

A silver Philips pasta maker is shown in a kitchen setting. It is extruding a thick, yellow, rope-like pasta through a circular opening on its front. The machine has a black dial on the left and the Philips logo on the top right. In the background, there are various kitchen items like a wooden bowl and a glass jar. In the foreground, there are some cracked eggs and a small pile of pasta on a wooden surface.

PHILIPS

Pasta maker

Ricettario

Ricette per **Philips** **Pasta maker**



Slow Food Editore

Ricette per
Philips
Pasta maker

Sommario

Testi delle ricette di

Romina Baratta

Redazione

Emanuela Busà

Per le fotografie si ringrazia

Cristina Giaccardo

Per gli abbinamenti enologici si ringrazia

Mauro Prato

Progetto grafico e impaginazione

Silvia Virgillo • puntuale

Finito di stampare nel mese di ottobre 2017

da G. Canale & C. Spa, Borgaro Torinese (To)



Slow Food Editore © 2017

Tutti i diritti riservati

dalla legge sui diritti d'autore

Slow Food® Editore srl

Via Audisio, 5 – 12042 Bra (CN)

Tel. 0172 419611 – Fax 0172 411218

www.slowfoodeditore.it

ISBN 978 88 8499 513 1

Pasta

5

Trafilà - Spaghettoni

17

Trafilà - Maccheroni

23

Trafilà - Sfoglia

29

Trafilà - Fettuccine

35

Trafilà - Pappardelle

41

Trafilà - Paccheri

47

Trafilà - Spaghetti alla chitarra

53

Trafilà - Conchiglie

59

Trafilà - Capelli d'angelo

65

Trafilà - Tagliatelle

71

Pasta ripiena

77

Pasta colorata

91

Oltre la pasta... salato

105

Oltre la pasta... dolce

113

Indice

128



Pasta

Gli italiani e la pasta

Per noi italiani il termine *pasta* evoca inevitabilmente il primo piatto che portiamo in tavola nella maggior parte dei nostri pranzi e delle nostre cene, ma dietro questa parola così semplice c'è un vasto mondo di tradizioni locali, formati, condimenti e nuove interpretazioni. Con la parola *pasta* si intende comunemente quella secca di semola, che troviamo in commercio, realizzata industrialmente con farina di grano duro e acqua. Fino a qualche tempo fa era molto più frequente prepararla in casa partendo da farina e acqua con eventuale aggiunta di uova, olio e sale; da nord a sud le massaie italiane preparavano orecchiette, strascinati, fregola, tagliatelle, pizzoccheri, ravioli e molto altro con una manualità oggi quasi dimenticata. Solo negli ultimi anni, nei quali una crescente ricerca di alimenti sani si è unita al piacere per l'autoproduzione con materie prime scelte e ricercate, si è tornati alla preparazione casalinga, anche grazie alla diffusione di tecnologie che ci permettono di riprodurre in casa quello che abitualmente viene fatto nei pastifici artigianali o industriali. In questo "gioco" si possono coinvolgere anche i più piccoli della famiglia così da fare scoprire loro il piacere del cibo, il valore del tempo impiegato a prepararlo e magari anche alcuni piatti della tradizione.

I segreti della pasta

Ma come fa un impasto di farina e acqua a diventare così lavorabile da potersi trasformare in un'infinità di formati di pasta? Avete mai provato a mescolare della farina di riso o di mais con acqua? Ne otterrete un impasto che tende a sfaldarsi senza creare quella massa elastica a cui siamo abituati. La differenza sta nel glutine di cui mais e riso sono privi. Questo è un complesso proteico formato da gliadine e glutenine che, se mescolate con acqua, formano una maglia elastica che rende il composto lavorabile e mantiene la forma data anche dopo la cottura in acqua. Le caratteristiche delle farine cambiano il risultato finale: una percentuale più elevata di glutenine rende l'impasto elastico e tenace mentre una maggiore percentuale di gliadine lo rende estendibile. L'azione meccanica dell'impastare è la condizione essenziale affinché si formi il glutine. Nell'immagi-

nario collettivo si è assistito a un cambio di tendenza; se nei primi anni dello scorso secolo si trovava in commercio la *pasta glutinata* come alimento nutriente per chi dovesse rimettersi in forze, nell'ultimo decennio è invece diventato un elemento che sempre più persone cercano di evitare pensando di esserne intolleranti o che sia tra le cause del sovrappeso. In realtà solo una piccola percentuale della popolazione deve seguire una dieta senza glutine come vera e propria cura; la celiachia è una patologia autoimmune che si manifesta in soggetti geneticamente predisposti i quali presentano un'alterazione della struttura e della funzionalità intestinale in relazione all'ingestione di glutine. Spesso questa viene confusa con una sintomatologia varia e sfumata di malessere derivante dall'assunzione di prodotti contenenti frumento, definita da alcuni come sensibilità al glutine; attualmente però non vi sono prove scientifiche che riconoscano il glutine come causa scatenante di tali sintomi. Nella dieta mediterranea ci sono moltissimi alimenti che non contengono glutine con i quali è possibile alimentarsi in modo vario ed equilibrato: ci sono cereali naturalmente privi di glutine come riso, mais, grano saraceno, miglio, amaranto, quinoa o manioca utilizzati nella loro forma naturale o come sfarinati. Si possono inoltre utilizzare anche farina di castagne o di legumi, anch'esse naturalmente aglutate.

La pasta, una fonte sana di energia

Negli ultimi tempi la pasta è stata ingiustamente accusata di essere causa del dilagante sovrappeso; in questo contesto aggiungeremo un elemento utile a capire come essa, inserita nella nostra alimentazione, possa essere un alimento con buone qualità nutrizionali: l'indice glicemico (ig). Questo misura la velocità con cui gli zuccheri contenuti all'interno dell'alimento sono digeriti ed assorbiti. L'alimento di riferimento – con il valore più alto dell'ig – è il glucosio, uno zucchero immediatamente assorbibile dal nostro intestino. Quando mangiamo un cibo con un ig basso la glicemia sale lentamente e in modo duraturo così che la sazietà dura a lungo, mentre con cibi con ig elevato abbiamo un picco di glicemia cui segue un calo repentino che porta ad avvertire prima lo stimolo della fame.

In una corretta alimentazione è quindi preferibile orientarsi sul consumo di alimenti a basso ig come legumi e cereali integrali in chicco mentre sono da limitare alimenti con un ig elevato come le bevande zuccherate, i fiocchi di cereali, le patate, il pane bianco e i cracker. La pasta di grano duro con il suo valore medio-basso, può essere quindi inserita senza timore in una dieta equilibrata. Occorre comunque sottolineare che l'ig deve essere considerato solo come una guida alla scelta di alimenti più salutaritari e non come un parametro inconfutabile, essendo influenzato da moltissimi fattori quali la quantità di fibra presente nell'alimento e nel pasto, il metodo di preparazione, la varietà e la zona di coltivazione dell'alimento, il grado di masticazione, i tempi di cottura e, ancora, il contenuto e l'orario dei pasti precedenti.

Quando si vuole preparare la pasta in casa è necessaria una buona conoscenza delle farine perché ognuna di esse ha caratteristiche diverse che richiedono tecniche e accorgimenti specifici. Passeremo ora in rassegna alcuni dei principali sfarinati utilizzabili per la preparazione della pasta.

Farina di grano tenero

È quella che, originariamente era più utilizzata nell'Italia settentrionale dove la fanno da padrone le paste all'uovo come tagliatelle, tagliolini, lasagne e paste ripiene in genere. Contiene meno glutine rispetto alla semola di grano duro. Se lavorassimo questa farina soltanto con acqua otterremmo un impasto che durante la cottura tenderebbe a rilasciare amido rendendo la pasta molle e collosa. Un primo trucco per rendere l'impasto più consistente è utilizzare acqua calda; l'amido presente nella farina va così incontro a un processo di gelificazione che ne migliora la tenuta in cottura. Un metodo più conosciuto e tradizionale è l'aggiunta di uova all'impasto. Nel tuorlo dell'uovo è presente la lecitina che, durante la fase di lavorazione, tende a formare una maglia elastica e resistente. Da notare come l'aggiunta di uovo all'impasto modifichi il contenuto nutrizionale del prodotto finale in particolare per la quantità di proteine, grassi (tra cui il colesterolo) e, di conseguenza, calorie. Per questo motivo la pasta all'uovo andrebbe consumata come piatto unico se ripiena o condita con

carni, pesci, formaggi o legumi, oppure lasciata per i momenti di festa.

La farina di grano tenero si divide in diverse tipologie in base al grado di abburattamento, cioè alla quantità di germe e di crusca presente. Esistono in commercio le farine 00, 0, 1, 2 e integrale, quest'ultima contenente tutta la crusca e il germe del chicco di grano. Talvolta troviamo in commercio prodotti da forno "integrali" che vantano qualità salutistiche e nutrizionali; se leggessimo abitualmente le etichette ci accorgeremo che questi sono spesso realizzati con farine raffinate (tipo 00 o 0) arricchite con crusca o cruschetto. Il prodotto finale, dal punto di vista sia nutrizionale sia organolettico, è completamente diverso da uno analogo in cui sia stata utilizzata una farina integrale, magari macinata a pietra.

Farina di grano duro

In Italia il grano duro è coltivato principalmente nelle regioni meridionali, motivo per cui le paste tipiche di queste zone sono comunemente preparate con la farina relativa, detta anche semola se ha un aspetto più grossolano o semola rimacinata quando la trama è più fine. Questa si distingue dalla farina di grano tenero soprattutto per un maggior contenuto di proteine e, di conseguenza, di glutine. Si può quindi generalmente ottenere un impasto resistente ed elastico anche senza l'aggiunta di uova.

È necessaria
una buona
conoscenza
delle **farine**

Alcuni dei principali sfarinati utilizzabili per la preparazione della pasta sono le farine:

- di grano tenero
- di grano duro
- di cereali contenti glutine
- di cereali senza glutine
- di legumi
- di castagne

Farina di cereali contenenti glutine

Il *farro* è una varietà più antica di frumento ed entra a fare parte di alcuni piatti tipici delle regioni del centro Italia. Ha ottime proprietà organolettiche e un sapore più accentuato rispetto al frumento. Per fare la pasta è consigliabile mescolarla con quella di grano duro visto il suo basso contenuto di glutine.

Il *kamut*® o grano khorasan è un cereale molto simile al grano ottenuto per ibridazione con una tipologia originaria dell'Iran. Il nome è un marchio registrato alla fine degli anni ottanta da una società americana. Ha caratteristiche molto simili al grano duro, motivo per cui è molto adatto alla produzione della pasta ma anche di pane, grissini e altri prodotti da forno. L'*orzo* è un cereale dalle origini molto antiche, probabilmente uno di quelli più utilizzati dagli egizi. È consumato più frequentemente in chicchi sotto forma di minestre, zuppe, orzotti o insalate, tuttavia la sua farina – mescolata con semola – può essere utilizzata per la produzione di pasta.

La *segale* è un cereale coltivato prevalentemente nelle regioni settentrionali per la sua resistenza a climi più freddi; la sua farina è usata in ricette tipiche del Piemonte, Trentino e Valle d'Aosta, come per esempio il pane nero. Se utilizzata per la preparazione della pasta occorre mescolarla a farine con un maggiore contenuto di glutine. Si ottiene un prodotto dall'aspetto scuro e dal sapore deciso. Per la sua quantità di fibre ha un indice glicemico piuttosto basso e può essere utilizzata anche dai diabetici o dalle persone che devono controllare il peso.

Farina di cereali senza glutine

Il *grano saraceno* che, nonostante il nome, non ha nulla in comune con il frumento, è un cereale coltivato prevalentemente nelle zone montane. La sua farina è l'ingrediente principe di alcune ricette come i pizzoccheri (per i quali è generalmente aggiunta una dose di quella di frumento), la polenta taragna, dolci e frittelle di vario genere.

Con il *riso* si può ottenere una farina che ha una consistenza quasi impalpabile, difficile da lavorare senza qualche particolare trucco come per esempio l'aggiunta di patate lesse ed eventualmente uova. Ultimamente si può trovare in commercio anche quella di riso venere.

L'*avena* è un cereale privo di glutine; nonostante ciò al momento è consigliato con riserva ai celiaci perché non è ancora chiaro se sia davvero sicura per questi soggetti. Ha importanti qualità nutrizionali: è ricca di fibre, in particolare β -glucani, che hanno un effetto dimostrato sulla riduzione

della concentrazione di colesterolo nel sangue e della risposta glicemica agli alimenti.

Miglio, *amaranto* e *quinoa* sono definiti cereali minori, che hanno mediamente una quantità maggiore di proteine rispetto al frumento. Gli sfarinati di questi cereali, quasi esclusivamente reperibili nei negozi di prodotti biologici, possono essere utilizzati per la produzione di pasta ricordando che l'assenza di glutine necessita dell'aggiunta di altri ingredienti per rendere l'impasto lavorabile.

Farine di legumi

Anche esse adatte ai celiaci, le farine di ceci, fagioli, piselli, lenticchie e lupini si prestano molto bene alla produzione di pasta. Per rendere queste farine lavorabili è consigliabile denaturarle. Niente di particolarmente complicato, basta una parziale cottura in forno a 80-90 °C per circa tre ore. Si può addirittura partire dal legume intero, macinato e setacciato per ottenere la giusta consistenza. Da ricordare però che la preparazione di pasta con farine di legumi incide in modo significativo sulle proprietà nutrizionali, in particolare aumentano la quantità di proteine e di fibre mentre si riduce la quota di carboidrati.

Farina di castagne

Dalle castagne essiccate si può ottenere uno sfarinato utilizzabile per la preparazione della pasta con l'aggiunta di farina di frumento e uova. La pasta preparata è tipica di alcune regioni, in particolare delle zone montane del centro-nord (in Toscana prende il nome di *bastarda* o *matta*).

Paste colorate

Un'allegria alternativa alla classica pasta. Alcune ricette sono della tradizione gastronomica italiana altre di più recente invenzione. I colori dipendono dagli alimenti utilizzati con la farina: verde (spinaci, erbe o borragine), arancione (zucca o carote), viola (barbabietola rossa), nero (nero di seppia), rosso (concentrato di pomodoro o peperone), marrone (cacao amaro).

Irene Capizzi

Pasta fresca
fatta in casa
in dieci minuti



Un tempo preparare la pasta fresca in casa era decisamente complicato: richiedeva parecchio lavoro, tanto tempo e una certa manualità. Da oggi, fare la pasta fresca in casa non è mai stato così semplice!

Pasta maker è disponibile in diversi modelli e permette di dare libero sfogo alla voglia di cucinare pasta fresca fatta in casa perché impasta ed estrude automaticamente in pochi minuti. Giusto il tempo che serve per far bollire l'acqua! Potete combinare ingredienti freschi e genuini, per creare ogni volta la ricetta desiderata. Non solo pasta all'uovo, ma anche pasta a base di farina integrale, farro, kamut, senza glutine o insaporita e colorata con succhi di verdura in una grande varietà di formati.

