 g αλεύρι σκληρό
150 g αλεύρι κάστανου
Υγρό 150 g: 2 αυγά + νερό

Σάλτσα

1 μήλο
250 g τυρί gorgonzola

Προετοιμασία

1. Κόψτε το μήλο σε μεσαίου μεγέθους κομμάτια.
2. Λιώστε τη gorgonzola σε μια κατσαρόλα μαζί με το μήλο.
3. Προσθέστε, εάν χρειάζεται, λίγο νερό από τα ζυμαρικά για να δέσει η κρέμα.
4. Βράστε σε μία κατσαρόλα με αλατισμένο νερό τις Φετουσίνι.
5. Στραγγίστε και προσθέστε την κρέμα με τη gorgonzola και το μήλο.
6. Σερβίρετε και απολαύστε.

Σημ.: Η συνοχή της ζύμης με αλεύρι κάστανου εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ποσότητα των αυγών. Σε περίπτωση ανάγκης, παρακαλώ προσαρμόστε την αναλογία αυγού / νερού ανάλογα με τις ανάγκες, ώστε να έχουν την καλύτερη εξώθηση. Αν κάποια ζύμη παραμένει μέσα, παρακαλούμε να χρησιμοποιήσετε μόνο την λειτουργία εξώθησης

DE

Fettuccine aus Kastanienmehl mit Gorgonzola und Apfel

Frische Pasta

150 g Hartweizenmehl
150 g Kastanienmehl
150 g Flüssigkeit: 2 Eier + Wasser

Gorgonzola-Apfel-Creme

1 Apfel
250 g Gorgonzola

Zubereitung

1. Schneiden Sie den Apfel in kleine Stücke.
2. Schmelzen Sie den Gorgonzola zusammen mit den Apfelstücken in einem kleinen Topf.
3. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie die Fettuccine und gießen Sie sie ab.
4. Fügen Sie eventuell etwas Nudelkochwasser zur Gorgonzola-Masse hinzu, um die Creme geschmeidiger zu machen.
5. Gießen Sie die Nudeln ab und geben sie zu der Gorgonzola-Apfel-Creme hinzu.
6. Vermengen Sie alles.

Übrigens: Die Konsistenz des Kastanienmehl-Teiges hängt sehr stark von der Menge der Eier ab. Falls nötig, passen Sie das Ei-Wasser-Verhältnis den lokalen Bedingungen für die beste Teigabgabe an. Wenn Teigreste im Gerät übrigbleiben, benutzen Sie bitte die „Nur Formen“ Funktion.

FR

Fettuccine à la farine de châtaigne, au zola et à la pomme

Ingédients

150 g de farine à pain
150 g de farine de châtaigne
2 œufs + eau (150 g)

Sauce

1 pomme
250 g de zola

Préparation

1. Couper la pomme en tranches de taille moyenne.
2. Faire fondre le zola dans une petite casserole et ajouter les tranches de pomme.
3. Au besoin, ajouter un peu d'eau de cuisson pour obtenir une sauce crémeuse.
4. Cuire les pâtes dans de l'eau salée.
5. Égoutter, verser dans un bol et ajouter la sauce zola-pomme.
6. Bien mélanger et servir.

À noter : la consistance de la pâte à base de farine de châtaigne dépend fortement de la quantité d'œufs. Si nécessaire, veuillez adapter le rapport œufs/eau à vos besoins afin d'obtenir la meilleure extrusion. S'il reste de la pâte à l'intérieur, veuillez utiliser la fonction d'extrusion seule.





IT

Spaghetti cacio e pepe con farina di farro

Pasta Fresca

250 gr di farina di farro
liquido 95g: 1 uovo + acqua

Condimento

150 gr di pecorino romano grattugiato
pepe q.b.

Preparazione

1. Portare ad ebollizione l'acqua salata.
2. Cuocere gli spaghetti al dente.
3. Nel frattempo mettere il pecorino in una ciotola ed aggiungere alcuni cucchiari di acqua di cottura.
4. Miscelare fino ad ottenere una crema della densità desiderata.
5. Scolare la pasta e versarla nella ciotola con la crema di pecorino.
6. Mescolare ed aggiungere pepe a piacimento.

Consiglio: spolverare gli spaghetti impiattati con altro pecorino grattugiato.

GR

Σπαγγέτι με τυρί και πιπέρι από άγριο σιτάρι

Συστατικά

250 g αλεύρι από άγριο σιτάρι
Υγρά 95 g: 1 αυγό + νερό

Σάλτσα

150 g πεκορίνο τριμμένο
Πιπέρι, φρεσκοτριμμένο

Προετοιμασία

1. Βράστε αλατισμένο νερό.
2. Μαγειρέψτε τα σπαγγέτι al dente.
3. Εν τω μεταξύ, τοποθετήστε το πεκορίνο σε ένα μπολ και προσθέστε μερικές κουταλιές από το νερό των ζυμαρικών.
4. Ανακατέψτε μέχρις ότου να έχετε μια κρέμα με την πυκνότητα που επιθυμείτε.
5. Στραγγίστε τα ζυμαρικά και τοποθετήστε τα στο μπολ με το πεκορίνο.
6. Ανακατέψτε και προσθέστε πιπέρι.

Τip: Ρίξτε στα σπαγγέτι επιπλέον τριμμένο πεκορίνο αφού τα σερβίρετε.

DE

Spaghetti aus Dinkelmehl mit Pecorinokäse und Pfeffer

Frische Pasta

250 g Dinkelmehl
95 g Flüssigkeit: 1 Ei + Wasser

Pecorino-Creme

150 g Pecorino Romano, gerieben
Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie die Spaghetti „al dente“.
2. Geben Sie in der Zwischenzeit den Pecorino in eine Schüssel und fügen einige Löffel Kochwasser hinzu.
3. Verrühren Sie den Pecorino mit der Flüssigkeit zu einer Creme von gewünschter Sämigkeit.
4. Gießen Sie die Spaghetti ab und geben sie zu der Pecorino-Creme in die Schüssel.
5. Vermengen Sie alles und schmecken Sie das Gericht nach Geschmack mit Pfeffer ab.

Tipp: Bestreuen Sie die Spaghetti auf dem Teller zusätzlich mit geriebenem Pecorino.

FR

Spaghettis à la farine d'épeautre, au cacio et au poivre

Ingédients

250 g de farine d'épeautre
1 œuf + eau (95 g)

Sauce

150 g de pecorino romano, râpé
Poivre, selon le goût

Préparation

1. Porter de l'eau salée à ébullition
2. Cuire les spaghettis « al dente » (fermes sous la dent).
3. Pendant ce temps, placer le pecorino dans un saladier et ajouter quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson.
4. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.
5. Égoutter les spaghettis et les verser dans le saladier contenant la sauce au pecorino.
6. Mélanger et ajouter du poivre selon le goût.

Suggestion : répartir les pâtes dans des assiettes individuelles et ajouter du pecorino râpé.



(IT)

Pasta alle carote ai quattro formaggi

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di pappardelle alle carote

Salsa ai Quattro formaggi

25 g (1½ cucchiaino) di burro
100 g (4 oz) di funghi (optional)
50g (2 oz) di formaggio erborinato
100g (4 oz) di Emmenthal
100g (4 oz) di Parmigiano
50 g (2 oz) di Cheddar
200 ml (7 oz) di panna

Per guarnire

pepe nero macinato
optional: erbe aromatiche, tritate

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso. Aggiungere i funghi (se vengono usati).
3. Usando un cucchiaino di legno, aggiungere nell'ordine: formaggio erborinato, panna, Cheddar, Emmenthal e Parmigiano. Man mano che la salsa si addensa, usare il formaggio per addensare e la panna per diluire.
4. Cuocere la pasta.
5. Condire la pasta con la salsa e servire.

(GR)

Ζυμαρικά καρότου με τέσσερα τυριά

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) παπαρδέλες καρότου

Σάλτσα τέσσετα-τυριά

25 g (1 ½ κτσ) βούτυρο
100 g (4 oz) μανιτάρια (προαιρετικά)
50 g (2 oz) blue cheese
100 g (4 oz) emmental
100 g (4 oz) παρμεζάνα
50 g (2 oz) cheddar
200 ml (7 oz) κρέμα γάλακτος

Επικάλυψη

Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
Προαιρετικά: φρέσκα βότανα, ψιλοκομμένα

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Εν τω μεταξύ, λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε τα μανιτάρια, εάν επιλέξετε.
3. Με μια ξύλινη κουτάλα ανακατέψτε στη σάλτσα το blue cheese, την κρέμα γάλακτος, το cheddar, το emmental και την παρμεζάνα, με αυτή τη σειρά. Καθώς η σάλτσα πηζει, προσαρμόστε την πυκνότητα χρησιμοποιώντας τυρί για να την κάνετε πιο πηκτή και κρέμα γάλακτος για να την αραιώσετε.
4. Βράστε τα ζυμαρικά.
5. Σερβίρετε και περιχύστε με τη σάλτσα.

(DE)

Möhrenpasta mit viererlei Käse

Frische Pasta

Ca. 300 g Möhren-Pappardelle

Vier-Käse-Soße

25 g (1½ EL) Butter
100 g Pilze (nach Belieben)
50 g Blauschimmelkäse
100 g Emmentaler
100 g Parmesan
50 g Cheddar
200 ml Sahne

Zum Garnieren

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Nach Belieben: frische Kräuter, klein geschnitten

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Lassen Sie in der Zwischenzeit in einem kleinen Kochtopf die Butter bei geringer Hitze schmelzen. Falls Sie das Gericht mit Pilzen zubereiten wollen, braten Sie diese an.
3. Rühren Sie nacheinander mit einem Holzlöffel den Blauschimmelkäse, die Sahne, den Cheddar, den Emmentaler und den Parmesan unter die Butter – Achtung, die Reihenfolge ist wichtig! Wenn die Soße eindickt, geben Sie für die gewünschte Konsistenz Käse für eine dickflüssigere und Sahne für eine dünnflüssigere Soße hinzu.
4. Kochen Sie die Pasta.
5. Geben Sie vor dem Servieren die Soße über die Pasta.

(FR)

Pâtes aux carottes aux quatre fromages

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de pappardelle aux carottes

Sauce aux quatre fromages

25 g (1 ½ c. à soupe) de beurre
100 g (4 oz) de champignons (facultatif)
50 g (2 oz) de fromage bleu
100 g (4 oz) de fromage emmental
100 g (4 oz) de fromage parmesan
50 g (2 oz) de fromage cheddar
200 ml (7 oz) de crème

Garniture

poivre noir moulu, au goût
facultatif : fines herbes fraîches, hachées

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Faire sauter les champignons s'ils sont utilisés.
3. Incorporer à l'aide d'une cuillère en bois le fromage bleu, la crème le cheddar, l'emmental et le parmesan, dans cet ordre. À mesure que la sauce épaissit, ajuster sa consistance en l'épaississant avec du fromage ou en l'éclaircissant avec de la crème.
4. Faire cuire les pâtes pour qu'elles soient prêtes.
5. Servir les pâtes en les recouvrant de sauce.



IT

Insalata di penne tricolore

Pasta fresca
~600 g (21 oz) penne multicolore

Per l'insalata
250 g (9 oz) di fagiolini, sbollentati
200 g (7 oz) di asparagi, sbollentati
1 peperone rosso, a dadini
250 g (9 oz) di pomodorini ciliegini, tagliati a metà
basilico / prezzemolo fresco, tritato

Condimento
Il succo di ½ limone
1 cucchiaino di aceto bianco di vino
4 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di miele
pepe nero macinato

Per guarnire
noci o altra frutta secca, tostata
100 g (4 oz) di formaggio di capra, sbriciolato

- Preparazione:**
1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e cuocere le penne per 10-12 minuti. Scolare e raffreddare sotto l'acqua. Scolare di nuovo.
 2. Preparare il condimento in un'insalatiera. Mettere tutti gli ingredienti salati e la pasta, e mescolare con cura.
 3. Decorare con le noci e il formaggio sbriciolato.
 4. Servire subito.

