

PHILIPS

Паста-машина

Книга рецептов



HR2332

**Свежая домашняя паста
и лапша — легко!**



Содержание

Простое приготовление домашней пасты и лапши	4	Фарфалле с красной икрой под сливочно-шпинатным соусом.	26
Приготовление пасты и лапши с помощью паста-машины Philips Viva	6	Шпинатные пенне с сёмгой болгарским перцем и свёклой	27
Насадки и виды пасты и лапши	8	Лапша с куркумой с митболами под соусом «Неаполитано».	28
Тесто для пасты и лапши	10	Лазанья «Болоньезе»	29
Спагетти «Карбонара»	14	Тальятелле с колбасками по-деревенски	30
Спагетти nero с креветками и сливочным сыром. . .	15	Каннеллоне с мясом под соусом «Бешамель».	31
Удон с мясом.	16	Салат для пикника из пенне трёх цветов.	32
Бешбармак	17	Сладкая паста с фруктами в карамельном соусе	33
Лапша дан-дан.	18	Равиоли с рикоттой, шпинатом и шалфейным маслом	34
Лагман	19	Тыквенные равиоли с курицей и сыром.	35
Мисо рамен	20	Шоколадные равиоли с ягодами и сливочным соусом	36
Морковная паста «4 сыра».	21	Китайские пельмени джаози	37
Паста «Примавера».	22	Часто задаваемые вопросы	38
Феттучини али-оли пеперончино	23		
Соба с куриной грудкой и грибами	24		
Феттучини с куриной грудкой под сливочным соусом.	25		

Простое приготовление домашней пасты и лапши

Наслаждайтесь свежей пастой и лапшой, которую легко сделает для вас паста-машина Philips Viva.

Мы упростили приготовление домашней пасты. Теперь, пользуясь полностью автоматической паста-машиной Viva от Philips, вы сможете готовить свежую пасту и лапшу чаще, ведь ваша новая кухонная помощница возьмёт всю тяжёлую работу на себя. Готовы начать? Мы создали подборку восхитительных рецептов, начиная с самых простых.

Вы научитесь готовить базовые виды пасты и лапши из разных видов муки. Мы покажем вам, как разнообразить вкус, добавляя овощные соки и специи. И вы узнаете, как делать пасту различных видов и форм. Можно приступать! В наших рецептах вы найдёте пошаговые инструкции для приготовления вкуснейшей пасты и лапши по рецептам со всего мира. Все рецепты в этой книге протестированы и опробованы нами, что гарантирует успех ваших блюд.

Если вы хотите приготовить блюда по рецептам из других кулинарных книг, соблюдайте рекомендованное нами соотношение муки и жидкости, используя мерную чашку (для муки) и мерный стакан (для жидкости), идущие в комплекте с паста-машиной Philips Viva, иначе паста или лапша может не получиться.





Приготовление пасты и лапши с помощью паста-машины Philips Viva



Прибор самостоятельно делает вкусную пасту и лапшу всего за несколько минут.



Тесто для пасты и лапши

Тесто для пасты и лапши состоит из муки и воды, часто с добавлением яиц. Для особенного вкуса и цвета в тесто добавляют специи, травы, овощные соки и другие ингредиенты. В каждом рецепте рекомендуется использовать определённое тесто для пасты и лапши, но вы можете экспериментировать и с другими видами теста.

Для измерения объёма муки и жидкости пользуйтесь мерными емкостями, идущими в комплекте, и следуйте инструкциям по правильному соотношению ингредиентов. Подробная информация представлена на странице 10.

Следуйте этим простым рекомендациям

1. Подключите прибор к электросети. Откройте крышку и насыпьте муку. Закройте крышку.
2. Выберите «»
3. Нажмите «»
4. Аккуратно влейте жидкость через отверстие в крышке.
5. Примерно через 3 минуты паста начнёт появляться из насадки. По мере появления пасты нарежьте её до необходимых вам размеров.

После изготовления пасты или лапши в камере для смешивания может остаться тесто. В этом случае просто переведите регулятор в положение «» и нажмите «»». Паста-машина сделает пасту или лапшу из оставшегося теста.

Мы используем следующие сокращения:

г — грамм; мл — миллилитр; л — литр;
ст. л. — столовая ложка; ч. л. — чайная ложка.

Одна мерная чашка муки:

Из этого количества получится около 200 г свежей пасты или лапши — используйте в качестве основного блюда на 1–2 порции или в качестве гарнира на 2–3 порции.

Две мерные чашки муки:

Из этого количества получится около 450 г свежей пасты или лапши — используйте в качестве основного блюда на 2–3 порции или в качестве гарнира на 4–6 порций.

Время приготовления

Время варки зависит от типа пасты или лапши. Тонкая паста или лапша готовится за 3–5 минут, приготовление более толстой пасты или лапши займёт 6–8 минут.

Хранение

Свежая паста или лапша может несколько дней храниться в холодильнике. Чтобы не дать ей слипнуться, слегка присыпьте её мукой. Для наилучшего результата слегка отварите пасту перед хранением — и закончите приготовление, когда понадобится. Свежую пасту также можно заморозить. Для того чтобы высушить пасту или лапшу, повесьте её на верёвку или специальную сушилку.

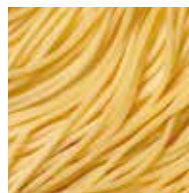
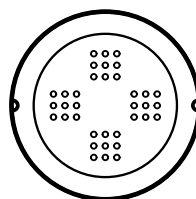


Насадки и виды пасты и лапши

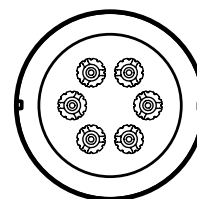
Создавайте пасту или лапшу разных видов для приготовления любимых блюд.

В комплект паста-машины входят 4 насадки: для приготовления спагетти, пенне, феттучини и лазаньи.

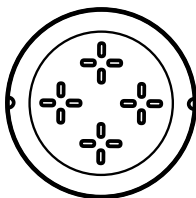
Насадка для спагетти также позволяет готовить круглую лапшу и вермишель, насадка для феттучини — плоскую лапшу, а насадка для лазаньи — листы пасты для приготовления фарфалле, паппарделе, тальятелле, мальтальяти и разнообразных блюд с начинкой: равиоли, каннелоне, вонтонов, пельменей, вареников и других. В каждом рецепте этой книги рекомендуется определённая насадка, лучше всего подходящая для данного вида пасты или лапши.



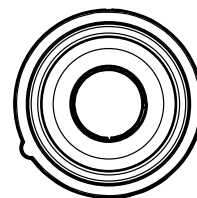
Спагетти



Пенне



Феттучини



Листы для лазаньи



Тесто для пасты и лапши

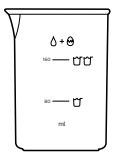
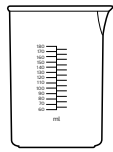
Пасту и лапшу можно готовить из разных сортов муки. Для наилучшего результата мы рекомендуем использовать смесь муки из твёрдых сортов пшеницы и пшеничной муки высшего сорта.

Мука из твёрдых сортов пшеницы встречается под названиями «семолина», «семола», «дурум», а в России это мука второго сорта, на упаковке которой указан ГОСТ 16439-70. В муке из твёрдых сортов пшеницы крахмальные зёрна мельче и твёрже, консистенция её мелкозернистая, клейковины относительно много. Такая мука является сильной, поглощает больше воды и идёт на выпечку хлеба и, конечно же, на изготовление макаронных изделий — пасты и лапши. В такую муку добавлять яйца не обязательно, но возможно.

