



PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips N.V.

© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V. All rights reserved. No parts of this book may be reproduced, stored in a database of retrieval system, or published, in any form or in any way, electronically, mechanically, by print, photo print, microfilm or any other means without prior written permission from the publishers.

Recipe creation and food styling

Wouter Veldman

Photography and food styling

Scala Photography

Graphic design and coordination

hier is herian

PHILIPS et le blazon Philips sont des marques de commerce déposées de Koninklijke Philips N.V.

© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V. Tous droits réservés. Ce livre ne peut pas, en tout ou en partie, être reproduit, stocké dans la base de données d'un système d'extraction ou publié, sous quelque forme ou de quelque façon que ce soit, sur un support électronique, mécanique, papier, photographique ou sur microfilm ou par tout autre moyen sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.

Création de recettes et stylisme des produits alimentaires

Wouter Veldman

Photographie et stylisme des produits alimentaires

Scala Photography

Graphisme et coordination

hier is herian

PHILIPS y el Sello Philips son Trademarks registradas por Koninklijke Philips N.V.

© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este libro se puede reproducir, almacenar en una base de datos de un sistema de recuperación o publicar, de cualquier forma o manera, por vía electrónica, mecánica, en una impresión, impresión de foto, microfilm o en cualquier otro medio sin previo permiso por escrito de los editores.

Creación de recetas y diseño de comida

Wouter Veldman

Fotografía y diseño de comida

Scala Photography

Diseño gráfico y coordinación

hier is herian

Document order number:
4241 210 2377.4 A



PHILLIPS

Pasta maker recipes

PHILIPS

Pasta maker
Machine à pâtes

Viva collection



- EN** Pasta maker recipes
- FR** Recettes pour la machine à pâtes
- ES** Recetas de la máquina para hacer pasta

EN

Content

Homemade pasta made easy	4
Making pasta with the Philips Viva Pasta Maker	6
Shaping discs and pasta shapes	8
Our basic pasta doughs	10
Pasta colors	12
Spaghetti with tomato sauce	16
Spaghetti alla carbonara	18
Spelt spaghetti with cacio cheese and pepper	20
Dan dan noodles	22
Tricolore penne picnic salad	26
Summer ditalini	28
Spinach penne with calamaretti and scampi	30
Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil	34
Fettuccine with stuffed oven-baked tomato with soft goat's cheese	36
Fettuccine al pesto	38

FR

Contenu

Des pâtes maison faciles à préparer	4
Préparation de pâtes avec la machine à pâtes Viva de Philips	6
Disques à façonner et formes de pâtes	8
Nos pâtes à pâtes de base	10
Pâtes en couleurs	12
Spaghetti à la sauce tomate	16
Spaghetti à la carbonara	18
Spaghetti à l'épeautre au fromage cacio et poivre	20
Nouilles dan dan	22
Salade à pique-nique aux penne trois couleurs	26
Ditalini estival	28
Pâtes penne aux épinards avec calamars et langoustines	30
Fettuccine aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de piment	34
Fettuccine aux tomates farcies au four et fromage de chèvre à pâte molle	36
Fettuccine au pesto	38

Contenido

Pasta hecha en casa sencilla	4
Cómo preparar pasta con Philips Viva Pasta Maker	6
Discos de moldeado y moldes para pasta	8
Nuestras masas de pasta básicas	10
Color de la pasta	12
Spaghetti con salsa de tomate	16
Spaghetti a la carbonara	18
Espagueti de espelta con queso y pimienta	20
Fideos dan dan	22
Ensalada de penne tricolor para picnic	26
Verano ditalini	28
Pasta penne de espinaca con calamares y langostinos	30
Fetuchinis con salchichas, ajo y aceite de guindilla	34
Fetuchinis con tomates rellenos horneados y queso de cabra suave	36
Fettuccine al pesto	38

EN

Homemade pasta made easy

Enjoy a world of fresh pasta and noodles, made automatically by your Philips Viva Pasta Maker.

We've made it easier to make homemade pasta. Now, with the fully automatic Philips Viva Pasta Maker, you can make fresh pasta and noodles much more often. Because your new pasta maker does all the hard work for you. Ready to get started? We've put together wonderful recipes – starting with the basics.

You'll learn how to make basic doughs from various kinds of flours. We'll show you how to add extra flavor by using vegetable juices. And you'll learn to make different pasta shapes. Then it's time to start cooking! Our recipes feature step-by-step instructions for delicious pasta and noodles from around the world. We've tested and tasted all the pasta recipes in this book, to help ensure your meals are a success.

If you want to use pasta recipes from other books, always adapt our recommended flour-liquid ratio, using the cups included with your Philips Viva Pasta Maker otherwise the pasta machine will not operate as expected.

FR

Des pâtes maison faciles à préparer

Savourez une diversité de pâtes et de nouilles fraîches préparées automatiquement grâce à votre machine à pâtes Viva de Philips.

Nous avons facilité la préparation des pâtes maison. Désormais, grâce à la machine à pâtes entièrement automatique Viva de Philips, vous pouvez préparer des pâtes et des nouilles fraîches bien plus souvent. Car c'est votre nouvelle machine à pâtes qui fera tout le dur travail pour vous. Prêt à commencer? Nous avons réuni de délicieuses recettes en commençant par les plus simples.

Vous apprendrez à préparer les pâtes de base à partir de différentes farines. Nous vous montrerons comment donner encore plus de saveur à vos pâtes en utilisant des jus de légumes. Et vous apprendrez à préparer différentes formes de pâtes. Voici le moment de commencer à cuisiner! Nos recettes présentent des instructions étape par étape vous permettant de préparer de délicieuses pâtes et nouilles du monde entier. Nous avons testé et goûté toutes les recettes de pâtes du livre afin de nous assurer que vos repas soient un succès.

Si vous souhaitez utiliser des recettes de pâtes provenant d'autres livres, assurez-vous de toujours utiliser les proportions de farine et de liquide recommandées, en utilisant les tasses incluses avec votre machine à pâtes Viva de Philips, sinon la machine à pâtes ne fonctionnera pas comme prévu.

ES

Pasta hecha en casa sencilla

Disfrute de una gran variedad de pastas y fideos frescos, hechos automáticamente por su Philips Viva Pasta Maker.

Facilitamos la preparación de la pasta hecha en casa. Ahora, gracias a la totalmente automática Philips Viva Pasta Maker, podrá preparar pastas y fideos frescos con mucha más frecuencia. Su nueva máquina para hacer pasta hace todo el trabajo duro por usted. ¿Listo para empezar? Recopilamos maravillosas recetas, y partimos por las más básicas.

Aprenderá a hacer masas básicas a partir de diversos tipos de harinas. Le mostraremos cómo agregar sabor adicional con jugos de verduras. Y aprenderá a moldear la pasta de diferentes formas. Entonces, empecemos a cocinar. Nuestras recetas cuentan con instrucciones paso a paso para deliciosos fideos y pastas de todo el mundo. Hemos probado y degustado todas las recetas en este libro para garantizar que sus comidas sean un éxito.

Si desea utilizar recetas de otros libros, siempre adapte nuestra proporción recomendada de harina/líquido con las tazas incluidas en su Philips Viva Pasta Maker; de lo contrario, la máquina para hacer pasta no funcionará según lo esperado.



EN

Making pasta with the Philips Viva Pasta Maker

Delicious pasta and noodles in just minutes, made automatically.

Pasta dough

Pasta is simply a mixture of flour and water (or egg mixture). For extra color and flavor, use spices, herbs, vegetable extracts and other ingredients. In the recipe section of this book, you can choose the dough you'd like to make.

Follow these simple instructions

- A** Plug in. Open the lid and pour in the flour. Close the lid.
- B** Select “Auto”
- C** Press “▶||”
- D** Slowly pour the fluid into the opening in the lid.
- E** In about 3 minutes, pasta will begin to emerge from the disc. As the pasta comes out, cut it to your preferred size.

After making a batch of pasta, you may see a bit of leftover dough inside the mixing chamber. If so, just turn the control knob to “⊕” and then press “▶||”. Then the pasta maker will extrude the leftover dough.

We use the following abbreviations:

kg = kilogram	g = gram	l = liter	in = inch
ml = milliliter	tbsp = tablespoon	tsp = teaspoon	
c = cup	lb = pound	oz = ounce	

One cup = 200 g of flour

This makes about 200 g (0.45 pound) fresh pasta/noodles – enough for a main dish for 1-2 people, or a side dish for 2-3 people.