Come funziona pasta maker

Preparare la pasta è davvero facile: basta aprire il coperchio e inserire la farina, chiudere il coperchio, premere il tasto di avvio della macchina, versare lentamente il liquido nel foro d'inserimento sul coperchio e dopo tre minuti la pasta inizierà a uscire nel formato corrispondente alla trafila utilizzata. Questo ricettario contiene ricette e suggerimenti per preparare pasta fresca che vi aiuteranno a scoprire le straordinarie potenzialità di pasta maker per dare libero sfogo alla fantasia.

Conservazione della pasta

La pasta fresca si può conservare in frigorifero per alcuni giorni. Per evitare che si attacchi cospargetela con un po' di farina. La pasta può anche essere congelata. Se desiderate farla asciugare disponetela su dei fili o su un apposito stendipasta, in un luogo asciutto.



HR2355

Come utilizzare al meglio il tuo pasta maker

Varietà di trafile per formati diversi

Pasta maker è dotato di trafile intercambiabili per realizzare formati di pasta diversi. Nelle ricette vengono consigliati particolari formati di pasta, ma se si desidera è possibile utilizzare trafile diverse per una stessa ricetta.

I dischi utilizzati nel ricettario

- Spaghettoni
- Maccheroni (che permette di realizzare anche penne, ditalini, rigatoni)
- Sfoglia (che permette di realizzare lasagne, ravioli, cannelloni, maltagliati, pizzoccheri, farfalle)
- Fettuccine
- Pappardelle
- Paccheri
- Spaghetti alla chitarra
- Conchiglie
- Capelli d'angelo
- Tagliatelle
- Biscotti lisci e rigati

Ingredienti e impasti

Farina, acqua, uova e succhi colorati.

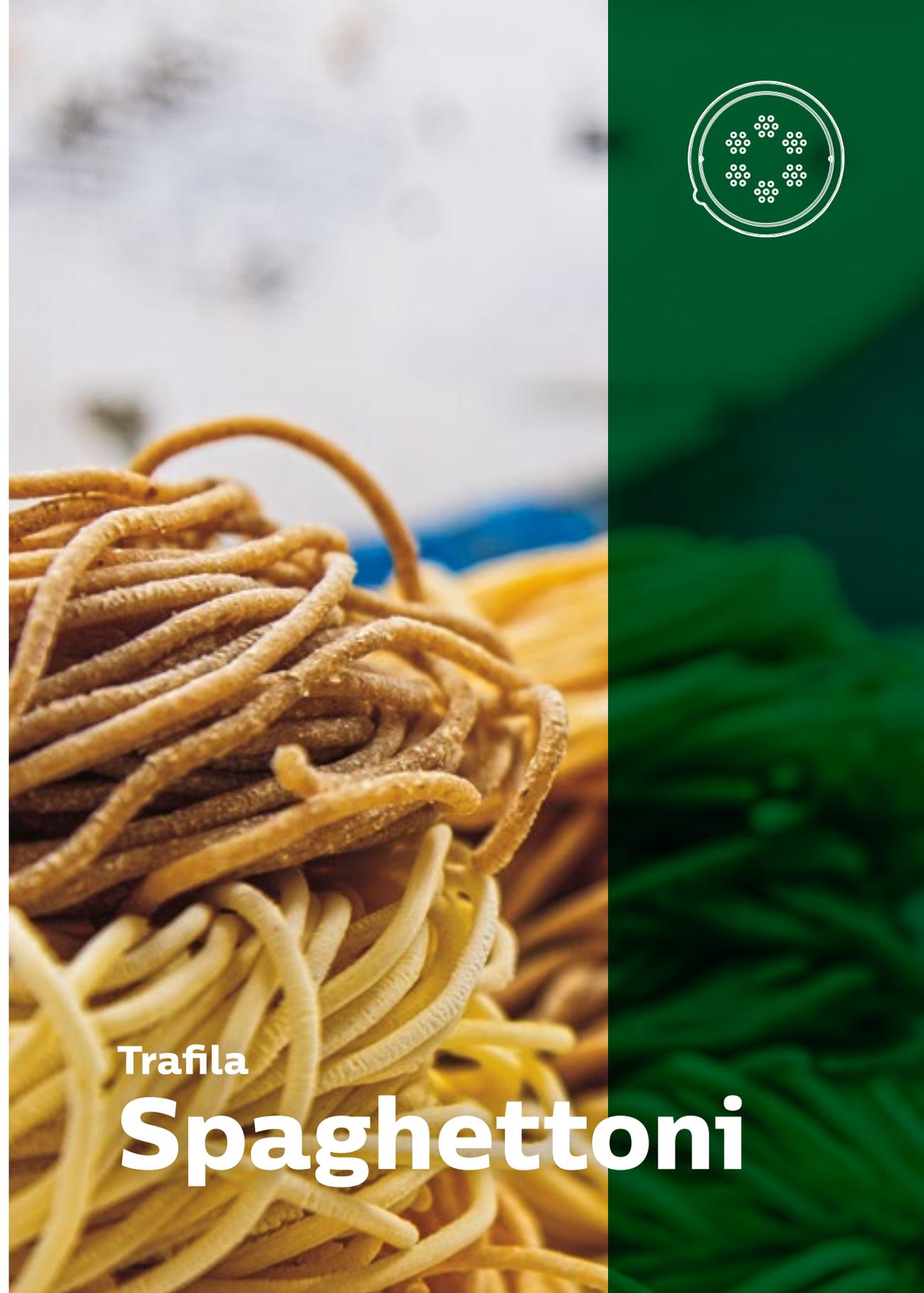
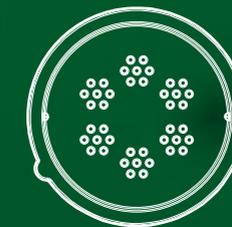
Con pasta maker è possibile utilizzare farina bianca o altri tipi di farine, come indicato in tante ricette riportate in questo libro.

L'impasto più classico è un mix costituito da farina di semola di grano duro e farina di grano tenero (tipo 00). Anche le cosiddette farine forti sono consigliate perché contengono una maggiore quantità di proteine e permettono di ottenere una pasta dalla consistenza migliore. Le farine forti possono essere utilizzate con o senza l'aggiunta di uova. Ricordate che le farine deboli (tipo 00) contengono meno proteine, per questo è consigliabile aggiungere le uova.

Per un risultato ottimale controllate sempre con attenzione i quantitativi di farina e di liquidi riportati nelle ricette perché il tipo di farina e il liquido utilizzato possono influire sul volume e sul rapporto solidi-liquidi.

Dosi

Le dosi indicate all'interno del volume sono per ricette per 6 persone. All'interno del volume troverete altre indicazioni per le ricette con la farina di legumi.



Trafila

Spaghettoni

Spaghettoni ai fiori di capperro

Per l'impasto

- 500 g farina di semola di grano duro
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 600 g pomodori datterini
- 3 peperoni
- 2 melanzane
- 50 g olive nere cotte al forno
- 50 g fiori di capperro di salina
- 50 g pecorino stagionato
- 3 acciughe sotto sale
- 3 spicchi di aglio
- 10 ml olio extravergine di oliva
- 1 ciuffo generoso di basilico
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per spaghettoni nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spaghettoni a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate e diliscate accuratamente le acciughe, dissalate i capperi, denocciate le olive e tagliate a pezzetti i pomodori datterini.

Spellate i peperoni facendoli bruciare sulla fiamma e successivamente tagliateli a strisciole.

Pelate e tagliate le melanzane a cubetti, cospargetele di sale, mettetele in uno scolapasta con un peso che le tenga schiacciate per un'oretta circa e trascorso questo tempo sciacquatele in abbondante acqua fredda.

In una capiente padella rosolate l'aglio precedentemente schiacciato e quando sarà bello colorito toglietelo. Aggiungete le melanzane, lasciatele soffriggere per qualche minuto, aggiungete i datterini. Cuocete per circa 10 minuti. Aggiungete i peperoni, le acciughe e le olive tritate precedentemente, lasciate insaporire per qualche minuto e aggiungete il basilico leggermente tritato. Regolate di sale e pepe.

In acqua bollente salata cuocete gli spaghettoni per 3 minuti, conditeli e serviteli accompagnandoli con pecorino grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco fresco e strutturato o vino rosso leggero e fruttato (eventualmente Sicilia).



Spaghettoni al guanciale

Per l'impasto

- 500 g farina di kamut
- 140 ml acqua fresca
- 1 uovo

Per la salsa

- 300 g guanciale
- 125 ml vino bianco
- 100 g pecorino stagionato
- 50 g burro
- 1 cipolla bionda
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per spaghettoni nel pasta maker. Versate la farina di kamut nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e nell'apposita fessura inserite l'acqua e l'uovo precedentemente miscelati.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spaghettoni a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Tritate molto finemente la cipolla e tagliate il guanciale a listarelle non troppo strette. Rosolate la cipolla tritata in una padella con olio e burro e aggiungete il guanciale. Sfumate con il vino bianco e fatelo evaporare a fuoco non troppo vivace.

Cuocete gli spaghettoni per 3 minuti in acqua salata e saltateli nella padella bagnando con un pochino di acqua di cottura in modo che tutti gli ingredienti si amalgamino creando una salsa cremosa.

Completate con pepe macinato a mulinello e pecorino grattugiato, e servite in tavola.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, fresco e secco (eventualmente Lazio o Umbria).

Spaghettoni all'uovo con le acciughe

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 40 ml acqua fresca
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova

Per la salsa

- 500 g pomodorini ciliegini
- 1 broccolo di circa 500 g
- 100 g acciughe sotto sale
- 100 g formaggio grattugiato
- 2-3 spicchi di aglio
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per spaghettoni nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e nell'apposita fessura inserite l'acqua e le uova precedentemente miscelate. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spaghettoni a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate e diliscate accuratamente le acciughe, e tagliate a pezzetti i pomodori.

Mondate il broccolo ricavando dei piccoli ciuffetti e cuocetelo a vapore.

Frullate le acciughe con poco olio ottenendo così una crema fluida.

Nel frattempo cuocete gli spaghettoni in acqua bollente salata per 3 minuti.

In una padella rosolate l'aglio con l'olio extravergine, aggiungete la crema di acciughe, i broccoli e i pomodorini, aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta per ultimare la preparazione.

Condite gli spaghettoni e serviteli accompagnando con formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino rosso profumato, fresco e secco (eventualmente Piemonte).

Spaghettoni porcini, zucchini e zafferano

Per l'impasto

- 150 g farina di mais fioretto
- 150 g farina di ceci
- 100 g farina di riso
- 100 g fecola di patate
- 210 ml acqua fresca
- 1 cucchiaino da tè di gomma di xantana

Per la salsa

- 600 g funghi porcini
- 300 g zucchini
- 200 ml panna da cucina
- 150 g formaggio grattugiato
- 30 ml olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 g di zafferano
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per spaghettoni nel pasta maker. Versate le farine e la gomma di xantana nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e dopo 10 secondi inserite l'acqua nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spaghettoni a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Pulite i funghi togliendo i residui terrosi con un panno umido. Separate con un coltello le parti più tenere da quelle legnose e successivamente tagliatele a fettine sottili.

Tagliate le zucchini a cubetti piccoli e schiacciate l'aglio. In una padella rosolate l'aglio con l'olio, aggiungete i funghi, le zucchini e sfumate con il vino bianco. Continuate la cottura per qualche minuto aggiungendo brodo vegetale o acqua salata.

Cuocete gli spaghettoni in acqua bollente salata per 3 minuti.

Saltate con i funghi e le zucchini, aggiungete la panna e lo zafferano, e fate prendere calore.

Servite in tavola spolverando con formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco medio alcolico, fresco e secco, o vino rosso fresco e profumato (eventualmente Friuli o Trentino).



Trafila
Maccheroni



Maccheroni al ragù della tradizione

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per la salsa

- 300 g carne di vitello macinata
- 300 g salsiccia di maiale
- 300 g salsa pomodoro
- 100 g formaggio grattugiato
- 100 g burro
- 2 cipolle
- 1 bicchiere di vino rosso
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per maccheroni nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite nell'apposita fessura le uova e l'acqua precedentemente miscelate. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i maccheroni della lunghezza desiderata.

Preparazione

Fate rosolare la cipolla in olio e burro. Prima che prenda colore unite la carne e la salsiccia, bagnando con il vino rosso fino a evaporazione completa. Aggiungete quindi la salsa di pomodoro. Proseguite la cottura per circa 40 minuti e aggiustate di sale e pepe.

A parte cuocete la pasta fresca in abbondante acqua salata e, dopo averla scolata, saltatela in padella con il ragù. Servite in tavola accompagnando con il formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, fresco e secco (eventualmente Emilia-Romagna).





Ditalini con cipolle di Tropea e melanzane

Per l'impasto

- 250 g farina di farro
- 250 g farina di frumento
- 140 ml acqua fresca
- 1 uovo

Per la salsa

- 800 g pomodori
- 3 melanzane
- 200 ml vino bianco
- 150 g mozzarella
- 150 g ricotta salata
- 30 g pancetta
- 1 cipolla rossa di Tropea
- 2 spicchi di aglio
- 10 foglie di basilico
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e peperoncino

Esecuzione

Posizionate la trafila per maccheroni nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite nell'apposita fessura l'acqua e l'uovo precedentemente miscelati. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i maccheroni a piccoli pezzetti, di circa 0,5 cm, ottenendo così i ditalini.

Preparazione

Lavate e tagliate le melanzane a listerelle. Cuocetele in un tegame con olio, aglio, cipolla e peperoncino. Unite la pancetta a cubetti e rosolate per qualche minuto sfumando con il vino bianco. Aggiungete i pomodori precedentemente sbollentati, privati della pelle e tagliati a pezzetti, eliminando i semi. Aggiustate di sale e cuocete per circa 30 minuti.

Dopo aver spento il fuoco aggiungete le foglie di basilico spezzettato.

Sbollentate i ditalini di pasta fresca per 4 minuti e saltateli in padella aggiungendo la mozzarella tagliata a dadolini.

Servire in tavola guarnendo con una grattugiata di ricotta salata.

Abbinamenti: vino bianco strutturato e fresco o vino rosso leggero e secco (eventualmente Calabria).

Penne con datterini confit e asiago

Per l'impasto

- 500 g farina di semola di Gragnano
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 350 g pomodori datterini
- 250 g pomodori pelati
- 100 g asiago
- 150 g paté di olive taggiasche
- 50 g zucchero di canna
- 1 cipolla
- 6 foglie di basilico
- 3 spicchi di aglio
- 10 ml olio extravergine di oliva
- timo fresco
- origano in foglie
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per rigatoni nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i rigatoni a una lunghezza di 12 cm circa.

Posizionatele su una tagliere e, con un coltello affilato, praticate dei tagli obliqui ricavando così le penne.

Preparazione

Soffriggete la cipolla tritata finemente in olio extravergine di oliva, aggiungete i pomodori pelati e cuocete per circa un'ora. Dopo aver spento il fuoco, aggiungere il paté di olive e le foglie di basilico, quindi mescolate.

A parte lavate e poi infornate i pomodori datterini precedentemente tagliati a metà e cosparsi di zucchero di canna, timo, origano e aglio. Cuoceteli per 4 ore a 120 °C.