В обычной муке высшего сорта белка значительно меньше, поэтому в тесто из неё почти всегда добавляют яйца. Кроме того, для теста можно использовать полбяную, цельнозерновую муку, а также гречневую для soba (японской лапши).

На стр. 11–13 приведены 18 рецептов теста для пасты и лапши, которые вы можете готовить в паста-машине Philips Viva. А на последующих страницах вы найдёте рецепты вкуснейших блюд из пасты и лапши.

Всегда внимательно и точно отмеряйте количество муки и жидкости. Используйте для этого мерную чашку и мерный стакан, которые входят в комплект паста-машины Philips Viva. Другие способы измерения могут оказаться неточными. Отмеряйте муку чашкой до самого верха, но без горки. Не уплотняйте муку в чашке, чтобы не нарушить пропорции.

	На прилагающийся мерный стакан для жидкости метки нанесены с двух сторон.
	Сторона А — примерные объёмы для теста с яйцом
	Экспериментируя с тестом для яичной пасты или лапши, ориентируйтесь на отметки на стороне А. На 1 мерную чашку муки обычно нужно 80 мл: разбейте в стакан 1 яйцо и долейте воду или сок до отметки 80. На 2 мерные чашки муки обычно нужно 160 мл: разбейте в стакан 2 яйца и долейте воду или сок до отметки 160.
	Сторона В — полная шкала объёмов жидкости
	По отметкам на стороне В вы можете отмерить любое количество жидкости (воды, сока, смеси яйца с водой или соком) от 60 до 180 мл с точностью до 5 мл. Используйте сторону В, когда готовите пасту и лапшу по рецептам из этой книги.
Примечание: обратитесь к инструкции по эксплуатации для получения подробной информации.	

Паста из пшеничной муки

- **Мука:** 1 мерная чашка муки высшего сорта
- **Жидкость:** 80 мл (яйцо + вода)
- **Количество пасты:** ≈200 г

Лапша из пшеничной муки

- **Мука:** 1 мерная чашка муки высшего сорта
- **Жидкость:** 75 мл воды
- **Количество лапши:** ≈200 г

Паста из твёрдых сортов пшеницы (дурум)

- **Мука:** 3/4 мерной чашки семолины + 1/4 мерной чашки муки высшего сорта
- **Жидкость:** 85 мл (яйцо + вода)
- **Количество пасты:** ≈200 г

Лапша из твёрдых сортов пшеницы

- **Мука:** 3/4 мерной чашки семолины + 1/4 мерной чашки муки высшего сорта
- **Жидкость:** 75 мл
- **Количество лапши:** ≈200 г

Паста из цельнозерновой муки

- **Мука:** 1 мерная чашка цельнозерновой муки
- **Жидкость:** 90 мл (1 яйцо + вода)
- **Количество пасты:** ≈200 г

Лапша из цельнозерновой муки

- **Мука:** 1 мерная чашка цельнозерновой муки
- **Жидкость:** 85 мл
- **Количество лапши:** ≈200 г

Полбяная паста (лапша)

- **Мука:** 1 мерная чашка полбяной муки
- **Жидкость:** 95 мл (1 яйцо + вода)
- **Количество пасты (лапши):** ≈200 г

Рамен

- **Мука:** 1 мерная чашка хлебопекарной муки + 2 г соли
- **Жидкость:** 75 мл воды
- **Количество лапши:** ≈200 г

Удон

- **Мука:** 1 мерная чашка муки высшего сорта
- **Жидкость:** 80 мл воды
- **Количество лапши:** ≈200 г



Морковная паста (лапша)

- **Мука:** 4/5 мерной чашки муки из твёрдых сортов пшеницы + 1/5 мерной чашки муки высшего сорта
- **Жидкость:** 85 мл (яйцо + морковный сок)
- **Количество пасты:** ≈200 г



Свекольная паста (лапша)

- **Мука:** 1 мерная чашка муки высшего сорта
- **Жидкость:** 85 г (яйцо + свекольный сок)
- **Количество пасты:** ≈200 г



Паста неро

- **Мука:** 4/5 мерной чашки муки из твёрдых сортов пшеницы + 1/5 мерной чашки муки высшего сорта
- **Жидкость:** 85 мл (яйцо + 1 ст. л. чернил каракатицы + вода)
- **Количество пасты:** ≈200 г



Паста с томатом (лапша)

- **Мука:** 1 мерная чашка муки высшего сорта
- **Жидкость:** 90 мл (яйцо + вода + 1 ст. л. томатной пасты)
- **Количество пасты:** ≈200 г



Соба

- **Мука:** 2/3 мерной чашки гречневой муки + 1/3 мерной чашки муки высшего сорта
- **Жидкость:** 85 мл (яйцо + вода)
- **Количество пасты:** ≈200 г

Шпинатные листы для лазаньи, вареников, пельменей

- **Мука:** 1 мерная чашка муки высшего сорта
- **Жидкость:** 85 г (яйцо + сок шпината)
- **Количество пасты:** ≈200 г



Паста (лапша) с фенхелем и перцем

- **Мука:** 1 мерная чашка муки высшего сорта + 1/2 ч. л. молотого фенхеля + 1/2 ч. л. молотого чёрного перца
- **Жидкость:** 85 мл (яйцо + вода)
- **Количество пасты:** ≈200 г

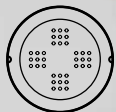
Паста (лапша) с травами

- **Мука:** 1 мерная чашка хлебопекарной муки + 1 ст. л. мелко нарезанного эстрагона
- **Жидкость:** 85 мл (яйцо + вода)
- **Количество пасты:** ≈200 г



Лапша с карри

- **Мука:** 1 мерная чашка муки высшего сорта или муки из твёрдых сортов пшеницы + 5 г порошка карри
- **Жидкость:** 80 мл воды
- **Количество пасты:** ≈200 г



Спагетти «Карбонара»

Свежая паста

≈450 г пасты из пшеничной муки; насадка для спагетти

Соус «Карбонара»

Бекон 200 г

Яйца 4 шт.

Сливки 33% 300 мл

Болгарский красный перец 1 шт.

Пармезан (тёртый) 50 г

Тимьян свежий несколько веточек

Соль по вкусу

Для украшения

Пармезан (тёртый) по вкусу

Петрушка по вкусу

Чёрный молотый перец по вкусу

Приготовление

1. Отделите белки от желтков. Смешайте желтки, сливки и тёртый сыр.
2. Обжарьте мелко нарезанные бекон и красный перец в большой сковороде в течение 5 минут. Потом уменьшите нагрев и добавьте тимьян.
3. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле.
4. Отварите пасту (3–4 минуты) и откиньте на дуршлаг. Сохраните часть воды, в которой варилась паста.
5. Быстро положите горячую пасту на сковороду, добавьте смесь желтков, сливок и сыра, а также 3 ст. л. воды, в которой варилась паста. Хорошо перемешайте. Соус должен быть кремообразным.
6. Посыпьте измельчённой петрушкой, тёртым пармезаном и чёрным перцем. Подавайте сразу.

Совет

- После добавления соуса «Карбонара» лучше снять сковороду с огня и аккуратно перемешать содержимое, чтобы яйцо не превратилось в омлет.

Спагетти nero с креветками и сливочным сыром

Свежая паста

≈200 г пасты nero; насадка для спагетти

Ингредиенты

Тигровые креветки 10–12 шт.

Мягкий солёный сливочный сыр 140 г

Помидоры черри 5 шт.

Укроп 2–3 веточки

Чеснок 1 зубчик

Оливковое масло 2 ст. л.