GR

Σαλάτα picnic με πένες τρικολόρε

Φρέσκα ζυμαρικά
~ 600 g (21 oz) χρωματιστές πένες

Για τη σαλάτα
250 g (9 oz) πράσινα φασολάκια, ζεματισμένα
200 g (7 oz) σπαράγγια, ζεματισμένα
1 κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
250 g (9 oz) ντοματίνια, κομμένα στη μέση
Φρέσκο βασιλικό/ μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Σάλτσα
Χυμό από ½ λεμόνι
1 κτσ λευκό ξύδι
4 κτσ ελαιόλαδο
1 κτγ μέλι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Επικάλυψη
Καρύδια ή άλλους ξηρούς καρπούς, καβουρδισμένα
100 g (4 oz) κατσικίσιο τυρί, θρυμματισμένο

- Προετοιμασία**
1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό και μαγειρέψτε τις πένες για 10-12 λεπτά. Στραγγίστε και κρυώστε με νερό. Στραγγίστε καλά.
 2. Προετοιμάστε τη σάλτσα σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε όλα τα υλικά της σαλάτας και τα ζυμαρικά και ανακατέψτε.
 3. Γαρνίρετε με ξηρούς καρπούς και τυρί.
 4. Σερβίρετε κατευθείαν.

DE

Picknicksalat mit Penne tricolore

Frische Pasta
Ca. 600 g Penne in verschiedenen Farben

Für den Salat
250 g grüne Bohnen, blanchiert
200 g Spargel, blanchiert
1 rote Paprika, klein geschnitten
250 g Kirschtomaten, halbiert
Frisches Basilikum/frische Petersilie, klein geschnitten

Dressing
Saft von ½ Zitrone
1 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
1 TL Honig
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zum Garnieren
Walnüsse oder andere Nüsse, geröstet
100 g Ziegenkäse, zerbröckelt

- Zubereitung**
1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen und kochen Sie die Penne 10 bis 12 Minuten. Schrecken Sie die abgegossene Penne ab. Lassen Sie sie gut abtropfen.
 2. Bereiten Sie in einer großen Salatschüssel das Dressing zu. Geben Sie dann alle Salatzutaten und die Pasta hinzu und mischen Sie alles gut durch.
 3. Garnieren Sie den Salat mit Nüssen und Käse.

FR

Salade à pique-nique aux penne trois couleurs

Des pâtes fraîches
~ 600 g (21 oz) de penne multicolores

Pour la salade
250 g (9 oz) de fèves vertes, blanchies
200 g (7 oz) d'asperges, blanchies
1 poivron rouge, haché
250 g (9 oz) de tomates cerises, coupées en deux
basilic ou persil frais, haché

Vinaigrette
jus de ½ citron
1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à thé de miel
poivre noir moulu, au goût

Garniture
noix de Grenoble ou autre noix, grillées
100 g (4 oz) de fromage de chèvre, émietté

- Préparation**
1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égoutter et refroidir à l'eau froide. Bien égoutter.
 2. Préparer la vinaigrette dans un grand bol à salade. Ajouter tous les ingrédients de la salade et les pâtes, et mélanger.
 3. Garnir de noix et de fromage.
 4. La salade est prête à consommer ou à emporter en pique-nique.



IT

Spaghetti alla barbabietola con olive, capperi e Burrata

Pasta Fresca

250 g di farina tipo 00

90 g di succo di barbabietola (da barbabietola fresca)

Condimento

100 g di olive verdi, denocciolate

100 g di olive nere, denocciolate

80 g di capperi in salamoia, risciacquati

3-4 cucchiaini di olio d'oliva

½ spicchio d'aglio affettato fine

4 pomodori maturi, affettati e privati dei semi

1 peperoncino tritato fine

le foglie di 1 rametto di timo, sbriciolate

le foglie di 1 rametto di origano, sbriciolate

150 g di burrata, sgocciolata

Preparazione

1. Tagliare le olive a metà oppure in quarti (chi lo preferisce può anche tritarle) e mescolarle ai capperi.
2. Riscaldare l'olio, farvi soffriggere l'aglio, dopodiché aggiungere le olive e i capperi e lasciar soffriggere per 3 minuti.
3. Aggiungere il pomodoro e il peperoncino e portare a bollore.
4. Dopo aver aggiustato di sale e pepe, aggiungere il trito di erbe e mescolare il tutto.
5. Saltare brevemente la pasta in padella e distribuirvi sopra la burrata a pezzi.

GR

Σπαγγέτι πατζαριού με ελιές, κάππαρη και burrata

Φρέσκα ζυμαρικά

Περίπου 300 g ζυμαρικά πατζαριού

Σάλτσα

100 g πράσινες ελιές χωρίς κουκούτσι

100 g μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι

80 g κάππαρη σε άλμη, ξεπλύνετε με νερό

3-4 κτσ ελαιόλαδο

½ σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη

4 ώριμες ντομάτες, αφαιρέστε το εσωτερικό

και κόψτε τις σε λωρίδες

1 τσίλι, ψιλοκομμένο

1 κλαράκι θυμάρι, μαδημένο και ψιλοκομμένο

1 κλαράκι ρίγανη, ψιλοκομμένο

150 g τυρί Burrata, στραγγισμένο

Προετοιμασία

1. Κόψτε τις ελιές στη μέση ή σε τέταρτα (μπορείτε και σε κυβάκια εάν θέλετε) και αναμίξτε τις με την κάππαρη.
2. Ζεστάνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε το σκόρδο. Προσθέστε τις ελιές και την κάππαρη και ζεστάνετε το μίγμα για τρία λεπτά.
3. Προσθέστε τις ντομάτες και το τσίλι και ζεστάνετε έως ότου αρχίζει να κοχλάζει η σάλτσα
4. Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι και προσθέστε τα βότανα.
5. Προσθέστε τα ζυμαρικά στη σάλτσα, σπάστε το τυρί Burrata σε κομμάτια και ρίξτε το πάνω στα σπαγγέτι από πατζάρι.

DE

Rote Bete-Spaghetti mit Oliven, Kapern und Burrata

Frische Pasta

Ca. 300 g Rote Bete-Pasta

Soße

100 g grüne Oliven, entkernt

100 g schwarze (nicht geschwärzt) Oliven, entsteint

80 g Kapern in Salzlake, mit Wasser abgespült

3-4 EL Olivenöl

½ Knoblauchzehe, fein gehackt

4 reife Tomaten, entkernt und in Streifen geschnitten

1 Chilischote, fein gehackt

1 Zweig Thymian, gezupft, geschnitten

1 Zweig Oreganoblätter, gezupft, geschnitten

150 g Burrata, abgetropft

Zubereitung

1. Halbieren oder vierteln Sie die Oliven (Sie können Sie wahlweise auch klein hacken) und vermengen diese mit den Kapern.
2. Erhitzen Sie das Olivenöl und schwitzen Sie den Knoblauch darin an. Geben Sie die Oliven und die Kapern hinzu und erhitzen Sie alles 3 Minuten lang.
3. Geben Sie nun die Tomaten und die Chilischote hinzu und lassen Sie die Soße aufkochen.
4. Schmecken Sie die Soße mit Meersalz und Pfeffer ab und heben Sie die geschnittenen Kräuter unter.
5. Schwenken Sie die Pasta in der Sauce, zupfen Sie die Burrata und verteilen Sie sie auf den Rote Bete-Spaghetti.

FR

Spaghetti à la betterave accompagnés d'olives, de câpres et de burrata

Pâtes fraîches

Environ 300 g de pâtes à la betterave

Sauce

100 g d'olives vertes dénoyautées

100 g d'olives noires dénoyautées

(non teintées)

80 g de câpres en saumure, rincées à l'eau

3 – 4 c. à soupe d'huile d'olive

½ gousse d'ail, finement hachée

4 tomates mûres, équeutées et tranchées finement

1 piment, finement haché

1 branche de thym, effeuillée et hachée

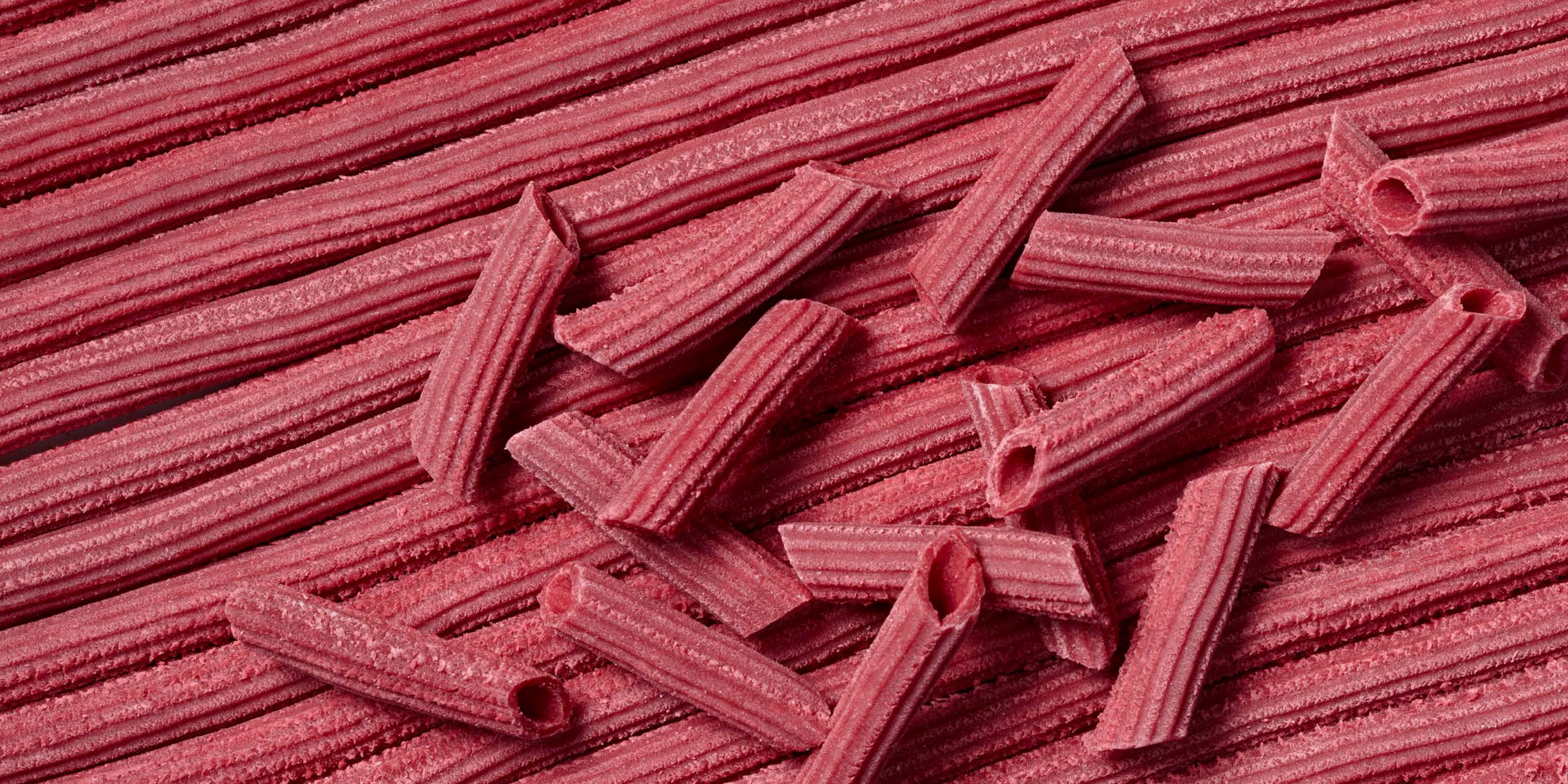
1 branche d'origan, hachée

150 g de burrata, égouttée

Préparation

1. Couper les olives en deux ou en quatre (vous pouvez aussi les couper en cubes) et les mélanger avec les câpres.
2. Faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'ail. Ajouter les olives et les câpres et faire chauffer le tout pendant trois minutes.
3. Ajouter ensuite les tomates et le piment et porter la sauce à ébullition.
4. Assaisonner la sauce avec du sel de mer et du poivre selon le goût et ajouter les fines herbes hachées.
5. Mélanger les pâtes à la sauce, déchirer la burrata en morceaux et en parsemer les spaghetti à la betterave.





IT

Penne agli spinaci con scampi e calamari

Pasta Fresca

250 g di farina tipo 00

90 g di succo di spinaci (vedi ricetta)

Condimento

3-4 cucchiaini di olio d'oliva

4 scampi, con il guscio ma privati della testa

8 calamari, puliti e sviscerati

il succo di 1 limone

1 presa di sale marino, pepe macinato fresco

le foglie di 1 rametto di basilico

1 spicchio d'aglio

Preparazione

1. Soffriggere l'aglio in padella con l'olio.
2. Aggiungere gli scampi e lasciarli rosolare per circa 1 minuto.
3. Aggiungere i calamari e far rosolare il tutto per circa 2 minuti.
4. Sfumare con il succo di limone e lasciar sobbollire per circa 2 minuti.
5. Dopo aver aggiustato di sale e pepe, aggiungere le foglie di basilico e mescolare il tutto.