Sbollentate la pasta fresca per 3-4 minuti, scolatela e fatela saltare in padella con la salsa.

Guarnite con i pomodori datterini e spolverate con asiago grattugiato.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, fresco e secco (eventualmente Veneto).

Maccheroni agli scampi

Per l'impasto

- 250 g farina di lenticchie
- 70 ml di acqua fresca
- 5 g gomma di xantana

Per la salsa

- 18 scampi
- 6 pomodori
- 2 scalogni
- 2 spicchi di aglio
- 100 ml vino bianco
- 10 foglie di prezzemolo
- 1 peperoncino
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e peperoncino

Esecuzione

Posizionate la trafila per maccheroni nel pasta maker. Versate la farina e la gomma di xantana nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e dopo 10 secondi inserite l'acqua nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i maccheroni a una lunghezza di circa 4 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Potete provare la stessa ricetta anche con la farina di lenticchie rosse o con la farina di lenticchie nere.

Preparazione

Lavate gli scampi ed eliminate i gusci. Sbollentate per un minuto i pomodori dopo averli incisi con un coltello affilato, dopodiché privateli della pelle e tagliateli a dadini eliminando i semi.

In olio extravergine di oliva soffriggete gli scalogni tritati e le teste di aglio facendoli imbiondire. Unite gli scampi e aggiungete il vino bianco. Quando il vino è sfumato aggiungete il peperoncino e i pomodori. Cuocete a fuoco vivo per circa 5 minuti.

Sbollentate la pasta fresca per 4 minuti e saltatela in padella con la salsa.

Servite in tavola con una spolverata di prezzemolo fresco.

Abbinamenti: vino bianco leggero, fresco e secco (eventualmente Puglia o Sardegna).



Trafila multiuso
Sfoglia

Lasagne con quartirolo e broccoletti

Per l'impasto

- 400 g farina di frumento
- 100 g farina di semola di grano duro
- 100 ml acqua fresca
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo

Per la salsa

- 400 g besciamella
- 300 g broccoletti
- 300 g quartirolo
- 200 g pesto di basilico
- 100 g formaggio grattugiato
- 50 g burro
- 1 scalogno
- 1 peperoncino
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite l'acqua e le uova precedentemente miscelate dall'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre, tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 20 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate e tagliate i broccoletti a ciuffetti, e cuoceteli a vapore per 5 minuti.

In una padella con olio extravergine di oliva rosolate per pochi minuti lo scalogno tritato finemente, unite i broccoletti e fateli saltare per 3 minuti. Aggiustate di sale e pepe e, se lo gradite, di peperoncino.

Sbollentate per 2 minuti le sfoglie di pasta fresca in acqua bollente salata e appoggiatele su un panno da cucina, quindi asciugatele.

Imburrate una teglia e montate le lasagne alternando, sui fogli di pasta fresca, i broccoletti, la besciamella, il pesto e il quartirolo tagliato a fettine. Sull'ultimo strato distribuite besciamella, pesto, formaggio grattugiato e qualche piccolo fiocco di burro.

Fate gratinare in forno a 160 °C per circa 15 minuti. Aggiungete delle cimette di broccolo sulla superficie e servite.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, fresco e secco (eventualmente Lombardia).



Lasagne primavera

Per l'impasto

- 250 g farina di farro integrale
- 250 g farina di frumento integrale
- 140 ml acqua fresca
- 1 uovo

Per la salsa

- 1 kg bietole
- 500 g pomodori
- 400 g ricotta salata
- 200 g formaggio grattugiato
- 200 g passata di pomodoro
- 100 g fagiolini
- 100 g piselli
- 3 carote
- 3 uova
- 1 sedano
- 1 cipolla
- 50 g burro
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e peperoncino

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite dall'apposita fessura l'acqua e l'uovo precedentemente miscelati.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre, tagliate la sfoglia della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lessate le bietole in abbondante acqua salata, scolatele, strizzatele molto bene e tritatele finemente. Unite le uova, la ricotta e il formaggio grattugiato.

A parte soffriggete in padella, in olio extravergine di oliva, un battuto di carote, cipolle, sedano e peperoncino. Aggiungete i pomodori e le carote tagliati a pezzetti, quindi i piselli e aggiustate di sale. Aggiungete la passata di pomodoro e cuocete per circa 30 minuti.

In una pentola con abbondante acqua salata e un cucchiaio di olio cuocete le lasagne un pezzo alla volta per 3 minuti. Disponetele a strati in una teglia imburrata alternando la pasta al sugo.

Terminate con una spolverata di formaggio grattugiato e servite in tavola dopo aver gratinato in forno.

Abbinamenti: vino bianco sapido e di medio corpo o vino rosso fresco e secco (eventualmente Marche o Toscana).

Lasagne con gamberi e crema di carciofi

Per l'impasto

- 250 g farina di semola di grano duro
- 250 g farina di semola di grano duro integrale
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 500 ml brodo vegetale
- 300 g gamberi
- 6 carciofi
- 200 g formaggio tipo fontina
- 100 g formaggio grattugiato
- 50 g burro
- 3 spicchi di aglio (Vessalico-Caraglio)
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia della lunghezza desiderata.

Preparazione

Pulite i carciofi, tagliateli a spicchi sottili e soffriggeteli in olio di oliva e aglio rosso di Vessalico. Eliminate l'aglio.

Cuocete i gamberi in acqua bollente, puliteli e tagliateli a rondelle. Aggiungete il brodo e frullate per ottenere una crema, aggiustando di sale e pepe.

In una teglia imburrata disponete uno strato di pasta fresca e copritela con la salsa ai carciofi. Aggiungete il formaggio tagliato a dadolini e le rondelle di gambero. Fate tre o quattro strati a seconda della disponibilità degli ingredienti, terminando con una spolverata di formaggio grattugiato. Cuocete in forno a 180 °C per circa 20 minuti.

Abbinamenti: vino bianco medio alcolico, fresco e fruttato (eventualmente Liguria).

Pizzoccheri della Valtellina

Per l'impasto

- 500 g farina di grano saraceno
- 210 ml acqua fresca
- 5 g gomma di xantana

Per la salsa

- 400 g verza bianca
- 300 g patate
- 300 g formaggio morbido tipo fontina
- 200 g burro
- 1 scalogno
- 6 foglie di salvia
- formaggio grattugiato a piacere
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Nella vasca impastatrice versate la farina miscelata con la gomma di xantana e azionate il programma per impastare ed estrarre; dopo 10 secondi inserite l'acqua dall'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di circa 2 cm o comunque della lunghezza desiderata.

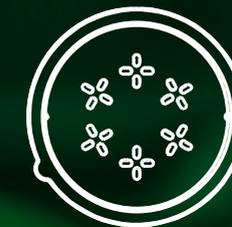
Preparazione

Lavate, pelate e tagliate a dadi le patate, immergetele in acqua bollente e salata insieme alla verza affettata a striscioline, e cuocete per 10-12 minuti.

Aggiungete la pasta fresca cuocendola per 3 minuti, poi scolate il tutto in una pirofila.

Ricoprite con la fontina tagliata a pezzetti e un po' di burro fuso aromatizzato con la salvia e la cipolla tritata. Passate in forno caldo a 180 °C per far sciogliere il formaggio. Servite in tavola con eventuale aggiunta di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino rosso di leggero corpo, fresco e secco (eventualmente Valle d'Aosta o Lombardia).



Trafila
Fettuccine

Fettuccine con uova e asparagi

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento
- 250 g farina di semola di grano duro
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per la salsa

- 4 mazzi di asparagi (Violetto di Albenga o Rosa di Mezzago o Verde di Altedo)
- 300 g ricotta
- 3 uova
- 20 ml olio extravergine di oliva
- 1 grattata di noce moscata
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per fettuccine nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e nell'apposita fessura inserite l'acqua e le uova precedentemente miscelate. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le fettuccine a una lunghezza di circa 20 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Fate cuocere le uova per 8 minuti in acqua bollente in modo che diventino sode, sgusciatele e tritate esclusivamente i tuorli.

Pulite gli asparagi eliminando la parte del gambo più dura e lessate in acqua bollente leggermente salata per circa 10 minuti. Scolate e tagliate le punte. Create delle listarelle con i gambi e rosolate il tutto in olio extravergine di oliva. Cospargete con i tuorli d'uovo tritati.

Unite alla ricotta un po' di acqua di cottura in modo da ottenere una salsa cremosa. Unite la salsa agli asparagi regolando se occorre di sale e pepe.

Fate saltare la pasta fresca, che avrete precedentemente cotta in acqua bollente salata per 3 minuti, e servite in tavola con eventuale ricotta salata grattugiata.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, fresco e secco (eventualmente Liguria o Lombardia).



Fettuccine mediterranee

Per l'impasto

- 250 g farina di segale
- 250 g farina di frumento
- 160 ml di acqua fresca
- 2 tuorli d'uovo

Per la salsa

- 1 panino raffermo
- 100 g formaggio grattugiato
- 6 olive taggiasche denocciolate
- 2 acciughe dissalate
- 1 uovo sodo
- 50 g pinoli
- 50 g capperi dissalati
- 40 ml aceto di vino rosso
- 20 ml olio extravergine di oliva
- 1 limone
- 1 spicchio d'aglio
- 10 foglie di prezzemolo
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per fettuccine nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e i tuorli, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le fettuccine della lunghezza desiderata.

Preparazione

Ammollate la mollica di pane nell'aceto per pochi minuti. Successivamente strizzate bene. Tritate i capperi e le acciughe insieme alle olive, ai pinoli, all'aglio, all'uovo sodo e al prezzemolo. Unite il tutto alla mollica di pane e miscelate bene. A parte emulsionate l'olio aggiungendoci il succo di limone. Unite il tutto aggiustando con sale e pepe. Lessate la pasta fresca e fatela saltare in padella con la salsa ottenuta. Servite in tavola col formaggio grattugiato a piacere.

Abbinamenti: vino bianco aromatico, fresco e abbastanza alcolico o vino rosso leggero, profumato e secco (eventualmente Liguria).

Fettuccine al ragù bianco emiliano

Per l'impasto

- 500 g farina di semola di grano duro
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 150 g pancetta tritata
- 60 g formaggio grattugiato
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla bionda
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per fettuccine nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua dall'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le fettuccine della lunghezza desiderata.

Preparazione

Rosolate la pancetta a fuoco dolcissimo in olio extravergine di oliva. Aggiungete la carota, la cipolla e il sedano tritati. Cuocete per 1-2 minuti circa. A parte lessate per 3-4 minuti la pasta in acqua salata e saltatela in padella con la salsa ottenuta. Servite in tavola profumando a piacere con formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, fresco e secco (eventualmente Emilia-Romagna).

Fettuccine con ortiche e scampi

Per l'impasto

- 200 g farina di miglio
- 200 g farina di riso
- 100 g farina di amaranto
- 150 ml acqua fresca
- 1 uovo
- 5 g gomma di xantana

Per la salsa

- 300 g ortiche fresche (o altre erbe spontanee)
- 18 scampi
- 1 carota
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1 piccola costa di sedano
- 100 ml vino bianco
- 300 ml olio extravergine di oliva
- 10 foglie di prezzemolo
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per fettuccine nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate le farine miscelate con la gomma di xantana e azionate il programma per impastare ed estrarre; dopo 10 secondi inserite l'acqua e l'uovo, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le fettuccine a una lunghezza di circa 22 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate e scottate i ciuffi di ortica in acqua bollente poco salata.

Pulite gli scampi e sciacquateli.

Fate un trito fino con la carota, lo scalogno, il sedano e l'aglio. In una padella rosolate il soffritto con l'olio extravergine e aggiungete gli scampi. Sfumate con il vino bianco e aggiungete le ortiche scolate, strizzate e tagliate finemente. Aggiustate di sale e pepe.

Sbollentate la pasta fresca per 3 minuti e saltatela in padella con la salsa ottenuta.

Servite in tavola completando con un po' di prezzemolo tritato.

Abbinamenti: vino bianco sapido, fresco e secco (eventualmente Marche o Basilicata).



Trafila
Pappardelle

Pappardelle ai funghi

Per l'impasto

- 200 g farina di grano saraceno
- 150 g farina di quinoa
- 150 g farina di riso
- 150 ml acqua fresca
- 5 g gomma di xantana
- 3 tuorli d'uovo

Per la salsa

- 500 g funghi misti
- 300 g pomodori freschi
- 150 ml vino bianco secco
- 100 g lardo
- 1 spicchio di aglio
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e peperoncino

Esecuzione

Posizionate la trafila per pappardelle nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate le farine miscelate con la gomma di xantana e azionate il programma per impastare ed estrarre; dopo 10 secondi inserite, nell'apposita fessura, l'acqua e i tuorli precedentemente miscelati. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le pappardelle a una lunghezza di circa 22 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Pulite i funghi e saltateli in padella con olio, peperoncino e aglio. Sfumate con il vino bianco e aggiustate di sale. A parte rosolate il lardo tagliato a listarelle. Quando ha preso colore, unite i funghi e i pomodori tagliati a pezzetti e cuocete per circa 10 minuti. Lessate brevemente la pasta in acqua bollente salata, scolate e saltate con il condimento appena preparato. Servite in tavola eventualmente con qualche foglia di prezzemolo.

Abbinamenti: vino bianco aromatico, strutturato e fresco o vino rosso di corpo leggero, leggermente tannico e secco (eventualmente Friuli o Piemonte).





Pappardelle integrali al ragù bolognese

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento integrale
- 250 g farina di frumento
- 140 ml acqua fresca
- 1 uovo

Per la salsa

- 500 g pomodori pelati
- 500 ml brodo di carne
- 400 g macinato di manzo
- 300 g salsiccia privata del budello
- 150 ml vino rosso
- 100 g formaggio grattugiato
- 100 g burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per pappardelle nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e l'uovo, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 22 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Tritate grossolanamente i pomodori pelati, la carota, la cipolla e il sedano.

Soffriggete carota, sedano e cipolla in padella con poco olio e burro. Aggiungete i pomodori e lasciate cuocere per circa 30 minuti.

In un tegame rosolate la carne con olio, salate, pepate e bagnate con il vino rosso. Lasciate evaporare completamente il vino, unite la salsa con i pomodori e cuocete a fuoco dolcissimo per almeno 3 ore. Al bisogno bagnate con il brodo caldo.

Fate bollire la pasta fresca per 3 minuti, scolatela e saltatela in padella nella salsa ottenuta.

Servite in tavola con formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, fresco e secco (eventualmente Emilia-Romagna).

Pappardelle con crema di fave e dentice

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per la salsa

- 300 g fave fresche oppure congelate (fave di Carpino)
- 300 g dentice
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (alloro, rosmarino, timo, maggiorana)
- 150 ml vino bianco
- 10 g pinoli
- 1 spicchio di aglio
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per pappardelle nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 22 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate e sbollentate le fave in acqua leggermente salata ed eventualmente aromatizzata con le erbe aromatiche.