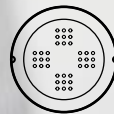
Соль по вкусу

Приготовление

1. Нарезьте пасту длиной 20–25 см. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите в ней пасту (3–4 минуты).
2. Очистите креветки от хитинового панциря, удалите внутренности и промойте.
3. Обжарьте креветки с нарезанным чесноком на оливковом масле (2–3 минуты), затем посолите. Чтобы убедиться в готовности креветок, можно разрезать одну из них пополам: если в середине она будет не полупрозрачная, а белая — всё готово.
4. Смешайте сыр с нарезанным укропом и выложите горками на тарелки.
5. Положите на сыр пасту, а сверху — креветки с чесноком и помидоры, нарезанные четвертинками.
6. Заправьте оливковым маслом по желанию и подавайте.

Советы

- При обжаривании креветок можно добавить для аромата 20–30 мл белого сухого вина, оно выпарится за 30 секунд.
- Если вы используете не тигровые креветки, а обычные, после приготовления нарежьте их и смешайте с сыром.
- Вместо сыра можно использовать сливки (около 500 мл, от 30%). Прогрейте их, посолите по вкусу, перемешайте с креветками, нарубленной зеленью и помидорами, затем добавьте в них пасту и подавайте.





Удон с мясом

Свежая паста

≈200 г удона; насадка для феттучини

Суп

Бульон 600 мл

Гарнир

Говядина 200 г

Саке 4 ст. л.

Сахар 1 ч. л.

Мирин (сладкое вино) 2 ст. л.

Соевый соус 2 ст. л.

Ростки фасоли 100 г

Лук-шалот 2 шт.

Соль по вкусу

Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле.
2. Говядину нарежьте тонкими ломтиками поперёк волокон, выложите в глубокую тарелку или другую ёмкость и добавьте 3 ст. л. саке. Маринуйте мясо 30 минут.
3. Вскипятите бульон.
4. Обжарьте мясо до золотистой корочки, добавьте нарезанный кольцами лук-шалот, 1 ст. л. саке, мирин и 1 ч. л. сахара, готовьте ещё 1–2 минуты, затем добавьте соевый соус.
5. Бланшируйте ростки фасоли: погрузите их в кипяток на 30 секунд, затем откиньте на дуршлаг и охладите под проточной водой.
6. Отварите удон (3–4 минуты), откиньте на дуршлаг и разложите в порционные миски.
7. Вскипятите бульон.
8. Нарежьте лук-шалот кольцами. Добавьте в бульон.
9. Залейте удон горячим бульоном. Добавьте мясо, украсьте зеленью и подавайте.

Советы

- Ростки фасоли можно заменить ростками шпината.
- Вы можете использовать любой бульон: овощной, говяжий, куриный.

Бешбармак

Свежая паста

≈200 г пасты (мука из твёрдых сортов пшеницы
1 мерная чашка, вода 85 мл); насадка для лазаны

Ингредиенты

Вода 3 л
Говядина 500 г
Морковь 1 шт.
Репчатый лук 1 шт.
Стебель сельдерея 1 шт.
Петрушка 1 маленький пучок
Укроп 1 маленький пучок
Чеснок 1 зубчик
Соль по вкусу

Приготовление

1. Мелко нарубите зелень, тонко нарежьте морковь, лук и сельдерей.
2. Положите мясо в кастрюлю, добавьте морковь, сельдерей, лук и половину зелени. Залейте холодной водой, посолите и поставьте вариться.
3. Когда вода закипит, снимите пену. Продолжайте варить, пока мясо не начнёт расслаиваться на волокна. Время варки мяса зависит от его качества: от 3 до 6 часов.
4. Достаньте мясо и разделите на кусочки.
5. Нарежьте листы пасты широкими прямоугольниками 8 x 4 см.
6. Отварите пасту в бульоне (4–5 минут).
7. Выложите на тарелки пасту и мясо, украсьте овощами из бульона и подавайте.
8. Заправьте бульон нарезанным чесноком, налейте в пиалы, посыпьте зеленью и подавайте отдельно.

Советы

- Для приготовления бешбармака используйте говяжью вырезку, мякоть баранины или конины.
- В блюдо можно добавить кружочки варёной колбасы из конины, положив её в бульон вместе с пастой.
- Чтобы бульон дольше оставался свежим, немного прокипятите его после добавления чеснока.
- Солить воду надо в самом начале, чтобы бульон получился наваристым.





Лапша дан-дан

Свежая паста

≈200 г яичной лапши (мука из твёрдых сортов пшеницы 1 мерная чашка, 1 яйцо + вода до 85 мл); насадка для спагетти

Мясной фарш

Говяжий фарш 150 г
Арахисовое масло 1 ст. л.
Чеснок 2 зубчика
Имбирь 1 ч. л.
Пекинская капуста 50 г
Лук-порей 2 стебля
Острый красный перец 1 шт.
Китайское рисовое вино 1 ст. л.
Соль по вкусу
Арахис (жареный, измельчённый) по желанию

Соус

Куриный бульон 50 мл
Соевый соус 2 ст. л.
Кунжутная паста 1/2 ст. л.
Кунжутное масло 2 ч. л.
Масло с перцем чили по вкусу
Сахар 1 ч. л.
Чёрный рисовый уксус 1 ст. л.
Сычуаньский молотый перец 1/2 ст. л.

Приготовление

1. Возьмите венчиком ингредиенты соуса.
2. Нашинкуйте пекинскую капусту, мелко нарежьте имбирь, красный перец, порей.
3. Разогрейте масло на сковороде вок или на обычной сковороде на среднем огне.
4. Добавьте чеснок, имбирь, лук-порей, перец и капусту. Готовьте до появления аромата примерно 1 минуту. Добавьте фарш и, помешивая, обжаривайте до золотистой корочки. Добавьте рисовое вино и арахисовое масло, посолите.
5. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле.
6. Отварите лапшу (3–4 минуты), откиньте на дуршлаг, быстро обдайте холодной водой, чтобы лапша не переварилась, но оставьте её тёплой. Слейте остатки воды и разложите лапшу по тарелкам.
7. Добавьте к лапше соус и мясной фарш, посыпьте луком и арахисом по желанию.

Лагман

Свежая паста

≈200 г пасты (мука высшего сорта, 1 яйцо + вода до 80 мл); насадка для феттучини

Соус

Мясо 300 г

Болгарский красный перец 1 шт.

Картофель 2 шт.

Репа 1 шт.

Помидоры 2 шт.

Репчатый лук 1/2 шт.

Чеснок 2 зубчика

Растительное масло 2–3 ст. л.

Вода 500 мл

Бадьян 1 звёздочка

Зира щепотка

Кинза 2 веточки

Зелёный лук 2 пера

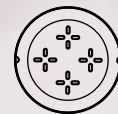
Соль по вкусу

Приготовление

1. Нарезьте лук и перец соломкой, помидоры — полукружками или дольками, чеснок — пластинками, картофель и репу — кубиками.
2. Нарезьте мясо соломкой поперёк волокон.
3. Обжарьте на растительном масле лук и чеснок до золотистого цвета.
4. Добавьте мясо и обжарьте 4–5 минут.
5. Добавьте остальные овощи и обжаривайте ещё 5 минут.
6. Добавьте бадьян, зиру и воду.
7. Доведите до кипения, снимите пенку, затем тушите на среднем огне 1–1,5 часа под крышкой при слабом кипении, пока мясо не станет мягким.
8. Посолите, добавьте мелко нарезанные кинзу и зелёный лук, перемешайте. Соус готов.
9. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите в ней лапшу (4–5 минут).
10. Залейте лапшу соусом прямо в тарелках и подавайте.