Consiglio: Durante la cottura della pasta, frullare 50 g di spinaci e inserirli nell'acqua di cottura!

GR

Πένες από σπανάκι με καλαμάρι και καραβίδες

Φρέσκα ζυμαρικά

Περίπου 300 g noodles από σπανάκι

Καλαμάρια και караβίδες

3-4 κτσ ελαιόλαδο

4 караβίδες, με το κέλυφος, χωρίς κεφάλι

8 καλαμάρια, καθαρισμένα και χωρίς εντόσθια

Χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 κλαράκι βασιλικό

Προετοιμασία

1. Σοτάρετε το σκόρδο με ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι.
2. Προσθέστε τις караβίδες και αφήστε τις περίπου ένα λεπτό.
3. Στη συνέχεια, τα καλαμάρια για δύο περίπου λεπτά.
4. Προσθέστε το χυμό λεμονιού στις караβίδες και τα καλαμάρια και σιγοβράστε για δύο λεπτά.
5. Προσθέστε αλάτι και βασιλικό.

DE

Spinatpenne mit Calamaretti und Scampi

Frische Pasta

Ca. 300 g Spinatnudeln

Calamaretti und Scampi

3-4 EL Olivenöl

4 Scampi, in der Schale ohne Kopf

8 Calamari, entdärmt und geputzt

Saft einer Zitrone

1 Prise Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

1 Zweig Basilikum

Zubereitung

1. Schwitzen Sie Olivenöl mit Knoblauch in einer Pfanne an.
2. Geben Sie die Scampi hinzu und braten sie etwa 1 Minute an.
3. Geben Sie nun die Calamaretti hinzu und braten sie weitere 2 Minuten.
4. Löschen Sie die Scampi und Calamaretti mit dem Zitronensaft ab und lassen sie etwa 2 Minuten darin köcheln.
5. Schmecken Sie die Soße mit Meersalz ab und heben Sie Basilikum unter.

FR

Penne aux épinards, accompagnés de calamars et de scampi

Pâtes fraîches

Environ 300 g de nouilles aux épinards

Calamars et scampi

3 – 4 c. à soupe d'huile d'olive

4 scampi non-décortiqués, étêtés

8 calamars, nettoyés et vidés

Le jus d'un citron

1 pincée de sel de mer, poivre fraîchement moulu

1 branche de basilic

Préparation

1. Dans une poêle, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive.
2. Ajouter les scampi et les faire revenir pendant environ une minute.
3. Ajouter ensuite les calamars et les faire revenir encore deux minutes.
4. Ajouter le jus de citron aux scampi et aux calamars et laisser mijoter pendant environ deux minutes.
5. Ajouter le sel de mer à la sauce selon le goût ainsi que le basilic.



IT

Fettuccine alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino

Pasta Fresca
250 g di semola
90 g d'acqua

Condimento
3-4 pezzi di salsiccia a pezzetti
½ spicchio d'aglio schiacciato
200 g di zucchine a rondelle
il succo e la scorza di mezzo limone
olio aromatizzato al peperoncino
origano

Preparazione
1. Saltare la salsiccia in padella a fuoco medio – senza condimento, è sufficiente il grasso dell'insaccato.
2. Aggiungere l'aglio e lasciar rosolare.
3. Aggiungere le zucchine e portarle a cottura.
4. Sfumare con il succo di limone, aggiustare di sale e pepe e insaporire a piacere con la scorza di limone.

Consiglio: Cospargere il tutto di origano tritato.

GR

Φετουσίνι με λουκάνικο, σκόρδο και λάδι τσίλι

Φρέσκα ζυμαρικά
Περίπου 300 g Φετουσίνι

Σάλτσα
3-4 λουκάνικα salsiccia, σε φέτες
½ σκελίδα σκόρδου, θρυμματισμένο
200 g κολοκύθια, κομμένα
Χυμό και ξύσμα λεμονιού

Προετοιμασία
1. Τηγανίστε το κομμένο λουκάνικο σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Μην προσθέσετε λάδι καθώς τα λίπη του λουκάνικου επαρκούν για να το μαγειρέψετε.
2. Προσθέστε το σκόρδο στο τηγάνι.
3. Προσθέστε τα κολοκύθια και ζεστάνετέ τα.
4. Προσθέστε το χυμό λεμονιού στη σάλτσα και ρίξτε αλάτι και πιπέρι. Ρίξτε το ξύσμα λεμονιού.
5. Τέλος, πασπαλίστε με την ψιλοκομμένη ρίγανη.

DE

Fettuccine mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl

Frische Pasta
Ca. 300 g Fettuccine

Soße
3-4 Salsiccia-Würste, in Scheiben geschnitten
½ Knoblauchzehe, zerquetscht
200 g Zucchini, geschnitten
Saft einer Zitrone, Zitronenabrieb

Zubereitung
1. Braten Sie die geschnittene Salsiccia in einer Pfanne bei mittlerer Hitze an. Fügen Sie dabei kein Fett hinzu, da das Fett aus der Wurst genutzt wird.
2. Geben Sie den Knoblauch hinzu und schwitzen Sie diesen mit an.
3. Geben Sie nun die Zucchini hinzu und lassen sie heiß ziehen.
4. Löschen Sie die Soße mit Zitronensaft ab und schmecken sie mit Salz und Pfeffer ab. Heben Sie nach Geschmack den Zitronenabrieb unter.
5. Streuen Sie zum Schluss den geschnittenen Oregano darüber.

FR

Fettuccine aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de chili

Pâtes fraîches
Environ 300 g de Fettuccine

Sauce
3 – 4 saucisses salsiccia, en tranches
½ gousse d'ail, écrasée
200 g de courgette, coupée en dés
Le jus d'un citron, zeste de citron

Préparation
1. Faire cuire la salsiccia dans une poêle à feu moyen. Ne pas ajouter d'huile, utiliser la graisse de la saucisse pour la cuire.
2. Ajouter l'ail et le faire revenir dans la poêle.
3. Ajouter ensuite les courgettes et les faire cuire.
4. Ajouter le jus de citron à la sauce et assaisonner selon le goût avec le sel et le poivre. Ajouter le zeste de citron selon le goût.
5. Enfin, saupoudrer d'origan haché.



(IT)

Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra

Pasta Fresca

250 g di farina di segale tipo 2
liquido 95 g: 1 uovo + acqua

Condimento

4 pomodori ramati di media grandezza
30 g di zucchero a velo
1 scalogno
½ spicchio d'aglio
5 cucchiaini di olio d'oliva
2 fettine di zenzero fresco
3 cucchiaini di zucchero di canna
50 ml di vino bianco
100 ml di brodo di manzo
200 g di passata di pomodoro
le foglie di 2 rametti di timo
le foglie di 1 rametto di basilico, spezzettate
30 ml di panna
100 g di formaggio fresco di capra

Preparazione:

1. Tagliare una calotta ai pomodori, prelevarne la polpa con un cucchiaino e metterla da parte.
2. Cospargere l'interno dei pomodori di olio e zucchero a velo e metterli in forno a 120°C per 10 minuti.
3. Tagliare lo scalogno a dadini e l'aglio a fettine sottili.
4. Riscaldare l'olio in una padella, soffriggervi aglio, scalogno e zenzero, quindi caramellarli nello zucchero di canna. Spegnerli con il vino bianco, aggiungere il brodo di manzo, la polpa precedentemente prelevata dai pomodori e la passata di pomodoro, e portare a cottura mescolando spesso.
5. Aggiungere il timo, il basilico e la panna, aggiustare di sale e pepe – e di peperoncino, se piace.
6. Farcire i pomodori con la salsa così ottenuta, cospargerli di formaggio di capra e gratinare a 160°C per 5 minuti.

(GR)

Φετουσίνι με γεμιστές ντομάτες και μαλακό κατσικίσιο τυρί

Φρέσκα ζυμαρικά

Περίπου 300 g φετουσίνι

Σάλτσα

4 μέτριες ντομάτες
30 g άχνη ζάχαρη
1 εσάλोट
½ σκελίδα σκόρδο
5 κτσ ελαιόλαδο
2 κομμάτια τζίντζερ σε μέγεθος αντίχειρα, σε φέτες
3 κτσ καστανή ζάχαρη
50 ml λευκό κρασί
100 ml ζωμός βοδινού
200 g ντοματοπολτό
2 κλαράκια φρέσκο θυμάρι, μαδημένο
1 κλαράκι βασιλικό, ψιλοκομμένο
30 ml κρέμα γάλακτος
100 g μαλακό κατσικίσιο τυρί

Προετοιμασία

1. Κόψτε το επάνω μέρος της ντομάτας, αδειάστε το εσωτερικό και αφήστε τις στην άκρη.
2. Γεμίστε τις ντομάτες με λίγη άχνη ζάχαρη και ελαιόλαδο και ψήστε στο φούρνο για 10 λεπτά στους 120°C (248°F).
3. Κόψτε τα εσάλोट και το σκόρδο. Το κρεμμύδι σε κύβους και το σκόρδο σε φέτες.
4. Ζεστάνετε το ελαιόλαδο στο τηγάνι, σοτάρετε τα εσάλोट, το σκόρδο και το τζίντζερ σε αυτό και καραμελώστε τα χρησιμοποιώντας την καστανή ζάχαρη.
5. Σβήστε με λευκό κρασί, προσθέστε το ζωμό βοδινού, το εσωτερικό από τις ντομάτες και τον ντοματοπολτό και σιγοβράστε τη σάλτσα ανακατεύοντας πού και πού.
6. Προσθέστε το θυμάρι, το βασιλικό και την κρέμα γάλακτος και καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι και τσίλι.
7. Γεμίστε τις ντομάτες με τη σάλτσα, προσθέστε το κατσικίσιο τυρί και ψήστε στους 160°C (320°F) για πέντε λεπτά.

(DE)

Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse

FrISChe Pasta

Ca. 300 g Fettuccine

Soße

4 mittelgroße Strauchtomaten
30 g Puderzucker
1 Schalotte
½ Knoblauch
5 EL Olivenöl
2 daumengroße Stücke frischen Ingwer, in Scheiben
3 EL brauner Zucker
50 ml Weißwein
100 ml Kalbsbrühe
200 g passierte Tomaten
2 Zweige Thymian, gezupft
1 Zweig Basilikum, geschnitten
30 ml Sahne
100 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Schneiden Sie bei den Tomaten einen „Deckel“ ab, nehmen Sie das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus und stellen Sie das Fruchtfleisch beiseite.
2. Füllen Sie die Tomaten mit etwas Puderzucker und Olivenöl und geben Sie die Tomaten bei 120°C für 10 Minuten in den Ofen.
3. Schälen Sie die Schalotten und den Knoblauch. Schneiden Sie die Zwiebel in Würfel und den Knoblauch in Scheiben.
4. Erhitzen Sie das Olivenöl im Topf, schwitzen Sie die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer darin an und karamellisieren Sie alles mit braunem Zucker.
5. Löschen Sie die Zutaten mit etwas Weißwein ab, geben Sie die Kalbsbrühe, das Fruchtfleisch und die passierten Tomaten hinzu und lassen Sie die Soße einköcheln. Rühren Sie dabei ab und zu um.
6. Geben Sie den Thymian, Basilikum und die Sahne hinzu und schmecken Sie die Soße nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chili fein ab.
7. Füllen Sie die Tomaten mit der Tomatensauce, geben Sie den Ziegenkäse darauf und lassen Sie das Gericht für weitere 5 Minuten bei 160°C im Backofen garen.

(FR)

Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais

Pâtes fraîches

Environ 300 g de fettuccine

Sauce

4 tomates en grappe de taille moyenne
30 g de sucre glace
1 échalote
½ gousse d'ail
5 c. à soupe d'huile d'olive
2 morceaux de gingembre frais de la grosseur du pouce, en tranches
3 c. à soupe de cassonade
50 ml de vin blanc
100 ml de fond de veau
200 g de tomates pelées
2 branches de thym, effeuillées
1 branche de basilic, hachée
30 ml de crème
100 g de fromage de chèvre frais

Préparation

1. Couper le haut des tomates, les évider à l'aide d'une cuillère et réserver la chair.
2. Remplir les tomates d'un peu de sucre glace et d'huile d'olive et les faire cuire au four à 120 °C (248 °F) pendant 10 minutes.
3. Hacher l'échalote et l'ail. Couper l'oignon en dés et l'ail en tranches.
4. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, faire revenir les échalotes, l'ail, le gingembre et caraméliser le tout avec la cassonade.
5. Verser le vin blanc sur les ingrédients, ajouter le fond de veau, la chair des tomates et les tomates pelées et laisser mijoter la sauce. Remuer de temps en temps.
6. Ajouter le thym, le basilic et la crème et assaisonner la sauce selon le goût avec le sel, le poivre et le piment.
7. Farcir les tomates de sauce tomate, ajouter le fromage de chèvre frais et cuire au four à 160 °C (320 °F) pendant encore 5 minutes.