Scolate le fave e frullatele nel mixer aggiungendo un po' di acqua di cottura in modo da ottenere una crema omogenea e non troppo liquida. Aggiungete i pinoli e l'aglio sbucciato. Rimescolate il tutto in modo da ottenere una salsa omogenea.

Spadellate il dentice diliscato e fatto a pezzetti in olio extravergine di oliva, bagnandolo con il vino bianco.

Lessate la pasta in acqua salata per 3 minuti, scolatela e servitela adagiandovi sopra la crema di fave.

Guarnite con alcuni pezzetti di dentice spadellato e servite in tavola con un po' di olio extravergine di oliva a filo.

Abbinamenti: vino bianco, leggero, fresco e profumato (eventualmente Puglia).

Pappardelle con broccoli romaneschi e lardo

Per l'impasto

- 500 g farina di semola di grano duro
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 250 g lardo di Arnad
- 1 broccolo romanesco
- 200 g pecorino romano
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per pappardelle nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le pappardelle della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate il broccolo, tagliatelo a pezzetti conservando le cimette intere e lessatelo in acqua bollente e salata per circa 10 minuti, oppure cuocetelo a vapore per 8 minuti. Scolate il tutto e mettete da parte.

Rosolate in padella, in un filo di olio, a fiamma viva, il lardo tagliato a dadolini finché non assume un colore leggermente dorato. Aggiungete il broccolo romanesco e regolate di sale e pepe.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata per qualche minuto, scolatela e saltatela in padella con la salsa ottenuta, mantecando con pecorino romano grattugiato.

Servite in tavola ultimando con pecorino grattugiato e una spolverata di pepe macinato a mulinello.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, fresco e secco (eventualmente Lazio o Valle d'Aosta).



Trafila
Paccheri

Paccheri alla sorrentina

Per l'impasto

- 250 g farina di semola di grano duro
- 250 g farina di semola di grano duro integrale
- 1 uovo
- 150 ml acqua fresca

Per la salsa

- 500 g pomodori ciliegini
- 200 g mozzarella bufala
- 200 g ricotta affumicata
- 100 g formaggio grattugiato
- 20 ciuffi di basilico
- 1 scalogno
- 2 spicchi di aglio in camicia
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per paccheri nel pasta maker.

Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e l'uovo, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i paccheri a una lunghezza di circa 12 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

In una padella rosolate lo scalogno tritato e l'aglio in camicia con olio extravergine di oliva. Aggiungete i pomodorini che avrete precedentemente tagliato e cuocete fino a ottenere una salsina cremosa.

Frullate il basilico con il formaggio grattugiato e l'olio extravergine, ottenendo un pesto leggero. Tritate la mozzarella con la ricotta, il sale, il pepe e qualche foglia di basilico.

Sbollentate la pasta fresca e farcitela con il composto di mozzarella. Mantenete i paccheri al caldo in modo che terminino la cottura e si sciolga la mozzarella.

Componete il piatto mettendo la pasta fresca sopra la salsa di pomodorini in modo che i paccheri siano in posizione verticale. Insaporite con il pesto leggero e decorate con qualche fogliolina di basilico.

Abbinamenti: vino bianco fresco e profumato (eventualmente Campania).



Paccheri alla marinara

Per l'impasto

- 500 g farina di semola di grano duro
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 100 g filetti di merluzzo
- 100 g filetti di sgombro
- 12 pomodori ciliegini
- 12 cozze
- 12 vongole
- 50 ml vino bianco
- 1 cipolla
- 1 testa di aglio
- 10 foglie di basilico
- 10 foglie di prezzemolo
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per paccheri nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i paccheri a una lunghezza di circa 12 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate i filetti di pesce, tagliateli a pezzetti e cuoceteli in una padella con olio e aglio. Aggiungete i pomodori tagliati a metà e cuocete per circa 5 minuti.

A parte, dopo averle lavate e pulite, cuocete le cozze e le vongole in olio extravergine di oliva in cui avrete soffritto una cipolla tritata finemente.

Durante la cottura bagnate con vino bianco e chiudete la pentola con un coperchio in modo che i frutti di mare si aprano. A fine cottura profumate con del prezzemolo tritato. Unite le due cotture.

Sbollentate la pasta fresca in acqua salata, scolatela e saltatela in padella con la salsa preparata.

Guarnite e portate in tavola con alcune foglie di basilico fresco.

Abbinamenti: vino bianco fresco e poco alcolico (eventualmente Puglia).

Paccheri con burrata e pesto di pistacchi

Per l'impasto

- 250 g farina di kamut
- 250 g farina di frumento
- 2 uova
- 80 ml acqua fresca

Per la salsa

- 2 burrate da 300 g
- 200 g pistacchi di Bronte sgusciati
- 200 g formaggio grattugiato
- 15 g capperi
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per paccheri nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i paccheri a una lunghezza di circa 8 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Dissalate i capperi in acqua. Mettete i pistacchi, i capperi, il formaggio grattugiato e le burrate in un frullatore. Aggiungete un filo di olio extravergine di oliva e create un composto omogeneo e cremoso. Aggiustate di sale.

Lessate la pasta fresca in acqua bollente salata, scolatela e sistemata in padella con la salsa precedentemente preparata aggiungendo un po' di acqua di cottura.

Servite in tavola con una spolverata di formaggio grattugiato e una pioggia leggera di pepe nero.

Abbinamenti: vino bianco fresco e sapido oppure rosso leggero poco tannico (eventualmente Sicilia).

Paccheri con peperoni e merluzzo

Per l'impasto

- 150 g farina di amaranto
- 150 g farina di lupino
- 100 g farina di riso
- 100 g fecola di patate
- 210 ml acqua fresca
- 5 g gomma di xantana

Per la salsa

- 250 g merluzzo
- 250 g pomodori freschi
- 2 peperoni rossi
- 30 pomodorini secchi sott'olio
- 20 olive nere denocciolate
- 1 cipolla bionda
- 30 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per paccheri nel pasta maker.

Nella vasca impastatrice versate le farine miscelate con la gomma di xantana e azionate il programma per impastare ed estrarre; dopo 10 secondi inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i paccheri a una lunghezza di circa 8 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Mettete le olive in forno e fatele seccare in modo da poterle tritare finemente.

Soffriggete la cipolla tagliata a fette in olio extravergine di oliva.

Sistamate in padella i peperoni lavati e tagliati a dadolini, aggiungete i pomodori fatti a pezzi e privati dei semi e cuocete per 10 minuti. Aggiustate di sale.

Aggiungete il merluzzo tagliato a quadrotti. Terminate la cottura aggiungendo i pomodorini secchi ed eventualmente un bicchiere d'acqua.

Scolate la pasta dopo averla cotta in acqua bollente salata e fatela saltare in padella con il sugo preparato.

Servite in tavola con la guarnizione di olive nere tritate e una spolverata di pepe nero.

Abbinamenti: vino bianco fresco profumato (eventualmente Piemonte o Sicilia).



Trafila
**Spaghetti
alla chitarra**

Spaghetti alla chitarra con tastasale e radicchio

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per la salsa

- 600 g tastasale (pasta del salame vicentina)
- 300 g radicchio di Treviso
- 100 g formaggio grattugiato
- 1 cipolla
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per spaghetti alla chitarra nel pasta maker.

Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spaghetti a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Schiacciate il tastasale (che può essere sostituito da macinato per fare il salame) e cuocetelo in padella con poco olio extravergine di oliva in cui si sia fatta soffriggere mezza cipolla tritata. Cuocete per circa 10 minuti.

A parte lavate, scolate e tagliate a listarelle sottili il radicchio di Treviso. Aggiungetelo in padella e cuocete per altri 5 minuti in modo che appassisca leggermente.

Lessate gli spaghetti in acqua bollente e salata, scolateli e saltateli nella padella con la salsa.

Servite in tavola con una spolverata di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: rosso di medio corpo (eventualmente Veneto).



Spaghetti alla chitarra con scampi e pomodori

Per l'impasto

- 300 g farina di frumento
- 200 g farina di orzo
- 140 ml acqua fresca
- 3 tuorli d'uovo

Per la salsa

- 24 scampi
- 200 g pomodori
- 150 ml vino bianco
- 40 ml olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafila per spaghetti alla chitarra nel pasta maker.

Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e i tuorli, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spaghetti a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Incidete i pomodori con un coltello affilato e tuffateli in acqua bollente per pochi minuti.

Scolate i pomodori, privateli della buccia e dei semi e tagliateli a piccoli pezzetti.

Pulite gli scampi privandoli del carapace.

In olio extravergine di oliva rosolate l'aglio, aggiungete gli scampi, sfumateli con il vino bianco e aggiungete i pomodori. Cuocete per 5 minuti.

Aggiungete il peperoncino, fate saltare per un minuto e aggiungete la pasta precedentemente cotta in abbondante acqua salata.

Spolverate con eventuale prezzemolo tritato.

Abbinamenti: vino bianco secco o rosato leggero (eventualmente Calabria).

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe

Per l'impasto

- 500 g farina di semola di grano duro
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 100 g pecorino romano grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 40 ml olio extravergine di oliva
- 30 g burro
- pepe nero

Esecuzione

Posizionate la trafila per spaghetti alla chitarra nel pasta maker.

Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spaghetti a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Soffriggete in olio extravergine di oliva e burro l'aglio, meglio se in camicia. A doratura avvenuta aggiungete una macinata di pepe nero.

A parte cuocete gli spaghetti per 2 minuti, scolateli e sistemati in padella con un mestolo di acqua di cottura. Fate asciugare leggermente l'acqua a fuoco vivace.

Spegnete il fuoco e aggiungete il pecorino romano grattugiato, girando velocemente per ottenere una crema. È possibile aggiungere ancora un po' di acqua di cottura per rendere la salsa più cremosa.

Terminate riaccendendo il fuoco e spolverando con un'abbondante pioggia di pepe nero grattugiato a mulinello. Servite in tavola con ulteriore pecorino grattugiato.

Abbinamenti: rosso di medio corpo (eventualmente Lazio).

Spaghetti alla chitarra con polpettine

Per l'impasto

- 200 g farina di mais fioretto
- 200 g farina di amaranto
- 100 g farina di riso
- 150 ml acqua fresca
- 5 g gomma di xantana
- 1 uovo

Per la salsa

- 300 g carne trita di maiale
- 300 g carne trita di vitello
- 300 g passata di pomodoro
- 100 g formaggio grattugiato
- 100 g pane grattugiato senza glutine
- 3 uova
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 6 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 10 foglie di prezzemolo
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per spaghetti alla chitarra nel pasta maker.

Nella vasca impastatrice versate le farine miscelate con la gomma di xantana e azionate il programma per impastare ed estrarre; dopo 10 secondi inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spaghetti a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Fate rosolare in olio extravergine l'aglio intero e la cipolla tritata finemente. Mettete in padella l'alloro e il rosmarino. Aggiungete la passata di pomodoro e cuocete per circa un'ora.

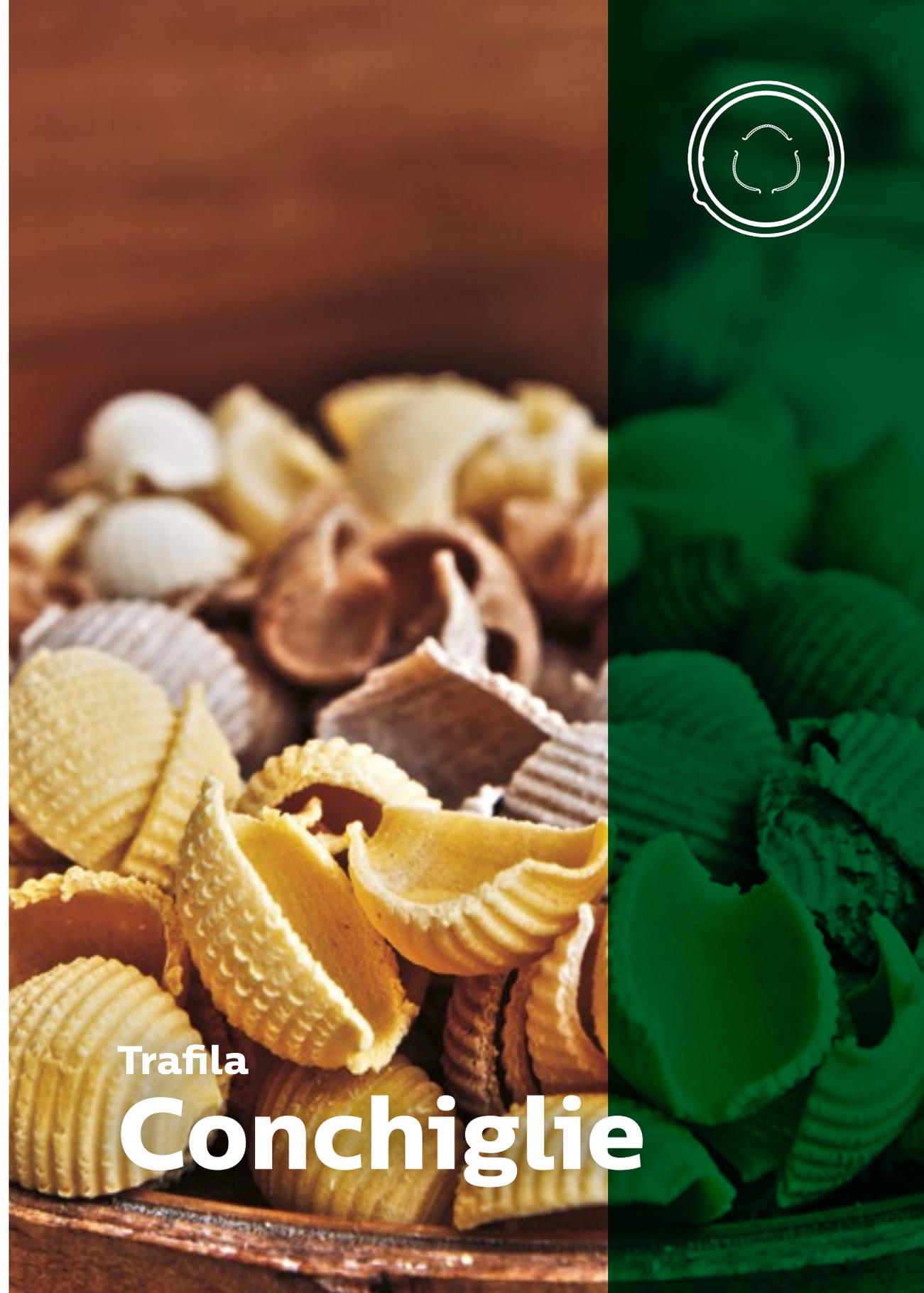
In un contenitore a parte unite i due tipi di carne alle uova, a 40 g di pane grattugiato e al prezzemolo tritato, aggiustando di sale e pepe.

Formate delle polpettine, passatele nel pane grattugiato avanzato e rosolatele in una padella con dell'olio extravergine di oliva. Successivamente cuocetele nella salsa di pomodoro.

Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela e saltatela in padella con la salsa.

Servite in tavola guarnendo con le polpettine e con una spolverata di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco di corpo o rosso leggero (eventualmente Sicilia).