Two cups = 400 g of flour

This makes about 400 g (0.90 pound) fresh pasta/noodles – which serve 2-3 people as a main dish, or 5-7 people as a side dish.

We would recommend using kitchen scale to measure weight more accurately.

Cooking times

Times depend on the shape of the pasta. Thin pasta cooks in 4-5 minutes, thick pasta takes 6-8 minutes.

Storage

Fresh pasta can be refrigerated for a few days. To keep pasta from sticking together, sprinkle with a little flour. For the best results, partially cook pasta before storing – then finish cooking it when you need it. Fresh pasta is also suitable for freezing. To dry fresh pasta, hang it on a wire or pasta rack.

FR

Préparation de pâtes avec la machine à pâtes Viva de Philips

De délicieuses pâtes et nouilles préparées automatiquement en quelques minutes.

Pâte des pâtes

La pâte est simplement un mélange de farine et d'eau (ou de mélange aux œufs). Pour la couleur et la saveur supplémentaire, utiliser des épices, des herbes, des extraits végétaux et d'autres ingrédients. Dans la section des recettes de ce livre, vous pourrez trouver la pâte à pâtes qui vous convient.

Suivez ces instructions simples

- A** Brancher la machine. Ouvrir le couvercle et verser la farine. Fermer le couvercle.
- B** Sélectionner l'option “Auto”
- C** Appuyer sur “▶||”
- D** Verser lentement le liquide dans l'ouverture du couvercle.
- E** Au bout d'environ trois minutes, les pâtes commenceront à sortir du disque. À mesure que les pâtes sortent du disque, les couper à la longueur désirée.

Après avoir préparé un lot de pâtes, il se peut qu'il reste un restant de pâte à pâtes dans la chambre de pétrissage. Si c'est le cas, il suffit de tourner le bouton de commande à “⊕”, puis à appuyer sur “▶||”.

La machine à pâtes extrudera le restant de pâte à pâtes.

Nous utilisons les abréviations suivantes :

kg = kilogramme	g = gramme	L = litre	po = pouce
ml = millilitre	c. à soupe = cuillerée à soupe	t = tasse	
c. à thé = cuillerée à thé	lb = livre	oz = once	

Une tasse = 200 g de farine

Cette quantité permet de préparer environ 200 g (0,45 lb) de pâtes ou de nouilles fraîches, soit une quantité suffisante pour un plat principal pour 1 ou 2 personnes, ou un plat d'accompagnement pour 2 ou 3 personnes.

Deux tasses = 400 g de farine

Cette quantité permet de préparer environ 400 g (0,9 lb) de pâtes ou de nouilles fraîches, soit une quantité suffisante pour un plat principal pour 2 ou 3 personnes, ou un plat d'accompagnement pour 5 à 7 personnes.

Nous vous recommandons d'utiliser une balance de cuisine pour mesurer les quantités de façon plus précise.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la forme des pâtes. Les pâtes minces requièrent de 4 à 5 minutes de cuisson, les pâtes épaisses de 6 à 8 minutes.

Entreposage

Les pâtes fraîches peuvent être conservées au réfrigérateur durant quelques jours. Pour empêcher les pâtes de coller ensemble, les saupoudrer d'un peu de farine. Pour obtenir de meilleurs résultats, cuire partiellement les pâtes avant de les entreposer, puis poursuivre la cuisson lorsque vous êtes prêt à les utiliser. Les pâtes fraîches peuvent également être congelées. Pour sécher des pâtes fraîches, les suspendre sur un fil ou une grille à pâtes.

ES

Cómo preparar pasta con Philips Viva Pasta Maker

Deliciosos fideos y pastas en solo minutos, automáticamente.

Masa de pasta

La pasta es simplemente una mezcla de harina y agua (o una combinación con huevo). Para obtener un color y sabor, utilizar las especias, hierbas, extractos vegetales y otros ingredientes. Puede elegir la masa de su preferencia en la sección de recetas de este libro.

Siga estas sencillas instrucciones

- A** Enchufe la máquina. Abra la tapa y vierta la harina. Cierre la tapa.
- B** Seleccione “Auto”
- C** Presione “▶||”
- D** Vierta el líquido lentamente a través de la abertura en la tapa.
- E** En aproximadamente tres minutos, la pasta comenzará a salir desde el disco. A medida que salga la pasta, córtela del tamaño deseado.

Es posible que quede un poco de masa dentro de la cámara de mezcla después de preparar la pasta. Si es así, solo gire la perilla de control a “☺” y presione “▶||”. A continuación, la máquina para hacer pasta expulsará la masa sobrante.

Utilizamos las siguientes abreviaturas:

kg = kilogramo	g = gramo	l = litro	in = pulgada
ml = mililitro	cda = cucharada	t = taza	
cda = cucharadita	lb = libra	oz = onza	

1 taza = 200 g de harina

Esto equivale a unos 200 g (0,45 lb) de pasta o fideos frescos, suficiente como para un plato principal para 1 o 2 personas, o bien como acompañamiento para 2 o 3 personas.

2 tazas = 400 g de harina

Esto equivale a unos 400 g (0,90 lb) de pasta o fideos frescos, como para un plato principal para 2 o 3 personas, o bien como acompañamiento para 5 o 7 personas.

Recomendamos que utilice una balanza de cocina para pesar de forma más precisa.

Tiempos de cocción

Los tiempos dependen de la forma de la pasta. La pasta delgada requiere de 4 a 5 minutos, mientras que la gruesa requiere de 6 a 8 minutos.

Almacenamiento

La pasta fresca se puede refrigerar durante unos días. Para evitar que la pasta se pegue, espolvoreéla con un poco de harina. Para lograr los mejores resultados, cocine la pasta parcialmente antes de guardarla, y termine de cocinarla cuando la necesite. La pasta fresca también se puede congelar. Para secar la pasta fresca, cuélguela en un alambre o secador de pasta.



EN

Shaping discs and pasta shapes

Create pasta shapes for your favorite recipes

To create your favorite pasta shapes, simply attach one of the pasta shaping discs to the pasta maker. We've included shaping discs for penne, spaghetti and fettuccine – which you can use to shape any of the dough recipes in this book.

FR

Disques à façonner et formes de pâtes

Créez différentes formes de pâtes pour vos recettes préférées

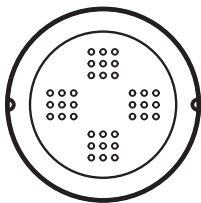
Pour préparer vos formes de pâtes préférées, il vous suffit de fixer l'un des disques de façonnage de pâtes à la machine à pâtes. La machine à pâte est offerte avec des disques de façonnage vous permettant de préparer des penne, des spaghettis et des fettuccines. Vous pouvez utiliser ces disques avec n'importe quelle recette de pâte à pâtes du livre.

ES

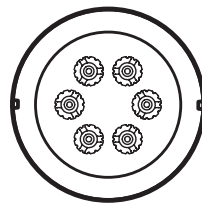
Discos de moldeado y moldes para pasta

Prepare pasta de diferentes formas para sus recetas favoritas

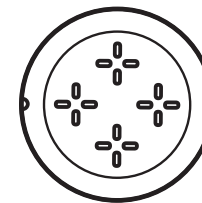
Para crear sus formas de pasta favoritas, solo coloque uno de los discos de moldeado en la máquina para hacer pasta. Incluimos discos de moldeado para penne, espagueti y fetuchini, que puede utilizar para moldear cualquiera de las recetas de masa de este libro.



EN Spaghetti
FR Spaghettis
ES Spaghetti



EN Penne
FR Pennes
ES Penne



EN Fettuccine
FR Fettuccinis
ES Fettuccini



EN

Our basic pasta doughs

For your quick reference, we've listed the basic dough types used in this recipe book.

Pasta can be made with various types of flours. However, for the best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405).

Durum semolina is a strong flour – and is ideal because it contains more protein, which improves the pasta consistency. Strong flours can be used with or without egg. Fine soft flours (type 00) contain less protein, so we recommend adding eggs. To make soba noodles, you can use spelt, whole wheat or buckwheat flour.

It's important to accurately measure the flour and fluid – because the type of flour and eggs you use affects the volume, and the ratio of solids versus fluids. We would recommend using a kitchen scale to measure weight more accurately.

