

PHILIPS

Pasta maker

Recipe book



EN Inspiring and delicious **Pasta maker recipes**

IT Ispiratrici e deliziose **Pasta maker recipes**

DE Inspirierende und köstliche **Pastamaker Rezepte**

#philipspastamaker

EN

Contents

Enjoy endless fresh pasta options in less than 10 minutes	4
Making pasta with the Pasta maker	6
Shaping discs and pasta shapes	8
Ingredients and doughs	10
Add more flavor	12
Classic Recipes	
Lasagna bolognese	16
Spelt spaghetti with cheese and pepper	18
Ricotta spinach ravioli with sage butter	20
Gourmet recipes	
Beetroot spaghetti with olives, capers and burrata	22
Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil	23
Pasta nero pescatore	26
Jiaozi dumplings	28
Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese	30
Lasagne with squacquerone and pea cream	32
Recipes children love	
Spaghetti with tomato sauce	34
Tricolore penne picnic salad	36
Penne mac & cheese	38
Gluten free recipes	
Chestnut flour fettuccine with gorgonzola and apple	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine with rustic sausage	44
Register your product	46

IT

Contenuto

Goditi le infinite opzioni di pasta fresca in meno di 10 minuti	4
Preparazione della pasta con la macchina	6
Dischi per formati diversi	8
Ingredienti e impasti	10
Aggiungere sapore in più	12
Ricette classiche	
Lasagne alla bolognese	16
Spaghetti cacio e pepe con farina di farro	18
Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia	20
Ricette gourmet	
Spaghetti alla barbabietola con olive, capperi e Burrata	22
Fettuccine alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino	24
Pasta nera alla pescatora	26
Ravioli cinesi	28
Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra	30
Lasagne allo Squacquerone e crema di piselli	32
Ricette amate dai bambini	
Spaghetti con salsa di pomodoro	34
Insalata di penne tricolore	36
Mac & Cheese Pasta al forno USA	38
Ricette senza glutine	
Fettuccine di farina di castagne con zola e mela	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine con sugo rustico alla salsiccia	44
Registra il prodotto	46

Inhalt

Genießen Sie endlos frische Pastavarianten

in weniger als 10 Minuten	4
Nudeln zubereiten mit dem Pastamaker	6
Formaufsätze und Pastaformen	8
Zutaten und Teige	10
Hinzufügen von Aromen	12

Klassische Rezepte

Lasagne alla bolognese	16
Spaghetti aus Dinkelmehl mit Pecorinokäse und Pfeffer	18
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter	20

Gourmet-Rezepte

Rote Bete-Spaghetti mit Oliven, Kapern und Burrata	22
Fettuccine mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl	24
Pasta nero mit Meeresfrüchten	26
Jiaozi Nudeltaschen	28
Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse	30
Lasagne mit italienischem Frischkäse	
Squacquerone und Erbsenpüree	32

Rezepte die Kinder lieben

Spaghetti mit Tomatensoße	34
Picknicksalat mit Penne tricolore	36
Penne „Maccaroni & Cheese“	38

Glutenfreie Rezepte

Fettuccine aus Kastanienmehl mit Gorgonzola und Apfel	40
Pizzoccheri alla Valtellina	42
Fettuccine mit Bauernbratwurst	44

Registrieren Sie ihr Produkt	46
-------------------------------------	-----------

EN

Enjoy endless fresh pasta options in less than 10 minutes

The Philips pasta maker is fully automatic and makes several kinds of pasta.

This recipe book is full of recipes and ideas for pasta and noodle dishes that you can make with the Philips pasta maker! Making fresh pasta used to be complicated and required a lot of work, time and know-how. Now, you can make all kinds of fresh pasta and noodles in just minutes with the Philips pasta maker.

This booklet gives you the basics at a glance — how to make pasta and noodles from a basic dough, how to make traditional pasta shapes, how to add color with natural pigments and how to enhance the flavor with herbs and spices. In the recipe section, you'll find step-by-step instructions for preparing favorite pasta and noodle dishes from all over the world. With the Philips pasta maker, the list of shapes, colors and flavors that you can give your pasta is virtually endless!

The pasta recipes provided in this booklet and in the user manual have been tested. When trying out and using other pasta recipes, remember to adjust the proportions of flour, water and eggs according to the measuring ratios on the cups included with the pasta maker. The pasta maker will not work as intended if you do not adjust new recipes accordingly.

IT

Goditi le infinite opzioni di pasta fresca in meno di 10 minuti

Il Pasta maker Philips è completamente automatico e permette di preparazione della pasta con la macchina.

Questo ricettario contiene ricette e consigli utili per preparare pasta e noodle utilizzando il Pasta maker 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 maker 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 maker 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 maker. Il Pasta maker non potrà offrire risultati soddisfacenti se non verranno modificati gli ingredienti della nuova ricetta.

DE

Genießen Sie endlos frische Pastavarianten in weniger als 10 Minuten

Der Philips Pastamaker 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 Pastamaker ganz unkompliziert zubereitet werden können. Die Zeiten, in denen die Herstellung frischer Pasta kompliziert und zeitaufwendig war, sind vorbei: Jetzt können Sie mit dem Philips Pastamaker 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 genaue Anleitungen für die Zubereitung bekannter Pasta- und Nudelgerichte aus aller Welt.

Mit dem Philips Pastamaker 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 Pastamaker empfohlene Verhältnis anzupassen. Passen Sie neue Rezepte nicht entsprechend an, kann der Pastamaker nicht richtig funktionieren.



EN

Making pasta with the Pasta maker

How to operate the Pasta Maker:

- Prepare the flour and liquid in line with recipes in Recipe Book.
- Turn on Pasta maker by  button.
- Open lid and add flour.
- Close the lid.
- Press  to start mixing.
- Slowly pour liquid into opening on lid.
- Important note: In mixing stage, it is normal to see crumbles rather than a fully shaped dough. Do not add extra liquid, follow the guidance.
- Pasta will appear after approximately 3 minutes.
- Cut pasta to preferred size.

Cooking:

Cooking time depends on personal preferences, pasta shapes and number of servings.

Storage:

Fresh-made pasta will keep in the fridge for a few days. Sprinkle them with a little flour to prevent sticking. For best results, partially cook pasta before storage and complete the cooking when required. Pasta will freeze. Dry pasta by hanging on a wire or pasta rack in a dry place.

This book uses the following abbreviations:

kg = kilogram g = gram l = liter in = inch
ml = milliliter tbsp = tablespoon tsp = teaspoon

IT

Preparare la pasta con Pasta maker

Come utilizzare Pasta maker:

- Preparare le dosi di farina e liquido come indicato nel ricettario.
- Accendere Pasta maker premendo il pulsante .
- Aprire il coperchio e aggiungere la farina.
- Chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante  per avviare la preparazione.
- Versare lentamente il liquido attraverso il foro di apertura sul coperchio.
- Importante: Nella fase di preparazione, è normale che si formino delle crepe nell'impasto. Non aggiungere extra liquido, ma attenersi alle indicazioni del ricettario.
- La pasta inizierà ad essere estrusa dopo circa 3 minuti.
- Tagliare la pasta nelle dimensioni che si preferiscono.