Trafila
Conchiglie

Crema di fagioli con conchiglie

Per l'impasto

- 250 g farina di kamut
- 250 g farina di farro
- 150 ml acqua fresca
- 1 uovo

Per la salsa

- 300 g fagioli borlotti secchi
- 300 g pomodori freschi
- 100 g lardo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per conchiglie nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e l'uovo, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le conchiglie a una lunghezza di circa 2 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Ammollate per 12 ore in acqua fredda i fagioli, scolateli e lessateli per circa 2 ore in acqua salata.

Tagliate la pancetta a cubetti e soffriggetela in olio extravergine di oliva con la cipolla tagliata finemente e la testa di aglio (che verrà eliminata dopo qualche minuto).

Aggiungete i pomodori tagliati a pezzi e precedentemente privati della pelle e dei semi. Aggiustate di sale.

Aggiungete al soffritto i fagioli scolati e cuocete per 5 minuti.

Frullate il tutto e sistematelo in una padella in cui farete saltare la pasta precedentemente sbollentata e scolata.

Servite in tavola con un filo di olio extravergine di oliva e una spolverata di pepe nero.

Abbinamenti: vino bianco di medio corpo profumato oppure vino rosso fresco e leggero (eventualmente Lombardia o Emilia-Romagna).



Conchiglie cozze e patate

Per l'impasto

- 500 g farina di semola di grano duro
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 400 g cozze
- 300 g patate
- 200 g speck
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- 10 foglie di prezzemolo
- 10 foglie di basilico
- 50 ml vino bianco
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e peperoncino

Esecuzione

Posizionate la trafila per conchiglie nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le conchiglie a una lunghezza di circa 1 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Predisponete un trito di cipolla e carota e soffriggetelo in padella con olio extravergine di oliva. Aggiungete lo speck tagliato a cubetti e rosolate per circa 2-3 minuti. Unite le patate precedentemente lavate, pelate e tagliate a piccoli dadi. In una pentola soffriggete l'aglio in poco olio extravergine di oliva e aggiungetevi le cozze. Sfumate con il vino bianco e cuocete per pochi minuti fino a quando i frutti di mare si saranno aperti completamente. Cospargete con del prezzemolo tritato e con una grattugiata di peperoncino. Unite le due cotture e fatevi saltare la pasta sbollentata e scolata. Servite in tavola guarnendo con alcune foglie di basilico spezzettato.

Abbinamenti: vino bianco secco profumato e fresco (eventualmente Sardegna o Alto Adige).

Conchiglie ppp (panna prosciutto e piselli)

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento
- 250 g farina di farro
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per la salsa

- 100 g formaggio grattugiato
- 300 ml panna da cucina
- 200 g piselli
- 200 g prosciutto cotto
- 30 ml latte
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per conchiglie nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le conchiglie a una lunghezza di circa 2 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lessate i piselli per 5 minuti in acqua salata, eventualmente aggiungendo un pizzico di bicarbonato per mantenerne il colore brillante. A parte tagliate il prosciutto a quadretti (o listarelle) e passatelo in padella con olio extravergine di oliva. Unite i piselli scolati, aggiungendo un po' di acqua di cottura. Aggiungete la panna da cucina, regolate di sale e spegnete il fuoco. Se la salsa risulta troppo densa stemperatela con poco latte. Sbollentate la pasta fresca in acqua salata, scolatela e saltatela in padella con la salsa preparata. Servite in tavola con una spolverata abbondante di formaggio grattugiato e una possibile macinata di pepe nero o peperoncino.

Abbinamenti: vino bianco fresco e fruttato oppure vino rosso leggero e vivace (eventualmente Emilia-Romagna).

Conchiglie con fave e pesto di rucola

Per l'impasto

- 250 g farina di piselli
- 70 ml acqua fresca
- 2 g gomma di xantana

Per la salsa

- 500 g rucola
- 250 g fave secche
- 200 g speck a cubetti
- 100 g formaggio grattugiato
- 50 g pinoli
- 50 ml olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafila per conchiglie nel pasta maker.

Nella vasca impastatrice versate la farina miscelata con la gomma di xantana e azionate il programma per impastare ed estrarre; dopo 10 secondi inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le conchiglie a una lunghezza di circa 2 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Provate la ricetta anche con la farina di ceci neri o bruni o bianchi.

Preparazione

Lasciate le fave per circa 12 ore in acqua. Scolatele e sciacquatele.

Cuocete le fave in acqua leggermente salata, scolatele e fatele raffreddare.

Eliminate la pellicina delle fave e rosolatele in padella con dei cubetti di speck.

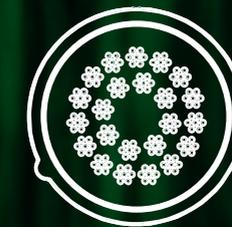
Lavate e asciugate la rucola; inseritela in un frullatore.

Aggiungete a filo dell'olio extravergine di oliva, i pinoli e del formaggio grattugiato in modo da ottenere una salsa fluida e dal colore vivace. Aggiustate di sale.

Cuocete la pasta fresca in acqua bollente salata, scolatela e fatela saltare in padella con il pesto di rucola e le fave.

Servite in tavola con una spolverata di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco fresco e profumato (eventualmente Liguria o Calabria).



Trafila

Capelli
d'angelo

Capelli d'angelo alla boscaiola

Per l'impasto

- 150 g farina di mais fioretto
- 150 g farina di piselli
- 100 g farina di riso
- 100 g fecola di patate
- 210 ml acqua fresca
- 5 g gomma di xantana

Per la salsa

- 400 g pomodori freschi
- 300 g funghi misti
- 1 spicchio di aglio
- 10 foglie di prezzemolo
- 50 ml vino bianco
- 10 ml olio extravergine di oliva
- 50 g formaggio grattugiato
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafilatura per capelli d'angelo nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate le farine miscelate con la gomma di xantana e azionate il programma per impastare ed estrarre; dopo 10 secondi inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i capelli d'angelo a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate e pulite i funghi. Dividete i gambi dalle cappelle e tagliate tutto a fette sottili.

In olio extravergine di oliva dorate l'aglio e fate rosolare i funghi. Sfumate con il vino. Aggiungete i pomodori precedentemente sbollentati leggermente, pelati e tagliati a pezzi, privandoli dei semi. Aggiustate di sale e pepe. Cuocete per circa 10 minuti.

Terminata la cottura aggiungete il prezzemolo tritato.

Cuocete la pasta fresca in acqua bollente salata, scolatela e fatela saltare in padella con la salsa preparata.

Servite in tavola con formaggio grattugiato a richiesta.

Abbinamenti: vino rosso leggero profumato e leggermente tannico (eventualmente Piemonte).





Capelli d'angelo con sepioline e olive taggiasche

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento integrale
- 250 g farina di grano duro integrale
- 140 ml acqua fresca
- 1 uovo

Per la salsa

- 300 g sepioline
- 10 pomodori ciliegini
- 50 g olive taggiasche denocciolate
- 100 ml vino bianco
- 12 foglie di basilico
- 10 foglie di prezzemolo
- 10 ml olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafilatura per capelli d'angelo nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e l'uovo, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i capelli d'angelo a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Soffriggete in olio extravergine di oliva l'aglio e il peperoncino. Aggiungete le sepioline e sfumatele con il vino bianco. Aggiungete i pomodorini precedentemente lavati e tagliati a metà e le olive tagliate a pezzetti. Cuocete per circa 5 minuti e spolverate con il prezzemolo tritato. Aggiustate di sale.

Lessate la pasta fresca in acqua bollente salata, scolatela e saltatela in padella con la salsa ottenuta.

Servite in tavola con una spolverata di prezzemolo tritato e due foglie di basilico.

Abbinamenti: vino bianco secco aromatico e fresco (eventualmente Liguria).

Capelli d'angelo con friarielli e salsiccia

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per la salsa

- 300 g salsiccia
- 3 mazzi di friarielli (cime di rapa o rapini)
- 12 pomodori datterini
- 100 ml vino bianco
- 50 g formaggio grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- 10 ml di olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafilatura per capelli d'angelo nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i capelli d'angelo a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate e tagliate i friarielli tenendo solo le cime e le foglie più tenere. Cuoceteli per qualche minuto in padella con olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino.

A parte sbriciolate la salsiccia e rosolatela con uno spicchio di aglio. Sfumate con il vino bianco e aggiungete i pomodori datterini tagliati in quattro.

Cuocete la pasta fresca in acqua bollente e salata, scolatela e saltatela in padella con la salsiccia e un po' di pomodoro.

Servite in tavola guarnendo con le cimette e con una spolverata di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco secco fresco o rosso leggero e profumato (eventualmente Toscana o Campania).

Capelli d'angelo al profumo d'estate

Per l'impasto

- 500 g farina di semola di grano duro
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 600 g pomodori freschi
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 1 peperone giallo
- 1 melanzana
- 1 zucchina chiara
- 100 g formaggio grattugiato
- 50 g olive taggiasche
- 12 foglie basilico
- 1 spicchio di aglio
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per capelli d'angelo nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i capelli d'angelo a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Lavate i peperoni e cuoceteli in forno a 180 °C per 30 minuti. Chiudeteli in un sacchetto del pane e dopo 10 minuti spellateli, eliminate i semi e tagliateli a tocchetti.

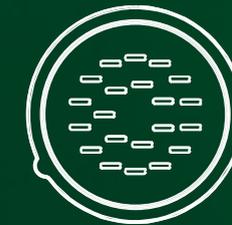
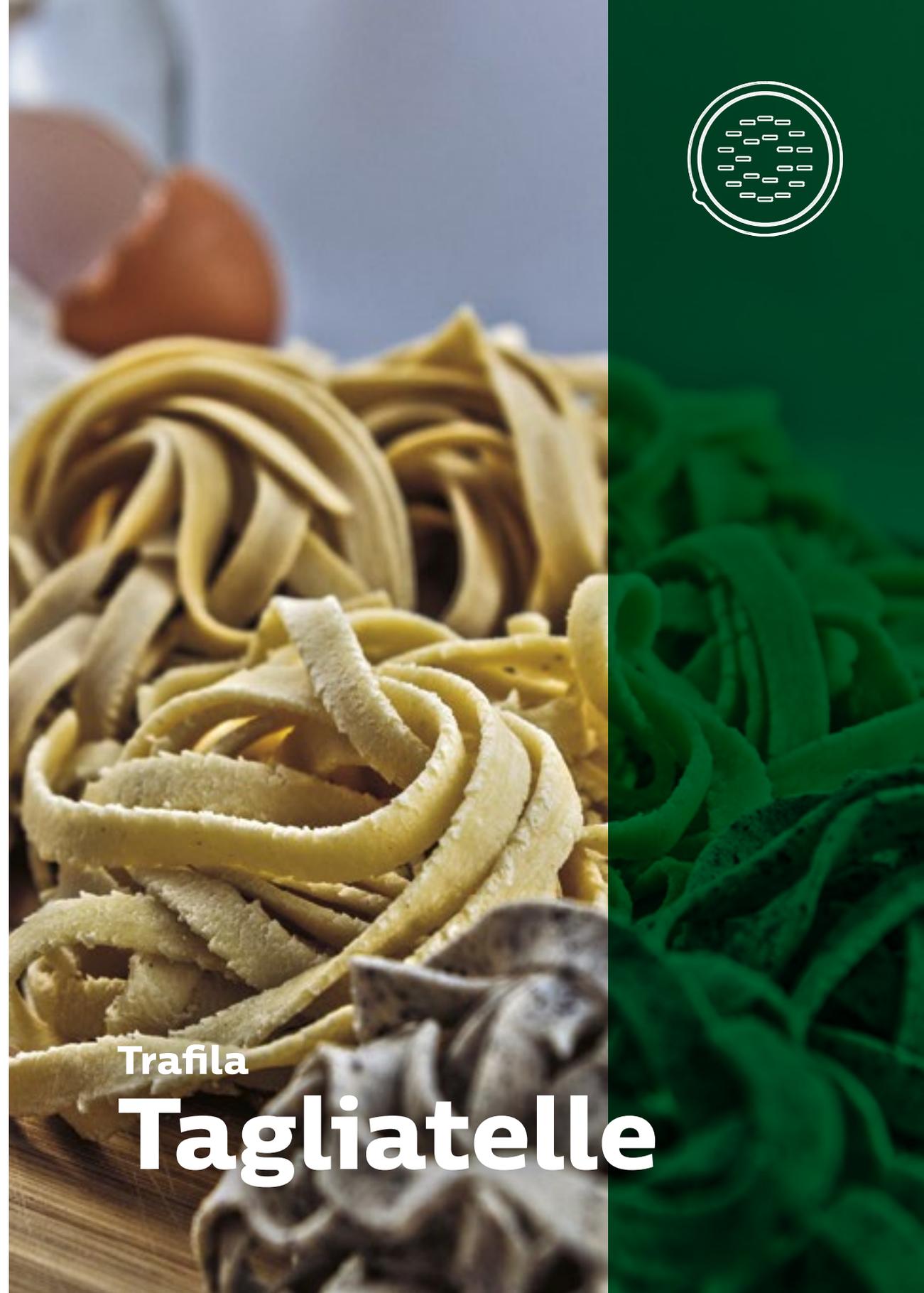
Lavate le melanzane e tagliatele a fette. Mettetele sotto sale per circa un'ora in modo che si addoliscano e poi fatele a quadratini.

Pelate i pomodori scottandoli in acqua bollente per qualche secondo e successivamente tagliateli a dadi eliminando i semi.

Dorate in olio extravergine di oliva l'aglio schiacciato. Unite le melanzane, i peperoni, i pomodori e le olive denocciolate. Cuocete per circa 5 minuti e insaporite con le foglie di basilico fresco spezzettate con le mani.

Cuocete la pasta fresca in acqua bollente e salata, scolatela e saltatela in padella con il condimento preparato. Servite in tavola con una spolverata di formaggio grattugiato e pepe a mulinello.

Abbinamenti: vino bianco secco di medio corpo o rosso leggero (eventualmente Liguria)



Trafila
Tagliatelle

Tagliatelle allo scoglio

Per l'impasto

- 250 g farina di avena
- 250 g farina di frumento
- 140 ml acqua fresca
- 1 uovo

Per la salsa

- 500 g di vongole veraci
- 200 ml vino bianco
- 12 scampi
- 6 seppioline
- 12 pomodori datterini
- 10 foglie di prezzemolo
- 10 ml olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafila per tagliatelle nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e l'uovo, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le tagliatelle della lunghezza desiderata.

Preparazione

In una capace bacinella mettete le vongole in ammollo in acqua fresca con sale e bicarbonato per almeno 4 ore, cambiando l'acqua almeno due volte. In questo modo le vongole spurgheranno la sabbia.

Lavate e pulite le cozze, le vongole, gli scampi e le seppioline. Preparate in una padella un soffritto di olio e aglio schiacciato. Aggiungete i frutti di mare e sfumate con del vino bianco. Unite i pomodorini tagliati in quattro e cuocete per circa 5 minuti. Aggiustate di sale.