Please note: the flour cup included with your pasta maker is not a standard 8 oz measuring cup, and should not be used as such. The flour cup holds about 200g (about 1 standard cup) of flour.

FR

Nos pâtes à pâtes de base

Afin de vous permettre de les consulter rapidement, nous vous présentons les types de pâtes de base utilisés dans ce livre de recettes.

On peut préparer les pâtes à partir de différents types de farine de blé. Cependant, pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons un mélange de semoule de blé dur et de farine tout usage (type 405).

La semoule de blé dur est une farine forte idéale pour la préparation des pâtes, car elle contient plus de protéines, ce qui améliore la texture des pâtes. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf. Les farines de blé tendres (de type 00) contiennent moins de protéines et il est donc recommandé de leur ajouter de l'œuf. Pour préparer des nouilles soba, vous pouvez utiliser de la farine d'épeautre, de blé entier ou de sarrasin.

Il est important de mesurer avec précision la farine et le liquide, car le type de farine et les œufs que vous utilisez peuvent jouer sur la quantité et la proportion d'ingrédients solides et liquides à utiliser. Nous vous recommandons d'utiliser une balance de cuisine pour mesurer les quantités de façon plus précise.

Remarque : 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 200 g (environ 1 tasse standard) de farine.

ES

Nuestras masas de pasta básicas

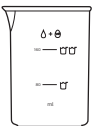
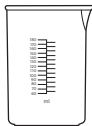
Para una rápida referencia, enumeramos los tipos básicos de pasta que se utilizan en este libro de recetas.

La pasta se puede preparar con varios tipos de harina de trigo. Sin embargo, para obtener los mejores resultados, se recomienda una mezcla de sémola de trigo duro y harina multiuso (tipo 405).

La sémola de trigo duro es una harina fuerte; es perfecta, ya que contiene más proteínas, lo cual mejora la consistencia de la pasta. Las harinas fuertes pueden utilizarse con o sin huevo. Las harinas de tipo suave y fino (tipo 00) contienen menos proteínas, por lo que se recomienda agregar huevos. Para preparar fideos soba, puede utilizar harina de espelta, trigo sarraceno o integral.

Es importante medir la harina y el líquido con precisión, ya que el tipo de harina y la cantidad de huevos que utilice afectará el volumen y la proporción entre sólidos y líquidos. Recomendamos que utilice una balanza de cocina para pesar de forma más precisa.

Tenga en cuenta que: la taza de harina incluida en la máquina para hacer pasta no es una taza estándar de 248 g (8 oz); por lo tanto, no debe ocuparse como tal. La taza de harina equivale a aproximadamente 200 g (alrededor de 1 taza estándar) de harina.

	EN The supplied water cup come with 2 sides:	FR La tasse à eau fournie a deux côtés différents :	ES La taza para agua proporcionada cuenta con dos lados:
	Side A	Le côté A	Lado A:
	Side A with two liquid levels is only designed for normal pasta (all-purpose flour mixed with egg mixture).	Le Côté A avec ses deux niveaux de liquide est prévu seulement pour des pâtes normal (farine à tout usage mélangée avec des oeufs).	El lado A, con dos niveles de líquido, está diseñado únicamente para pasta de normal (harina de multiuso mezclada con mezcla de huevo).
	Side B	Le côté B	Lado B:
	Side B with specific volumes is for other pasta <ul style="list-style-type: none"> • All-purpose flour mixed with pure water/ veggie juice mixture. • Various other flours with egg mixture/ pure water/ veggie juice mixture, etc. 	Le côté B avec des volumes spécifiques est prévu pour les autres pâtes. <ul style="list-style-type: none"> • Farine à tout usage mélangée avec de l'eau pure ou un mélange de jus de légume. • Toutes sortes d'autres farines avec un mélange d'œufs, de l'eau pure ou un mélange de jus de légume, etc. 	El lado B tiene volúmenes específicos para otras pastas. <ul style="list-style-type: none"> • Harina de multiuso mezclada con agua pura o mezcla de jugo de verduras. • Varias otras harinas con la mezcla de huevo/ agua pura/mezcla de jugo de verduras, etc.
	Remarks: please refer to the user manual for details.	Remarque : Reportez-vous au guide de l'utilisateur pour obtenir de plus amples détails.	Observación: consulte el manual de usuario para obtener más detalles.

EN Wheat pasta / noodle with egg

Flour 200 g all purpose flour
Fluid 80 g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes / nouilles de blé aux oeufs

Farine 200 g de farine tout usage
Liquide 80 g : 1 oeuf + eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de trigo con huevo

Harina 200 g de harina multiuso
Líquido 80 g: 1 huevo y agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

EN Wheat pasta / noodle without egg

Flour 200 g all purpose flour
Fluid 70 g water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes / nouilles de blé sans œuf

Farine 200 g de farine tout usage
Liquide 70 g d'eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de trigo sin huevo

Harina 200 g de harina multiuso
Líquido 70 g de agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

EN Durum pasta / noodle with egg

Flour 150 g semolina
50 g all purpose flour
Fluid 75 g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Durum pâtes / nouilles aux œufs

Farine 150 g de semoule de blé
50 g de farine tout usage
Liquide 75 g : 1 oeuf + eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de trigo duro con huevo

Harina 150 g de sémol
50 g de harina multiuso
Líquido 75 g: 1 huevo y agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

EN Durum pasta / noodle without egg

Flour 150 g semolina /
50 g all purpose flour
Fluid 65 g water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Durum pâtes / nouilles sans oeuf

Farine 150 g de semoule de blé
50 g de farine tout usage
Liquide 65 g d'eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de trigo duro sin huevo

Harina 150 g de sémola
50 g d'eau
Líquido 65 g: 1 huevo y agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

EN Whole wheat pasta / noodles with egg

Flour 200 g whole wheat flour
Fluid 90 g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes ou nouilles de blé entier aux œufs

Farine 200 g de farine de blé entier
Liquide 90 g : 1 oeuf + ea
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos integrales con huevo

Harina 200 g de harina integral
Líquido 90 g: 1 huevo y agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

EN Whole wheat pasta / noodles without egg

Flour 200 g whole wheat flour
Fluid 80 g: water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes ou nouilles de blé entier sans œufs

Farine 200 g de farine de blé entier
Liquide 80 g d'eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos integrales sin huevo

Harina 200 g de harina integral
Líquido 80 g: de agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

EN Spelt pasta / noodles

Flour 200 g spelt flour
Fluid 90 g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes ou nouilles à l'épeautre

Farine 200 g de farine d'épeautre
Liquide 90 g : 1 oeuf + eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de espelta

Harina 200 g de harina de espelta
Líquido 90 g: 1 huevo y agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g

EN Ramen

Flour 200 g bread flour / 2 g salt
Fluid 65 g water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Nouilles ramen

Farine 200 g de farine à pain
2 g de sel
Liquide 65 g d'eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Ramen

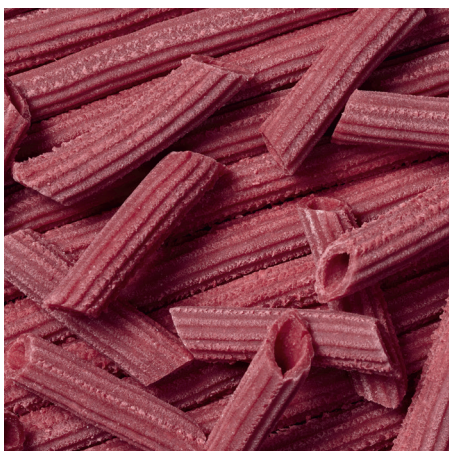
Harina 200 g de harina para pan blanco
2 g de sal
Líquido 65 g de agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g



EN Carrot pasta / noodles
Flour 150 g semolina /
 50 g all purpose flour
Fluid 75 g: 1 egg + carrot juice
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes ou nouilles au carottes
Farine 150 g de semoule de blé
 50 g de farine tout usage
Liquide 75 g : 1 œuf + jus de carottes
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de zanahoria
Harina 150 g de sémola
 50 g de harina multiuso
Líquido 75 g: 1 huevo y jugo de zanahoria
Cantidad de pasta / fideos ~200 g



EN Beet pasta / noodles
Flour 200 g all purpose flour
Fluid 80 g: 1 egg+ beet juice
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes ou nouilles à la betterave
Farine 200 g de farine tout usage
Liquide 80 g : 1 œuf + jus de betteraves
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de remolacha
Harina 200 g de harina multiuso
Líquido 80 g: 1 huevo y jugo
 de remolacha
Cantidad de pasta / fideos ~200 g



EN Pasta nero
Flour 150 g semolina /
 50 g all purpose flour
Fluid 75 g: 1 egg + 1 tsp squid ink + water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pasta nero
Farine 150 g de semoule de blé
 50 g de farine tout usage
Liquide 75 g : 1 œuf + 1 c. à thé d'encre
 de calmar + eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta nero
Harina 150 g de sémola
 50 g de harina multiuso
Líquido 75 g: 1 huevo, 1 cdta. de tinta
 de calamar y agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g



Cup mentioned in each recipe box refers to the provided cup
 La tasse à laquelle toutes les recettes font référence est celle
 fournie avec la machine
 La taza mencionada en cada caja de la receta se refiere
 a la proporcionada

Remarks: the above images of raw pasta/noodles are only for indication.
 Remarques: les images de pâtes/nouilles crues ci-dessus sont à titre indicatif seulement
 Observaciones: las imágenes de pasta/fideos crudos que se muestran arriba son únicamente indicativas.