Cottura:

Il tempo di cottura varia in base alle preferenze personali, al formato della pasta e al numero di porzioni.

Conservazione:

La pasta fresca si conserva in frigorifero per qualche giorno. Cospargila con un po' di farina per evitare che si attacchi. Per ottenere i migliori risultati, cuoci parzialmente la pasta prima della conservazione e completa la cottura quando è necessario. La pasta si congelerà. Falla asciugare appendendola ad un filo o su un apposito essiccatore in un luogo asciutto.

In questo libro sono utilizzate le seguenti abbreviazioni:

kg = chilogrammi g = grammi l = litri in = pollice
ml = millilitri tbsp = cucchiaio tsp = cucchiarino

Nudeln zubereiten mit dem Pastamaker

Bedienung des Pastamakers:

- Bereiten Sie Mehl und Flüssigkeit gem. Rezept vor.
(Hinweis: Die angegebene Flüssigkeitsmenge entspricht der Gesamtmenge aller Flüssigkeiten (ggf. auch inkl. Ei). Alle Flüssigkeiten vor dem Zugeben vermengen.)
- Schalten Sie die Nudelmaschine mit der Ein-/Aus Taste ① ein.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie das Mehl in die Knetkammer.
- Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie ②, um den Mixvorgang zu beginnen
- Geben Sie die Flüssigkeit langsam über die Deckelöffnung hinzu.
- Wichtiger Hinweis: Während des Vermischens ist es normal, dass Sie einen krümeligen Teig sehen. Geben Sie keine zusätzliche Flüssigkeit hinzu.
- Das Gerät mixt für etwa 3 Minuten und gibt dann die Pasta nach vorn aus.
- Schneiden Sie die Nudeln in der gewünschten Länge ab.

Kochen:

Die Kochzeit ist von persönlichen Vorlieben, Pastaformen und Portionsgrößen abhängig.

Aufbewahrung:

Frisch gemachte Nudeln sind im Kühlschrank einige Tage haltbar. Bestreuen Sie die Nudel mit Mehl, um Zusammenkleben zu verhindern. Um beste Ergebnisse zu erhalten, sollten Sie Nudeln vor der Aufbewahrung nur teilweise kochen und vor dem Essen fertig zubereiten. Nudeln können eingefroren werden. Trocknen Sie die Nudeln, indem Sie sie an einer Schnur oder einem Trockenständer aufhängen.

In diesem Buch werden die folgenden Abkürzungen verwendet:

kg = Kilogramm g = Gramm l = Liter
ml = Milliliter EL = Esslöffel TL = Teelöffel

EN

Shaping discs and pasta shapes

The pasta shaping discs can be attached to the Pasta Maker to create the unique pasta shapes. These discs might differ per country. The recipes suggest a specific shape and disc to use, but other shapes are also possible to make the recipe.

IT

Dischi per formati diversi

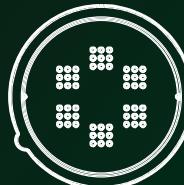
Gli speciali dischi si inseriscono sul Pasta maker e servono per ottenere formati di pasta diversi. I dischi Pasta maker inclusi nella confezione possono variare da un paese all'altro. Nelle ricette vengono consigliati particolari formati di pasta (con relativo disco), ma è possibile utilizzare anche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

DE

Formaufsätze und Pastaformen

Die Formaufsätze werden am Pastamaker befestigt und geben der Pasta ihre besondere Gestalt. Die Rezepte gelingen aber auch mit den jeweils anderen Aufsätzen. Je nach Land können die enthaltenen Formaufsätze variieren. Jedes Rezept enthält eine Empfehlung, welchen Formaufsatz beziehungsweise welche Nudelsoorte Sie verwenden sollten. Die Rezepte gelingen aber auch mit den jeweils anderen Aufsätzen.

EN Spaghetti
IT Spaghetti
DE Spaghetti



EN Penne
IT Penne
DE Penne

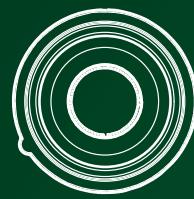


EN Fettuccine
IT Fettuccine
DE Fettuccine





EN Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
IT Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
DE Lasagne/Ravioli/Cannelloni



EN The model you choose may come with more disks. Please check the packaging to learn more.
IT Il modello che scegli può avere in dotazione più dischi. Si prega di controllare la confezione per saperne di più.
DE Das Modell, das Sie auswählen, kann mit mehr Pastaformen geliefert werden. Bitte überprüfen Sie die Verpackung, um mehr zu erfahren.

EN

Ingredients and doughs

Flour, water and egg

You may use any type of wheat flour with the Pasta Maker, or white bread flour.

For best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405).

So-called strong flour types like these are ideal because they contain more protein, which produces better pasta consistency. Strong flour types can be used with or without egg.

Fine soft flour (type 00) contains less protein and so we recommend adding eggs. You may use spelt, whole wheat or buckwheat to make soba.

This table shows the basic dough types used in the recipes in this book.

IT

Ingredienti e impasti

Farina, acqua e uova

Con il Pasta maker 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 mostra le tipologie base di pasta utilizzata nel libro delle ricette, e come scegliere il programma giusto per ogni tipo di pasta.

DE

Zutaten und Teige

Mehl, Wasser und Eier

Sie können im Pastamaker jede Art von Weizenmehl 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 Mehltypen 00) enthält weniger Proteine. Daher empfehlen wir hier die Zugabe von Ei. Soba Nudeln können Sie aus Dinkel-, Vollkorn- oder Buchweizenmehl herstellen.

In dieser Übersicht finden Sie alle Grundteige für die Pastarezepte in diesem Heft und die richtigen Programmeinstellungen für die verschiedenen Teige.