Советы

- Используйте мякоть говядины (лучше вырезку) или баранины.
- Чтобы сделать вкус соуса насыщеннее, замените воду мясным бульоном.





Мисо рамен

Свежая паста

≈200 г рамена; насадка для феттучини

Суп

Вода 1 л

Филе рыбы 400 г

Паста мисо 3–4 ст. л.

Соевый соус 2 ст. л.

Масло с перцем чили 1 ч. л. по желанию

Гарнир

Яйца 2 шт.

Тофу 100 г

Консервированная кукуруза 200 г

Лук-шалот 1 шт.

Листы нори по вкусу

Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле.
2. Тем временем приготовьте суп мисо: налейте в другую кастрюлю 1 л холодной воды, положите в неё филе рыбы и варите до готовности (5–7 минут после закипания). Добавьте пасту мисо, затем соевый соус, посолите и перемешайте.
3. Отварите рамен (4–5 минут). Сразу после варки быстро обдайте холодной водой, чтобы лапша не переварилась. Откиньте на дуршлаг, затем разложите в порционные миски.
4. Сварите яйца вкрутую.
5. Положите в каждую миску по половине яйца вкрутую, кукурузу, мелко нарезанный лук-шалот и кубики тофу. Налейте суп мисо. Добавьте для украшения сухие листы нори. Сразу же подавайте.

Советы

- В суп можно добавить кусочки варёной свинины или рыбные чипсы.
- Листы нори можно заменить консервированной морской капустой.
- Если вы любите острое, добавьте в суп 1 ч. л. масла с перцем чили.

Морковная паста «4 сыра»

Свежая паста

≈200 г морковной пасты; насадка для лазаньи

Соус «4 сыра»

Сливочное масло 25 г

Сыр с голубой плесенью 50 г

Сыр эмменталь 100 г

Сыр пармезан 100 г

Сыр чеддер 50 г

Сливки 20% 300 мл

Шампиньоны 100 г

Дополнительно

Мука 1 ст. л.

Соль по вкусу

Чёрный молотый перец по вкусу

Укроп по вкусу

Петрушка по вкусу

Приготовление

1. Приготовьте из листов пасты паппарделле: каждый лист слегка припылите мукой, сверните рулетом и нарежьте лентами шириной 13 мм.
2. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле. Отварите пасту (4–5 минут), откиньте на дуршлаг.
3. Приготовьте соус: растопите в кастрюле масло. Нарежьте и пожарьте шампиньоны. Помешивая деревянной лопаткой, добавьте к ним по очереди: сыр с голубой плесенью, сливки, чеддер, эмменталь и пармезан.
4. Разложите пасту по тарелкам, посолите и поперчите. Полейте соусом, украсьте мелко нарезанной зеленью и подавайте.

Советы

- Для удобства приготовления натрите пармезан, а остальные сыры нарежьте маленькими кубиками.
- Как только соус загустеет, вы можете регулировать его консистенцию, добавляя сливки, чтобы он стал более жидким, или сыр, чтобы он стал более густым.
- Шампиньоны можно заменить свежими белыми грибами или лисичками. Но можно и вообще не добавлять грибы в соус.





Паста «Примавера»

Свежая паста

≈450 г пасты (лапши) с травами; насадка для феттучини

Ингредиенты

Сыр рикотта 150 г
Свежий зелёный горошек 150 г
Зелёная спаржа 100 г
Зелёный лук 2 пера
Чеснок 2 зубчика
Оливковое масло 2 ст. л.
Чёрный молотый перец по вкусу
Соль по вкусу

Соус

Оливковое масло 2 ст. л.
Лимон 1 шт.

Для украшения

Пармезан (тёртый) 50 г
Кедровые орехи по вкусу
Чёрный молотый перец по вкусу
Цедра лимона по вкусу
Соль по вкусу

Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле. Бланшируйте горошек и спаржу: на 3 минуты погрузите их в кипяток, затем откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой.
2. Отварите пасту в той же воде, где бланшировались овощи (4 минуты), затем откиньте на дуршлаг.
3. Приготовьте соус, смешав оливковое масло с соком лимона.
4. Налейте на сковороду 1 ст. л. оливкового масла и обжарьте на малом огне целые зубчики чеснока, мелко нарезанный лук и бланшированные овощи в течение примерно 5 минут. Затем уберите чеснок.
5. Добавьте к овощам пасту и половину рикотты, заправьте соусом, перемешайте и разложите по тарелкам.
6. Обжарьте кедровые орехи по вкусу.
7. Сервируйте оставшейся рикоттой, посыпьте тёртым пармезаном, кедровыми орехами, молотым перцем и цедрой лимона.

Советы

- Свежий зелёный горошек можно заменить замороженным.
- Чтобы блюдо было более сытным, добавьте к нему вместе с соусом немного отварного, запечённого или жареного куриного филе, нарезанного маленькими кусочками.
- Для соуса лучше использовать оливковое масло первого отжима.

Феттучини али-оли пеперончино

Свежая паста

3 порции по ≈200 г пасты разных цветов;
насадка для феттучини.

Паста 1: мука высшего сорта 4/5 мерной чашки + мука из твёрдых сортов пшеницы 1/5 мерной чашки, 1 яйцо + сок шпината до 85 мл

Паста 2: мука высшего сорта 4/5 мерной чашки + мука из твёрдых сортов пшеницы 1/5 мерной чашки; куркума 1 ст. л., 1 яйцо + вода до 85 мл

Паста 3: мука высшего сорта 4/5 мерной чашки + мука из твёрдых сортов пшеницы 1/5 мерной чашки, 1 яйцо + 1 ст. л. томатной пасты + вода до 85 мл

Ингредиенты

Чеснок 5–7 зубчиков

Острый красный перец 3 шт.

Оливковое масло 75 мл

Петрушка по вкусу

Бasilik по вкусу

Соль по вкусу

Приготовление

1. Мелко нарежьте зелень, чеснок — тонкими пластинами, перец — тонкими кольцами.
2. Разогрейте масло на среднем огне. Добавьте последовательно зелень, чеснок и перец. Прогрейте всё вместе около 3 минут.
3. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите в ней пасту (4–5 минут).
4. Перемешайте пасту с приправленным маслом, посолите и подавайте.

Советы

- Вместе с петрушкой и базиликом вы также можете добавить зелёный лук.
- Когда вы готовите такую пасту для детей, острый перец замените болгарским и обильно приправьте тёртым сыром.
- Не пережарьте зелень, её нужно только слегка прогреть в масле.
- Острый перец не следует класть в нагретое масло первым, чтобы избежать эффекта перченного аэрозоля в воздухе.
- Если вы кладёте острый перец целиком, обязательно сделайте на нём надрез, иначе он «взорвётся».





Соба с куриной грудкой и грибами

Свежая паста

≈200 г soby; насадка для феттучини

Ингредиенты

Куриная грудка сырая 400 г
Шампиньоны свежие 100 г
Репчатый лук 1/8 шт.
Зелёный лук 2–3 пера
Кинза 2–3 веточки
Болгарский красный перец 1 шт.
Острый перец (маленький стручок) 1 шт.
Огурец 1 шт.
Чеснок 1 зубчик
Соевый соус 2 ст. л.
Растительное масло 2 ст. л.
Кунжутное масло нерафинированное 3 ст. л.
Семена кунжута, обжаренные по вкусу
Чёрный молотый перец по вкусу
Соль по вкусу

Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите в ней sobу (4–5 минут).
2. Нарежьте куриное мясо ломтиками поперёк волокон, болгарский перец — соломкой, шампиньоны — тонкими пластинками, зелёный лук — наискосок, кинзу — некрупно, репчатый лук и чеснок — мелкой крошкой.
3. Обжарьте репчатый лук и чеснок на растительном масле до прозрачности лука.
4. Добавьте куриное мясо, чеснок, шампиньоны и болгарский перец. Обжарьте до готовности (5–7 минут).
5. Добавьте sobу, 2/3 кинзы и зелёного лука, 2 ст. л. нерафинированного кунжутного масла и 1 ст. л. соевого соуса. Прогрейте всё вместе 1 минуту, перемешайте и выложите на тарелки.
6. Нарежьте огурец соломкой, смешайте его с тонко нарезанным наискосок острым перцем и оставшейся зеленью, 1 ст. л. кунжутного масла и 1 ст. л. соевого соуса. Украсьте этим салатом каждую порцию, посыпьте кунжутом и подавайте.