In acqua bollente salata lessate la pasta fresca per 3 minuti, scolatela e saltatela in padella con la salsa ottenuta. Servite in tavola con una spolverata di prezzemolo tritato.

Abbinamenti: vino bianco aromatico, sapido e secco (eventualmente Veneto o Sardegna).



Tagliatelle alla colatura di alici

Per l'impasto

- 500 g farina di semola di grano duro
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 20 ml colatura di alici
- 20 g pane grattugiato
- 12 pinoli
- 10 foglie di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e peperoncino

Esecuzione

Posizionate la trafila per tagliatelle nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma e inserite l'acqua nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le tagliatelle della lunghezza desiderata.

Preparazione

In un contenitore preparate a crudo il condimento. Mettete l'olio insieme alla colatura di alici, l'aglio schiacciato, il peperoncino e il prezzemolo tritato.

In una padella fate rosolare il pane grattugiato e i pinoli con un filo di olio extravergine di oliva. Mescolate bene il composto e aggiungete un cucchiaino di prezzemolo tritato. Cuocete la pasta in acqua bollente e salata per 3-4 minuti, scolatela e conditela con la salsa ottenuta.

Servite in tavola con una spolverata del composto di pinoli, prezzemolo e pane grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco molto profumato, fresco e secco (eventualmente Liguria o Sicilia).

Tagliatelle alla genovese

Per l'impasto

- 350 g farina di frumento
- 150 g farina di semola di grano duro
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per la salsa

- 500 g basilico di Prà
- 100 g fagiolini
- 100 g patate
- 100 g pecorino
- 50 g formaggio grattugiato
- 40 g pinoli
- 2 spicchi di aglio
- 50 ml olio extravergine di oliva
- sale grosso

Esecuzione

Posizionate la trafila per tagliatelle nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed strudere e inserite, nell'apposita fessura, l'acqua e le uova precedentemente miscelate. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le tagliatelle della lunghezza desiderata.

Preparazione

Schiacciate in un mortaio di marmo gli spicchi di aglio, il sale grosso e le foglie di basilico fresco aggiungendole poco alla volta. Unite i pinoli, il formaggio grattugiato e l'olio extravergine di oliva, continuando a lavorare con il pestello di legno in modo da ottenere una crema omogenea. Per una preparazione più rapida si possono inserire gli ingredienti in un frullatore tritatutto facendo attenzione a non surriscaldare le foglie di basilico che diventerebbero di un colore scuro e amaro.

A parte lavare i fagiolini e le patate, e cuoceteli in acqua bollente leggermente salata e acidula. Scolate le verdure e tagliatele a tocchetti.

Lessate la pasta fresca per circa 3 minuti e una volta scolata saltatela in padella con il pesto che non dovrà essere riscaldato ma amalgamato con qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta e le verdure come guarnizione. Servite in tavola con un'eventuale spolverata di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco profumato, fresco ed equilibrato (eventualmente Liguria).

Tagliatelle ai porri

Per l'impasto

- 250 g farina di grano saraceno
- 250 g farina di riso integrale
- 2 uova
- 90 ml di acqua fresca
- 5 g gomma di xantana

Per la salsa

- 2 porri di Cervere
- 300 g formaggio grattugiato
- 200 ml panna da cucina
- 100 ml brodo di carne
- 50 g burro
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafilatura per tagliatelle nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate le farine miscelate con la gomma di xantana e azionate il programma per impastare ed estrarre; dopo 10 secondi inserite, nell'apposita fessura, l'acqua e le uova miscelate. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le tagliatelle a una lunghezza di circa 22 cm o comunque della lunghezza desiderata.

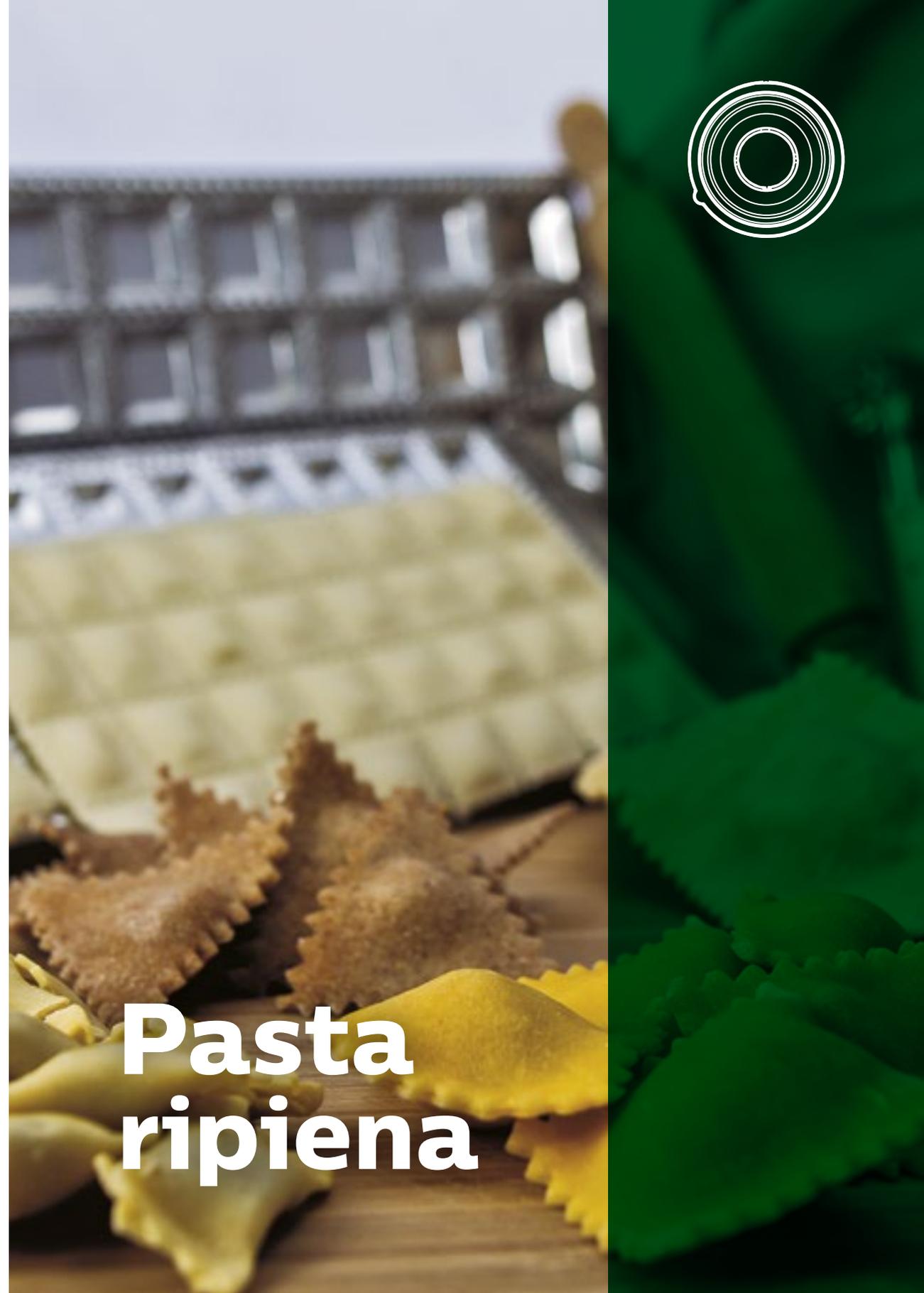
Preparazione

Pulite il porro eliminando la parte verde che potrete mettere da parte per la preparazione di un brodo vegetale. Successivamente tagliate il porro a rondelle sottili e saltatelo in padella con il burro facendolo imbiondire. Bagnate con brodo caldo e aggiungete la panna. Lasciate consumare per circa 10 minuti a fuoco lento. Aggiustate con sale e pepe.

Sbollentate per 3 minuti le tagliatelle di pasta fresca e saltatele in padella con la salsa di porri.

Servite in tavola con una spolverata di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, fresco e secco (eventualmente Piemonte).



Pasta ripiena

Ravioli di magro con pesto alla siciliana

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 250 g ricotta
- 100 g germogli di ortica
- 100 g spinacini freschi
- 100 g formaggio grattugiato
- 1 grattata di noce moscata
- sale e pepe

Per la salsa

- 250 g ricotta
- 150 g mandorle
- 8 pomodori
- 150 g pecorino grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di 30 cm circa.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: sbollentate per 10 minuti e tritate accuratamente le erbe che successivamente dovrete amalgamare con la ricotta, il formaggio grattugiato, una spolverata di noce moscata, poco sale e pepe. Con il ripieno ottenuto andrete a farcire la sfoglia.

Per la **preparazione dei ravioli**: con il ripieno create delle palline poco più grandi di una nocciola e adagiatele sulla sfoglia a una distanza regolare, mantenendovi leggermente al di sopra del centro della sfoglia. In questo modo potrete fare due file di farciture, ricavando due linee di ravioli. Su questa prima sfoglia, inumidendola leggermente, adagiate un altro foglio di pasta; schiacciate facendo rimanere attaccata una all'altra le due sfoglie e con la rotella formate i ravioli.

Per la **preparazione della salsa**: pelate le mandorle e i pomodori, tagliando a cubetti questi ultimi. Frullate le mandorle, il basilico e l'aglio. Unite alla ricotta. Mescolate con il pomodoro e aggiungete alla salsa un filo di olio extravergine di oliva.

Lessate la pasta fresca in acqua bollente e salata, poi saltatela in padella. Servite in tavola con un'abbondante dose di pecorino grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e leggero di alcol o vino rosso giovane armonico e leggero (eventualmente Sicilia).

Ravioli di branzino al pomodoro fresco

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 400 g branzino in filetti
- 200 g pomodori
- 100 g patate
- 20 ml olio extravergine di oliva
- 10 foglie di prezzemolo
- 1 mazzetto di timo fresco
- sale e pepe

Per la salsa

- 36 pomodori datterini
- 20 ml olio extravergine di oliva
- 2 mazzi di basilico fresco
- 10 pinoli
- 50 g pecorino grattugiato
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafila per la sfoglia nel pasta maker.

Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di 30 cm circa.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: lavate e pelate i pomodori, privateli dei semi e saltateli in padella in poco olio extravergine di oliva. Aggiungete i filetti di branzino precedentemente sminuzzati, il prezzemolo tritato, il timo sminuzzato e le patate lessate rese in purea. Cuocete per circa 10 minuti e aggiustate con sale e pepe. Con il ripieno ottenuto andrete a farcire la sfoglia.

Per la **preparazione dei ravioli**: con il ripieno create delle palline poco più grandi di una noce e adagiatele sulla sfoglia a una distanza regolare, mantenendovi al centro di questa. Con un pennello da cucina inumidite la sfoglia in modo che faccia da collante. Ripiegate la sfoglia su se stessa. Schiacciate bene tutti i bordi, in particolare attorno alla farciture. Con la rotella tagliate i ravioli, assicurandovi che i bordi siano ben sigillati.

Per la **preparazione della salsa**: lavate e successivamente tagliate in quattro i pomodorini. Saltateli in padella con olio extravergine di oliva aggiustando di sale. A parte frullate il basilico dopo averlo lavato e asciugato aggiungendo olio extravergine a filo. Ottenuta una crema, aggiungete il pecorino grattugiato e i pinoli. Ultimare la salsa con il sale.

Dopo aver cotto in acqua bollente salata la pasta fresca saltatela in padella con la salsa di pomodoro fresco e guarnite con la crema di basilico leggero e una spolverata di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e leggero (eventualmente Liguria).



Panzerotti alle noci con salsa ai 4 formaggi

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento integrale
- 210 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 300 g borragine
- 300 g bietole
- 250 g ricotta
- 100 g noci sgusciate
- 100 g formaggio grattugiato
- 3 tuorli d'uovo
- sale e pepe

Per la salsa

- 100 g fontina
- 100 g emmental
- 100 g formaggio grattugiato
- 50 g gorgonzola dolce
- 100 ml latte fresco
- 100 ml panna da cucina
- 20 g burro
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie a una lunghezza di 10 cm circa.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: cuocete in acqua bollente le bietole e la borragine, quindi scolatele, tritatele e amalgamatele ai tuorli d'uovo, alla ricotta, al formaggio grattugiato, a sale e pepe. Con il ripieno ottenuto andrete a farcire i panzerotti.

Per la **preparazione dei panzerotti**: dalla sfoglia ottenuta con il pasta maker, servendovi di un coppapasta quadrato ricavate le forme tipiche che serviranno per i panzerotti. Al centro di ciascun quadrato adagiate una pallina di ripieno, inumidite i bordi e ripiegate la sfoglia su se stessa per sigillarli. Rifinite quindi i bordi con l'apposita rotella.

Per la **preparazione della salsa**: versate il latte e la panna in un tegame antiaderente con poco burro sciolto. Unite i formaggi tagliati a dadini e il formaggio grattugiato. Fate fondere a fiamma molto bassa mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno, facendo attenzione che non si attacchino al fondo della pentola.

A parte cuocete la pasta in abbondante acqua bollente. Scolate e saltate con la salsa di formaggi fusi. Servite in tavola con una bella spolverata di pepe appena macinato.

Abbinamenti: vino rosso di buon corpo, profumato e vivace (eventualmente Trentino o Emilia-Romagna).

Agnolotti di manzo burro e salvia

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento
- 250 g farina di kamut
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 400 g carne di manzo macinata (o un pezzo di arrosto/stufato al vino)
- 200 g pomodori freschi
- 100 ml latte
- 100 g grana padano
- 50 g pane raffermo
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 2 scalogni
- 10 foglie di prezzemolo
- 30 ml vino bianco
- 40 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Per la salsa

- 100 g burro
- 12 foglie di salvia
- 100 g formaggio grattugiato
- pepe nero

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di 30 cm circa.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: tritate finemente la cipolla, il prezzemolo e il sedano dopo averlo privato di filamenti. Tostate il battuto in olio extravergine di oliva e unite la carne macinata. Cuocete per alcuni minuti, bagnate con vino bianco e aggiungete i pomodori precedentemente lavati, pelati e privati dei semi. Ammollate il pane con il latte, strizzatelo, tritatelo e unitelo alla carne. Unite il formaggio grattugiato e mescolate il tutto accuratamente. Per la farcia potete utilizzare anche avanzi di arrosti o di carni miste, in modo da non sprecare nulla e nel contempo aumentare il gusto del vostro agnolotto. Con il ripieno ottenuto andrete a farcire la sfoglia.

Per la **preparazione degli agnolotti**: con il ripieno create delle palline poco più grandi di una nocciola e adagiatele sulla sfoglia a una distanza regolare, mantenendovi leggermente al di sopra del centro della sfoglia; in questo modo potrete fare due file di farciture ricavando due linee di agnolotti. Su questa prima sfoglia, inumidendola leggermente, adagiate un altro foglio di pasta; schiacciate facendo rimanere attaccata una all'altra le due sfoglie e con la rotella formate gli agnolotti. Cuocete la pasta in acqua bollente e salata, scolate e saltate in una padella in cui avrete fatto sciogliere il burro e soffritto la salvia. Servite in tavola con un'abbondante spolverata di formaggio grattugiato e pepe nero a mulinello.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, leggermente tannico e fresco (eventualmente Piemonte o Toscana).