Use your recipes to inspire and support other pasta maker lovers with the hashtag #philipspastamaker

EN To prepare 300 g pasta (3-4 portions)



EN Wheat pasta

Flour 250g all purpose flour
Fluid 95g: 1 egg + water

IT Pasta di grano tenero all'uovo

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

DE Weizenpasta mit Ei

Mehl 250g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95g: 1 Ei + Wasser

IT Per preparare 300 g di pasta (3-4 porzioni)



EN Wheat noodle

Flour 250g all purpose flour
Fluid 90g water

IT Pasta di grano tenero

Farina 250g di farina per tutti gli usi
Liquido 90g di acqua

DE Weizennudeln ohne Ei

Mehl 250g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90g Wasser

DE Zubereitung von 300 g Nudeln (3-4 Portionen)



EN Durum pasta

Flour 200g semolina
50g all purpose flour
Fluid 95g: 1 egg + water

IT Pasta di semola

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

DE Hartweizenpasta mit Ei

Mehl 200g Hartweizengrieß
+ 50g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95g 1 Ei + Wasser



EN Durum noodle

Flour 200g semolina /
50g all purpose flour
Fluid 90g water

IT Pasta di semola

Farina 200g di semolino
50g di farina per tutti gli usi
Liquido 90g di acqua

DE Hartweizennudeln ohne Ei

Mehl 200g Hartweizengrieß
+ 50g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90g Wasser



EN Ramen

Flour 250g bread flour / 3g salt
Fluid 90g water

IT Ramen

Farina 200g di farina di grano duro /
3g di sale
Liquido 90g di acqua

DE Ramen

Meel 250g broodmeel + 3 g zout
Vloeistof 90g water



EN Udon

Flour 250g all purpose flour
Fluid 90g water

IT Udon

Farina 250g di farina per tutti gli usi
Liquide 90g di acqua

DE Udon Nudeln

Mehl 250g Haushaltsmehl
Vloeistof 90g water



EN Dumpling & Ravioli sheet

Flour 250g all purpose flour
Fluid 95g water

IT Pasta per ravioli

Farina 250g di farina per tutti gli usi
Liquido 95g di acqua

DE Chinesische Teigtaschen & Ravioli

Mehl 250g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95g Wasser



EN Whole wheat pasta / noodles

Flour 250g whole wheat flour
Fluid 95g: 1 egg + water

IT Pasta di farina integrale

Farina 250g di farina integrale
Liquido 95g: 1 uovo + acqua

DE Vollkornpasta / Vollkornnudeln

Mehl 250g Vollkornweizenmehl
Flüssigkeit 95g: 1 Ei + Wasser



EN Spelt pasta / noodles

Flour 250g spelt flour
Fluid 95g: 1 egg + water

IT Pasta di farro

Farina 250g di farina di farro
Liquido 95g: 1 uovo + acqua

DE Dinkelpasta / Dinkelnuedeln

Mehl 250g Dinkelvollkornmehl
Flüssigkeit 95g: 1 Ei + Wasser



EN Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free)

150g buckwheat
100g rice flour
20g oil, 140ml water

IT Pasta di grano saraceno e riso (senza glutine)

150g di grano saraceno
100g di farina di riso
20g di olio, 140 ml di acqua

DE Buchweizen-Reis-Nudeln (glutenfrei)

150g Buchweizen
100g Reismehl
20g Öl, 140 ml Wasser



EN Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free)

130g Buckwheat Flour, 120g Chestnut flour, ½ teaspoon carob flour, 100ml water, 1tbs oil

IT Pasta di grano saraceno e castagne (senza glutine)

130g Farina di grano saraceno,
120g farina di castagne, ½ cucchiaino di farina di carubba, 100 ml di acqua,
1 cucchiaino di olio

DE Buchweizen-Kastanien-Nudeln (glutenfrei)

130g Buchweizenmehl, 120g Kastaniemehl, ½ Teelöffel Johanniskreuzmehl, 100ml Wasser, 1 EL Öl



EN Chickpea Pasta (Gluten Free)

200g Chickpea flour, 70g liquid,
1 teaspoon of xanthan. (or alternatively,
250g Chickpea flour, 95ml water
(1 egg + rest is filled up with water)

IT Pasta di ceci (senza glutine)

200g di farina di ceci, 70g di liquido,
1 cucchiaino di xantano. (o in alternativa
250g di farina di ceci, 95ml di acqua
(1 uovo + il resto è riempito con acqua)

DE Kichererbsen-Pasta (Glutenfrei)

200g Kichererbsenmehl, 70g Flüssigkeit,
1 Teelöffel Xanthan. (oder alternativ
250g Kichererbsenmehl, 95ml Wasser
(1 Ei + Rest ist mit Wasser gefüllt)

EN Add more flavor

Recipes for 300 g (3 to 4 portions) of fresh pasta



EN Carrot pasta / noodles

Flour 200g semolina, 50g all purpose flour
Fluid 95g: (1 egg +) carrot juice
Amount of pasta ~300g

IT Pasta alle carote

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

DE Möhrenpasta / Möhrennudeln

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

IT Aggiungere sapore in più

Per preparare 300 g di pasta (3-4 porzioni)



EN Beet pasta / noodles

Flour 250g all purpose flour
Fluid 95g: (1 egg +) beet juice
Amount of pasta ~300g

IT Pasta di barbabietola

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

DE Rote Bete-Pasta / Rote Bete-Nudeln

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



EN Pasta nero

Flour 200g semolina, 50g all purpose flour
Fluid 95g: 1 egg + 1 tsp squid ink + water
Amount of pasta ~300g

IT Pasta nera

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

DE Pasta nero (Schwarze Pasta)

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



DE Hinzufügen von Aromen

Zubereitung von 300 g Nudeln (3-4 Portionen)

EN Tomato pasta / noodles

Flour 250g all purpose flour
Fluid 95g (1 egg +) water, 1 tbsp tomato puree
Amount of pasta ~300g

IT Pasta al pomodoro

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

DE Tomatenpasta / Tomatennudeln

Mehl 250g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95g: (1 Ei +) Wasser + 1 EL Tomatenmark
Nudelmenge ca. 300g



EN Soba

Flour 170g buckwheat flour,
80g all purpose flour
Fluid 95g: 1 egg + water
Amount of pasta ~300g

IT Soba

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

DE Soba Nudeln

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

EN Spinach lasagna / dumpling / wonton

Flour 250g all purpose flour
Fluid 95g: (1 egg +) spinach juice

IT Lasagne / Ravioli / Wonton agli spinaci / Cannelloni

Farina 200g di semolino 50g di farina per tutti gli usi
Liquido 95g: 1 uovo + 1 cucchiaio di succo di spinaci

DE Spinatlascagne /Spinatnudeltaschen / Wan Tan mit Spinat / Spinatnudeln

Mehl 250g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95g: (1 Ei +) Spinatsaft



EN Fennel & pepper pasta / noodle

Flour 250g wheat flour, ½ tbsp ground fennel,
½ tbsp ground black pepper
Fluid 95g: 1 egg + water
Amount of pasta ~300g

IT Pasta al pepe e finocchi

Farina 250g di farina bianca, ½ cucchiaio di finocchio grattugiato, ½ cucchiaio di pepe nero macinato
Liquido 95g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300g

DE Fenchel-Pfeffer-Pasta / Fenchel-Pfeffer-Nudeln

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

EN Herb pasta / noodle

Flour 250g bread flour,
1 tbsp finely chopped tarragon
Fluid 95g: (1 egg +) water
Amount of pasta ~300g