Советы

- Если вы остерегаетесь слишком острой пищи, замените острый перец болгарским.
- Кунжутное масло должно быть нерафинированным для получения насыщенного вкуса и аромата.
- Семена кунжута нужно обжарить на горячей сковороде до золотистого цвета, можно добавить 0,5 ч. л. нерафинированного кунжутного масла.

Феттучини с куриной грудкой под сливочным соусом

Свежая паста

≈200 г пасты (мука из твёрдых сортов пшеницы
1/2 мерной чашки + мука высшего сорта
1/2 мерной чашки, 1 яйцо + вода до 85 мл);
насадка для феттучини

Ингредиенты

Куриная грудка 400 г
Шампиньоны 100 г
Сливки 33% 200 мл
Сливочное масло 50 г
Репчатый лук 1/4 шт.
Чеснок 1 зубчик
Петрушка 2–3 веточки
Чёрный молотый перец по вкусу
Соль по вкусу

Для украшения

Пармезан (тёртый) по вкусу

Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите в ней пасту (4–5 минут).
2. Нарежьте шампиньоны ломтиками. Нарежьте куриные грудки ломтиками поперёк волокон.
3. Мелко нарежьте лук и чеснок. Обжарьте их на сливочном масле на среднем огне до прозрачности лука.
4. Добавьте куриное мясо и грибы, перемешайте. Жарьте 10 минут.
5. Добавьте нарубленную петрушку.
6. Добавьте сливки, перемешайте. Тушите без крышки 2–3 минуты после закипания. Посолите по вкусу.
7. Выложите пасту на тарелку, полейте соусом, посыпьте сыром и подавайте.

Советы

- По желанию вместе с петрушкой добавьте 20–30 мл белого сухого вина. Подождите, пока оно выпарится (примерно 30 секунд), и далее действуйте по рецепту.
- Чтобы грибы были с золотистой корочкой, обжаривайте их на раскалённой сковороде отдельно, а затем добавляйте к соусу.





Фарфалле с красной икрой под сливочно-шпинатным соусом

Свежая паста

≈450 г листов для лазаньи (мука из твёрдых сортов пшеницы 2 мерные чашки, вода 170 мл); насадка для лазаньи

Ингредиенты

Красная икра 150 г

Соус

Листья шпината 200 г

Сливки 33% 700 мл

Репчатый лук 1/5 шт.

Чеснок 1 зубчик

Сливочное масло 40 г

Соль по вкусу

Приготовление

1. Нарежьте пасту небольшими прямоугольниками 2 x 3 см. Соедините каждый из них в центре, чтобы получились бантики.
2. Приготовьте соус: мелко нарежьте шпинат, лук и чеснок. Обжарьте лук и чеснок на сливочном масле до прозрачности на малом огне. Добавьте шпинат, перемешайте. Добавьте сливки, доведите до кипения, посолите, перемешайте и снимите с плиты.
3. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите в ней пасту (4–5 минут).
4. Перемешайте пасту с соусом, украсьте красной икрой и подавайте.

Советы

- Свежий шпинат можно заменить замороженным, лучше гранулированным. Разморозьте его перед приготовлением соуса.
- Начинайте лепить фарфалле сразу после формирования пасты, иначе фарфалле начнут трескаться посередине.
- Скрепляйте бантики плотно, уверенно, чтобы они не раскрылись при варке.
- Блюдо можно приправить щепоткой мускатного ореха и обжаренными кедровыми орехами.
- Вы можете сначала нарезать листы пасты полосками с помощью специального ножа для оформления зубчатых краёв, а затем нарезать полоски на прямоугольники.

Шпинатные пенне с сёмгой, болгарским перцем и свёклой

Свежая паста

≈200 г пасты (мука высшего сорта 1/2 мерной чашки + мука из твёрдых сортов пшеницы 1/2 мерной чашки, 1 яйцо + сок шпината до 85 мл); насадка для пенне

Ингредиенты

Филе слабосолёной сёмги 200 г
Сыр рикотта 350 г
Свёкла 1 шт.
Болгарский красный перец 1/2 шт.
Бальзамический уксус 2 ст. л.
Оливковое масло 3 ст. л.
Укроп по вкусу
Петрушка по вкусу
Чёрный молотый перец по вкусу
Соль по вкусу

Приготовление

1. Слегка обжарьте вымытую свёклу оливковым маслом, заверните в фольгу и поставьте в духовку на 40–50 минут при 180°C.
2. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле.
3. Отварите пенне в течение 5–6 минут.
Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой, полностью слейте воду.
4. Остудите запечённую свёклу, очистите и нарежьте маленькими кубиками (примерно 5 × 5 мм).
5. Приправьте кубики свёклы оливковым маслом с бальзамическим уксусом, посолите и поперчите.
6. Нарежьте рыбу кубиками и приправьте оливковым маслом по желанию.
7. Выложите рикотту горкой в середину большой тарелки. Вокруг рикотты выложите бортиком пенне, а сверху — кубики свёклы и сёмги.
8. Нарежьте болгарский перец соломкой, украсьте им блюдо, посыпьте зеленью и подавайте.

Советы

- К этому блюду хорошо подходят руккола, тархун, укроп, базилик и петрушка.
- Лучше использовать оливковое масло холодного отжима.





Лапша с куркумой с митболами под соусом «Неаполитано»

Свежая паста

≈450 г лапши с куркумой (2 мерные чашки муки высшего сорта, куркума 10 г, вода 160 мл); насадка для спагетти

Ингредиенты

Говяжий фарш 300 г
Моцарелла 80 г
Репчатый лук 1/8 шт.
Чеснок 2 зубчика
Соль и перец по вкусу
Петрушка по вкусу
Мука высшего сорта 4 ст. л.
Оливковое масло 3–4 ст. л.
Вода 100 мл
Твёрдый сыр (тёртый) по вкусу

Соус «Неаполитано»

Томаты в собственном соку без кожицы 400 г
Вода 100 мл
Репчатый лук 1/4 шт.
Стебель сельдерея 1/4 шт.
Чеснок 1/2 зубчика
Орегано маленькая щепотка
Оливковое масло 1,5 ст. л.
Соль по вкусу
Базилик зелёный по вкусу

Приготовление

1. Мелко нарежьте лук, чеснок и петрушку. Посолите, поперчите и перемешайте с фаршем.
2. Соберите фарш в комок и с силой бросьте в металлическую миску или на рабочую столешницу. Повторяйте 10–15 минут, чтобы нити белка в мясе сплелись и митболы получились плотными.
3. Разделите фарш на 8 частей. Каждую часть разомните в лепёшку, положите в середину 10 г моцареллы, сверните и скатайте в шарик с сыром внутри.
4. Обваляйте митболы в муке и обжарьте со всех сторон на оливковом масле на среднем огне до золотистого цвета.
5. Приготовьте соус «Неаполитано»: нарежьте лук, чеснок и сельдерей как можно мельче. Обжарьте их на оливковом масле до прозрачности лука. Добавьте орегано и томаты, разомните их вилкой. Добавьте воду и, помешивая, уварите эту смесь в соус на 1/3 объёма (10–15 минут), посолите, добавьте рубленый базилик.
6. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите в ней пасту (4–5 минут).
7. Добавьте пасту к соусу с митболами, перемешайте, посыпьте твёрдым сыром и подавайте.