IT

Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di quadrati di pasta

Ripieno

300g (10 ½ oz) di spinaci freschi

250 g (1 c) di ricotta

50 g (2 oz) di parmigiana grattugiato

30 g (2 tbsp) di pinoli tostati

noce moscata

extra: albume

un pennello

Burro alla salvia

50 g (2 oz) di burro

10 foglie di salvia, tritate

50 ml (3 cucchiaini + 1 cucchiaino) di panna

50 g (2 oz) di parmigiano

pepe nero macinato

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e sbollentare gli spinaci per 5 secondi. Scolarli, immergerli subito in acqua fredda e scolarli nuovamente.
2. Tritare finemente gli spinaci e mescolarli agli altri ingredienti del ripieno.
3. Stendere metà della pasta su una superficie piana e mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ciascun foglio di pasta. Spennellare i bordi della pasta con l'albume e coprire con un altro quadrato di pasta, usando una forchetta per sigillare il raviolo.
4. Preparare il burro alla salvia. Sciogliere il burro in un pentolino, a fuoco basso. Aggiungere la salvia, un po' di sale e la panna e far sobbollire per pochi secondi. Aggiungere il formaggio e mescolare per farlo fondere.
5. Cuocere i ravioli per 6-8 minuti e servirli subito conditi con il burro alla salvia.

GR

Ραβιόλι με ρικότα και σπανάκι και βούτυρο με φασκόμηλο

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) τετραγωνάκια ζυμαρικών

Γέμιση

300 g (10½ oz) φρέσκο σπανάκι

250 g (1 c) ρικότα

50 g (2 oz) παρμεζάνα, τριμμένη

30 g (2 κτσ) κουκουνάρια, καβουρδισμένα

Μοσχοκάρυδο

Extra: ασπράδι αυγού

Πινέλο

Βούτυρο με φασκόμηλο

50 g (2 oz) βούτυρο

10 φύλλα φασκόμηλο, ψιλοκομμένα

50 ml (3 κτσ + 1 κτγ) κρέμα γάλακτος

50 g (2 oz) παρμεζάνα

Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό και ζεματίστε το σπανάκι μαγειρεύοντάς το για 5 δευτερόλεπτα, στραγγίζοντάς το, κρυώνοντάς το με νερό και στραγγίζοντάς το ξανά.
2. Ψιλοκόψτε το σπανάκι και προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης.
3. Απλώστε τα μισά φύλλα ζυμαρικών σε μια λεία επιφάνεια και τοποθετήστε με ένα κουτάλακι του γλυκού μια γεμάτη κουταλιά από τη γέμιση σε κάθε φύλλο. Αλείψτε τις άκρες με το ασπράδι αυγού και τοποθετήστε ένα άλλο φύλλο ζυμαρικών από πάνω, χρησιμοποιώντας ένα πιρούνι για να σφραγίσετε τις άκρες και να σχηματιστεί ένας φάκελος.
4. Προετοιμάστε το βούτυρο με φασκόμηλο. Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε το φασκόμηλο και την κρέμα γάλακτος και σιγοβράστε για μερικά δευτερόλεπτα. Ριζτε και ανακατέψτε το τυρί μέχρι να λιώσει.
5. Βράστε τα ραβιόλι για 6-8 λεπτά. Σερβίρετε απευθείας και περιχύστε με το βούτυρο.

DE

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter

Frische Pasta

Ca. 300 g Pasta-Quadrate

Füllung

300 g frischer Spinat

250 g Ricotta

50 g Parmesan, gerieben

30 g (2 EL) Pinienkerne, geröstet

Muskatnuss nach Geschmack

Salbeibutter

50 g Butter

10 Salbeiblätter, klein geschnitten

50 ml (3 EL + 1 TL) Sahne

50 g Parmesan

Meersalz

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Blanchieren Sie den Spinat, indem Sie ihn 5 Sekunden ins Wasser geben, dann abschrecken und anschließend abtropfen lassen.
2. Schneiden Sie den Spinat sehr klein und vermischen Sie ihn mit den anderen Zutaten für die Füllung.
3. Legen Sie die Hälfte der Teigquadrate aus und geben Sie auf jedes Quadrat 1 gehäuften TL Füllung. Bestreichen Sie die Ränder der Quadrate mit Eiweiß und legen Sie jeweils 1 zweites Teigquadrat auf das erste. Drücken Sie die Ränder mithilfe einer Gabel in Ravioliform zusammen.
4. Salbeibutter: Bringen Sie in einem kleinen Kochtopf bei niedriger Hitze die Butter zum Schmelzen. Geben Sie Salbei, Meersalz und Sahne hinzu und lassen Sie alles ein paar Sekunden köcheln. Rühren Sie den Käse ein, bis er schmilzt. Schmecken Sie die Salbeibutter mit Pfeffer ab.
5. Kochen Sie die Ravioli 6 bis 8 Minuten. Geben Sie die Salbeibutter darüber und schon sind die Ravioli servierbereit.

FR

Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de carrés de pâte à ravioli

Farce

300 g (10 ½ oz) d'épinards frais

250 g (1 tasse) de fromage ricotta

50 g (2 oz) de fromage parmesan, râpé

30 g (2 c. à soupe) de noix de pin, grillées

muscade, au goût

supplément : blanc d'œuf

un pinceau

Beurre de sauge

50 g (2 oz) de beurre

10 feuilles de sauge, hachées

50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de crème

50 g (2 oz) de fromage parmesan

poivre noir moulu, au goût

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et blanchir les épinards en les cuisant pendant 5 secondes, en les égouttant, en les rinçant à l'eau froide et en les égouttant à nouveau.
2. Hacher finement les épinards et les combiner aux ingrédients de la farce.
3. Étendre la moitié des carrés de pâte sur une surface plane et placer une cuillère à thé comble de farce sur chaque carré. Badigeonner les bords des pâtes avec le blanc d'œuf et placer dessus un autre carré de pâte, en scellant les bords à la fourchette pour former une enveloppe.
4. Préparer le beurre de sauge. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter la sauge, le sel de mer et la crème et mijoter quelques secondes. Incorporer le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonner.
5. Cuire les ravioli pendant 6 à 8 minutes. Servir directement garnis du beurre de sauge.



(IT)

Pasta nera alla pescatora

Pasta fresca:
~300 g (10.5 oz) di pasta nera

Sauce

2 spicchi d'aglio, tritati
1 cipolla rossa piccolo, tritata
1 cucchiaino di pepperoncino in pasta
o in polvere
30 g (1 cucchiaio + 2 cucchiaini) di
concentrato di pomodoro
foglie di rosmarino fresco, tritate
100 g (3½ oz) di calamari
100 g (3½ oz) di gamberi
300 g (10½ 2) di cozze
100 ml (3 oz) di vino bianco
100 ml (3 oz) di pomodori pelati
olio d'oliva
un pizzico di sale

Per guarnire
prezzemolo fresco, tritato
spicchi di limone

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e cuocere la pasta per 6–8 minuti. Scolarla, immergerla in acqua fredda per raffreddarla e scolarla nuovamente.
2. Soffriggere aglio, cipolla, peperoncino, concentrato di pomodoro e rosmarino in un tegame. Aggiungere il pesce e cuocere per 1 minuto.
3. Sfumare col vino bianco, coprire e cuocere per 5 minuti fino a quando le cozze si aprono. Aggiungere i pomodori e far cuocere a fuoco basso. Per ultimo, aggiungere la pasta e riscaldare tutto insieme.
4. Servire con prezzemolo tritato e qualche spicchio di limone.

(GR)

Μαύρα ζυμαρικά με θαλασσινά

Φρέσκα ζυμαρικά
~ 300 g (10.5 oz) μαύρα ζυμαρικά

Σάλτσα

2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
1 μικρό κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 κτγ πάστα κόκκινης πιπεριάς ή σκόνη
30 g (1 κτσ + 2 κτγ) ντομάτα κονκασέ
Φρέσκο δεντρολίβανο
100 g (3 ½ oz) καλαμάρι
100 g (3 ½ oz) γαρίδες
300 g (10 ½ oz) μύδια
100 ml (3 oz) λευκό κρασί
100 ml (3 oz) κοσκινισμένες ντομάτες
Ελαιόλαδο
Μια καλή πρέζα αλάτι

Γαρνιτούρα

Φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
Φέτες λεμονιού

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό και μαγειρέψτε τα ζυμαρικά για 6-8 λεπτά. Στραγγίστε, κρνώστε με νερό και στραγγίστε ξανά.
2. Σε ένα τηγάνι σιγαρίστε το σκόρδο, το κρεμμύδι, την πιπεριά, τη ντομάτα και το δεντρολίβανο μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε τα θαλασσινά και σιγαρίστε τα για ένα λεπτό.
3. Προσθέστε το κρασί, σκεπάστε και μαγειρέψτε για 5 λεπτά μέχρι να ανοίξουν τα μύδια. Προσθέστε τη σάλτσα ντομάτας και σιγοβράστε. Προσθέστε τα ζυμαρικά και ανακατέψτε.
4. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με φρέσκο μαϊντανό και με τις φέτες λεμονιού στο πλάι.

(DE)

Pasta nero mit Meeresfrüchten

Frische Pasta
Ca. 300 g Pasta nero

Soße

2 Knoblauchzehen, sehr klein geschnitten
1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
1 TL rote Chilipaste oder Chilipulver
30 g (1 EL + 2 TL) Tomatenmark
Frischer Rosmarin, klein geschnitten
100 g Tintenfisch
100 g Shrimps
300 g Miesmuscheln
100 ml Weißwein
100 ml passierte Tomaten
Olivenöl
1 großzügige Prise Meersalz

Zum Garnieren

Frische Petersilie, klein geschnitten
Zitrone

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen und kochen Sie die Pasta 6 bis 8 Minuten. Schrecken Sie die abgegossene Pasta ab und lassen sie abtropfen.
2. Dünsten Sie in einer großen Pfanne oder einem Stieltopf Knoblauch, Zwiebel, Chilipaste (oder Chilipulver), Tomatenmark und Rosmarin, bis alles weich ist. Geben Sie die Meeresfrüchte hinzu und braten Sie alles 1 Minute.
3. Fügen Sie den Wein hinzu und lassen Sie alles zugedeckt 5 Minuten kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Geben Sie die passierten Tomaten hinzu und lassen Sie die Soße weiterköcheln. Geben Sie zuletzt die gekochte Pasta dazu, bis diese sich erwärmt hat.
4. Servieren Sie die Pasta mit Petersilie und reichen Sie dazu Zitrone.

(FR)

Pâtes nero pescatore

Des pâtes fraîches:
~ 300 g (10.5 oz) de pâtes noires

Sauce

2 gousses d'ail, hachées finement
1 petit oignon rouge, haché finement
1 c. à thé de pâte ou de poudre de piment rouge
30 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de pâte de tomates
brins de romarin frais, hachés
100 g (3 ½ oz) de calmar
100 g (3 ½ oz) de crevettes
300 g (10 ½ oz) de moules
100 ml (3 oz) de vin blanc
100 ml (3 oz) de purée de tomates
huile d'olive
une bonne pincée de sel de mer

Garniture

persil frais, haché
quartiers de citron

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes. Égoutter rapidement, refroidir à l'eau froide et égoutter à nouveau.
2. Faire revenir l'ail, l'oignon, le poivron rouge, la pâte de tomates et le romarin dans une grande poêle jusqu'à ce que le tout s'amollisse. Ajouter les fruits de mer, faire revenir pendant 1 minute.
3. Ajouter le vin, couvrir et cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Ajouter la sauce tomate et laisser mijoter. Ajouter les pâtes cuites et bien les réchauffer.
4. Servir en saupoudrant de persil avec les quartiers de citron en accompagnement.





IT

Fettuccine con sugo rustico alla salsiccia

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di fettuccine al pepe e finocchio

Sugo rustico alla salsiccia

200 g (7 oz) di salsiccia o pancetta, sminuzzata
1 peperoncino, tritato
50 ml (3 cucchiaini + 1 cucchiaino) di vino rosso
2 pomodori, a dadini
1 cucchiaio di foglioline di timo fresco

Per decorare

50 g (2 oz) di pecorino, a scaglie

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Soffriggere la salsiccia in una padella, aggiungere il peperoncino e il timo, poi sfumare con il vino e aggiungere i pomodori.
3. Far cuocere a fuoco basso per ridurre leggermente il sugo, e nel frattempo far cuocere la pasta per 6-8 minuti.
4. Aggiungere la pasta nella padella, mescolare bene e servire con le scaglie di pecorino.