Mezzelune al radicchio

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 250 g ricotta
- 2 teste radicchio di Chioggia
- 100 g formaggio grattugiato
- 10 pinoli
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale

Per la salsa

- 500 g pomodori maturi
- 1 zuccina
- 1 peperone
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 melanzana piccola
- 2 cipolle rosse
- 10 foglie basilico
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di timo
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre, tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 10 cm.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: lavate il radicchio, spezzatelo e mettetelo in un tegame con la cipolla tritata finemente, l'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Cuocete per 5 minuti, frullate e, dopo aver raffreddato, mescolate la crema di radicchio con la ricotta e il formaggio grattugiato. Con questo ripieno andrete a farcire le vostre mezzelune.

Per la **preparazione delle mezzelune**: dalla sfoglia ottenuta con il pasta maker, servendovi di un coppapasta ovale ricavate le forme tipiche che serviranno per le mezzelune. Al centro di ciascun ovale adagiate una pallina di ripieno, inumidite i bordi e ripiegate la sfoglia su se stessa per sigillarli. Rifinite quindi i bordi con l'apposita rotella.

Per la **preparazione della salsa**: lavate e tagliate le verdure a cubetti, versate il tutto in una pentola capiente in cui avrete fatto soffriggere l'aglio e la cipolla tritati finemente. Aggiungete aromi a discrezione e aggiustate di sale e pepe. Cuocete con il coperchio su fiamma bassa, per circa 30 minuti mescolando di tanto in tanto. A fine cottura lasciate riposare e poi frullate leggermente il composto per un ragù grossolano ma corposo. Cuocete la pasta fresca in acqua bollente e salata, scolatela e saltatela in padella con il ragù vegetale vegano. Servite in tavola con un filo di olio extravergine di oliva.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e di medio corpo (eventualmente Veneto).



Raviolo sardo con ricotta zafferano e menta

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 300 g ricotta
- 50 g amaretti secchi
- 1 bicchierino di grappa
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bustina di zafferano
- 1 mazzetto di menta fresca
- 1 grattata di noce moscata
- sale e pepe

Per la salsa

- 300 g pomodori freschi
- 24 foglie di basilico fresco
- 20 ml olio extravergine di oliva
- 1 peperoncino
- sale e pepe
- 100 g pecorino sardo (facoltativo)

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie in modo da ottenere dei rettangoli che abbiano un lato che sia la metà dell'altro, in modo che ripiegati possano formare un raviolo da chiudere su tre lati.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: sbriciolate gli amaretti e uniteli alla ricotta, alla bustina di zafferano, ai tuorli d'uovo, al bicchierino di grappa e alle foglie di menta tritata finemente. Se vi piace, potete aromatizzare il tutto con poca noce moscata e aggiustare di sale e pepe. Con questo ripieno andrete a farcire i vostri ravioli sardi.

Per la **preparazione della salsa**: lavate, pelate e tagliate i pomodori dopo averli privati dei semi. Mettete in padella l'olio extravergine di oliva, cuocete il pomodoro e aggiustatelo di sale. Aggiungete un peperoncino e foglie di basilico intero.

Saltate la pasta precedentemente sbollentata e scolata. Servite in tavola con una guarnizione di foglie di basilico sminuzzate con le mani. Accompagnate con un'eventuale grattugiata di pecorino sardo a piacere.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e di medio corpo o vino rosato giovane armonico e leggero (eventualmente Sardegna).

Ravioli di castagne al castelmagno

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento
- 250 g farina di castagne
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 600 g castagne
- 100 g toma piemontese
- 10 ml olio extravergine di oliva
- 1 grattata di noce moscata
- sale e pepe

Per la salsa

- 300 g castelmagno (o formaggio erborinato)
- 100 ml panna da cucina
- 100 ml latte
- 1 tuorlo d'uovo

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 7-8 cm.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: dopo aver inciso le castagne lessatele per circa 30 minuti in acqua bollente con un'eventuale foglia di alloro. Sbucciate le castagne e passatele per ottenerne una purea in cui incorporerete l'olio extravergine di oliva, la toma, una grattata di noce moscata, sale e pepe. Con questa crema di castagne farcirete i vostri ravioli.

Per la **preparazione dei ravioli**: con il ripieno create delle palline poco più grandi di una noce e adagiatele sulla sfoglia a una distanza regolare, mantenendovi al centro di questa. Con un pennello da cucina inumidite la sfoglia in modo che faccia da collante. Ripiegate la sfoglia su se stessa. Schiacciate bene tutti i bordi, in particolare attorno alla farcitura. Con la rotella tagliate i ravioli, assicurandovi che i bordi siano ben sigillati.

Per la **preparazione della salsa**: sbriciolate il castelmagno con le mani e posizionate il tegame ricoprendolo con la panna e il latte. Mettete il tegame a bagnomaria sul fuoco e mescolate il composto in continuazione fino a raggiungere la fusione completa. Spegnete il fuoco e versatevi sopra il rosso d'uovo sbattuto con un goccio d'acqua. Utilizzate immediatamente la fonduta di castelmagno ottenuta, in modo da poter far saltare la pasta precedentemente sbollentata e scolata in una salsa cremosa e omogenea. Servite in tavola con ulteriore castelmagno sbriciolato.

Abbinamenti: vino rosso non troppo giovane, profumato, medio alcolico (eventualmente Piemonte).

Plin di fonduta di montagna

Per l'impasto

- 400 g farina di frumento
- 100 g farina di semola di grano duro
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 400 g fontina
- 100 ml panna da cucina
- 100 g formaggio grattugiato
- 50 ml latte intero
- 20 g burro
- 1 tuorlo d'uovo
- sale e pepe

Per la salsa

- 200 ml panna da cucina
- 100 g burro
- 100 g formaggio grattugiato
- 100 g nocciole tonde gentili delle Langhe (eventuale granella)
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie quadrate a una misura di circa 10 cm per lato.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: versate il latte e la panna in un tegame antiaderente con poco burro sciolto; unite il formaggio tagliato a dadini. Fate fondere a fiamma molto bassa mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno e facendo attenzione che non si attacchino al fondo della pentola. Ottenuta una crema omogenea spegnete il fuoco e aggiungete il tuorlo d'uovo. Mescolate e lasciate raffreddare.

Per la **preparazione dei ravioli**: sistemate la crema di formaggi in una tasca da pasticciere e adagiatene il giusto quantitativo, a distanza regolare, al centro di ogni sfoglia, richiudendo i ravioli con il classico pizzicotto.

Per la **preparazione della salsa**: tritate le nocciole in un mortaio e cuocetele nel burro e nella panna da cucina. Aggiustate di sale e insaporite con poco pepe.

A parte cuocete la pasta nell'acqua, scolate e saltate con la salsa di nocciole. Servite in tavola con una bella spolverata di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vini rossi di medio corpo, freschi e profumati (eventualmente Piemonte).



Tortelli di zucca

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 1,5 kg di zucca
- 100 g mostarda piccante di Cremona
- 150 g amaretti
- 50 g formaggio grattugiato
- 1 grattata di noce moscata
- sale

Per la salsa

- 150 g polpa di zucca
- 100 g stracciatella
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafilatura per sfoglia nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 10 cm per lato, in modo da poter ottenere i quadrati con cui formare i tortelli.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: in una pentola mettete la zucca, gli amaretti polverizzati, la mostarda precedentemente tritata finemente, il formaggio grattugiato, un'abbondante grattata di noce moscata, un pizzico di sale, e fate cuocere per 10 minuti. A fine cottura frullate il tutto per ottenere un composto morbido con cui creare la farcitura.

Per la **preparazione dei tortelli**: con la sfoglia ottenuta create i tortelli; disponete una noce di farcitura su ogni quadrato, inumidite i bordi e chiudete il tortello sovrapponendo un'altra sfoglia; premete i lati facendo aderire molto bene le sfoglie e rifinite con la rotella.

Per la **preparazione della salsa**: mettete in padella l'olio extravergine di oliva, la polpa di zucca precedentemente lavata, tagliata a pezzi e frullata. Aggiustate di sale e cuocete per una decina di minuti.

Lessate la pasta, scolatela e versatela nella padella con il sugo. Saltate per un paio di minuti e poi impiattate. Mettete al centro della pasta un bacio di stracciatella con qualche foglia di prezzemolo. Guarnite con una girata di pepe e delle fettine di zucca tagliata fine e passate in forno in modo che formino delle "ostie" vegetali. Servite in tavola.

Abbinamenti: vino bianco profumato e di corpo leggero o vino rosso giovane armonico e leggero (eventualmente Lombardia).

Medaglioni all'arrabbiata

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento
- 250 g farina di farro
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 4 zucchine
- 200 g robiola
- 100 g formaggio grattugiato
- 15 foglie di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 30 ml olio extravergine di oliva
- sale

Per la salsa

- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- 20 foglie di prezzemolo
- 20 ml olio extravergine di oliva
- 600 g pomodoro fresco

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 15 cm e create la tipica forma a medaglione.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno**: lavate le zucchine, tagliatele a pezzetti, unitele al prezzemolo tritato e cuocetele insieme all'aglio in padella con l'olio extravergine di oliva. Terminata la cottura unite le zucchine schiacciate con la forchetta alla robiola e al formaggio grattugiato. Userete questo composto cremoso e omogeneo come ripieno della pasta.

Per la **preparazione dei medaglioni**: con la sfoglia ottenuta create i medaglioni; disponete una noce generosa di farcitura su ogni sfoglia, inumidite i bordi e chiudete il medaglione sovrapponendo un'altra sfoglia. Premete i lati facendo aderire molto bene le sfoglie e rifinite con la rotella oppure con un coppapasta.

Per la **preparazione della salsa**: tritate la cipolla insieme allo spicchio di aglio. Spezzettate il peperoncino. Mettete in una padella l'olio, il trito e fate dorare a fiamma dolce. Cuocete per qualche minuto, quindi unite il pomodoro e aggiustate di sale. Dopo circa 10 minuti aggiungete il prezzemolo tritato, mescolate e spegnete la fiamma.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela. Fatela saltare nella padella del condimento e servite immediatamente decorando con altro prezzemolo tritato.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e leggero di alcol o vino rosso giovane armonico e leggero (eventualmente Sicilia o Calabria).



Farfalle arlecchino

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 200 g noci sgusciate
- 150 ml latte intero
- 100 g formaggio grattugiato
- 50 g mollica di pane
- 30 g pinoli
- 1 spicchio di aglio
- 50 ml olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

A parte preparate delle fettuccine di differenti colori e appoggiatele sulla sfoglia naturale.

Passate con un matterello (o ancor meglio nella sfogliatrice) in modo che le paste si uniscano in un matrimonio colorato e accattivante. Tagliate in piccoli rettangoli di circa 4 cm per 2. Con pollice e indice schiacciate il centro e formate la farfalla.

Preparazione

Bollite i gherigli per almeno 5 minuti per privarli così più agilmente della buccia esterna.

Mettete la mollica di pane in una ciotola e aggiungete il latte in modo tale che possa inumidirsi bene. Filtrate il pane con un colino a maglie strette facendo attenzione a recuperare il latte in eccesso.

Prendete le noci intiepidite e pelatele.

Unite in un mixer il pane ammollato nel latte, i pinoli, l'aglio e il formaggio grattugiato. Aggiungete poco alla volta l'olio e per ultimo il latte tenuto da parte, in modo da ottenere un bel composto omogeneo. Aggiustate di sale. Lessate la pasta, scolatela e glassatela con la salsa alle noci che potrà essere servita in tavola con una spolverata di formaggio grattugiato e una macinata di pepe nero.

Abbinamenti: vino bianco fresco, sapido e di corpo leggero o vino rosso giovane armonico e profumato (eventualmente Liguria).

Ravioli arcobaleno

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 210 ml acqua fresca

Per la salsa

- 500 g pomodori san Marzano
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 20 foglie di basilico
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Per il ripieno

- 200 g carne trita di vitello (o carni miste avanzate)
- 200 g spinaci freschi
- 100 g di formaggio grattugiato
- 1 cipolla
- 2 tuorli d'uovo
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Versate nella vasca impastatrice la farina, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua dall'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 20 cm o comunque della lunghezza desiderata.

A parte, con della pasta colorata, preparate delle fettuccine di differenti colori e appoggiatele sulla sfoglia naturale. Passate con un matterello (o ancor meglio nella sfogliatrice) in modo che le paste si uniscano in un matrimonio colorato e invitante. Tagliate in piccoli quadrati di circa 5 cm per lato.

Preparazione

Per la **preparazione del ripieno:** rosolate la cipolla in olio extravergine di oliva. Unite la carne macinata e gli spinaci lessati e tritati grossolanamente. Cuocete per alcuni minuti, aggiungete il formaggio grattugiato, le uova e mescolate accuratamente il tutto. Aggiustate di sale.

Per la **preparazione dei ravioli:** mettete una pallina di ripieno su ogni quadrato di sfoglia, quindi chiudete con un altro quadrato, dopo aver inumidito i bordi con l'acqua in modo che si sigellino bene. Rifinite quindi i bordi con la rotella.

Per la **preparazione della salsa:** soffriggete uno spicchio d'aglio e lo scalogno tritato in olio extravergine di oliva. Unite i pomodori, aggiustate di sale e aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata con le mani. Cuocete a fiamma media per circa 10 minuti. La salsa sarà pronta quando la polpa dei pomodori si sarà ammorbidita e sul fondo della padella si sarà formato un sughetto cremoso. Servite in tavola con una eventuale spolverata di formaggio grattugiato e un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e fragrante (eventualmente Puglia o Campania).



Maccheroni radicchio e speck

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 210 ml succo di bietola rossa

Per la salsa

- 200 ml brodo vegetale
- 100 g speck
- 2 teste di radicchio rosso di Treviso
- 100 g formaggio grattugiato
- 100 ml vino bianco secco
- 2 scalogni
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per maccheroni nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite il succo di barbabietola nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i maccheroni a una lunghezza di circa 6-7 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Tagliate lo speck a piccoli cubetti. Lavate e spezzettate grossolanamente il radicchio. Tritate lo scalogno e scaldare il brodo.

Mettete l'olio nella padella, unite lo scalogno e fatelo appena dorare. Unite lo speck e fatelo saltare qualche minuto. Bagnate con il vino bianco, unite una macinata di pepe e lasciate evaporare.

Aggiungete il radicchio, lasciatelo appassire per qualche minuto a fiamma vivace insieme a un paio di cucchiai di brodo e spegnete il fuoco.

Sbollentate la pasta fresca in acqua salata, scolatela e saltatela in padella con la salsa ottenuta.

Servite in tavola con una spolverata di formaggio grattugiato e una macinata di pepe.

Abbinamenti: vino rosato fresco, profumato e di medio corpo o vino rosso giovane armonico e leggero (eventualmente Alto Adige).