Лазанья «Болоньезе»

Свежая паста

≈450 г шпинатных листов для лазаньи;
насадка для лазаньи

Соус «Болоньезе»

Оливковое масло 1–2 ст. л.

Репчатый лук 1 шт.

Стебель сельдерея 2 шт., мелкими кубиками

Морковь 2 шт., мелкими кубиками

Болгарский красный перец 1 шт.

Бекон 100 г

Говяжий фарш 500 г

Томатная паста 50 г

Томаты в собственном соку без кожицы 250 г

Говяжий бульон 100 мл

Соус «Бешамель»

Сливочное масло 50 г

Мука высшего сорта 60 г

Молоко 0,7 л

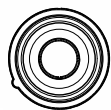
Соль по вкусу

Мускатный орех по вкусу

Приготовление

1. Соус «Болоньезе»: обжарьте в сковороде бекон, лук, сельдерей и морковь на малом огне в течение 10 минут. Добавьте мясной фарш. Когда он приобретёт аппетитный поджаристый вид, добавьте томатную пасту, красный перец, томаты и бульон. Тушите на медленном огне.
2. Соус «Бешамель»: растопите масло на малом огне, добавьте муку, перемешайте и обжарьте до золотистого цвета в течение 2–4 минут. Непрерывно помешивая венчиком, влейте тонкой струйкой или небольшими порциями горячее молоко и доведите до кипения. Готовьте на малом огне до загустения соуса. Добавьте соль и мускатный орех, снимите с плиты.
3. Лазанья: на дно формы положите тонкий слой соуса «Бешамель», а затем 4 или 5 слоёв чередуйте в таком порядке: листы теста, «Болоньезе», «Бешамель», сыр.
4. Запекайте лазанью в духовке при температуре 180°C в течение примерно 40 минут.





Тальятелле с колбасками по-деревенски

Свежая паста

≈450 г пасты (лапши) с фенхелем и перцем;
насадка для лазаньи

Ингредиенты

Колбаски из свинины 300 г
Острый красный перец 2 шт.
Красное вино 100 мл
Помидоры 3 шт.
Листья тимьяна 1 ст. л.
Сыр пекорино 100 г
Соль по вкусу

Приготовление

1. Приготовьте из листов пасты тальятелле: каждый лист слегка припылите мукой, сверните рулетом и нарежьте полосками шириной 7 мм.
2. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле. Отварите пасту (3–4 минуты), сразу откиньте на дуршлаг и быстро обдайте холодной водой. Паста должна остаться тёплой.
3. Мелко нарежьте колбаски. Помешивая, обжаривайте их в сковороде с тимьяном и нарезанным перцем чили в течение 12 минут.
4. Налейте на сковороду вино. Когда оно выпарится, добавьте нарезанные помидоры и готовьте на малом огне ещё 3 минуты.
5. Добавьте пасту, перемешайте и подавайте, посыпав маленькими кусочками сыра.

Советы

- Можно приготовить тесто для пасты без приправ, а колбаски обжарить вместе с семенами фенхеля и белым молотым перцем по вкусу.
- Вместо колбасок можно использовать панчетту — разновидность бекона, типичный мясной продукт итальянской кухни. Панчетта представляет собой большой жирный кусок грудки свиньи беконной породы, вяленый в соли, специях и травах.

Каннеллоне с мясом под соусом «Бешамель»

Свежая паста

≈450 г листов для лазаньи; насадка для лазаньи

Начинка

Говяжий фарш 200 г
Стебель сельдерея 1 шт.
Репчатый лук 1 шт.
Морковь 1 шт.
Помидоры черри 10 шт.
Оливковое масло 2–3 ст. л.
Бasilik зелёный по вкусу
Пармезан (тёртый) 40 г
Соль по вкусу

Соус «Бешамель»

Сливочное масло 50 г
Мука высшего сорта 60 г
Мускатный орех по вкусу
Молоко 0,7 л
Соль по вкусу

Приготовление

1. Начинка: нарежьте сельдерей, лук и морковь маленькими кубиками. Обжарьте их на оливковом масле до прозрачности лука. Добавьте фарш, перемешайте и обжаривайте в течение 15 минут. Добавьте нарезанные помидоры и базилик, посолите и перемешайте.
2. Соус «Бешамель»: растопите масло на малом огне, добавьте муку, перемешайте и обжарьте до золотистого цвета в течение 2–4 минут. Непрерывно помешивая соус венчиком, влейте тонкой струйкой или небольшими порциями горячее молоко и доведите до кипения. Готовьте на малом огне до загустения. Добавьте соль и мускатный орех, снимите с плиты.
3. Нарежьте листы пасты поперёк полосами шириной 8 см.
4. С одной стороны каждой полосы положите 1 ст. л. начинки, разровняйте её и сверните каннеллоне — трубочки диаметром 1,5–2 см.
5. Нанесите тонкий слой соуса (5 мм) на дно формы для запекания.
6. Выложите все каннеллоне в форму (в 1 или 2 ряда), залейте соусом и посыпьте тёртым пармезаном.
7. Поставьте форму в духовку на 20 минут при 180°C.
8. Готовое блюдо украсьте базиликом и подавайте.





Салат для пикника из пенне трёх цветов

Свежая паста

≈200 г морковной пасты; насадка для пенне

≈200 г свекольной пасты; насадка для пенне

≈200 г шпинатной пасты; насадка для пенне

Салат

Зелёная фасоль 250 г

Спаржа 200 г

Болгарский красный перец 1 шт., мелко нарезанный

Помидоры черри 250 г, половинками

Свежий базилик или петрушка по вкусу

Соус

Лимон 1/2 шт., для сока

Белый винный уксус 1 ст. л.

Оливковое масло 4 ст. л.

Мёд 1 ч. л.

Чёрный молотый перец по вкусу

Для украшения

Грецкие или другие орехи, обжаренные

Козий сыр 100 г

Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите пасту в течение 5–6 минут. Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой, полностью слейте воду.
2. Бланшируйте спаржу и фасоль: погрузите их в кипяток на 1 минуту, затем откиньте на дуршлаг и охладите под проточной водой. Нарежьте.
3. Мелко нарежьте перец и свежий базилик. Помидоры черри нарежьте половинками.
4. В большой миске приготовьте соус: выжмите сок лимона, добавьте остальные ингредиенты соуса, смешайте и взбейте венчиком до однородного состояния. Как правило, оливковое масло добавляется последним.
5. Добавьте все ингредиенты салата и пасту, полейте соусом, перемешайте. Посыпьте орехами и сыром и сразу подавайте.

Советы

- Используйте оливковое масло Extra Virgin из разных сортов оливок, чтобы придать салату вкус зелёного яблока и ореха или горных трав и томата.