Se si usa una pasta non aromatizzata, insaporire la salsiccia con dei semi di finocchio durante la cottura, e aggiungere del pepe bianco macinato.

GR

Φετουσίνι με χωριάτικο λουκάνικο

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) Φετουσίνι με μάραθο και πιπέρι

Σάλτσα με χωριάτικο λουκάνικο

200 g (7 oz) χωριάτικο χοιρινό λουκάνικο (ή πανσέτα), ψιλοκομμένο
1 πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
50 ml (3 κτσ + 1 κτγ) κόκκινο κρασί
2 ντομάτες, ψιλοκομμένες
1 κτσ φρέσκο θυμάρι

Επικάλυψη

50 g (2 oz) πεκορίνο, σε μεγάλες νιφάδες

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Τηγανίστε το λουκάνικο σε ένα τηγάνι και προσθέστε το τσίλι και το θυμάρι. Όταν ροδίσουν, σβήστε με κρασί και προσθέστε τις ντομάτες.
3. Σιγοβράστε για να μειωθεί ελαφρώς η σάλτσα. Εν τω μεταξύ, βράστε τα ζυμαρικά για 6-8 λεπτά.
4. Προσθέστε τα ζυμαρικά στη σάλτσα, ανακατέψτε τα και σερβίρετε. Γαρνίρετε με πεκορίνο.

Εάν χρησιμοποιείτε άγευστα ζυμαρικά, μαγειρέψτε τους μαραθόσπορους με το λουκάνικο και προσθέστε τριμμένο λευκό πιπέρι.

DE

Fettuccine mit Bauernbratwurst

Frische Pasta

Ca. 300 g Fenchel-Pfeffer-Fettuccine

Bauernbratwurstsoße

200 g grobe Schweinebratwurst (oder Pancetta), in Stücke geschnitten
1 Chilischote, klein geschnitten
50 ml (3 EL + 1 TL) Rotwein
2 Tomaten, klein geschnitten
1 EL frische Thymianblättchen

Zum Garnieren

50 g Pecorino, grob gehobelt

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Braten Sie die Wurst in einer Pfanne und fügen die Chilischote und den Thymian hinzu. Ist die Wurst gebräunt, löschen Sie alles mit dem Rotwein ab und geben die Tomaten hinzu.
3. Lassen Sie alles ein wenig köcheln, um die Soße etwas zu reduzieren. Kochen Sie inzwischen die Pasta, die nach 6 bis 8 Minuten fertig ist.
4. Geben Sie die Pasta in die Soße und vermengen Sie alles. Nun verteilen Sie die Pasta auf den Tellern und geben den Pecorino darüber.

Wenn Sie eine geschmacksneutrale Pastasorte verwenden, geben Sie einige Fenchelsamen zur Wurst und schmecken das Gericht mit gemahlenem weißem Pfeffer ab.

FR

Fettuccine avec saucisse rustique

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de Fettuccine au fenouil et au poivre

Sauce à la saucisse rustique

200 g (7 oz) de saucisse de porc (ou pancetta), hachée
1 piment chili, haché
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de vin rouge
2 tomates, hachées
1 c. à soupe de feuilles de thym frais

Garniture

50 g (2 oz) de fromage pecorino, en gros copeaux

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faire revenir la saucisse à la poêle, et ajouter le chili et le thym. Quand la viande a bruni, déglacer au vin et ajouter les tomates.
3. Mijoter pour faire un peu réduire la sauce. Entretemps cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes.
4. Ajouter les pâtes à la sauce, mélanger et servir. Garnir de pecorino.

Si vous utilisez des pâtes non aromatisées, ajoutez les graines de fenouil en faisant cuire les saucisses et ajouter du poivre blanc moulu au goût.



Girelle con la zucca

Pasta fresca

~300g (10.5 oz) di lasagne

Composto di zucca

1 kg (2 lb) di zucca, a pezzi

1 cucchiaio di semi di coriandolo, schiacciati

1 cucchiaio di semi di finocchio, schiacciati

1 cucchiaio di foglie di rosmarino, tritate

pepe nero macinato

sale, olio d'oliva

Composto di Ricotta

250 g (1 c) di ricotta

100 g (4 oz) di pecorino (o parmigiano)

2 cucchiari di foglie di dragoncello fresco

albume

optional: 100 g (4 oz) di spinaci sbollentati, tritati

Per guarnire

zeste di limone

salvia fresca, fritta

olio extra-vergine d'oliva

Extra:

occorrono anche uno strofinaccio pulito, dello spago da cucina e un pennello

Preparazione

1. Cuocere la zucca in forno per 30 minuti a 180°C (350°F), con l'olio d'oliva, le spezie e il rosmarino. Regolare di sale, ridurre in purea e tenere da parte.
2. Mescolare gli ingredienti del composto di ricotta.
3. Unire 3 fogli di pasta usando l'albume e appoggiarli su un piano. Distribuirvi sopra il composto di zucca, lasciando uno spazio libero di 3-4 cm (1 ½ in) su ogni lato, tranne uno. Ricoprire con il composto di zucca.
4. Spennellare i bordi con l'albume e arrotolare la pasta, sigillando il rotolo dalla parte inumidita con l'albume.
5. Trasferire il rotolo su uno strofinaccio e chiuderlo ben stretto con la spago da cucina.
6. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata. Aggiungere il rotolo e far cuocere per 30 minuti, fino a quando sodo al tatto.
7. Tagliare a fette di 1-2 cm (¾ in) e servire con la guarnizione.

Ζυμαρικά Girelle με κολοκύθα

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) λαζάνια

Μίγμα με κολοκύθα

1 kg (2 lb) κολοκύθα, χοντροκομμένη

1 κτσ σπόρους κόλιανδρου

1 κτσ σπόρους μάραθου

1 κτσ δεντρολίβανο

Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Αλάτι, ελαιόλαδο

Μίγμα με ρικότα

250 g (1 c) ρικότα

100 g (4 oz) πεκορίνο (ή παρμεζάνα)

2 κτσ φρέσκο εστραγκόν

Προαιρετικά: 100 g (4 oz) ζεματισμένο

σπανάκι, ψιλοκομμένο

Επικάλυψη

Ξύσμα λεμονιού

Φρέσκο φασκόμηλο

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Extra:

Θα χρειαστείτε μια καθαρή πετσέτα, λίγο σχοινί για μαγείρεμα και πινέλο.

Προετοιμασία

1. Ψήστε την κολοκύθα για 30 λεπτά στους 180°C (350°F) με ελαιόλαδο, μπαχαρικά και δεντρολίβανο. Καρυκεύστε τη, λιώστε τη και αφήστε τη στην άκρη.
2. Αναμίξτε τα συστατικά για το μίγμα με τη ρικότα.
3. Ενώστε 3 φύλλα ζυμαρικών με ασπράδι αυγών και απλώστε τα. Απλώστε το μίγμα με την κολοκύθα, αφήνοντας περιθώριο 3-4 cm (1½ in) σε κάθε άκρη, εκτός από μία. Προσθέστε μια στρώση με το μίγμα με ρικότα.
4. Αλείψτε τις άκρες με ασπράδι αυγού και τυλίξτε τα φύλλα. Σφραγίστε το ρολό με το μέρος που έχει το αυγό.
5. Μεταφέρετε το ρολό στην πετσέτα και δέστε το σφιχτά με το σχοινί.
6. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό. Προσθέστε το ρολό και μαγειρέψτε το για 30 λεπτά, μέχρι να είναι σκληρό στην αφή.
7. Κόψτε σε φέτες 1-2 cm (¾ in) και και σερβίρετε με την επικάλυψη.

Girelle mit Kürbis

Frische Pasta

Ca. 300 g Lasagneblätter

Kürbismischung

1 kg Kürbis, in großen Stücken

1 EL Koriandersamen, zerdrückt

1 EL Fenchelsamen, zerdrückt

1 EL Rosmarinblättchen, klein geschnitten

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach

Geschmack

Meersalz nach Geschmack

Olivenöl

Ricottamischung

250 g Ricotta

100 g Pecorino (oder Parmesan)

2 EL frische Estragonblättchen

Nach Belieben: 100 g blanchierter Spinat,

klein geschnitten

Zum Garnieren

Geriebene Zitronenschale

Frischer Salbei, gebraten

Olivenöl extra vergine

Zusätzlich

Sie brauchen außerdem ein sauberes Geschirrhandtuch, etwas Kochgarn und einen Küchenpinsel.

Zubereitung

1. Rösten Sie die Kürbisstücke mit dem Olivenöl, den Gewürzen und dem Rosmarin im Backofen bei 180°C für 30 Minuten. Schmecken Sie die Mischung ab, pürieren Sie alles mit einem Mixer oder Kartoffelstampfer und stellen das Püree beiseite.
2. Mischen Sie alle Zutaten für die Ricottamischung.
3. Kleben Sie drei Pastateigblätter mithilfe von Eiweiß aneinander und breiten sie flach auf der Arbeitsplatte aus. Geben Sie die Kürbisfüllung darauf. Lassen Sie an drei Seiten einen Rand von 3 bis 4 cm frei. Geben Sie eine Schicht Ricottamischung auf die Kürbisfüllung.
4. Bestreichen Sie die Ränder mit Eiweiß und rollen die Pasta auf. Versiegeln Sie die Rolle, indem Sie die mit Eiweiß bestrichenen Kanten aufeinanderdrücken.
5. Legen Sie die Rolle auf das saubere Geschirrhandtuch und binden Sie sie fest mit Küchengarn zusammen.
6. Bringen Sie Salzwasser in einem großen Kochtopf zum Kochen. Geben Sie die Pastarolle hinein und lassen sie 30 Minuten kochen, bis sie sich fest anfühlt.
7. Schneiden Sie die Pastarolle in 1 bis 2 cm dicke Scheiben, die Sie mit Zitronenschale, frischem, gebratenem Salbei und Olivenöl garnieren.

Pâtes girelle à la citrouille

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles de lasagne

Préparation à la citrouille

1 kg (2 lb) de citrouille, hachée grossièrement

1 c. à soupe de graines de coriandre, broyées

1 c. à soupe de graines de fenouil, broyées

1 c. à soupe de brins de romarin, hachés

poivre noir moulu, au goût

sel de mer au goût, huile d'olive

Préparation à la ricotta

250 g (1 tasse) de fromage ricotta

100 g (4 oz) de fromage pecorino (ou

parmesan)

2 c. à soupe de feuilles d'estragon frais

facultatif : 100 g (4 oz) d'épinards blanchis,

hachés

Garniture

zeste de citron

sauge fraîche, sautée

huile d'olive extra vierge

Supplément :

Vous aurez aussi besoin d'une serviette propre, de ficelle pour la cuisson et d'un pinceau.

Préparation

1. Griller la citrouille pendant 30 minutes à 180°C (350°F) avec l'huile d'olive, les épices et le romarin. Assaisonner, mettre en purée, et réserver.
2. Combiner les ingrédients de la farce à la ricotta.
3. Joindre 3 feuilles de pâtes avec le blanc d'œuf et mettre à plat. Étaler la farce à la citrouille, en laissant 3 à 4 cm (1 ½ po) libres sur chaque bordure, sauf une. Ajouter une couche de ricotta.
4. Badigeonner les bords avec du blanc d'œuf et rouler les pâtes. Sceller le rouleau avec la partie recouverte de blanc d'œuf.
5. Transférer le rouleau sur une serviette et le ficeler serré avec la ficelle pour la cuisson.
6. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Ajouter les pâtes et cuire pendant 30 minutes jusqu'à consistance ferme.
7. Couper en tranches de 1 à 2 cm (¾ po) et servir avec la garniture.



IT

Mac & Cheese Pasta al forno USA

Pasta fresca
~600 g (21 oz) di penne

Salsa al formaggio
30 g (2 cucchiali) di burro
40 g (1½ tazza) di farina bianca
300 ml di latte
100 g (4 oz) di formaggio Cheddar o Gouda
50 g (2 oz) di parmigiano

Extra
20 g (1½ cucchiaino) di burro
briciole di pane
paprika in polvere

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e far cuocere la pasta per 10-12 minuti. Scolare, raffreddare sotto l'acqua fredda e lasciare scolare.
2. Nel frattempo, sciogliere il burro in un tegame, a fuoco bassissimo. Incorporare la farina per ottenere un roux e cuocere per un paio di minuti. Aggiungere lentamente il latte, mescolando continuamente con una frusta. Incorporare quindi il formaggio e cuocere a fuoco bassissimo fino a quando il formaggio è sciolto e la salsa risulta densa.
3. Mettere la pasta in una teglia bassa e coprirli con la salsa al formaggio.
4. Preparare la decorazione con le briciole di pane. Sciogliere il burro in un tegamino, aggiungere le briciole di pane e farle dorare. Distribuirle sulla pasta, con un pizzico di paprika.
5. Cuocere nel forno pre-riscaldato a 175°C (35°F) per 30 minuti. Servire calda.