EN Tomato pasta / noodles

Flour 200g all purpose flour
Fluid 85 g: 1 egg + water
+ 1 tbsp tomato puree
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes ou nouilles aux tomates

Farine 200 g de farine tout usage
Liquide 85 g: 1 œuf + eau
+ 1 c. à soupe purée de tomates
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de tomate

Harina 200 g de harina multiuso
Líquido 85 g: 1 huevo y agua
1 cda. de puré de tomate
Cantidad de pasta / fideos ~200 g



EN Soba

Flour 130 g buckwheat flour +
70 g all purpose flour
Fluid 80 g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Nouilles soba

Farine 130 g de farine de sarrasin
70 g de farine tout usage
Liquide 80 g : 1 œuf + eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Soba

Harina 130 g de harina de trigo sarraceno
70 g de harina multiuso
Líquido 80 g: 1 huevo y agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g



EN Spinach pasta / noodle

Flour 200 g all purpose flour
Fluid 75g: 1 egg + spinach juice
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes / nouilles aux épinards

Farine 200 g de farine tout usage
Liquide 75 g : 1 œuf + jus d' épinards
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de espinaca

Harina 200 g de harina multiuso
Líquido 75 g: 1 huevo y jugo de espinaca
Cantidad de pasta / fideos ~200 g



EN Fennel & pepper pasta / noodle

Flour 200g all purpose flour, ½ tbsp ground
fennel, ½ tbsp. ground black pepper
Fluid 80g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes ou nouilles au fenouil et poivre

Farine 200 g de farine de blé, ½ c. à soupe de
graines de fenouil moulues,
½ c. à soupe de poivre noir moulu
Liquide 80 g : 1 œuf + eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de hinojo y pimienta

Harina 200 g de harina de trigo, ½ cda.
de hinojo en polvo, ½ cda. de pimienta
negra en polvo
Líquido 80 g: 1 huevo y agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g



EN Herb pasta / noodle

Flour 200 g bread flour + 1 tbsp.
finely chopped tarragon
Fluid 80 g: 1 egg+ water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Pâtes ou nouilles aux fines herbes

Farine 200 g farine de blé
1 c. à soupe d'estragon finement haché
Liquide 80 g : 1 œuf + eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Pasta / fideos de hierbas

Harina 200 g de harina para pan
1 cda. de estragón picado finamente
Líquido 80 g: 1 huevo y agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g



EN Curried noodles

Flour 200g all purpose flour,
4 g curry powder
Fluid 70 g water
Quantity of pasta / noodle ~200 g

FR Nouilles au cari

Farine 200 g de farine tout usage
semoule de blé / 4 g de poudre de cari
Liquide 70 g d'eau
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

ES Fideos al curry

Harina 200 g de harina multiuso o sémola
4 g de curry en polvo
Líquido 70 g de agua
Cantidad de pasta / fideos ~200 g





EN

Spaghetti with tomato sauce

Fresh pasta

~ 200 g (0.45 lb) durum spaghetti

Tomato sauce

olive oil

1 small onion, chopped

2 stalks celery, chopped

1 carrot (100 g / 3½ oz), chopped

2 sprigs rosemary leaves, chopped

2 cloves garlic, finely chopped

30 g (1 tbsp + 2 tsp) tomato puree

2 tbsp balsamic vinegar

optional: 100 ml (3½ oz) red wine

250 ml (1 c) sieved tomato sauce

½ tsp chicken or vegetable stock powder

ground black pepper, to taste

Topping

Parmesan cheese, grated

optional: fresh basil, chopped

Preparation

- 1 Bring a large pan of salted water to the boil.
- 2 In a skillet add some oil. Add the onion, celery, and carrot, and fry on a medium heat for 5 minutes or until the onion is transparent. Add the tomato puree, stock powder and rosemary.
- 3 Deglaze with balsamic vinegar and wine or cooking water.
- 4 Add the sieved tomato sauce and simmer for 10 minutes until thickened.
- 5 Cook the pasta for 5–6 minutes. Drain and portion on plates. Add a generous serving of the sauce and sprinkle with basil and cheese.

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

FR

Spaghetti à la sauce tomate

Des pâtes fraîches

~ 200 g (0.45 lb) 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 / 3½ 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

de tomates

2 c. à soupe de vinaigre balsamique

facultatif : 100 ml (3½ 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.

ES

Spaghetti con salsa de tomate

Pasta fresca

~ 200 g (0.45 lb) de spaghetti de trigo duro

Salsa de tomate

aceite de oliva

1 cebolla pequeña y picada

2 tallos de apio picados

1 zanahoria (100 g / 3½ oz) picada

2 ramitas picadas de romero

2 dientes de ajo picados finamente

30 g (1 cda. y 2 cdtas.) de puré de tomate

2 cdas. de vinagre

opcional: 100 ml (3½ oz) de vino tinto

250 ml (1 taza) de salsa de tomate cernida

½ cda. de caldo de pollo o verduras en polvo

pimienta negra en polvo a gusto

Aderezo

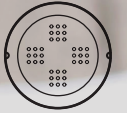
queso parmesano rallado

opcional: albahaca fresca picada

Preparación

- 1 Hierva una olla grande de agua con sal.
- 2 Agregue un poco de aceite a una sartén. Agregue la cebolla, el apio y la zanahoria, y fríalos a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la cebolla se vuelva transparente. Agregue el puré de tomate, el caldo en polvo y el romero.
- 3 Desglase con vinagre y vino o agua de cocción.
- 4 Agregue la salsa de tomate cernida y hierva a fuego lento durante 10 minutos hasta que espese.
- 5 Cocine la pasta durante 5 a 6 minutos. Escurre y sirva las porciones en platos. Agregue abundante salsa y espolvoree la albahaca y el queso.

Además, intente agregar la salsa boloñesa de la receta de lasaña.



EN

Spaghetti alla carbonara

Fresh pasta

~ 200 g (0.45 lb) durum spaghetti

Carbonara Sauce

70 g (2½ oz) pancetta or bacon | small cubes
3 egg yolks
140 ml (5 oz) cream
1 red pepper, finely chopped
fresh thyme
Parmesan cheese, grated

Topping

fresh curly parsley, chopped
Parmesan cheese, grated
ground black pepper, to taste

Preparation

- 1 Bring a large pot of salted water to the boil.
- 2 Meanwhile, mix the egg yolks, cream and grated cheese and set aside.
- 3 Fry the pancetta and red pepper in a large skillet for 5 minutes. Lower the heat and add thyme.
- 4 Cook the pasta, drain but keep part of the cooking water.
- 5 Quickly add the warm pasta to the skillet, add the egg yolk mixture and 3 tablespoons of cooking water, and toss well. The sauce should be creamy.
- 6 Add topping and serve immediately.

FR

Spaghetti à la carbonara

Des pâtes fraîches

~ 200 g (0.45 lb) de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce carbonara

70 g (2½ oz) de pancetta ou de bacon en petits cubes
3 jaunes d'œufs
140 ml (5 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.