Сладкая паста с фруктами в карамельном соусе

Свежая паста

≈200 г пасты (мука высшего сорта, 40 мл воды + 45 мл соуса «Наршараб»); насадка для лазаньи

Ингредиенты

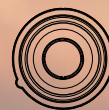
Персик 1 шт.
Абрикос 1 шт.
Груша 0,5 шт.
Малина 10–15 шт.
Розовый виноград 10 шт.
Сахар 80 г
Сливочное масло 30 г
Мука высшего сорта 2–3 ст. л.
Мята несколько листиков
Розовое шампанское 100 мл

Приготовление

1. Каждый лист пасты слегка припылите мукой, сверните рулетом и нарежьте лентами шириной 1 см.
2. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите в ней пасту (4–5 минут).
3. Нарежьте грушу ломтиками, а персик — кубиками; разрежьте пополам абрикос и ягоды винограда.
4. Расплавьте сахар на сковороде до светло-коричневого цвета на сильном огне, непрерывно помешивая.
5. Положите в сковороду все фрукты и обжарьте 1–2 минуты.
6. Добавьте сливочное масло и аккуратно перемешайте.
7. Добавьте 100 мл розового шампанского, доведите до кипения и кипятите 2–3 минуты.
8. Выложите карамелизованную фруктовую смесь на пасту, украсьте ягодами малины и мятой. Подавайте сразу.

Советы

- Розовое шампанское можно заменить белым вином.
- К блюду хорошо подходят взбитые сливки, фруктовые сорбеты и мороженое.
- Расплавленный сахар (карамель) может свернуться кусками, которые растворятся, как только фрукты дадут сок.





Равиоли с рикоттой, шпинатом и шалфейным маслом

Свежая паста

≈200 г листов для лазаньи; насадка для лазаньи

Начинка

Шпинат 150 г

Рикотта 150 г

Пармезан (тёртый) 50 г

Кедровые орехи 2 ст. л.

Мускатный орех по вкусу

Соль по вкусу

Шалфейное масло

Сливочное масло 50 г

Шалфей 10 листиков

Сливки 50 мл

Пармезан (тёртый) 50 г

Чёрный молотый перец по вкусу

Морская соль по вкусу

Дополнительно

Яйцо (только белок) 1 шт.

Приготовление

1. Измельчите кедровые орехи.
2. Бланшируйте шпинат, погрузив его на 5 секунд в кипяток. Достаньте шпинат, обдайте холодной водой и откиньте на дуршлаг.
3. Измельчите шпинат и смешайте с другими ингредиентами начинки.
4. Разложите половину листов пасты на плоской поверхности. В середину каждого листа положите чайную ложку (с горкой) начинки.
5. Отделите желток от белка. Взбейте белок. С помощью кулинарной кисточки смажьте края теста яичным белком и накройте остальными листами, прижимая по краям вилкой.
6. Сформируйте равиоли: нарежьте тесто на прямоугольники с начинкой в центре.
7. Приготовьте шалфейное масло. Растопите сливочное масло в кастрюле на малом огне. Добавьте шалфей, морскую соль и сливки. Тушите несколько секунд при слабом кипении. Смешайте с сыром, чтобы он расплавился. Приправьте перцем.
8. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле.
9. Отварите равиоли в течение 6–8 минут. Сразу же подавайте, полив шалфейным маслом.

Тыквенные равиоли с курицей и сыром

Свежая паста

≈200 г тыквенных листов для лазаньи (мука высшего сорта 1 мерная чашка, 1 яйцо + сок тыквы до 85 мл); насадка для лазаньи

Ингредиенты

Куриное мясо 100 г
Рикотта 100 г
Пармезан (тёртый) 50 г
Тыква (мякоть) 100 г
Оливковое масло 2 ст. л.
Сливочное масло 30 г
Тимьян несколько веточек
Зира щепотка
Чёрный молотый перец по вкусу
Соль по вкусу

Соус

Сливки 500 мл
Помидоры черри 10 шт.
Лук-шалот 1 шт.
Оливковое масло 1 ст. л.
Соль по вкусу

Дополнительно

Яйцо (только белок) 1 шт.

Приготовление

1. Начинка: нарежьте мякоть тыквы и куриное мясо маленькими кубиками (примерно 0,5 см). Обжарьте тыкву на оливковом масле на среднем огне в течение 10–15 минут. Тыква должна стать мягкой. Посолите, добавьте рубленую зелень, зиру и куриное мясо. Обжаривайте ещё 5 минут. Добавьте сливочное масло. Остудите, добавьте рикотту и перемешайте.
2. Чайной ложкой разложите на листы пасты небольшие порции начинки.
3. С помощью кулинарной кисточки смажьте края теста взбитым яичным белком.
4. Накройте каждый лист с начинкой другим листом пасты. Аккуратно прижмите, чтобы каждая порция начинки была плотно закрыта тестом со всех сторон, без прослойки воздуха.
5. Сформируйте равиоли: нарежьте тесто на прямоугольники с начинкой в центре.
6. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле.
7. Отварите равиоли в солёной воде (6–8 минут).
8. Соус: нарежьте помидоры половинками, а лук мелкой крошкой. Обжарьте лук-шалот на оливковом масле до прозрачности. Добавьте сливки, доведите до кипения. Добавьте помидоры и соль, перемешайте и снимите с плиты.
9. Полейте равиоли соусом, посыпьте тёртым пармезаном, украсьте зеленью и подавайте.





Шоколадные ravioli с ягодами и сливочным соусом

Свежая паста

≈200 г шоколадных листов для лазаньи
(1 мерная чашка муки высшего сорта, какао-порошок 1 ст. л., 1 яйцо + вода до 85 мл);
насадка для лазаньи

Начинка

Сыр маскарпоне 80 г
Свежая малина 80 г
Яйца 1 шт.
Сахар 1,5 ст. л.
Какао 1 ч. л.

Соус

Сливки 250 мл
Малина 100 г
Сахар 2 ст. л.

Приготовление

1. Приготовьте начинку: отделите яичные желтки от белков, сохраните белки в отдельной посуде. Смешайте венчиком желтки, сахар и какао. Добавьте размятый вилкой сыр и перемешайте до однородной массы.
2. Каждую ягоду малины разрежьте на 4 части.
3. Чайной ложкой разложите на листы пасты небольшие порции начинки и малину, а свободное место между ними смажьте водой (а лучше взбитым яичным белком).
4. Накройте каждый лист с начинкой другим листом пасты. Аккуратно прижмите, чтобы каждая порция начинки была плотно закрыта тестом со всех сторон, без прослойки воздуха.
5. Сформируйте ravioli: нарежьте тесто на прямоугольники с начинкой в центре.
6. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле и отварите в ней ravioli (6–8 минут).
7. Приготовьте соус: смешайте в сковороде сливки, сахар и замороженную малину. Помешивая, нагрейте до кипения, затем снимите с плиты и процедите через сито, чтобы избавиться от малиновых косточек.
8. Полейте ravioli соусом, украсьте свежей малиной и подавайте.

Советы

- Выкладывайте порции начинки так, чтобы расстояние между ними было равно их размеру.
- При нарезке круглым ножом для ravioli получаются красивые рифлёные края. Если вы используете обычный нож, рифлёные края можно сделать нажатиями вилки.

Китайские пельмени джаози

Свежая паста

≈200 г морковной пасты; насадка для лазаньи

≈200 г свекольной пасты; насадка для лазаньи

≈200 г шпинатной пасты; насадка для лазаньи

Начинка 1

Свиной фарш 100 г

Чеснок 0,5 зубчика

Имбирь 15 г

Соевый соус 1 ст. л.

Зелёный лук 1 перо

Пекинская капуста 25 г

Китайское рисовое вино 1 ст. л.

Белый перец 1/4 ч. л.

Кунжутное масло 1 ст. л.