IT Pasta alle erbe

Farina 250g di farina di grano duro 1 cucchiaio di dragoncello tritato finemente
Liquido 95g: (1 uovo +) acqua
Quantità di pasta ~300g

DE Kräuterpasta / Kräuternudeln

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



EN Gluten-free pasta

Flour 250g gluten free flour, 2g gum xanthan
Fluid 2 eggs, 50g water
Amount of pasta ~300g

IT Pasta senza glutine

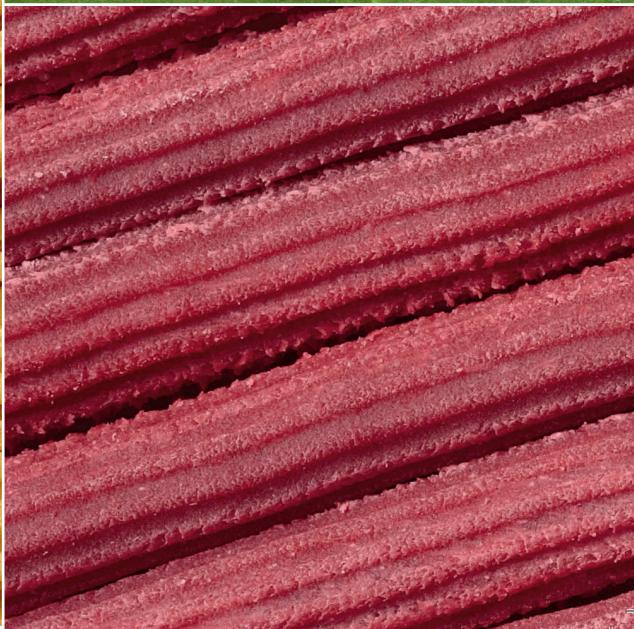
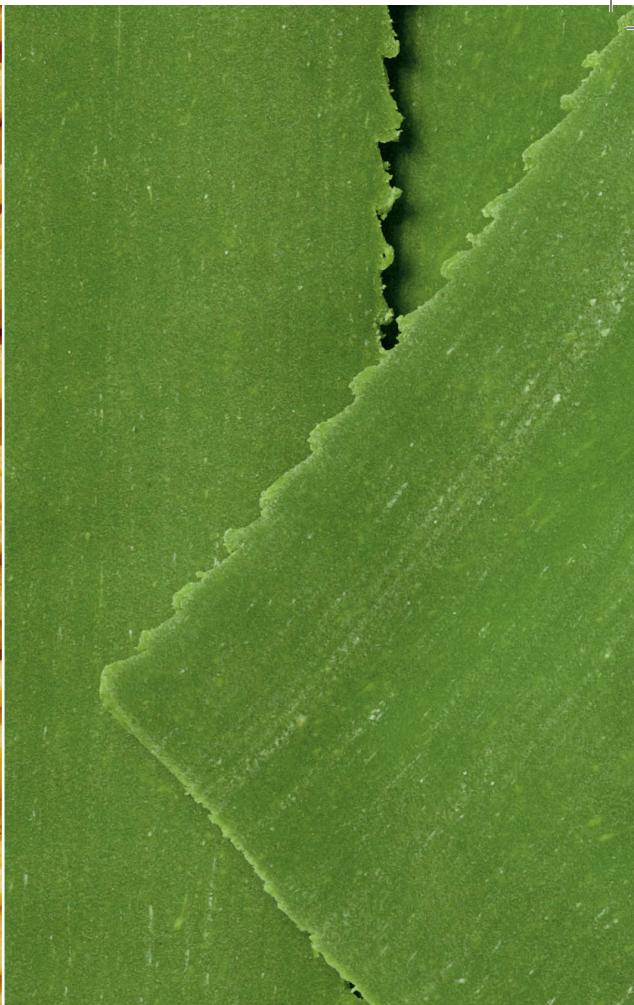
Farina 250g di farina senza glutine,
2g di xanthan gum
Liquido 2 uova, 50g di acqua
Quantità di pasta ~300g

DE Glutenfreie Nudeln

Mehl 250g glutenfreies Mehl + 2g Xanthan
Flüssigkeit 95g: 2 Eier + Wasser
Nudelmenge ca. 300g



14





EN

Classic recipes

IT

Ricette classiche

DE

Klassische Rezepte

EN

Lasagna Bolognese

Fresh pasta

~600 g lasagna sheets (spinach)

Bolognese sauce

- Olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 2 stalks celery, finely chopped in cubes
- 2 carrots, finely chopped in cubes
- 2 red peppers, finely chopped in cubes
- 100g pancetta, chopped
- 500 g ground beef
- 50 g (3½ tbsp) tomato puree
- 250g sieved tomatoes
- 250 ml beef stock

Béchamel

- 50 g (3½ tbsp) butter
- 60g flour
- 1 L milk
- 250g Parmesan cheese, grated

1. For the Bolognese; in a skillet fry the pancetta, onion, celery and carrot on low heat for 10 minutes. Add the meat. When brown, add tomato puree, sauce and stock. Leave to simmer.
2. For the Béchamel sauce, melt the butter slowly, spooning flour until a dough – roux – appears. Cook the roux for 2 minutes on low heat. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. The sauce thickens.
3. For the lasagna, start with a thin layer of Bolognese, then make 4 or 5 layers in the following order: Pasta, Bolognese, Béchamel, cheese.
4. Bake in oven for about 40 minutes on 180°C (350°F).

Suggestion

Meat can be replaced by eggplant and fried peppers.

IT

Lasagne alla bolognese

Pasta fresca

~600 g 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 di pancetta, tritata
- 500 g di carne macinata di manzo
- 50 g (3½ cucchiali) di passata di pomodoro
- 250 g di pomodori pelati
- 250 ml di brodo di carne

Besciamella

- 50 g (3½ cucchiali) di burro
- 60 g di farina
- 1 l di latte
- 250 g di Parmigiano grattugiato

1. 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 il brodo. Far cuocere a fuoco basso.
2. 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.
3. Per le lasagne: iniziando con un sottile strato di pasta, proseguire con 4 o 5 strati nel seguente ordine: pasta, ragù, besciamella, formaggio.
4. Far cuocere in forno per circa 40 minuti a 180°C (350°F).

Consiglio

La carne può essere sostituita con melanzane e peperoni fritti.

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 (3½ EL) Butter
- 60 g Mehl
- 1 l Milch
- 250 g Parmesan, gerieben

1. 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.
2. 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.
3. Für die Lasagne: Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Bolognesesoße in eine Auflaufform. Schichten Sie dann immer abwechselnd Pasta, Bolognesesoße, Bechamelloße und Käse. Die Zutaten reichen für 4 bis 5 Schichten.
4. Geben Sie die Lasagne für etwa 40 Minuten bei 180°C in den Backofen.