ES

Spaghetti a la carbonara

Pasta fresca

~ 200 g (0.45 lb) de spaghetti de trigo duro

Salsa carbonara

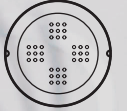
70 g (2½ oz) de tocino o panceta en cubos pequeños
3 yemas de huevo
140 ml (5 oz) de crema
1 pimiento rojo picado finamente
tomillo fresco
queso parmesano rallado

Aderezo

perejil rizado fresco picado
queso parmesano rallado
pimienta negra en polvo a gusto

Preparación

- 1 Hierva una olla grande de agua con sal.
- 2 Mientras tanto, mezcle las yemas de huevo, la crema y el queso rallado y guarde la mezcla.
- 3 Fría la panceta y el pimiento rojo en una sartén grande durante 5 minutos. Baje la temperatura y agregue el tomillo.
- 4 Cocine la pasta y escurra, pero no elimine toda el agua de cocción.
- 5 Coloque rápidamente la pasta caliente a la sartén, agregue la mezcla de yema de huevo y 3 cucharadas de agua de cocción. Revuelva bien. La salsa debe ser cremosa.
- 6 Añada los aderezos y sirva inmediatamente.



EN

Spelt spaghetti with cacio cheese and pepper

Ingredients

~ 200 g (0.45 lb) spaghetti

Dressing

100 g pecorino romano cheese (grated)

Pepper, to your liking

Preparation

- 1 Bring salted water to a boil.
- 2 Cook the spaghetti “al dente” (cooked to be firm to the bite).
- 3 Meanwhile, put the pecorino cheese in a bowl and add a few tablespoons of the cooking water.
- 4 Mix well until the sauce becomes creamy.
- 5 Drain the spaghetti and add to the bowl with the pecorino sauce.
- 6 Stir and add the pepper to your liking.

Suggestion: portion the pasta on individual plates and add more grated pecorino cheese.

FR

Spaghetti à l'épeautre au fromage cacio et poivre

Ingredients

~ 200 g (0.45 lb) de spaghetti

Vinaigrette

100 g de fromage romano pecorino râpé

Poivre, au goût

Préparation

- 1 Porter de l'eau salée à ébullition.
- 2 Faire cuire le spaghetti « al dente » (ferme sous la dent).
- 3 Dans l'intervalle, mettre le fromage pecorino dans un bol et ajoutez quelques cuillers de soupe d'eau de la cuisson.
- 4 Bien mélanger jusqu'à ce que la sauce devienne crémeuse.
- 5 Égoutter le spaghetti et le verser dans le bol contenant la sauce pecorino.
- 6 Mélanger et ajouter le poivre au goût.

Suggestion : répartir les pâtes dans des assiettes individuelles et parsemer plus de fromage pecorino râpé.

ES

Espagueti de espelta con queso y pimienta

Ingredientes

~ 200 g (0.45 lb) de espagueti

Aderezo

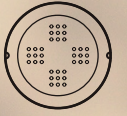
100 g de queso pecorino romano rallado

Pimienta a gusto

Preparación

- 1 Ponga a hervir agua con sal.
- 2 Cocine los espaguetis “al dente” (firmes pero no duros).
- 3 Mientras tanto, coloque el pecorino en un recipiente y báñelo con unas cucharadas del caldo de cocción.
- 4 Mezcle bien hasta que la salsa se vuelva cremosa.
- 5 Escorra los espaguetis y colóquelos en el recipiente con la salsa de queso pecorino.
- 6 Revuelva y agregue pimienta a gusto.

Sugerencia: divida la pasta en platos individuales y añada queso pecorino rallado.



EN

Dan dan noodles

Fresh pasta

~ 200 g (0.45 lb) thin egg noodles

Meat mixture

100 g (3½ oz) pork or beef, ground
 1 tbsp peanut oil
 2 cloves garlic, minced
 1 tsp ginger, minced
 30 g (1 oz) white cabbage, thinly sliced
 2 scallions (or use leek), chopped
 1 red pepper, chopped
 1 tbsp Chinese rice wine
 ½ tsp salt, or salt to taste
 optional: roasted peanuts, crushed

Sauce

50 ml (3 tbsp + 1 tsp) chicken stock
 2 tbsp soy sauce
 ½ tbsp sesame paste or tahini
 2 tsp sesame oil
 chili oil to taste
 1 tsp sugar
 1 tbsp black rice vinegar
 ½ tsp Sichuan pepper, ground

Preparation

- 1 Bring a large pot of salted water to the boil.
- 2 For the sauce: whisk together the ingredients. Set aside.
- 3 Heat a wok or skillet over medium-high heat. Heat oil. Add garlic, ginger, white parts of the scallions and cabbage. Cook until fragrant, about 1 minute. Add the meat and stir-fry until crispy and brown. Add rice wine to deglaze the pan. Season.
- 4 Meanwhile, boil the noodles, drain, rinse shortly under cold water to stop the cooking process, but stay warm. Drain and transfer to a serving dish.
- 5 Pour the sauce over the noodles and serve with the meat, topped with the chopped scallion greens and optional peanuts.

You can use balsamic vinegar instead of black vinegar, dry sherry instead of Chinese rice wine, and white pepper instead of Sichuan pepper.

FR

Nouilles dan dan

Des pâtes fraîches

~ 200 g (0.45 lb) de nouilles aux œufs minces

Mélange à la viande

100 g (3½ oz) de porc ou bœuf, haché
 1 c. à soupe d'huile d'arachides
 2 gousses d'ail, émincées
 1 c. à thé de gingembre, émincé
 30 g (1 oz) de chou blanc, en tranches minces
 2 oignons verts (ou poireaux), hachés
 1 poivron rouge, haché
 1 c. à soupe de vin de riz chinois
 ½ c. à thé sel, ou sel au goût
 facultatif : arachides grillées, concassées

Sauce

50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de bouillon de poulet
 2 c. à soupe de sauce soya
 ½ c. à soupe de pâte de sésame ou de tahini
 2 c. à thé d'huile de sésame
 huile de chili au goût
 1 c. à thé de sucre
 1 c. à soupe de vinaigre de riz noir
 ½ c. à thé de poivre du Sichouan, moulu

Préparation

- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Pour la sauce : fouetter les ingrédients ensemble. Réserver.
- 3 Réchauffer un wok ou une poêle à feu mi-élevé. Faire chauffer l'huile. Ajouter l'ail, le gingembre, la partie blanche des oignons verts et le chou. Cuire jusqu'à ce que les parfums se dégagent, environ 1 minute. Ajouter la viande et faire sauter jusqu'à ce quelle brunisse et devienne croustillante. Ajouter le vin de riz pour déglacer la poêle. Assaisonner.
- 4 Entretemps, faire bouillir les nouilles, égoutter, rincer brièvement à l'eau froide pour arrêter la cuisson tout en gardant les nouilles chaudes. Égoutter et transférer à un plat de service.
- 5 Verser la sauce sur les nouilles et servir avec la viande, garnie des oignons verts haché et des arachides si désiré.

Vous pouvez remplacer le vinaigre noir par du vinaigre balsamique, le vin de riz chinois par du xérès sec, et le poivre du Sichuan par du poivre blanc.

ES

Fideos dan dan

Pasta fresca

~ 200 g (0.45 lb) fideos delgados de huevo

Mezcla de carne

100 g (3½ oz) de carne o cerdo molidos
 1 cda. de aceite de maní
 2 dientes de ajo picados
 1 cdta. de jengibre picado
 30 g (1 oz) de col blanca en rebanadas delgadas
 2 chalotas (o puerros) picadas
 1 pimienta roja picado
 1 cda. de vino de arroz chino
 ½ cdta. de sal o a gusto
 opcional: maní tostado y molido