Per rendere più equilibrato il piatto, è possibile aggiungere delle verdure come peperoni, broccoli o fagiolini.

GR

Πένες 'mac' and cheese

Φρέσκα ζυμαρικά
~ 600 g (21 oz) πένες

Σάλτσα τυριού
30 g (2 κτσ) βούτυρο
40 g (1 ⅓ c) αλεύρι σίτου
300 ml (1 ¼ c) γάλα
100 g (4 oz) τυρί cheddar ή gouda
50 g (2 oz) παρμεζάνα

Extra
20 g (1½ κτσ) βούτυρο
Ψίχουλα ψωμιού
Πάπρικα

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό και μαγειρέψτε τα ζυμαρικά για 10-12 λεπτά. Στραγγίστε, ρίξτε κρύο νερό και στραγγίστε ξανά.
2. Εν τω μεταξύ, σε ένα τηγάνι, λιώστε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Ανακατέψτε το αλεύρι μέχρι να κοκκινίσει ελαφρώς και αφήστε το στη φωτιά για μερικά λεπτά. Προσθέστε το γάλα σταδιακά, ανακατεύοντας συνεχώς με έναν αναδευτήρα. Προσθέστε τα τυριά και αφήστε το σε σιγανή φωτιά μέχρις ότου να λιώσουν και να πήξει η σάλτσα.
3. Τοποθετήστε τα ζυμαρικά σε ένα πυρέξ και ρίξτε τη σάλτσα.
4. Προετοιμάστε την επικάλυψη. Σε ένα τηγάνι λιώστε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε τα ψίχουλα ψωμιού και περιμένετε μέχρι να ροδίσουν. Καλύψτε με αυτά τις πένες. Πασπαλίστε με λίγη πάπρικα.
5. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C (350°F) για 30 λεπτά. Σερβίρετε.

Προσθέστε λαχανικά, όπως πιπεριές, ζεματισμένο μπρόκολο ή πράσινα φασολάκια για να μετατρέψετε το πιάτο σε ένα πιο ισορροπημένο γεύμα.

DE

Penne „Maccaroni & Cheese“

Frische Pasta
Ca. 600 g Penne

Käsesoße
30 g (2 EL) Butter
40 g Weizenmehl
300 ml Milch
100 g Cheddar oder Gouda
50 g Parmesan

Zusätzlich
20 g (1½ EL) Butter
Semmelbrösel
Paprikapulver

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen und kochen Sie die Pasta 10 bis 12 Minuten. Schrecken Sie die abgegossene Pasta ab und lassen Sie sie gut abtropfen.
2. Bringen Sie inzwischen in einem kleinen Kochtopf bei niedriger Hitze Butter zum Schmelzen. Rühren Sie mit einem Schneebesen Mehl ein, bis eine Mehlschwitze entsteht. Rühren Sie immer weiter und geben Sie nach ein paar Minuten nach und nach die Milch hinzu. Rühren Sie den Käse ein und lassen Sie alles bei niedriger Hitze köcheln, bis der Käse geschmolzen und die Soße eingedickt ist.
3. Füllen Sie die Pasta in eine große Auflaufform und geben Sie die Käsesoße darüber.
4. Bringen Sie in einer Pfanne bei mittlerer Hitze die 20 g Butter zum Schmelzen. Geben Sie die Semmelbrösel dazu und braten Sie diese an, bis sie leicht gebräunt sind. Streuen Sie die Semmelbrösel über die Nudeln. Geben Sie etwas Paprikapulver darüber.
5. Backen Sie den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 175° C für 30 Minuten.

Wenn Sie zusätzlich Gemüse wie etwa Paprikaschoten, blanchierten Brokkoli oder grüne Bohnen in den Auflauf geben, wird daraus eine ausgewogenere Mahlzeit.

FR

Penne de style «macaroni au fromage»

Des pâtes fraîches
~ 600 g (21 oz) de pâtes penne

Sauce au fromage
30 g (2 c. à soupe) de beurre
40 g (1 ⅓ tasse) de farine de blé
300 ml (1¼ tasse) de lait
100 g (4 oz) de fromage cheddar ou gouda
50 g (2 oz) de fromage parmesan

Suppléments
20 g (1 ½ c. à soupe) de beurre
chapelure
poudre de paprika

Préparation

- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égoutter, refroidir à l'eau froide et laisser égoutter.
- 2 Entretemps, dans une casserole, faire fondre le beurre à feu très doux. Incorporer la farine pour faire un roux et cuire pendant quelques minutes. Ajouter le lait graduellement en remuant constamment au fouet. Incorporer les fromages et cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce ait épaissi.
- 3 Placer les pâtes dans un grand plat allant au four, et les recouvrir de la sauce au fromage.
- 4 Préparer la garniture de chapelure. Faire fondre le beurre à la poêle à feu moyen. Ajouter la chapelure et faire brunir. Étaler sur les penne. Saupoudrer d'un peu de paprika.
- 5 Faire cuire dans un four préchauffé à 175° C (350° F) pendant 30 minutes. Servir.

Ajouter des légumes tels que poivron, brocoli blanchi ou fèves vertes pour faire de ce plat un repas plus équilibré.



IT

Soba salad con salmone e asparagi

Insalata

1 cucchiaio di olio
350 g (12 oz) di filetto di salmone, privato
della pelle
250 g (9 oz) di asparagi verdi, privati della
parte legnosa e tagliati a pezzetti di
2 cm (¾ in).
100 g (3½ oz) di foglie di spinaci novelli
1 avocado, sbucciato, private del nocciolo
e tagliato a pezzetti
1 cucchiaino di semi di sesamo

Condimento

1 cucchiaino di zenzero fresco, sbucciato e
grattugiato
2 cucchiaini di aceto di riso
2 cucchiaini di miele
1 cucchiaio di salsa di soia
3 cucchiaio di olio extra-vergine d'oliva
sale fine
pepe nero macinato

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola
d'acqua salata.
2. Mescolare tutti gli ingredienti usando una
frusta.
3. Sbollentare gli asparagi per 3 minuti, poi
raffreddarli sotto l'acqua fredda e scolarli.
4. Cuocere i soba fino a quando sono teneri,
ma ancora sodi. Scolarli rapidamente e
immergerli nell'acqua fredda per raffreddarli.
Trasferirli in una ciotola capiente, versare il
condimento, aggiungere gli spinaci
5. Cuocere in padella o alla griglia il salmone
per 3 minuti, su entrambi i lati, evitando di
cuocerlo troppo all'interno. Coprire e tenere
da parte.
6. Servire i soba e l'insalata. Spezzettare
il salmone e aggiungere gli asparagi e
l'avocado. Decorare con i semi di sesamo.

GR

Σαλάτα με ζυμαρικά Soba με σολομό και σπαράγγια

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) soba

Σαλάτα

1 κτσ λάδι λαχανικών
350 g (12 oz) φιλέτο άγριου σολομού,
ξεφλουδισμένο
250 g (9 oz) πράσινα σπαράγγια, αφαιρέστε το
ακριανό πίσω μέρος, κόψτε σε κομμάτια 2 cm
(¾ in)
100 g (3 ½ oz) φύλλα baby σπανάκι
1 αβοκάντο, ξεφλουδισμένο, χωρίς κουκούτσι,
χοντροκομμένο
1 κτγ σουσάμι

Σάλτσα

1 κτγ φρέσκο τζίντζερ, ξεφλουδισμένο και
τριμμένο
2 κτσ ξύδι ρυζιού
2 κτγ μέλι
1 κτσ σάλτσα σόγιας
3 κτσ έστρα παρθένο ελαιόλαδο
Λεπτό θαλασσινό αλάτι
Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Προετοιμασία:

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Αναμίξτε τα συστατικά για τη σάλτσα.
3. Ζεματίστε τα σπαράγγια. Βράστε τα για 3 λεπτά,
κρυώστε τα κάτω από νερό, στραγγίστε.
4. Βράστε τα soba μέχρι να μαλακώσουν, αλλά
αφαιρέστε τα πριν να είναι έτοιμα. Στραγγίστε
τα, κρυώστε τα με νερό. Στραγγίστε ξανά και
μεταφέρετέ τα σε ένα μεγάλο μπολ. Ρίξτε τη
σάλτσα και το σπανάκι.
5. Ψήστε ή τηγανίστε το σολομό για 3 λεπτά από
κάθε πλευρά, προσοχή να μην τον παραψήσετε.
Καλύψτε τον και αφήστε τον.
6. Σερβίρετε τα soba και το μίγμα της σαλάτας.
Σπάστε το σολομό σε μικρά κομμάτια και
προσθέστε τα σπαράγγια και το αβοκάντο.
Γαρνίρετε με το σουσάμι.

DE

Soba-Nudelsalat mit Lachs und Spargel

Frische Pasta

Ca. 300 g Soba Nudeln

Salat

1 Teelöffel Pflanzenöl
350g (12oz) gehäutetes Wildlachsfilet
250g (9 oz) grüner Spargel, das hölzerne
Ende abgeschnitten, und die Spargelstange in
2cm lange Stücke geschnitten
100g (3½ oz) Babyblattspinat
Fruchtfleisch 1 Avocado, ohne Kern, grob
zerkleinert
1 Teelöffel Sesamsamen

Für das Dressing

1 TL frischer Ingwer, geschält und gerieben
2 EL Reissig
2 TL Honig
1 EL Sojasoße
3 EL Olivenöl extra vergine
Feines Meersalz nach Geschmack
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach
Geschmack
Sesamkörner nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser
zum Kochen.
2. Mischen Sie die Dressingzutaten.
3. Blanchieren Sie den Spargel 3 Minuten.
Schrecken Sie ihn ab und lassen Sie ihn
abtropfen.
4. Kochen Sie die Soba Nudeln, sodass sie
noch bissfest sind. Gießen Sie sie schnell
ab und geben sie in kaltes Wasser. Lassen
Sie die Nudeln abtropfen und geben sie in
eine große Schüssel. Fügen Sie das Dressing
hinzu und mischen Sie alles mit dem Spinat.
5. Grillen oder braten Sie den Lachs 3 Minuten
von jeder Seite. Achten Sie darauf, das
Innere nicht zu stark zu garen.
6. Geben Sie zum Servieren den in kleine
Stücke zerteilten Lachs, den Spargel und die
Avocado über die Soba-Spinat-Mischung.
Garnieren Sie das Gericht mit Sesamkörnern.

FR

Salade aux nouilles soba avec saumon et asperges

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de nouilles soba

Salade

1 c. à soupe d'huile végétale
350 g (12 oz) de filet de saumon sauvage,
sans peau
250 g (9 oz) d'asperges vertes épaisses,
partie inférieure dure enlevée, coupées en
morceaux de 2 cm (¾ po)
100 g (3½ oz) de jeunes feuilles d'épinards
1 avocat, pelé, dénoyauté, haché
grossièrement
1 c. à café de graines de sésame

Sauce

1 c. à thé de gingembre frais, pelé et râpé
2 c. à soupe de vinaigre de riz
2 c. à thé de miel
1 c. à soupe de sauce soya
3 c. à soupe huile d'olive extra-vierge
sel de mer fin, au goût
poivre noir moulu, au goût

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée
à ébullition.
2. Fouetter ensemble les ingrédients de
la vinaigrette.
3. Blanchir les asperges en les faisant bouillir
pendant 3 minutes, refroidir à l'eau froide,
égoutter.
4. Cuire les nouilles soba jusqu'à ce qu'elles
soient tendres, mais fermes sous la dent.
Égoutter rapidement et passer à l'eau froide
pour refroidir. Égoutter et transférer dans
un grand bol. Arroser de vinaigrette et
mélanger en ajoutant les épinards.
5. Faire griller ou frire le saumon pendant
3 minutes de chaque côté, en veillant à ce
que le centre ne soit pas trop cuit. Couvrir
pour laisser reposer.
6. Servir le mélange de nouilles soba et de
salade. Briser le saumon en petits morceaux
et ajouter l'asperge et l'avocat. Garnir de
graines de sésame.