Tip

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



EN

Spelt spaghetti with cheese and pepper

Fresh pasta

- 250g spelt flour
- 1 egg + water

Sauce

- 150g pecorino romano, grated
- Pepper to taste

1. Bring a pan of salted water to the boil.
2. Cook the spaghetti until al dente (firm to the bite).
3. Meanwhile, put the pecorino in a large bowl and add a few tablespoons of the cooking water.
4. Mix well until it forms a creamy sauce.
5. Drain the spaghetti and put it in the bowl with the pecorino sauce.
6. Mix and add pepper to taste.

IT

Spaghetti cacio e pepe con farina di farro

Pasta Fresca

- 250 g di farina di farro
- 1 uovo + acqua

Condimento

- 150 g di pecorino romano grattugiato
- Pepe q.b.

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 cucchiai 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.

DE

Spaghetti aus Dinkelmehl mit Pecorinokäse und Pfeffer

Frische Pasta

- 250g Dinkelmehl
- 1 Ei + Wasser

Pecorino-Creme

- 150g Pecorino Romano, gerieben
- Pfeffer nach Geschmack

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 Sämligkeit.
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.

Suggestion

Split the pasta between individual plates and sprinkle with more grated pecorino.

Consiglio

Spolverare gli spaghetti impiattati con altro pecorino grattugiato.

Tipp

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





EN

Ricotta spinach ravioli with sage butter

Fresh pasta

~300g pasta squares

Filling

- 300g fresh spinach
- 250g ricotta cheese
- 50g Parmesan cheese, grated
- 30g (2 tbsp) pine nuts, roasted
- Nutmeg, to taste
- Extra: egg white, a brush

Sage butter

- 50g butter
- 10 sage leaves, chopped
- 50ml (3 tbsp + 1 tsp) cream
- 50g Parmesan cheese
- Sea salt
- Ground black pepper, to taste

1. Bring a large pan of salted water to a boil and blanch the spinach by cooking for 5 seconds, draining, refreshing with cold water and draining again.
2. Finely chop the spinach and combine with the filling ingredients.
3. Lay half of the pasta sheets on a flat surface and place one heaped teaspoon of the filling onto each sheet of pasta. Brush the edges of the pasta with egg white and place another pasta sheet on top, using a fork to seal the edges to form an envelope.
4. Prepare the sage butter. Melt the butter in a saucepan on a low heat. Add the sage, sea salt and cream and simmer for a few seconds. Stir in the cheese until melted. Season.
5. Cook the ravioli ready in 6-8 minutes. Serve directly topped with the sage butter.

IT

Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia

Pasta fresca

~300 g di quadrati di pasta

Ripieno

- 300 g di spinaci freschi
- 250 g di ricotta
- 50 g di parmigiana grattugiato
- 30 g (2 tbsp) di pinoli tostati
- Noce moscata
- Extra: albume, Un pennello

Burro alla salvia

- 50 g di burro
- 10 foglie di salvia, tritate
- 50 ml (3 cucchiai + 1 cucchiaino) di panna
- 50 g di parmigiano
- Sal del mar
- Pepe nero macinato

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.

DE

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter

Frische Pasta

~Ca. 300 g Pasta-Quadrat

Füllung

- 300g frischer Spinat
- 250g Ricotta
- 50g Parmesan, gerieben
- 30g (2 EL) Pinienkerne, geröstet
- Muskatnuss nach Geschmack
- Extra: egg white, a brush

Salbeibutter

- 50g Butter
- 10 Salbeiblätter, klein geschnitten
- 50ml (3 EL + 1 TL) Sahne
- 50g Parmesan
- Meersalz
- Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

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.

EN

Gourmet Recipes

IT

Ricette gourmet

DE

Gourmet- Rezepte

EN

Beetroot spaghetti with olives, capers and burrata

Fresh pasta

- Approx. 300g beetroot pasta

Sauce

- 100g pitted green olives
- 100g pitted black olives (not dyed)
- 80g capers in brine, rinsed under water
- 3–4 tbsp olive oil
- ½ garlic clove, finely chopped
- 4 ripe tomatoes, stemmed and finely sliced
- 1 chili pepper, finely chopped
- 1 sprig of thyme, stripped and chopped
- 1 sprig of oregano, chopped
- 150g burrata cheese, drained

1. Halve or quarter the olives (you can also chop them into small pieces) and mix them with the capers.
2. Heat the oil and fry the garlic in it. Add the olives and capers and cook for three minutes.
3. Next add the tomatoes and chili pepper and bring the sauce to the boil.
4. Season the sauce to taste with sea salt and pepper and add the chopped herbs.
5. Add the pasta to the sauce, tear the burrata to pieces and sprinkle over the beetroot pasta.

IT

Spaghetti alla barbabietola con olive, capperi e Burrata

Pasta fresca

- 300g di barbabietola

Condimento

- 100g di olive verdi, denocciolate
- 100g di olive nere, denocciolate
- 80g 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
- 150g di burrata, sgocciolata

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 bollire.
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.

Rote Bete-Spaghetti mit Oliven, Kapern und Burrata

Frische Pasta

- Ca. 300g Rote Bete-Pasta)

Soße

- 100g grüne Oliven, entkernt
- 100g schwarze (nicht geschwärzt) Oliven, entsteint
- 80g Kapern in Salzlake, mit Wasser abgespült
- 3-4 EL Olivenöl
- $\frac{1}{2}$ 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
- 150g Burrata, abgetropft

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.





EN

Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil

Fresh pasta

- ~Approx. 300g Fettuccine

Sauce

- 3-4 salsiccia sausages, sliced
- ½ clove of garlic, crushed
- 200 g courgettes, chopped
- Juice of one lemon, lemon zest
- Oregano

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.

IT

Fettuccine alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino

Pasta fresca

- ~300 g di Fettucini

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
- Origano

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.
5. Cospargere con l'origano tritato.

DE

Fettuccine mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl

Frische Pasta

- ~Ca. 300g Fettuccine

Soße

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

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 alles aufkochen.
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.

Consiglio

Cospargere il tutto di origano tritato.

Pasta nero pescatore

Fresh pasta

~300g pasta nero

Sauce

- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 small red onion, finely chopped
- 1 tsp red pepper paste or powder
- 30 g (1 tbsp + 2 tsp) concentrated Tomato puree
- Fresh rosemary leaves, chopped
- 100 g squid
- 100 g shrimp
- 300 g mussels
- 100 ml white wine
- 100 ml sieved tomatoes
- Olive oil
- A good pinch of sea salt

Garnish

- Fresh parsley, chopped
- Lemon wedges

1. Bring a large pot of salted water to the boil, cook pasta ready in 6-8 minutes. Quickly drain, cool with cold water and drain again.
2. Fry the garlic, onion, red pepper, tomato paste and rosemary in a large skillet until soft. Add seafood, fry for 1 minute.
3. Add wine, cover and cook for 5 minutes until the mussels open. Add the tomato sauce and simmer. Add the cooked pasta and warm through.
4. Serve sprinkled with parsley and with lemon wedges on the side.