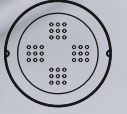
Salsa

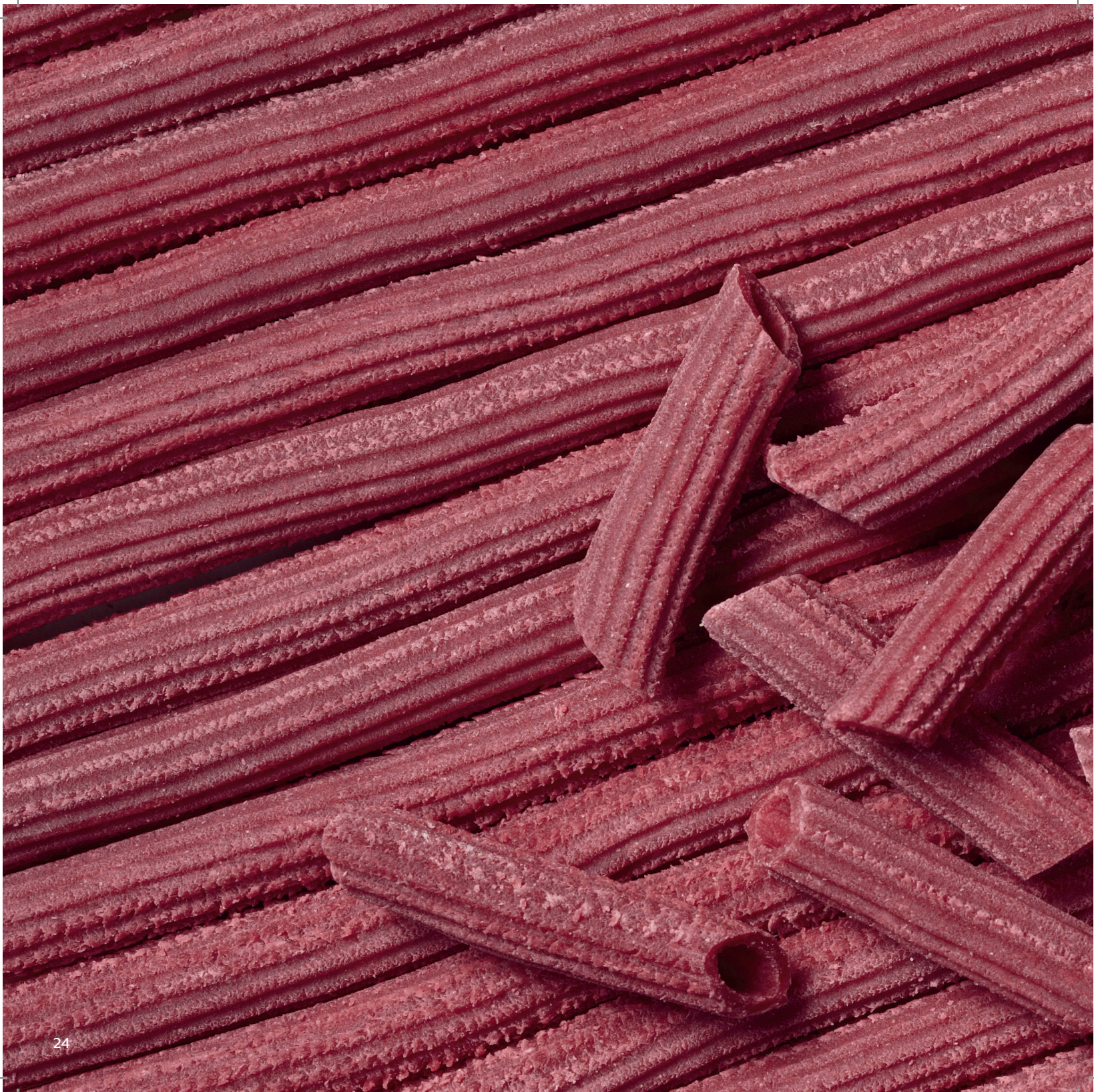
50 ml (3 cdas. y 1 cdta.) de caldo de pollo
 2 cdas. de salsa de soya
 ½ cda. de pasta de sésamo o tahini
 2 cdas. de aceite de sésamo
 aceite picante a gusto
 1 cdta. de azúcar
 1 cda. de vinagre de arroz negro
 ½ cdta. de pimienta de Sichuan molida

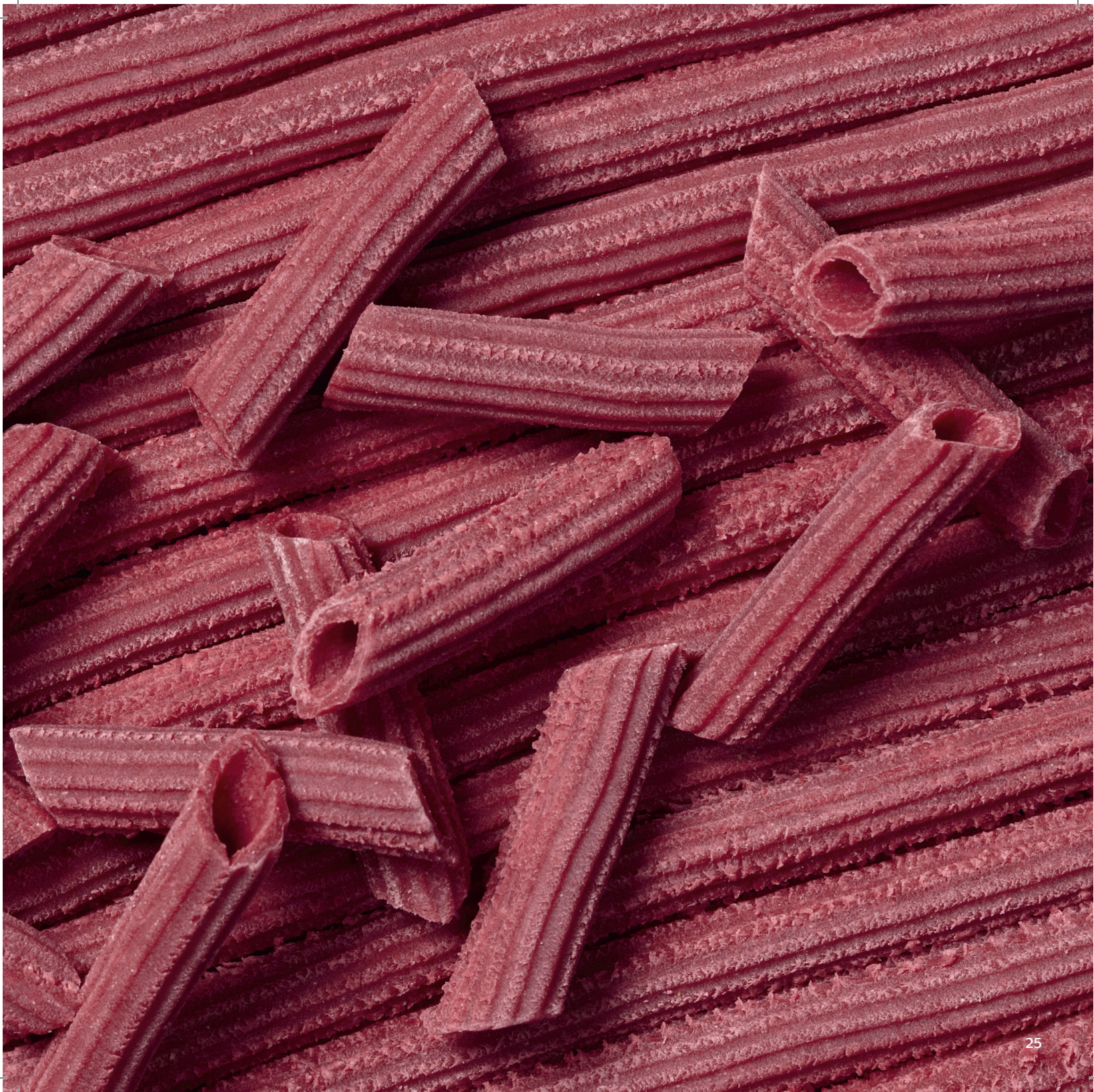
Preparación

- 1 Hierva una olla grande de agua con sal.
- 2 Para la salsa: mezcle los ingredientes. Guarde la mezcla para más tarde.
- 3 Caliente un wok o una sartén a temperatura media a alta. Caliente el aceite. Agregue el ajo, el jengibre las partes blancas de las chalotas y la col. Cocine hasta que suelten su aroma, durante aproximadamente 1 minuto. Agregue la carne y fría mientras revuelve hasta que esté dorada y crujiente. Añada el vino de arroz para desglasar la sartén. Aliñe.
- 4 Mientras tanto, hierva los fideos, escurra, y enjuague brevemente en agua fría para detener el proceso de cocción, pero manténgalos calientes. Escurra y sirva en un plato.
- 5 Vierta la salsa sobre los fideos y sirva con la carne. Cubra con la parte verde de las chalotas picadas y, de manera opcional, con maní.

Es posible utilizar vinagre balsámico en lugar de vinagre negro, jerez seco en vez de vino de arroz chino y pimienta blanca en vez de pimienta de Sichuan.