IT

Miso ramen

Pasta fresca
~300 g (10.5 oz) ramen

Per la zuppa
800 ml (3 ½ C) di acqua
2 cucchiaini di dashi granulare
3-4 cucchiaini di pasta di miso bianca
salsa di soia light
optional: 2 cucchiaini di olio al peperoncino

Per guarnire
1 uovo sodo
100 g (3 ½ oz) di chicchi di mais, in scatola
1 narutomaki (composto a base di pesce
giapponese, simile al surimi)
1 scalogno, tritato
alge arrostiti, a striscioline

Preparazione
1. Portare a ebollizione una grossa pentola
d'acqua salata.
2. Nel frattempo, far bollire 800 ml d'acqua
in un'altra pentola, aggiungere il dashi e far
sobbollire per qualche minuto. Aggiungere
la pasta di miso, la salsa di soia ed
eventualmente anche l'olio al peperoncino.
3. Cuocere i ramen, raffreddarli sotto l'acqua
fredda per interrompere la cottura, scolarli e
suddividerli nelle ciotole.
4. Decorare con l'uovo sodo, il narutomaki,
i chicchi di mais e lo scalogno tritato.
Versare la zuppa di miso nelle ciotole e
insaporire con le alge arrostiti. Servire
immediatamente.

È possibile usare anche della carne di maiale affettata, del
pesce essiccato o delle fettine di salmone.

GR

Miso ramen

Φρέσκα ζυμαρικά
~ 300 g (10.5 oz) ramen

Για τη σούπα
800 ml (3 ½ c) νερό
2 κουταλάκια του γλυκού κόκκους dashi
3-4 κουταλιές της σούπας λευκή πάστα miso
Ελαφριά σάλτσα σόγιας
Προαιρετικά: 2 κουταλάκια του γλυκού λάδι
τσίλι

Για τη γαρνιτούρα
1 σκληρό βραστό αυγό
100 g (3 ½ oz) καλαμποκόσπορους, κονσέρβα
1 narutomaki (ιαπωνικό κέικ ψαριού)
1 στικ φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
Ψητά φύκια, κομμένα σε λωρίδες

Προετοιμασία
1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Εν τω μεταξύ, βράστε τα 800 ml νερού σε άλλη
κατσαρόλα, προσθέστε τους κόκκους dashi και
σιγοβράστε για λίγα λεπτά. Ανακατέψτε την
πάστα miso. Προσθέστε τη σάλτσα σόγιας και εάν
επιθυμείτε το λάδι τσίλι.
3. Βράστε τα ramen noodles. Κρυώστε τα noodles
κάτω από κρύο νερό για να σταματήσει ο
βρασμός, στραγγίστε και μοιράστε σε μερίδες
σε μπολ.
4. Γαρνίρετε με το βραστό αυγό, το narutomaki, το
καλαμπόκι και το ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι. Ρίξτε
τη σούπα miso στο μπολ και προσθέστε τα ψητά
φύκια. Σερβίρετε αμέσως.

Δοκιμάστε να γαρνίρετε με φέτες μαγειρεμένου χοιρινού,
αποξηραμένες νιφάδες ψαριού ή φέτες σολομού.

DE

Miso Ramen

FrISChe Pasta
Ca. 300 g Ramen Nudeln

Für die Suppe
800 ml Wasser
2 TL Dashi Instantpulver
3 - 4 EL weiße Misopaste
Helle Sojasoße nach Geschmack
Nach Belieben: 2 TL Chiliöl

Zum Garnieren
1 hart gekochtes Ei
100 g Maiskörner aus der Dose
1 Narutomaki (japanische Fischfrikadelle),
in Scheiben geschnitten
1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
20 g gerösteter Seetang, in Streifen
geschnitten

Zubereitung
1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser
zum Kochen.
2. Bringen Sie inzwischen in einem anderen
Topf 800 ml Wasser zum Kochen. Fügen
Sie das Dashi pulver hinzu und lassen Sie
es einige Minuten köcheln. Rühren Sie die
Misopaste ein. Geben Sie die helle Sojasoße
und nach Belieben Chiliöl hinzu.
3. Kochen Sie die Ramen Nudeln. Schrecken
Sie sie kurz unter fließendem Wasser ab,
um den Garvorgang zu stoppen. Lassen
Sie sie abtropfen und verteilen Sie sie auf
Essschälchen.
4. Geben Sie jeweils ein halbes hart gekochtes
Ei, Narutomaki, Mais und Frühlingszwiebel
dazu. Gießen Sie die Miso Suppe in die
Schälchen und garnieren Sie alles mit
geröstetem Seetang. Servieren Sie die Suppe
sofort.

Probieren Sie die Miso Suppe auch mit gekochten
Schweinefleischstreifen, getrockneten Fischflocken oder
Lachsstreifen.

FR

Soupe miso aux nouilles ramen

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de nouilles ramen

Pour la soupe
800 ml (3 ⅓ tasses) d'eau
2 c. à thé de granules de dashi
3 à 4 c. à soupe de pâte de miso blanc
sauce soya légère au goût
facultatif : 2 c. à thé d'huile de chili

Pour la garniture
1 œuf dur
100 g (3 ½ oz) de grains de maïs,
en conserve
1 narutomaki (gâteau de poisson
japonais)
1 tige d'oignon vert, hachée finement
algues grillées, tranchées en minces
bandes

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée
à ébullition.
2 Entretemps, faire bouillir les 800 ml
d'eau dans un autre chaudron, ajouter
le dashi et laisser mijoter quelques
minutes. Incorporer la pâte de miso.
Ajouter la sauce soya légère et, si désiré,
l'huile de chili au goût.
3 Cuire les nouilles ramen. Les refroidir
brièvement à l'eau froide courante pour
arrêter la cuisson, les égoutter et les
répartir dans les bols de service.
4 Garnir d'un demi œuf dur, de tranches
de narutomaki, de grains de maïs et
d'oignons verts hachés. Verser la soupe
miso dans le bol et ajouter les algues
grillées. Servir immédiatement.

Essayer de garnir de tranches de porc cuit, de flocons
de poisson séché ou de tranches de saumon.





IT

Shanghai yang chun mian

Pasta fresca
~300 g (10.5 oz) di noodle

Zuppa
1200 ml (5 tazze) di brodo
2 cucchiari di lardo (o olio vegetale)
optional: fiocchi di cipolla essiccata, peperoncino, aglio in polvere, per insaporire sale o salsa di soia per insaporire
1 cavolo cinese grande oppure 3 piccoli

Per decorare
2 cipollotti verdi, tritati

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, far sobbollire il brodo, il lardo e, se volete, i fiocchi di cipolla, il peperoncino e l'aglio in polvere. Non portare a ebollizione.
3. Cuocere le parti più dure del cavolo (a pezzetti) per 3 minuti nella zuppa, poi aggiungere le parti verdi (più tenere) e spegnere il fuoco. Insaporire la zuppa.
4. Nel frattempo, cuocere i noodle, contando 1 minuto da quando salgono in superficie. Scolare e disporre nelle ciotole individuali.
5. Versare sopra la zuppa calda, e completare con i cipollotti.

GR

Σανγκάι yang chun mian

Φρέσκα ζυμαρικά
~ 300 g (10.5 oz) noodles

Σούπα
1200 ml (5c) ζωμό σούπας
2 κτσ λαρδί (ή λάδι λαχανικών)
Προαιρετικά: νιφάδες ξερού κρεμμυδιού, νιφάδες τσίλι, σκόρδο σε σκόνη
Αλάτι ή σάλτσα σόγιας
1 μεγάλο ή 3 μικρά κινέζικα λαχανάκια

Επικάλυψη
2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Εν τω μεταξύ, σιγοβράστε το ζωμό σούπας, το λαρδί και, εάν χρησιμοποιείτε, τις νιφάδες κρεμμυδιού, τις νιφάδες τσίλι και το σκόρδο σε σκόνη σε μια κατσαρόλα. Μην το αφήσετε να βράσει.
3. Ζεματίστε στη σούπα τα λαχανάκια για 3 λεπτά, προσθέστε τα πράσινα μέρη από τα λαχανάκια και αφαιρέστε από τη φωτιά. Καρυκεύστε τη σούπα.
4. Εν τω μεταξύ, βράστε τα noodles. Μόλις βγουν στην επιφάνει περιμένετε 1 λεπτό. Στραγγίστε και σερβίρετε σε μπολ.
5. Περιχύστε με τη σούπα. Προσθέστε τα κρεμμυδάκια.

DE

Shanghai Yangchun-Nudeln

Frische Pasta
Ca. 300 g Nudeln

Suppe
1200 ml Brühe
2 EL Schmalz (oder Pflanzenöl)
Nach Belieben: getrocknete Zwiebelflocken, Chiliflocken und Knoblauchpulver
Salz oder Sojasoße nach Geschmack
1 großer oder 3 kleine Pakchoi

Zum Garnieren
2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Lassen Sie inzwischen die Brühe, das Fett, die Zwiebel- und Chiliflocken und das Knoblauchpulver in einem Kochtopf heiß werden, ohne dass der Siedepunkt erreicht wird.
3. Geben Sie die klein geschnittenen Pakchoistiele in die Brühe und lassen Sie sie 3 Minuten garen. Fügen Sie dann die Blätter hinzu und schalten Sie die Kochplatte aus. Schmecken Sie die Suppe mit Salz oder Sojasoße ab.
4. Kochen Sie inzwischen die Nudeln. Wenn diese an die Oberfläche steigen, lassen Sie sie noch 1 Minute weiterkochen. Gießen Sie die Nudeln ab und verteilen sie auf die Essschälchen.
5. Geben Sie die Suppe über die Nudeln und streuen Sie die Frühlingszwiebeln darüber.

FR

Yang chun mian de Shanghai

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de nouilles

Soupe
1200 ml (5 tasses) de bouillon
2 c. à soupe de saindoux (ou d'huile végétale)
facultatif : flocons d'oignon déshydraté, flocons de chili, poudre d'ail, au goût
sel ou sauce soya au goût
1 grand ou 3 petits bok choy

Garniture
2 oignons, hachés finement

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, faire mijoter le bouillon, le saindoux et, si désiré, les flocons d'oignon déshydraté, les flocons de chili et la poudre d'ail dans une casserole. Ne pas laisser bouillir.
3. Faire cuire les tiges de bok choy hachées dans la soupe pendant 3 minutes, puis ajouter les parties vertes et éteindre le feu. Assaisonner la soupe.
4. Entretemps, faire cuire les nouilles. Lorsqu'elles remontent à la surface, continuer la cuisson pendant encore 1 minute. Égoutter et transférer dans des bols de service.
5. Verser la soupe sur les nouilles. Terminer en ajoutant les oignons verts.



Ravioli cinesi

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di pasta per ravioli agli spinaci

~300 g (10.5 oz) di pasta per ravioli al pomodoro o barbabietola

~300 g (10.5 oz) di pasta per ravioli standard o alle carote

Ripieno 1 200g (7oz) carne macinata di maiale / 1 spicchio d'aglio, sbucciato e tritato / 1 pezzetto (grande come un pollice) di zenzero fresco tritato / 1 cucchiaino di salsa di soia / 1 cucchiaino di sale / 1 cucchiaino di vino di riso cinese o sherry secco / ¼ cucchiaino di pepe bianco macinato, o a proprio piacimento / 2 cucchiari di olio di sesamo / ½ cipollotto tritato / 100 g (4 oz) di cavolo cinese sminuzzato / optional: germogli di bambù

Ripieno 2 200 g (7 oz) di gamberetti tritati al posto della carne di maiale

Ripieno 3 10 funghi secchi al posto della carne di maiale, ammollati in acqua tiepida e poi tritati

Salsa di accompagnamento 3 cucchiari di salsa di soia / 1 cucchiaino di aceto di riso / 1 cucchiaino di zucchero / 1 cucchiaino di olio di sesamo / 5 rametti di coriandolo, tritati / 1 peperoncino tritato

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, mescolare i vari ingredienti di ciascuno ripieno.
3. Distendere la pasta su una superficie piana.
4. Mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ciascun foglio di pasta per ravioli, alternando i diversi ripieni nei diversi tipi di pasta.
5. Spennellare i bordi con acqua (o albume).
6. Schiacciare i ravioli a formare una piramide con il ripieno all'interno.
7. Cuocere i ravioli un po' alla volta, mescolando ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo della pentola.
8. Servire in un piatto da portata, con la salsa di accompagnamento.

I ravioli possono essere cotti anche a vapore, oppure fritti dopo averli cotti.