Pasta nera alla pescatora

Pasta fresca

~300g di pasta nera

Sauce

- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 1 cipolla rossa piccolo, tritata
- 1 cucchiaiino di peperoncino in pasta o in polvere
- 30 g (1 cucchiaio + 2 cucchiaini) di concentrato di pomodoro
- Foglie di rosmarino fresco, tritato
- 100 g di calamari
- 100 g di gamberi
- 300 g di cozze
- 100 ml di vino bianco
- 100 ml di pomodori pelati
- Olio d'oliva
- Un pizzico di sale

Per guarnire

- Prezzemolo fresco, tritato
- Spicchi di limone

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.

Pasta nero mit Meeresfrüchten

Frische Pasta

~Ca. 300g 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
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 die Pasta 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.





Suggestion

You can also steam the dumplings. The dumplings can be fried after cooking.

Consiglio

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

Tipp

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

Jiaozi dumplings

Fresh pasta

- ~300g spinach dumpling sheets
- ~300g tomato or red beet dumpling sheets
- ~300g standard or carrot dumpling sheets

Filling 1 200g ground pork / 1 clove garlic, peeled and finely minced / 1 thumb size piece fresh ginger, finely minced / 1 tbsp soy sauce / 1 tsp salt / 1 tbsp Chinese rice wine or dry sherry / ¼ tsp freshly ground white pepper, or to taste / 2 tbsp sesame oil / ½ green onion, finely chopped / 100g finely shredded Napa cabbage / optional: bamboo shoots, shredded

Filling 2 200g shrimp to replace pork, chopped

Filling 3 10 dried mushrooms to replace the pork, soak in warm water until soft, chopped

Dipping sauce 3 tbsp soy sauce / 1 tbsp rice vinegar / 1 tsp white sugar / 1 tsp sesame oil / 5 coriander sprigs, finely chopped / 1 red chili, finely chopped

- Bring a large pan of salted water to the boil.
- Meanwhile, combine the ingredients for each of the fillings and mix well.
- Lay the dough sheets on a flat surface.
- Place a heaped teaspoon of the filling into the middle of each dumpling wrapper. Try the different doughs with the different fillings.
- Brush the edges with water (or egg white).
- Squeeze together into a pyramid with the filling inside.
- Cook wontons in batches. Stir occasionally to prevent sticking to the bottom of the pot.
- Serve on large plate with the dip.

Ravioli cinesi

Pasta fresca

- ~300g di pasta per ravioli agli spinaci
- ~300g di pasta per ravioli al pomodoro o barbabietola
- ~300g di pasta per ravioli standard O alle carote

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

Ripieno 2 200g 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 cucchiali di salsa di soia / 1 cucchiaio di aceto di riso / 1 cucchiaino di zucchero / 1 cucchiaino di olio di sesamo / 5 rametti di coriandolo, tritati / 1 peperoncino tritato

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

Jiaozi Nudeltaschen

Frische Pasta

- ~Ca. 300g Teigstücke für Spinatnudeltaschen
- ~Ca. 300g Teigstücke für Tomaten- oder Rote-Bete-Nudeltaschen
- ~Ca. 300g Teigstücke für einfache oder Möhrennudeltaschen

Füllung 1 200g Rinderhackfleisch / 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 / ¼ Frühlingszwiebel, fein geschnitten / 100g fein geraspelter Chinakohl / Nach Belieben: Bambussprossen, fein geschnitten

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

Füllung 3 Ersetzen Sie das Rinderhackfleisch durch 10 getrocknete Pilze. Weichen Sie die Pilze zuvor in warmem Wasser ein, bis sie weich sind, und schneidern Sie 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

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

EN

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

Fresh pasta

~Approx. 300 g fettuccine

Sauce

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

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 for 10 minutes.
3. Chop the shallots and the garlic. Dice the shallots and slice the garlic.
4. Heat the olive oil in the pan, sweat the shallots, garlic and ginger in this and caramelise 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 for five more minutes.

IT

Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra

Pasta fresca

~Circa 300 g Fettuccine

Condimento

- 4 pomodori ramati di media grandezza
- 30 g di zucchero a velo
- 1 scalogno
- ½ spicchio d'aglio
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 2 fettine di zenzero fresco
- 3 cucchiai 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

1. Tagliare una calotta ai pomodori, prelevarne la polpa con un cucchiaio 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, soffriggere il aglio, scalogno e zenzero, quindi caramellare nello zucchero di canna. Spegnere 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. Spegnere con il vino
6. Aggiungere il timo, il basilico e la panna, aggiustare di sale e pepe – e di peperoncino, se piace.
7. Farcire i pomodori con la salsa così ottenuta, cospargerli di formaggio di capra e gratinare a 160°C per 5 minuti.

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

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 Schalotten 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.





EN

Lasagne with squacquerone and pea cream

Fresh pasta

- 500g of white flour
- Liquid 195g: 1 egg + water

Ingredients

- 1kg of frozen or fresh peas
- 1lt bechamel
- ½ onion
- Extra virgin olive oil
- 100g pistachios
- 250g squacquerone cheese

1. Fry the onion with the oil, when it is resolved, add the peas and cook.
2. Full them until a smooth cream is obtained.
3. Chop the pistachios until a flour is obtained.
4. Place a layer of lasagna paste in a baking dish.
5. Add and spread the cream of peas, the béchamel sauce, the squacquerone and a sprinkling of pistachios.
6. Continue in this way for all the desired layers.
7. On the last outer layer, put just a little béchamel sauce and sprinkle with pistachio flour.
8. Bake at 180°C and cook for about 25 minutes.

IT

Lasagne allo Squacquerone e crema di piselli

Pasta Fresca

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

Condimento

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

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. Inforiare a 180°C e cuocere per circa 25 minuti.

DE

Lasagne mit italienischem Frischkäse Squacquerone und Erbsenpüree

Frische Pasta

- 500g Weizenmehl
- 195g Flüssigkeitsangabe: 1 Ei + Wasser

Crema di piselli

- 1kg Erbsen, tiefgekühlt oder frisch
- 1l Béchamelsoße
- ½ Zwiebel, gehackt
- 100g Pistazien
- 250g Squacquerone
- Olivenöl extra vergine nach Geschmack

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.