EN

Tricolore penne picnic salad

Fresh pasta

~ 400 g (0.9 lb) multicolored penne

For the salad

170 g (6 oz) green beans, blanched

140 g (5 oz) asparagus, blanched

1 red bell pepper, chopped

170 g (6 oz) cherry tomatoes, halved

fresh basil / fresh parsley, chopped

Dressing

juice of ½ lemon

1 tbsp white wine vinegar

4 tbsp olive oil

1 tsp honey

ground black pepper, to taste

Topping

walnuts or other nuts, roasted

75 g (3 oz) goat cheese, crumbled

Preparation

- 1 Bring a large pan of salted water to the boil and cook the penne in 10–12 minutes. Drain and wash cold. Drain well.
- 2 Prepare the dressing in a large salad bowl. Add all the salad ingredients and the pasta and toss together.
- 3 Top with nuts and cheese.
- 4 Eat right away.

FR

Salade à pique-nique aux penne trois couleurs

Des pâtes fraîches

~ 400 g (0.9 lb) de penne multicolores

Pour la salade

170 g (6 oz) de fèves vertes, blanchies

140 g (5 oz) d'asperges, blanchies

1 poivron rouge, haché

170 g (6 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

75 g (3 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.

ES

Ensalada de penne tricolor para picnic

Pasta fresca

~ 400 g (0.9 lb) de penne multicolor

Para la ensalada

170 g (6 oz) de porotos verdes escaldados

140 g (5 oz) de espárragos escaldados

1 pimiento rojo picado

170 g (6 oz) de tomates cherry cortados

por la mitad

albahaca o perejil frescos y picados

Aderezo

jugo de ½ limón

1 cda. de vinagre de vino blanco

4 cdas. de aceite de oliva

1 cdta. de miel

pimienta negra en polvo a gusto

Aderezo

nueces u otros frutos secos tostados

75 g (3 oz) de queso de cabra desmenuzado

Preparación

- 1 Hierva una olla grande de agua con sal y cocine los penne durante 10 a 12 minutos. Escorra y enfríe bajo el chorro del agua. Vuelva a escurrir.
- 2 Prepare el aderezo en un cuenco grande para ensaladas. Agregue todos los ingredientes de la ensalada y la pasta, y mezcle bien.
- 3 Adorne con nueces y queso.
- 4 Sirva inmediatamente o como picnic.



EN

Summer ditalini

Ingredients

~ 200 g (0.45 lb) penne

Dressing

1 mozzarella

2 tomatoes

35 g seasoned savoury ricotta cheese

Basil

Extra virgin olive oil

Pepper, to your liking

Preparation

- 1 Use the penne shaping disc and cut the dough into pieces of approximately 1 cm in length.
- 2 Chop the mozzarella into cubes together with the tomatoes and the basil.
- 3 Season with oil, salt and pepper.
- 4 Bring salted water to a boil and cook the ditalini.
- 5 When cooked, drain quickly.
- 6 In a bowl, toss the ditalini with mozzarella, tomatoes and basil.
- 7 Grate the savoury ricotta cheese and add to the ditalini.
- 8 Stir well and serve.

Suggestion: season the dish with a drizzle of extra virgin olive oil and a pinch of pepper.

FR

Ditalini estival

Ingédients

~ 200 g (0.45 lb) de pâtes penne

Vinaigrette

1 mozzarella

2 tomates

35 g de ricotta assaisonné savoureux

Basilic

Huile d'olive extra vierge

Poivre, au goût

Préparation

- 1 Au moyen du disque pour penne, couper la pâte en morceaux d'environ 1 cm de long.
- 2 Couper le mozzarella en cubes et mélanger avec les tomates et le basilic.
- 3 Assaisonner d'huile, de sel et de poivre.
- 4 Porter de l'eau salée à ébullition, et faire cuire les pâtes ditalini.
- 5 Une fois les pâtes cuites, les égoutter sans tarder.
- 6 Dans un bol, mélanger les pâtes ditalini, le mozzarella, les tomates et le basilic.
- 7 Râper le ricotta savoureux et l'ajouter aux pâtes ditalini.
- 8 Bien remuer et servir.

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

ES

Verano ditalini

Ingredientes

~ 200 g (0.45 lb) de pasta penne

Aderezo

1 pieza de queso mozzarella

2 tomates

35 g de queso ricotta sazonado

Albahaca

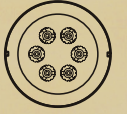
Aceite de oliva extravirgen

Pimienta a gusto

Preparación

- 1 Use el disco formador de penne y corte la masa en trozos de aproximadamente 1 cm de largo.
- 2 Corte el queso mozzarella en cubos junto con los tomates y la albahaca.
- 3 Sazone con aceite, sal y pimienta.
- 4 Ponga a hervir agua con sal y cueza los ditalini.
- 5 Cuando estén cocidos, escúrralos rápidamente.
- 6 En un recipiente, revuelva el ditalini con el queso mozzarella, los tomates y la albahaca.
- 7 Ralle el queso ricotta y espárzalo en los ditalini.
- 8 Revuelva bien y sirva.

Sugerencia: sazone el plato con unas gotas de aceite de oliva extravirgen y una pizca de pimienta.



EN

Spinach penne with calamaretti and scampi

Fresh pasta

~ 200 g (0.45 lb) spinach penne

Calamaretti and scampi

2 – 3 tbsp olive oil

3 scampi, in their shells, deheaded

6 calamari, cleaned and gutted

Juice of one lemon

1 pinch sea salt, freshly ground pepper

1 sprig of basil

Preparation

- 1 Sweat the olive oil with garlic in a pan.
- 2 Add the scampi and fry for about a minute.
- 3 Now add the calamaretti and fry for another two minutes.
- 4 Add the lemon juice to the scampi and calamaretti and simmer for about two minutes.
- 5 Add sea salt to the sauce to taste and mix in basil.

FR

Pâtes penne aux épinards avec calamars et langoustines

Pâtes fraîches

~ 200 g (0.45 lb) de pâtes penne aux épinards

Calamars et langoustines

2 – 3 c. à table d'huile d'olive

3 langoustines en coquille, sans tête

6 calamars, nettoyés et éviscérés

Jus d'un citron

1 pincée de sel de mer,

poivre fraîchement moulu

1 tige de basilic

Préparation

- 1 Faire suer l'huile et l'ail dans un poêlon.
- 2 Ajouter les langoustines et faire frire pendant environ une minute.
- 3 Ajouter ensuite les calamars et faire frire pendant deux minutes de plus.
- 4 Ajouter le jus de citron aux langoustines et calamars, et faire mijoter pendant environ deux minutes.
- 5 Ajouter du sel de mer à la sauce, au goût, et incorporer le basilic.

ES

Pasta penne de espinaca con calamares y langostinos

Pasta fresca

~ 200 g (0.45 lb) de pasta penne de espinaca

Calamares y langostinos

2 a 3 cucharadas de aceite de oliva

3 langostinos en sus conchas y sin cabeza

6 calamares, limpios y destripados

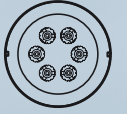
Jugo de un limón

1 pizca de sal de mar, pimienta recién molida

1 ramita de albahaca

Preparación

- 1 Mezcle el aceite de oliva con ajo en una sartén.
- 2 Agregue los langostinos y fríalos durante aproximadamente un minuto.
- 3 Ahora añada los calamares y fríalos por otros dos minutos.
- 4 Agregue el jugo de limón a los langostinos y calamares y deje hervir a fuego lento por unos dos minutos.
- 5 Agregue sal de mar a la salsa a gusto y mezcle con la albahaca.







EN

Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil

Fresh pasta

~ 200 g (0.45 lb) Fettuccine

Sauce

2 – 3 salsiccia sausages, sliced

½ clove of garlic, crushed

140 g courgettes, chopped

Juice of one lemon, lemon zest

Preparation

- 1 Fry the chopped salsiccia in a pan on medium heat. Don't add any additional oil as you can use the fat of the sausage to cook it.
- 2 Add the garlic and sweat this in the pan.
- 3 Now add the courgettes and heat them up.
- 4 Add lemon juice to the sauce and season to taste with salt and pepper. Mix in lemon zest to taste.
5. Finally, sprinkle with the chopped oregano.

