

## PRÉPARATION DE LA MACHINE AVANT L'UTILISATION

Fixez la machine à la table à l'aide de l'étau à main prévu à cet effet et insérez la manivelle dans l'orifice des rouleaux lisses (Fig. 1).

Quand vous utilisez la machine pour la première fois, nettoyez-la avec un chiffon légèrement humidifié pour enlever l'huile en excès. Pour nettoyer les rouleaux, faites passer une petite quantité de pâte à travers les rouleaux et jetez la pâte.

### RECETTE DE BASE POUR LA PÂTE - Dose pour 6 personnes

- 500 g de farine de blé tendre
- 5 œufs entiers

Pour obtenir une meilleure pâte, utiliser, pour la farine, un mélange de 150 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur (semoule / semoule de blé dur).

Vous aurez besoin de 100 g de farine pour travailler la pâte avec la machine.



## PRÉPARATION DE LA PÂTE

Dans une terrine, verser la farine, les œufs et l'eau au centre (Fig. 2).

Mélangez les œufs et l'eau avec une fourchette et amalgamez complètement les ingrédients avec la farine. N'ajoutez pas de sel!

Travaillez ensuite la pâte obtenue à la main (Fig. 3) jusqu'à obtenir une composition homogène et consistante. Si la pâte est trop sèche ajoutez de l'eau et si elle est trop molle, ajoutez de la farine.

Enlevez la pâte de la terrine et mettez-la sur la table légèrement enfarinée (Fig. 4).

Si besoin est, continuez à travailler la pâte à la main et coupez-la en petits bouts (Fig. 5).

ATTENTION: Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.

UN CONSEIL: n'utilisez pas les œufs froids que vous venez de sortir du réfrigérateur!

## PRÉPARATION DE LA PÂTE ET DES PÂTES AVEC ATLAS

Placez le régulateur de la machine sur le numéro 0 en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner de façon à ce que les deux rouleaux lisses soient complètement ouverts (Figure 6). Passez un bout de pâte à travers les rouleaux en tournant la manivelle dans le sens horaire comme indiqué par la flèche (Fig. 7). Enfarinez légèrement les deux côtés de la pâte ainsi obtenue (Fig. 8) et pliez-la en deux (Fig. 9). Repassez la pâte à travers les rouleaux lisses : répétez ces opérations 5-6 fois jusqu'à ce que la pâte s'allonge et devienne régulière (Fig. 10). Coupez-la en deux morceaux et enfarinez-les légèrement des deux côtés. Placez le régulateur sur le numéro 1 et passez la pâte une seule fois sans la dédoubler ; ensuite au numéro 2 et passez encore la pâte une seule fois, puis au numéro 3 et ainsi de suite jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.



UN CONSEIL: Pour les fettuccines, nous vous conseillons de placer le régulateur sur le numéro 5 pour obtenir la bonne épaisseur de la pâte et pour les tagliolini, sur le numéro 7. Vous obtiendrez la pâte la plus fine en la passant 2 fois de suite au numéro 9. Coupez transversalement la pâte en morceaux d'environ 25 cm (~ 10 inch) de long et enfarinez-la encore légèrement (Fig. 11). Insérez la manivelle dans l'un des orifices des rouleaux à découper et pendant que vous la faites tourner dans le sens de la flèche, passez la pâte pour obtenir votre type de pâte préféré : fettuccines fig.12 ou tagliolini fig.13. Récupérez les pâtes avec la bague prévue à cet effet et placez-les sur le séchoir à pâtes.

REMARQUE 1: Si les rouleaux n'arrivent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle : dans ce cas, nous vous conseillons de la retravailler à la main, d'ajouter de la farine et de la repasser à travers les rouleaux lisses.

REMARQUE 2: Quand la pâte est trop sèche et qu'elle n'est pas "prise" par les rouleaux de découpe, nous vous conseillons de la retravailler à la main et d'ajouter un peu d'eau.

Repassez la pâte à travers les rouleaux lisses.

Disposez les pâtes sur un torchon sec en attendant de les cuisiner tout de suite après.

Si vous avez l'intention de les conserver pendant quelques temps (1 mois au maximum), vous pouvez utiliser le très pratique séchoir à pâtes Marcato pour les faire sécher (Fig.14). Les pâtes séchent en 5-6 heures environ, en fonction de la température et de l'humidité; ensuite vous pourrez les conserver dans des récipients prévus à cet effet, dans votre cuisine (Fig. 15).

## CUISISON DES PÂTES

Faites bouillir un grand volume d'eau salée (~ 4 litres pour 500 g de pâtes) dans laquelle vous verserez les pâtes fraîches ou sèches (Fig. 16). Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, 2 à 4 en moyenne, selon leur épaisseur. Les pâtes sèches ont besoin de plus de temps (de 4 à 6 minutes) selon leur épaisseur. Mélangez délicatement et égouttez les pâtes en fin de cuisson (Fig. 17). Versez les pâtes dans la poêle avec la sauce et ajoutez un peu d'eau de cuisson. Mélangez (Fig. 18) et ajoutez du fromage "grana" râpé. Servez sur des assiettes chaudes et...bon appétit!

## SOIN ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

Ne lavez jamais la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle!

Pour nettoyer la machine après l'utilisation, utilisez un pinceau et un bâtonnet en bois (Fig. 19)

Pour garantir un nettoyage complet, les peignes des rouleaux sont amovibles :

- poussez lentement le porte-peigne (partie ronde en acier) (Fig. 20).
- soulevez le porte-peigne d'un côté et enlevez-le de son logement (Fig. 21).
- piquez une extrémité du porte-peigne sur l'orifice du peigne en résine antifriction (Fig. 22).
- soulevez la tige en acier pour extraire le peigne de son logement.
- pour remonter les peignes, répétez les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse.

Pour extraire la pièce à découper de la machine, la soulever avec ses mains en la faisant glisser dans ses guides (Fig. 23). Pour monter les accessoires sur la machine, répéter l'opération dans le sens inverse. Si besoin est, lubrifier les extrémités des rouleaux de découpe uniquement avec de l'huile de vaseline (Fig. 24).