EN

Recipes children love

IT

Ricette amate dai bambini

DE

Rezepte die Kinder lieben

EN

Spaghetti with tomato sauce

Fresh pasta

~300 g durum spaghetti

Tomato sauce

- Olive oil
- 1 small onion, chopped
- 2 stalks celery, chopped
- 1 carrot (100 g), chopped
- 2 sprigs rosemary leaves, chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 30g (1 tbsp + 2 tsp) tomato puree
- 2 tbsp balsamic vinegar
- Optional: 100ml red wine
- 250ml sieved tomato sauce
- ½ tsp chicken or vegetable stock powder
- ground black pepper, to taste

Topping

- Parmesan cheese, grated
- Optional: fresh basil, chopped

1. Bring a large pan of salted water to a 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.

Suggestion

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

IT

Spaghetti con salsa di pomodoro

Pasta fresca

~300 g spaghetti di semola

Salsa di pomodoro

- Olio d'oliva
- 1 cipolla piccola, tritata
- 2 gambi di sedano, tritati
- 1 carota (100 g), tritata
- 2 rametti di rosmarino (foglie tritate)
- 2 spicchi d'aglio, tritati 30g (1 cucchiaio + 2 cucchiani) di passata di pomodoro
- 2 cucchiai di aceto balsamico
- Optional: 100 ml di vino rosso
- 250 ml di salsa di pomodoro
- ½ cucchiai di brodo granulare vegetale o di pollo
- Pepe nero macinato

Per guarnire

- Parmigiano grattugiato
- Optional: foglie di basilico fresco, tritate

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.

Consiglio

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

Spaghetti mit Tomatensoße

Frische Pasta

~Ca. 300g Hartzweizen-Spaghetti

Tomatensoße

- Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 2 Stangen Sellerie, klein geschnitten
- 1 Möhre (100 g), klein geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin, klein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 30 g (1 EL + 2 TL) Tomatenmark
- 2 EL Aceto Balsamico 250 ml passierte Tomaten
- ½ TL Geflügel- oder Gemüsebrühpulver
- Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Nach Belieben: 100 ml Rotwein

Zum Garnieren

- Parmesan, gerieben
- Nach Belieben: frisches Basilikum, klein geschnitten

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 Brühpulver 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 den Teller. Geben Sie jeweils eine großzügige Portion Soße darüber und garnieren Sie nach Geschmack mit Basilikum und Parmesan.

Tipp

Probieren Sie auch einmal die Bolognesesoße aus dem Lasagnerezept.





EN

Tricolore penne picnic salad

Fresh pasta

~600 g multicolored penne

For the salad

- 250 g green beans, blanched
- 200 g asparagus, blanched
- 1 red bell pepper, chopped
- 250 g cherry tomatoes, halved
- Fresh basil / fresh parsley, chopped

Dressing

- Juice of $\frac{1}{2}$ lemon
- 4 tbsp olive oil
- 1 tsp honey
- Ground black pepper, to taste

Topping

- Walnuts or other nuts, roasted
- 100 g goat cheese, crumbled

1. Bring a large pan of salted water to a 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.

IT

Insalata di penne tricolore

Pasta fresca

~600 g penne multicolore

Per l'insalata

- 250 g di fagiolini, sbollentati
- 200 g di asparagi, sbollentati
- 1 peperone rosso, a dadini
- 250 g di pomodorini ciliegini, tagliati a metà
- Basilico / prezzemolo fresco, tritato

Condimento

- Il succo di $\frac{1}{2}$ limone
- 4 cucchiali di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di miele
- Pepe nero macinato

Per guarnire

- Noci o altra frutta secca, tostata
 - 100 g di formaggio di capra, sbriciolato
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.

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 $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zum Garnieren

- Walnüsse oder andere Nüsse, geröstet
 - 100 g Ziegenkäse, zerbröseln
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.
 4. Sofort servieren.

EN

Penne mac & cheese

Fresh pasta

~600g penne

Cheese sauce

- 30g (2 tbsp) butter
- 40g wheat flour
- 300ml milk
- 100g Cheddar or Gouda cheese
- 50g Parmesan cheese

Extra

- 20g (1½ tbsp) butter
- Bread crumbs
- Paprika powder

1. Bring a large pan of salted water to the boil and cook the pasta in 10-12 minutes. Drain, cool under cold water, leave to drain.
2. Meanwhile, in a saucepan, melt butter on the lowest heat. Stir in the flour to make a roux and fry for a few minutes. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted and the sauce has thickened.
3. Place the pasta in a large casserole dish, and cover with the cheese sauce.
4. Prepare the breadcrumb topping. Melt butter in a skillet over medium heat. Add breadcrumbs and brown. Spread over the penne. Sprinkle with a little paprika.
5. Bake in a pre-heated oven at 175°C (350°F) for 30 minutes. Serve.

Suggestion

Add vegetables like bell pepper, blanched broccoli, or green beans to make this dish a more balanced meal.

IT

Mac & Cheese Pasta al forno USA

Pasta fresca

~600g di penne

Salsa al formaggio

- 30g (2 cucchiai) di burro
- 40g di farina bianca
- 300ml di latte
- 100g di formaggio Cheddar o Gouda
- 50g di parmigiano

Extra

- 20g (1½ cucchiaio) di burro
- Briciole di pane
- Paprika in polvere

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 coprirla 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 (350°F) per 30 minuti. Servire calda.

Consiglio

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

DE

Penne 'Maccaroni & Cheese'

Frische Pasta

~Ca. 600g Penne

Käsesoße

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

Zusätzlich

- 20g (1½ EL) Butter
- Semmelbrösel
- Paprikapulver

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 hinzufügen. 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 20g 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.

Tip

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



Chestnut flour fettuccini with gorgonzola and apple

Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free):

- 130g buckwheat flour
- 120g Chestnut flour
- ½ teaspoon carob flour
- 100ml water
- 1tbs oil

Sauce

- 1 apple
- 250g gorgonzola

1. Cut the apple into medium-sized slices.
2. Melt the gorgonzola in a small pan and add the apple slices.
3. Add a little cooking water if required to make the sauce creamier.
4. Cook the pasta in salted water.
5. Drain, put in a bowl and add the gorgonzola and apple sauce.
6. Mix well and serve.

Suggestion

The consistency of a dough based on chestnut flour depends strongly on the amount of eggs used. For best results, you can adjust the ratio of eggs to water according to your needs. If any pasta is left inside, please use the extrusion-only function.



IT

Fettuccine di farina di castagne con zola e mela

Pasta di grano saraceno e castagne (senza glutine):

- 130 g Farina di grano saraceno
- 120 g farina di castagne
- ½ cucchiaino di farina di carruba
- 100 ml di acqua
- 1 cucchiaino di olio

Condimento

- 1 mela
- 250 g di zola

1. Fettuccine 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 tagliatelle in acqua salata.
5. Scolare ed aggiungerle alla crema di gorgonzola e mele.
6. Mischiare e gustare.