FR

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

Pâtes fraîches

~ 200 g (0.45 lb) de fettuccine

Sauce

2 ou 3 saucisses salsiccia, tranchées

½ gousse d'ail écrasée

140 g courgettes, hachées

Jus d'un citron, zeste de citron

Préparation

- 1 Faire frire les saucisses salsiccia hachées dans un poêlon à feu moyen. Ne pas ajouter d'huile, le gras de la saucisse peut servir à la cuisson.
- 2 Ajouter l'ail et faire suer le tout dans le poêlon.
- 3 Ajouter les courgettes et les faire chauffer.
- 4 Ajouter le jus de citron à la sauce et assaisonner de sel et de poivre, au goût. Incorporer le zeste de citron, au goût.
- 5 Enfin, parsemer d'origan haché.

ES

Fetuchinis con salchichas, ajo y aceite de guindilla

Pasta fresca

~ 200 g (0.45 lb) de fetuchinis

Salsa

2 a 3 salchichas cortadas en rodajas

½ diente de ajo molido

140 g de calabacines picados

Jugo de un limón y su ralladura

Preparación

- 1 Fría las salchichas picadas en una sartén a fuego medio. No agregue más aceite ya que puede usar la grasa de la salchicha para cocinarla.
- 2 Agregue el ajo y mezcle en la sartén.
- 3 Ahora agregue los calabacines y caliéntelos.
- 4 Añada el jugo de limón a la salsa y sazone con sal y pimienta a gusto. Mezcle con ralladura de limón a gusto.
- 5 Por último, espolvoree con orégano picado.



EN

Fettuccine with stuffed oven-baked tomato with soft goat's cheese

Fresh pasta

~ 200 g (0.45 lb) fettuccine

Sauce

3 medium vine tomatoes
 20 g icing sugar
 1 shallot
 ½ clove of garlic
 3 tbsp olive oil
 2 thumb-sized pieces of fresh ginger, sliced
 2 tbsp brown sugar
 35 ml white wine
 70 ml veal broth
 140 g strained tomatoes
 2 sprigs of thyme, plucked
 1 sprig of basil, chopped
 20 ml cream
 70 g soft goat's cheese

Preparation

- 1 Cut the top off the tomatoes, hollow out the flesh with a spoon and put aside.
- 2 Stuff the tomatoes with some icing sugar and olive oil and cook in the oven at 120°C (248°F) for 10 minutes.
- 3 Chop the shallots and the garlic. Dice the onion and slice the garlic.
- 4 Heat the olive oil in the pan, sweat the shallots, garlic and ginger in this and caramelize everything with brown sugar.
- 5 Pour white wine over the ingredients, add the veal broth, tomato flesh and strained tomatoes and simmer the sauce. Stir occasionally.
- 6 Add the thyme, basil and cream and season the sauce to taste with salt, pepper and chilli.
- 7 Stuff the tomatoes with the tomato sauce, add the goat's cheese and cook in the oven at 160°C (320°F) for five minutes.

FR

Fettuccine aux tomates farcies au four et fromage de chèvre à pâte molle

Pâtes fraîches

~ 200 g (0.45 lb) de fettuccine

Sauce

3 tomates en grappe moyennes
 20 g de sucre à glacer
 1 échalote
 ½ gousse d'ail
 3 c. à soupe d'huile d'olive
 2 morceaux de gingembre de la grosseur du pouce, tranchés
 2 c. à soupe de cassonade
 35 ml de vin blanc
 70 ml de bouillon de veau
 140 g de tomates égouttées
 2 tiges de thym, effeuillées
 1 tige de basilic, hachée
 20 ml de crème
 70 g de fromage de chèvre à pâte molle

Préparation

- 1 Enlever la tête des tomates, vider la chair au moyen d'une cuiller et réserver.
- 2 Farcir les tomates avec du sucre à glacer et de l'huile d'olive, faire cuire au four à 120 °C (248 °F) pendant 10 minutes.
- 3 Hacher les échalotes et l'ail. Couper l'oignon en cubes et trancher l'ail.
- 4 Chauffer l'huile d'olive dans le poêlon, faire suer les échalotes, l'ail et le gingembre et caraméliser le tout avec la cassonade.
- 5 Verser le vin blanc sur les ingrédients, ajouter le bouillon de veau, la chair de tomates, les tomates égouttées et faire mijoter la sauce. Remuer de temps à autre.
- 6 Ajouter le thym, le basilic et la crème et assaisonner la sauce au goût avec du sel, du poivre et du piment.
- 7 Farcir les tomates de la sauce aux tomates, ajouter le fromage de chèvre et faire cuire dans le four chauffé à 160° C (320° F) pendant cinq minutes.

ES

Fetuchinis con tomates rellenos horneados y queso de cabra suave

Pasta fresca

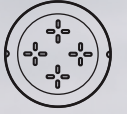
~ 200 g (0.45 lb) de fetuchinis

Salsa

3 tomates medianos
 20 g de azúcar glasé
 1 chalota
 ½ diente de ajo
 3 cucharadas de aceite de oliva
 2 trozos pequeños de jengibre fresco en rodajas
 2 cucharadas de azúcar morena
 35 ml de vino blanco
 70 ml de caldo de ternera
 140 g de tomates pasados por colador
 2 ramitas de tomillo
 1 ramita picada de albahaca
 20 ml de crema
 70 g de queso de cabra suave

Preparación

- 1 Corte la parte superior de los tomates, ahueque el centro con una cuchara y aparte la carne.
- 2 Rellene los tomates con un poco de azúcar glasé y aceite de oliva, y cueza en el horno a 120 °C (248 °F) durante 10 minutos.
- 3 Pique las chalotas y el ajo. Corte en cubos la cebolla y rebane los ajos.
- 4 Caliente el aceite de oliva en la sartén y mezcle las chalotas, el ajo y el jengibre para luego caramelizar todo con azúcar morena.
- 5 Vierta vino blanco sobre los ingredientes, añada el caldo de ternera, la carne del tomate que antes apartó y los tomates pasados por colador, y deje hervir la salsa. Revuelva de vez en cuando.
- 6 Agregue el tomillo, la albahaca, la crema y sazone la salsa con sal, pimienta y ají a gusto.
- 7 Rellene los tomates con la salsa de tomate, añada el queso de cabra y cueza en el horno a 160 °C (320 °F) durante cinco.



EN

Fettuccine al pesto

Fresh pasta

~ 200 g (0.45 lb) fettuccine

Pesto

1 clove garlic

10 g (1 tbsp) pine nuts, roasted

2 hand full fresh basil

50 ml (3 tbsp + 1 tsp) extra virgin olive oil

20 g (2 tbsp + 1½ tsp) Parmesan cheese,

grated

ground black pepper, to taste

sea salt to taste

Garnish

tomatoes, chopped

fresh basil leaves, chopped

1 red bell pepper, chopped

Parmesan cheese

Preparation

- 1 Bring a large pan of salted water to the boil.
- 2 Prepare the pesto. Using a processor or mortar and pestle, blend the pine nuts with the garlic, add the basil and, slowly, the oil. Finally add the cheese and pepper to taste.
- 3 Cook the pasta until tender in about 8 minutes.
- 4 Serve the pasta with a generous helping of the pesto, top with the garnish and serve immediately.

Add fried chicken breast, zucchini or fennel to make this dish into a complete meal.

FR

Fettuccine au pesto

Des pâtes fraîches

~ 200 g (0.45 lb) 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.

ES

Fettuccine al pesto

Pasta fresca

~ 200 g (0.45 lb) de fettuccine

Pesto

1 diente de ajo

10 g (1 cda.) de piñones tostados

2 puñados de albahaca fresca

50 ml (3 cdas. y 1 cda.) de aceite de oliva extravirgen

20 g (2 cdas. y 1½ cda.) de queso

parmesano rallado

pimienta negra en polvo a gusto

sal a gusto

Adorno

tomates picados

hojas frescas de albahaca picadas

1 pimiento rojo picado

queso parmesano

Preparación

- 1 Hierva una olla grande de agua con sal.
- 2 Prepare el pesto. Use un procesador de alimentos o un mortero para moler los piñones con el ajo; añada la albahaca y, lentamente, el aceite. Finalmente, agregue el queso y la pimienta a gusto.
- 3 Cocine la pasta durante aproximadamente 8 minutos hasta que esté blanda.
- 4 Sirva la pasta con abundante pesto, adorne y sirva inmediatamente.

Agregue una pechuga de pollo frita, calabacín o hinojos para convertir este plato en una comida completa.