Побеги бамбука 25 г (по желанию)

Соль по вкусу

Начинка 2

Креветки 100 г

Остальные ингредиенты — как в начинке 1

Начинка 3

Сушёные грибы 5 шт.

Остальные ингредиенты — как в начинке 1

Соус

Кориандр 5 веточек

Острый красный перец 1 шт.

Соевый соус 3 ст. л.

Рисовый уксус 1 ст. л.

Сахар 1 ч. л.

Кунжутное масло 1 ч. л.

Дополнительно

Яйцо (только белок) 1 шт.

Приготовление

1. Мелко нарежьте креветки.
2. Сушёные грибы размочите в воде и мелко нарежьте.
3. Натрите чеснок и имбирь на мелкой тёрке, мелко нашинкуйте лук, пекинскую капусту и побеги бамбука.
4. Приготовьте три начинки, смешав для каждой соответствующие ингредиенты.
5. Разложите листы пасты на ровной поверхности и нарежьте кружочками (стаканом).
6. Чайной ложкой выложите на каждый кружочек небольшие порции начинки. Используйте разные начинки для разных видов пасты.
7. Отделите желток от белка. Взбейте белок. С помощью кулинарной кисточки смажьте белком края каждого кружочка теста. Аккуратно прижмите, чтобы каждая порция начинки была плотно закрыта тестом со всех сторон, без прослойки воздуха.
8. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле.
9. Варите пельмени 10 минут, помешивая, чтобы они не слиплись.
10. Приготовьте соус: мелко нарежьте кориандр и перец, добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и кунжутное масло. Тщательно перемешайте.
11. Подавайте пельмени на большой тарелке, а соус — в отдельной посуде.



Часто задаваемые вопросы

Чем отличаются паста и лапша?

Слово «паста» пришло к нам из Италии, слово «лапша» — из Азии, но в сущности они мало отличаются. И паста, и лапша бывают короткими и длинными, узкими и широкими, с добавлением яйца или без него. Впрочем, в Италии не встречается рисовая лапша, а в Азии сложно найти муку из твёрдых сортов пшеницы. В Италии известны около 77 разновидностей официально признанной пасты, не считая домашних рецептов, которые есть у половины итальянских домохозяек. И в Азии тоже существует множество рецептов, форм и составов лапши. Многие рецепты итальянской пасты и азиатской лапши очень похожи.

В каждом рецепте этой книги указан вид муки, рекомендуемый для блюда (или смесь нескольких видов муки). Как правило, значительная доля муки из твёрдых сортов пшеницы в составе теста означает, что блюдо характерно для итальянской кухни и его уместнее называть не лапшой, а пастой.

Как правильно варить пасту и лапшу?

Для варки 200 г пасты или лапши разогрейте в кастрюле 2,5 л воды. Когда она закипит, добавьте 1 ч. л. соли на каждый литр, затем положите в воду пасту или лапшу и обязательно перемешайте, разделяя её. Перемешивайте аккуратно, чтобы не повредить форму. Подождите, пока вода закипит снова, и с этого момента начинайте отсчёт по минутам. Широкую пасту (листы для лазаньи, широкую лапшу и так далее) кладите в кипящую воду по одной штуке.

Промывать отваренную пасту не надо, если вы сразу выложите её в соус или в бульон.

Иногда пасту варят половину обычного времени приготовления, откидывают на дуршлаг, а затем доготавливают с небольшим количеством жидкости уже в соусе или в бульоне, чтобы паста была вкуснее.

Сколько минут надо варить свежую пасту и лапшу?

Чем она толще, тем дольше её надо варить. Самую тонкую лапшу в итальянской кухне (с мукой из твёрдых сортов пшеницы) варят 4 минуты, а в азиатской кухне (без муки из твёрдых сортов пшеницы) — 3 минуты. Таким образом, время варки пасты или лапши, приготовленной в паста-машине, зависит от выбранной насадки. Сорт муки тоже влияет на время варки: пасту из твёрдых сортов пшеницы обычно варят на 30–60 секунд дольше, чем пасту такой же формы из пшеничной муки высшего сорта.

На сколько порций рассчитано указанное в рецептах количество пасты или лапши?

Классическую итальянскую пасту готовят из расчёта 75–100 г на порцию. Кажется, что это совсем мало, но надо учитывать, что к пасте добавляется много соуса. Для порции супа обычно нужно 30–50 г пасты, а для порции гарнира в чистом виде — 80–100 г. Например, пасту из одного замеса (≈200 г) можно разделить на 3–4 порции первого блюда и 2 порции второго блюда — спагетти с соусом.

Какие виды пасты и лапши можно делать с помощью каждой насадки?

Самое большое разнообразие форм пасты получается из листов для лазаньи: например, плоские полосы паппарделле (12–15 мм) или тальятелле (5–8 мм). Припылите каждый лист для лазаньи мукой, сверните в рулон, нарежьте полосы нужной ширины, а затем разверните. Для фарфалле нарежьте прямоугольники и плотно соедините каждый из них в центре, чтобы получились бантики. Из листов для лазаньи можно нарезать разную лапшу и мальтальяти (ромбики или прямоугольники), а также свернуть каннелоне — трубочки с начинкой. Если коротко нарезать тонкие спагетти, получится вермишель для супа. А пенне можно нарезать тонкими кружочками для детского супа или разрезать вдоль пополам, чтобы получить новый вид пасты, похожий на мальтальяти, но рифлёный с одной стороны.

Чем вызваны небольшие насечки на пасте?

Поверхность свежей домашней пасты, приготовленной в паста-машине, отличается от «глянцевой» промышленной пасты. Насечки характерны для натурального теста (только мука и вода, иногда ещё и яйцо), которое только что замесили. Благодаря насечкам соусы хорошо впитываются в поверхность домашней пасты.

Размеры ингредиентов в данной книге

Во всех рецептах используются ингредиенты среднего размера. Например, обычная луковица весит 100–120 г, а её диаметр — 60–70 мм; длина средней моркови — 15 см. Яйца бывают объёмом от 40 до 90 мл; для теста пасты и лапши выбирайте яйца среднего размера и точно отмеряйте их смесь с водой прилагаемым к паста-машине мерным стаканом. Суммарное количество жидкости для теста надо отмерять очень точно, поэтому сначала разбейте в стакан яйцо, размешайте его вилкой до однородной массы и только затем добавьте воду или сок до указанной в рецепте отметки.

Как легче очистить насадки для пасты?

Чтобы быстрее и легче очистить насадки для пасты, после использования уберите их в морозилку на 2 часа, а затем воспользуйтесь специальными аксессуарами для очистки. Ни в коем случае не замачивайте насадки после использования — тесто размокнет, и насадки будет довольно сложно отмыть.

Где найти больше рецептов для паста-машины и информации о ней?

Вы можете найти больше рецептов, написанных профессиональными поварами и блогерами, а также советы, подсказки и ответы на вопросы на сайте cook.lady.mail.ru/pastamaker.





Лучшие рецепты основных блюд, супов, десертов, закусок, напитков
и не только — на philips-recipes.lady@mail.ru

Телефон бесплатной горячей линии 8 (800) 200-08-80.
Подробности на официальном сайте компании Philips www.philips.ru

Зарегистрируйтесь в Клубе Philips на www.philips.ru/welcome,
чтобы получать специальные предложения на покупку новых продуктов Philips.

© 2017 Koninklijke Philips N.V.

Все права защищены. Воспроизведение в полном объеме или частично запрещено без предварительного
письменного согласия правообладателя. Информация, представленная в данном документе, не является частью
какого-либо предложения или контракта, и может быть изменена без предварительного уведомления.
Компания не принимает на себя никакой ответственности за любые последствия её использования.