DE

Fettuccine aus Kastanienmehl mit Gorgonzola und Apfel

Buchweizen-Kastanien-Nudeln (glutenfrei):

- 130 g Buchweizenmehl
- 120 g Kastanienmehl
- ½ Teelöffel Johannisbrotmehl
- 100 ml Wasser
- 1 EL Öl

Gorgonzola-Apfel-Creme

- 1 Apfel
- 250 g Gorgonzola

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. Vermischen Sie alles.

Consiglio

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.

Tipp

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 Teigausgabe an. Wenn Teigreste im Gerät übrigbleiben, benutzen Sie bitte die 'only extrusion' Funktion.

EN

Gluten free recipes

IT

Ricette senza glutine

DE

Glutenfreie Rezepte

EN

Pizzoccheri alla Valtellinese

Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free):

- 150g buckwheat flour
- 100g rice flour
- 20g oil
- 140ml water

Sauce

- 250g Bitto or Fontina cheese, cut into small cubes
- 100g Butter
- 2 garlic cloves
- 2 potatoes, cut into large pieces
- 300g savoy cabbage

1. Use the lasagne disc.
2. Slice the dough into pieces approximately 10 cm long.
3. Cut the squares of dough vertically into 5 and horizontally into 2.
4. Bring a pan of salted water to the boil.
5. Add the potato pieces.
6. After approximately 8 minutes, add the savoy cabbage.
7. When both ingredients are almost cooked, put the pizzoccheri in the salted water.
8. Drain all the ingredients, transfer them into a bowl and quickly add the cheese so that it melts.
9. Add the garlic fried in butter.
10. Mix well and serve hot.

Suggestion

To shape the pizzoccheri, spread them out on plates and cut them using a coppapasta (pasta cutter).

Note

Buckwheat flour is gluten-free.

IT

Pizzoccheri alla Valtellinese

Pasta di grano saraceno e riso

(senza glutine):

- 150g di grano saraceno
- 100g di farina di riso
- 20g di olio
- 140ml di acqua

Condimento

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

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.

DE

Pizzoccheri nach Art des Valtellina

Buchweizen-Reis-Nudeln (glutenfrei):

- 150g Buchweizen
- 100g Reismehl
- 20g Öl
- 140ml Wasser

Soße

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

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.
9. Fügen Sie den in Butter gebratenen Knoblauch hinzu.
10. Gut mischen und heiß servieren.

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.





EN

Fettuccine with rustic sausage

Chickpea Pasta (Gluten Free):

- 200g Chickpea flour
- 70g liquid
- 1 teaspoon of xanthan.

Or alternatively:

- 250g Chickpea flour
- 95ml water (1 egg + rest is filled up with water)

Rustic sausage sauce

- 200g pork sausage (or pancetta), chopped
- 1 chili pepper, chopped
- 50 ml (3 tbsp + 1 tsp) red wine
- 2 tomatoes, chopped
- 1 tbsp fresh thyme leafs

Topping

- 50g pecorino, in large flakes

1. Bring a large pot of salted water to the boil.
2. Fry the sausage in a skillet, add chili and thyme. When brown, deglaze with wine and add the tomatoes.
3. Simmer to reduce the sauce little. Meanwhile cook the pasta ready in 6–8 minutes.
4. Add the pasta to the sauce, toss together and serve. Top with the pecorino.

Suggestion

If using unflavored pasta, cook fennel seeds with the sausage and add ground white pepper to taste.

IT

Fettuccine con sugo rustico alla salsiccia

Pasta di ceci (senza glutine):

- 200g di farina di ceci
 - 70g di liquido
 - 1 cucchiaino di xantano.
- O in alternativa:
- 250g di farina di ceci
 - 95ml di acqua (1 uovo + il resto è riempito con acqua)

Sugo rustico alla salsiccia

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

Per decorare

- 50 g di pecorino, a scaglie
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.

Consiglio

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

DE

Fettuccine mit Bauernbratwurst

Kichererbsen-Pasta (Glutenfrei):

- 200g Kichererbsenmehl
- 70g Flüssigkeit
- 1 Teelöffel Xanthan.

Oder alternativ:

- 250g Kichererbsenmehl
- 95ml Wasser (1 Ei + Rest ist mit Wasser gefüllt)

Bauernbratwurstsoße

- 200g 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

- 50g Pecorino, grob gehobelt

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Braten Sie die Wurst in einer Pfanne an und fügen Sie die Chilischoten 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.

Tipp

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

EN

Register your product

Be the first to know

Register now and be the first to know about new products, special cash-backs and promotions.

Test our newest products

Get exclusive access and be the first to test new products and qualify for exclusive promotions.

Register your purchases

Get a complete overview of all your purchases and enjoy a personalized environment for all your products.

DE

Registrieren Sie ihr Produkt

Gehören Sie zu den Ersten, die informiert werden

Registrieren Sie sich jetzt und gehören Sie zu den Ersten, die über neue Produkte, Sonderangebote und Werbeaktionen informiert werden.

Testen und prüfen Sie unsere neuesten Produkte.

Erhalten Sie die Möglichkeit, unsere neuesten Produkte bereits vor der Markteinführung zu testen und zu prüfen und sich für exklusive Angebote zu qualifizieren.

Behalten Sie den Überblick über all Ihre Einkäufe

Nutzen Sie eine benutzerdefinierte Umgebung für Ihre registrierten Produkte, um auf all Ihre Einkäufe zuzugreifen und diese zu verwalten.

IT

Registra il prodotto

Scopri per primo le novità

Registrati ora e sarai il primo a conoscere nuovi prodotti, rimborsi e promozioni speciali.

Prova i nostri prodotti più recenti

Ottieni accesso esclusivo e sarai il primo a provare nuovi prodotti e a poter usufruire di promozioni esclusive.

Registra i tuoi acquisti

Ottieni una panoramica completa di tutti i tuoi acquisti e goditi un ambiente personalizzato per i tuoi prodotti.

www.philips.com

Products Shop Product support Experience Promotions Register product Parts & Accessories

Products

Discover My Philips

Keep track of your product warranty coverage
Upload the proof of purchase and qualify for extra warranty extentions (if applicable)

Qualify for cash-back, gifts and special offers
Enable exclusive access to specific product related promotional campaigns.

Get easy access to product support
Find useful tips and tricks, user manuals, parts and accessories for your product.

New users
If you don't yet have a My Philips account, you can create one here.

[Sign up](#)

Existing users
You will need to log in to register a product.

[Log in](#)

Connect with Philips

PHILIPS

Select country/language United Kingdom - English >
Select site ▾

Investor relations | Careers | Contact Philips | Philips | Cookie Notice | Privacy notice | Terms of use
© Koninklijke Philips N.V., 2004 - 2017. All rights reserved.



© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V. All rights reserved.
Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the
property of Koninklijke Philips N.V. and/or Philips Domestic Appliances
Holding B.V.

Document order number: 3000 032 0211.2 A