Jiaozi Dumpling

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) φύλλα με σπανάκι

~ 300 g (10.5 oz) φύλλα με ντομάτα ή παντζάρι

~ 300 g (10.5 oz) τυπικά φύλλα ή με καρότο

Γέμιση 1

200 g (7 oz) χοιρινό κιμά / 1 σκελίδα σκόρδο, ξεφλουδισμένη και ψιλοκομμένη/ φρέσκο τζίντζερ ψιλοκομμένο, ένα κομμάτι όσο ο αντίχειρας/ 1 κτσ σάλτσα σόγιας/ 1 κτγ αλάτι/ 1 κτσ κινέζικο κρασί από ρύζι ή ξηρό σέρι/ ¼ κτγ φρεσκοτριμμένο λευκό πιπέρι/ 2 κτσ σησαμέλαιο/ ½ φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο/ 100 g (4 oz) τεμαχισμένο λάχανο Νάπα/ προαιρετικά: βλαστούς μπαμπού τεμαχισμένους

Γέμιση 2

200 g (7 oz) γαρίδες για να αντικατασταθεί το χοιρινό, ψιλοκομμένες

Γέμιση 3

10 αποξηραμένα μανιτάρια για να αντικατασταθεί το χοιρινό

Σάλτσα dip

3 κτσ σάλτσα σόγιας/ 1 κτσ ξύδι ρυζιού/ 1 κτγ λευκή ζάχαρη/ 1 κτγ σησαμέλαιο/ 5 κλαράκια κόλιανδρο, ψιλοκομμένα/ 1 πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Εν τω μεταξύ, αναμίξτε τα υλικά για κάθε μια από τις γεμίσεις.
3. Απλώστε τα φύλλα ζυμαρικών σε μια λεία επιφάνεια.
4. Στη μέση κάθε φύλλου τοποθετήστε με ένα κουταλάκι του γλυκού μια γεμάτη κουταλιά από τη γέμιση. Συνδυάστε τις διαφορετικές γεύσεις φύλλων με τις γεμίσεις.
5. Αλείψτε τις άκρες με νερό, χρησιμοποιώντας ένα πινέλο.
6. Ενώστε σφιχτά τις άκρες διατηρώντας τη γέμιση στη μέση.
7. Μαγειρέψτε τα wontons σε παρτίδες. Ανακατεύετε πού και πού για να μην κολλήσουν στον πάτο της κατσαρόλας.
8. Σερβίρετε σε μια πιατέλα μαζί με το dip.

Μπορείτε, επίσης, να τα μαγειρέψετε στον ατμό. Μετά το μαγείρεμα μπορείτε και να τα τηγανίστε.

Jiaozi Nudeltaschen

Frische Pasta

Ca. 300 g Teigstücke für Spinatnudeltaschen

Ca. 300 g Teigstücke für Tomaten- oder Rote-Bete-Nudeltaschen

Ca. 300 g Teigstücke für einfache oder Möhrennudeltaschen

Füllung 1 200 g Mett / 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt / 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer, fein gehackt / 1 EL Sojasoße / 1 TL Salz / 1 EL chinesischer Reiswein oder trockener Sherry / ¼ TL frisch gemahlener weißer Pfeffer (oder nach Geschmack) / 2 EL Sesamöl / ½ Frühlingszwiebel, fein geschnitten / 100 g fein geraspelter Chinakohl / Nach Belieben: Bambussprossen, fein geschnitten

Füllung 2 Ersetzen Sie das Mett durch 200 g klein geschnittene Shrimps.

Füllung 3 Ersetzen Sie das Mett durch 10 getrocknete Pilze. Weichen Sie die Pilze zuvor in warmem Wasser ein, bis sie weich sind, und schneiden sie dann klein.

Soße zum Dippen
3 EL Sojasoße / 1 EL Reisessig / 1 TL Zucker / 1 TL Sesamöl / 5 Zweige Koriander, sehr klein geschnitten / 1 rote Chili, sehr klein geschnitten

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Bereiten Sie inzwischen die gewünschten Füllungen vor.
3. Breiten Sie die Teigstücke aus.
4. Geben Sie jeweils einen gehäuften TL Füllung in die Mitte jedes Teigstücks. Kombinieren Sie die Teige und die Füllungen nach Belieben.
5. Bestreichen Sie die Ränder mit Wasser (oder Eiweiß).
6. Drücken Sie den Teig in Pyramidenform rund um die Füllung zusammen.
7. Kochen Sie die Nudeltaschen portionsweise unter gelegentlichem Umrühren, sodass sie nicht am Topfboden kleben bleiben.
8. Servieren Sie die Nudeltaschen auf einem großen Teller zusammen mit dem Dip.

Sie können die Nudeltaschen auch im Dampfgarer zubereiten. Nach dem Kochen können die Nudeltaschen zusätzlich gebraten werden.

Jiaozi (raviolis chinois)

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois aux épinards

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois aux tomates ou aux betteraves rouges

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois ordinaires ou aux carottes

Farce 1 200 g (7 oz) de porc haché / 1 gousse d'ail, pelée et émincée finement / 1 morceau de gingembre frais de la grosseur du pouce, émincé finement / 1 c. à soupe de sauce soya / 1 c. à thé de sel / 1 c. à soupe de vin de riz chinois ou de xérès sec / ¼ c. à thé de poivre blanc fraîchement moulu, ou au goût / 2 c. à soupe d'huile de sésame / ½ oignon vert, haché finement / 100 g (4 oz) de chou chinois (nappa) haché finement / facultatif : pousses de bambou, râpées

Farce 2 200 g (7 oz) de crevettes hachées à la place du porc

Farce 3 10 champignons séchés à la place du porc, trempés dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils s'amollissent, puis hachés

Tremlette 3 c. à soupe de sauce soya / 1 c. à soupe de vinaigre de riz / 1 c. à thé de sucre blanc / 1 c. à thé d'huile de sésame / 5 brins de coriandre, hachés finement / 1 piment rouge, haché finement

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, combiner les ingrédients pour chacune des farces et bien mélanger.
3. Étendre les feuilles à raviolis sur une surface plane.
4. Placer une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli. Essayez les différentes pâtes avec les différentes farces.
5. Badigeonner les bords avec de l'eau (ou du blanc d'œuf).
6. Pincer les bords ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur.
7. Cuire les raviolis en plusieurs fois. Remuer de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole.
8. Servir sur une grande assiette avec la tremlette.

Vous pouvez aussi cuire les raviolis chinois à la vapeur. Une fois cuits, ils peuvent être sautés à la poêle.



Wontons

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di pasta per ravioli

Ripieno

150 g (5 oz) di carne macinata di maiale
 150 g (5 oz) di gamberi tritati
 1 cucchiaino di albume (abbondante)
 1 cucchiaino di zenzero tritato
 1 cucchiaino di salsa di soia
 ½ cucchiaino di oyster sauce (salsa di ostriche)
 ½ cucchiaino di brodo granulato di pollo
 1 cucchiaino di olio di sesamo
 ¼ cucchiaino di sale
 ½ cucchiaino di zucchero
 ¼ cucchiaino di pepe nero macinato

Salsa di accompagnamento

1 cucchiaino di salsa di soia
 2 cucchiaini di salsa chili delicata
 1 cucchiaino di aceto

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti.
3. Mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ciascun foglio di pasta per ravioli.
4. Spennellate i bordi con acqua o albume.
5. Schiacciare i ravioli a formare una piramide con il ripieno all'interno, e tenerli da parte.
6. Cuocere i wonton un po' alla volta nell'acqua bollente, mescolando ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo della pentola. Scolarli e tenerli da parte.
7. Preparare la salsa di accompagnamento e servirla con i wonton.

I wonton possono essere cotti anche nel brodo di pollo, e poi serviti in brodo, con rondelle di cipollotto.

Wontons

Φρέσκα ζυμαρικά

~ 300 g (10.5 oz) φύλλα dumpling

Γέμιση

150 g (5 oz) χοιρινό κιμά, ψιλοκομμένο
 150 g (5 oz) γαρίδες, ψιλοκομμένες
 1 κτσ ασπράδι αυγού
 1 κτγ τζίντζερ, λιωμένο
 1 κτσ σάλτσα σόγιας
 ½ κτσ σάλτσα στρειδιών
 ½ κτγ ζωμό κότας σε σκόνη
 1 κτγ σησαμέλαιο
 ¼ κτγ αλάτι
 ½ κτγ ζάχαρη
 ¼ κτγ μαύρο πιπέρι, τριμμένο

Σάλτσα dip

1 κτσ σάλτσα σόγιας
 2 κτσ γλυκιά σάλτσα τσίλι
 1 κτσ ξύδι

Προετοιμασία

1. Βράστε σε μία κατσαρόλα αλατισμένο νερό.
2. Εν τω μεταξύ, αναμίξτε τα υλικά για τη γέμιση.
3. Στη μέση κάθε φύλλου τοποθετήστε με ένα κουταλάκι του γλυκού μια γεμάτη κουταλιά από τη γέμιση.
4. Αλείψτε τις άκρες με νερό ή αυγό, χρησιμοποιώντας ένα πινέλο.
5. Ενώστε σφιχτά τις άκρες διατηρώντας τη γέμιση στη μέση.
6. Μαγειρέψτε τα wontons σε παρτίδες. Ανακατεύετε πού και πού για να μην κολλήσουν στον πάτο της κατσαρόλας.
7. Αναμίξτε τα συστατικά της σάλτσας και σερβίρετε τα wontons μαζί με το dip.

Μπορείτε να μαγειρέψετε τα wontons σε ζωμό κότας, να τα σερβίρετε με το ζωμό και να τα γαρνίρετε με φρέσκα κρεμμυδάκια.

Wan Tan

FrISChe Pasta

Ca. 300 g Teigstücke für Wan Tan

Füllung

150 g feines Mett
 150 g Krabbenfleisch, sehr klein geschnitten
 1 EL Eiweiß und etwas Eiweiß zusätzlich
 1 TL Ingwer, gerieben
 1 EL Sojasoße
 ½ EL Austernsoße
 ½ TL Hühnerbrühepulver
 1 TL Sesamöl
 ¼ TL Salz
 ½ TL Zucker
 ¼ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

Soße zum Dippen

1 EL Sojasoße
 2 EL süße Chilisoße
 1 EL Essig

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Bereiten Sie inzwischen die Füllung zu, wobei Sie alle Zutaten gründlich mischen.
3. Geben Sie jeweils einen gehäuften TL Füllung in die Mitte jedes Teigstücks.
4. Bestreichen Sie die Ränder der Teigstücke mit Wasser oder Eiweiß.
5. Drücken Sie den Teig in Pyramidenform rund um die Füllung zusammen.
6. Kochen Sie die Wan Tan portionsweise unter gelegentlichem Umrühren, sodass sie nicht am Topfboden kleben. Lassen Sie die fertigen Wan Tan abtropfen und stellen Sie sie beiseite.
7. Bereiten Sie den Dip zu und servieren Sie die Wan Tan zusammen mit dem Dip.

Sie können die Wan Tan auch in Hühnerbrühe garen und in der Brühe servieren, die Sie mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Wontons (raviolis chinois)

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois

Farce

150 g (5 oz) porc haché, haché finement
 150 g (5 oz) chair de crevettes, hachée finement
 1 c. à soupe de blanc d'œuf, et un peu plus en supplément
 1 c. à thé de gingembre, émincé
 1 c. à soupe de sauce soya
 ½ c. à soupe de sauce aux huitres
 ½ c. à thé de bouillon de poulet en poudre
 1 c. à thé d'huile de sésame
 ¼ c. à thé de sel
 ½ c. à thé de sucre
 ¼ c. à thé de poivre noir, moulu

Trempepette

1 c. à soupe de sauce soya
 2 c. à soupe de sauce chili sucrée
 1 c. à soupe de vinaigre

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, combiner les ingrédients de la farce et bien mélanger.
3. Placer une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli.
4. Badigeonner les bords avec de l'eau (ou du blanc d'œuf).
5. Les pincer ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur. Réserver.
6. Cuire les wontons dans l'eau bouillante en plusieurs fois. Remuer de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole. Égoutter et réserver.
7. Combiner les ingrédients de la trempette et servir les wontons avec cette trempette.

Essayez de cuire les wontons dans du bouillon de poulet, puis de les servir dans le bouillon garni d'oignons verts.







Tel. 02 45279074
<http://www.philips.it/c-m/assistenza>



Tel. 211 19 83 029 (χρέωση ανάλογα με τον
τηλεπικοινωνιακό σας πάροχο)
www.philips.gr/c-m/consumer-support



Tel. 040 80 80 10 9 80
www.philips.de/support



Tel. 044 212 62 14
www.philips.ch/support

Document order number:
4241 210 20541