Maccheroncini agli spinaci (puttanesca)

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 210 ml estratto di spinaci freschi

Per la salsa

- 600 g pomodori freschi maturi
- 100 g olive nere possibilmente di Gaeta
- 100 g acciughe dissalate
- 50 g capperi dissalati
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafila per maccheroni nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite il succo di spinaci nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i maccheroncini a una lunghezza di circa 7-8 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Soffriggete lo spicchio di aglio e il peperoncino a pezzetti in olio extravergine di oliva. Quando l'aglio sarà dorato eliminatelo e aggiungete le acciughe, pulite e dissalate. Unite i pomodori, lavati, pelati e tagliati a pezzetti, le olive e i capperi dissalati. Aggiustate di sale e lasciate cuocere per 10-15 minuti.

Lessate intanto la pasta fresca in acqua salata, scolatela al dente e conditela con il sugo.

Abbinamenti: vino bianco delicato e fresco o vino rosso giovane di medio corpo, armonico e profumato (eventualmente Campania).



Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 210 ml estratto di peperoni rossi

Per la salsa

- 3 teste di aglio
- 60 ml olio extravergine di oliva
- 12 foglie di prezzemolo
- sale ed eventuale peperoncino

Esecuzione

Posizionate la trafila per spaghetti nel pasta maker.

Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite il succo di peperoni nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spaghetti a una lunghezza di circa 25 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Soffriggete dolcemente l'aglio sbucciato e il peperoncino tagliato a striscioline a cui sono stati rimossi i semi.

Dopo qualche minuto, rimuovete l'aglio e aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Cuocete la pasta in acqua bollente e salata, scolatela e saltate il tutto in padella.

Insaporite con il prezzemolo tritato prima di servire in tavola.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e vivace o vino rosso giovane leggero (eventualmente Campania).

Conchiglie di cavolo viola con crema di parmigiano

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 210 ml estratto di cavolo viola

Per la salsa

- 250 g parmigiano grattugiato
- 100 ml latte
- 75 g farina
- 50 g burro
- sale e pepe
- peperoncino in polvere (facoltativo)

Esecuzione

Posizionate la trafila per conchiglie nel pasta maker.

Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'estratto di cavolo nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le conchiglie a una lunghezza di circa 8-10 cm.

Preparazione

Scaldare il latte senza portarlo a bollore.

A parte sciogliete il burro in un pentolino e aggiungete la farina, mescolando con una frusta in modo da amalgamare bene. Aggiungete il latte caldo e continuate a mescolare per evitare la formazione di grumi.

Fate addensare e aggiungete il parmigiano grattugiato. Aggiustate di sale se necessario.

Mescolate velocemente per far sciogliere il formaggio e aggiungete la pasta cotta in acqua bollente e salata.

Servite in tavola con una pioggia di pepe nero o peperoncino in polvere.

Abbinamenti: vino rosso giovane profumato e leggero (eventualmente Emilia-Romagna).

Spghettoni al nero di seppia con vongole veraci

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca con 1 fialetta di nero di seppia

Per la salsa

- 1 kg vongole veraci
- 150 ml vino bianco
- 12 foglie prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafila per spghettoni nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua col nero di seppia e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate gli spghettoni a una lunghezza di circa 20 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Sistamate le vongole in uno scolapasta e sciacquatele. Ponete lo scolapasta in una ciotola e aggiungete abbondante sale grosso, in modo da ricreare una sorta di acqua marina. Lasciate in ammollo le vongole per 2 ore circa.

Soffriggete lo spicchio di aglio e il peperoncino in olio extravergine di oliva, prendete le vongole sciacquate e tuffatele nel tegame caldo. Bagnate con vino bianco, lasciate sfumare e chiudete con il coperchio. Cuocete per qualche minuto a fiamma alta, così da far aprire tutte le vongole con il calore. Non appena saranno tutte aperte spegnete subito la fiamma, altrimenti le vongole cuoceranno troppo e il fondo si asciugherà eccessivamente.

Scartate l'aglio e nel contempo cuocete la pasta fresca in abbondante acqua bollente e salata, quindi scolatela. Versate il condimento in una padella, aggiungete la pasta e terminate di cuocere utilizzando un po' di acqua di cottura. Spolverate con prezzemolo tritato e servite in tavola.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e sapido o vino rosato di medio corpo e fruttato (eventualmente Sicilia o Calabria).



Tagliatelle allo zafferano (carbonara)

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 80 ml acqua fresca con 1 bustina di zafferano

Per la salsa

- 200 g guanciale di maiale o pancetta
- 120 g pecorino romano grattugiato
- 6 tuorli d'uovo
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per tagliatelle nel pasta maker. Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua, lo zafferano e le uova precedentemente miscelati nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le tagliatelle a una lunghezza di circa 20 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Soffriggete il guanciale (o la pancetta) in olio extravergine di oliva, facendo sì che il grasso risulti ben sciolto. A parte battete i tuorli delle uova ai quali saranno aggiunti un pizzico di sale, il pepe e il pecorino grattugiato. Sbollentate la pasta fresca e dopo averla scolata versatela nella padella, mescolandola con la salsa preparata. Insaporite bene con una spolverata di pecorino grattugiato e pepe nero a mulinello, e servite velocemente in modo che non asciughi.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e di medio corpo o vino rosso giovane armonico e leggero (eventualmente Lazio).

I love lasagne

Per l'impasto

- 400 g farina di frumento
- 100 g farina di semola di grano duro
- 2 uova
- 80 ml di acqua fresca

Per la sfoglia colorata

- 200 g farina di frumento
- 90 ml succo di barbabietola

Per la besciamella

- 1 l latte intero
- 100 g burro
- 100 g farina 00
- 1 grattata di noce moscata
- sale

Per il ragù bolognese

- 400 g carne trita di manzo
- 400 g formaggio grattugiato
- 150 g passata di pomodoro
- 150 ml vino rosso
- 20 g pancetta
- 20 g burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 20 cm o comunque della lunghezza desiderata. Versate nuovamente la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite il succo di barbabietola. Fate estrarre e dalla sfoglia ricavate tanti cuoricini servendovi del tagliabiscotti a forma di cuore. Appoggiateli sulla sfoglia naturale e con il matterello o con la sfogliatrice fate aderire i cuori.

Preparazione

Soffriggete in olio extravergine di oliva un trito fine di cipolla, carota e sedano. Aggiungete la pancetta tagliata finemente e unite la carne. Sfumate con il vino e aggiungete la passata di pomodoro. Aggiustate di sale, pepe e cuocete lentamente per circa 2 ore.

In una pentola con abbondante acqua salata e un cucchiaio di olio cuocete le lasagne un pezzo alla volta per 3 minuti.

In una teglia imburata disponete le lasagne a strati, alternando la pasta, al ragù, alla besciamella e al formaggio grattugiato.

Terminate con una spolverata di formaggio grattugiato, una noce di burro e servite in tavola dopo aver gratinato in forno.

Abbinamenti: vino bianco fresco, profumato e leggero di alcol o vino rosso giovane armonico e leggero (eventualmente Emilia-Romagna).

Pappardelle di cacao

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 20 g cacao amaro in polvere
- 4 uova
- sale
- acqua (facoltativo)

Per la salsa

- 6 salsicce
- 240 g gorgonzola
- 100 ml panna da cucina
- 12 noci
- 1 scalogno
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per pappardelle nel pasta maker. Versate la farina e il cacao nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite le uova (ed eventualmente l'acqua), precedentemente miscelate, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate le pappardelle a una lunghezza di circa 20 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Preparazione

Mettete in padella a soffriggere lo scalogno tritato e aggiungete le salsicce, alle quali avrete prima tolto il budello esterno. Cuocete per 5-10 minuti. Quindi aggiungete le noci sgusciate e tritate grossolanamente.

In un tegame a parte mettete il latte e il gorgonzola tagliato a pezzi, fino a ottenere una crema fluida. Aggiungete il pepe macinato e aggiustate di sale.

Lessate le pappardelle di cacao in abbondante acqua salata, scolatele e fatele saltare nella salsa preparata allungandola, se necessario, con un po' di acqua di cottura. Servite in tavola appena possibile.

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo, profumato e fresco (eventualmente Lombardia).



Oltre
la pasta...
salato

Calzoncini scamorza e prosciutto cotto

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento
- 75 ml olio extravergine di oliva
- 50 g burro
- 1 cucchiaino lievito per torte salate
- sale

Per il ripieno

- 200 g scamorza affumicata grattugiata
- 200 g prosciutto cotto
- 20 ml acqua fresca
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

Posizionate la trafila liscia per biscotti nel pasta maker. Versate la farina e il lievito nella vasca impastatrice. Azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua, l'olio e il burro precedentemente miscelati, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di circa 10-12 cm o comunque della lunghezza desiderata. Avvicinate le sfoglie, unitele e ripassatele con il matterello.

Preparazione

Con un coppapasta rotondo, ricavate dei dischi di pasta di circa 10-15 cm e distribuite al centro, in parti uguali, il formaggio e il prosciutto tagliato a listarelle. Aggiungete un filo di olio e un pizzico di sale prima di ripiegare la pasta, chiudendo i dischi a mezzaluna: la tipica forma del calzoncino.

Sigillate i bordi spennellando con un'emulsione di acqua, olio e sale.

Cuocete in forno a 200 °C per circa 25 minuti.

Abbinamenti: vino rosato profumato e fresco oppure vino rosso leggero e vivace (eventualmente Puglia).

Girelle fantasia

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 210 ml acqua fresca
- 15 g lievito di birra
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale

Per il ripieno

- 3 zucchine
- 250 g emmental a fette
- 200 g prosciutto cotto a fettine
- 10 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Nella vasca impastatrice versate la farina e il lievito sbriciolato finemente.

Azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite l'acqua e l'olio, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker terminerà la fase di impasto spagnetelo, prelevate l'impasto e mettetelo in un contenitore coperto da un panno umido a lievitare per 1 ora.

Terminato questo tempo lavorate velocemente l'impasto, stendetelo e create delle strisce lunghe 20 cm e larghe 4. Per velocizzare i tempi potete sostituire il lievito di birra tradizionale con il lievito istantaneo.

Preparazione

Farcite in parti uguali con le fette di formaggio e prosciutto. Aggiungete le zucchine tagliate per lungo (a nastro). Arrotolate e ricavate delle rotelline di 3 cm di spessore. Cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per circa 15 minuti. Per un servizio più coreografico, potete servire le girelle infilate con spiedini di legno o stecchi da ghiacciolo.

Abbinamenti: vino bianco fruttato e fresco oppure rosato profumato e leggero di alcol (eventualmente Toscana).

Tortino di trombette

Per l'impasto

- 300 g farina di frumento
- 100 g burro
- 50 ml olio extravergine di oliva
- 30 ml acqua fredda
- 1 cucchiaino di lievito per torte salate
- sale

Per il ripieno

- 4 zucchine chiare
- 200 g ricotta
- 50 g formaggio grattugiato
- 50 ml panna da cucina
- 2 uova
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafilatura per sfoglia da 1,2 mm nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate la farina, un pizzico di sale e il lievito.

Azionate il programma per impastare ed estrarre e, nell'apposita fessura, inserite l'acqua, l'olio e il burro fuso precedentemente miscelati.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di circa 15 cm o comunque della lunghezza adatta ai contenitori che utilizzerete per la cottura.

Preparazione

Lavate le trombette e privatele delle estremità prima di tagliarle a rondelle.

In un contenitore mettete la ricotta, la panna, le uova, il formaggio grattugiato e mescolate il tutto. Aggiustate con sale e pepe a piacere.

Adattate la sfoglia ai contenitori e versate su di essa la farcitura. Adagiate le fette di zucca in modo ordinato e piacevole alla vista.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 25-30 minuti. Durante la cottura è opportuno verificare il colorito della sfoglia in modo che raggiunga la doratura ottimale e non bruci.

Servite in tavola eventualmente con base realizzata con una crema di formaggio grattugiato.

Abbinamenti: vino bianco fresco e leggero oppure vino spumante bianco (eventualmente Trentino).



Ravioli fritti

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 40 ml acqua fresca

Per il ripieno

- 300 g formaggio grattugiato
- 200 g carne trita di vitello
- 100 g carne di maiale
- 100 g carne di coniglio
- 100 g spinaci in foglia
- 6 uova
- 1 cipolla
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafilatura per sfoglia nel pasta maker.

Versate la farina nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di circa 10 cm per lato in modo da formare la base per i ravioli.

Preparazione

In olio extravergine di oliva rosolate la cipolla tritata finemente e aggiungete i tre tipi di carne trita. Cuocete a fiamma viva per circa 15 minuti regolando di sale e pepe a piacere.

Lavate e pulite gli spinaci, quindi sbollentateli in acqua salata. Raffreddateli e strizzateli bene.

Unite la carne e gli spinaci e fate passare il tutto nel trita-carne a maglia fine.

Amalgamate il composto con le uova e il formaggio grattugiato.

Disponete la sfoglia di pasta fresca in listarelle di 7-8 cm e farcitela con delle palline di ripieno.

Richiudete e ritagliate il ravioli con la rotella dentellata.

Cuocete i ravioli in forno a 180 °C per 5 minuti e serviteli con una spolverata di formaggio grattugiato e un mulinello di pepe.

Abbinamenti: vino rosato spumante o rosso giovane (eventualmente Piemonte).

Grissini alle acciughe

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 100 g filetti di acciughe sott'olio (o pasta di acciughe)
- 180 ml acqua fresca
- 20 g lievito birra
- 20 ml olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

Nella vasca impastatrice versate la farina, il sale e il lievito di birra; azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite l'acqua e l'olio, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker terminerà la fase di impasto spagnetelo, prelevate l'impasto e mettetelo in un contenitore coperto da un panno umido a lievitare per 1 ora.

Trascorso il tempo fate delle piccole palline con cui ricavarvi dei bastoncini, che diventeranno i vostri grissini.

Preparazione

Guarnite i bastoncini con la pasta di acciughe ottenuta frullando i filetti con poco olio extravergine di oliva. Mettete in teglia su una carta oleata.

Infornate a 180 °C per circa 25 minuti in modo che diventino belli dorati e croccanti. A cottura ultimata, lasciate riposare e servite.

Abbinamenti: vino bianco spumante o rosso giovane (eventualmente Trentino).

Frollini salati

Per l'impasto

- 200 g farina di frumento
- 150 g formaggio grattugiato
- 100 g burro salato
- sale e pepe

Per l'accompagnamento

- 300 g di carne trita di fassona
- 2 cipollotti
- 30 g patè di olive taggiasche
- 3 filetti di acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio di senape al miele
- 30 ml olio extravergine di oliva
- mezzo limone
- sale e pepe

Esecuzione

Posizionate la trafila liscia per biscotti nel pasta maker. Versate la farina e il formaggio grattugiato nella vasca impastatrice. Azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite il burro fuso nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di circa 15 cm o comunque della lunghezza desiderata, dalla quale ricaverete la forma dei frollini servendovi di un coppapasta. Appoggiate i frollini salati su teglie foderate con carta oleata, salate, pepate e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti.

Preparazione

Schiacciate le acciughe e tritate i cipollotti. Metteteli in un contenitore in cui aggiungerete la senape al miele, il patè di olive, il succo di limone e l'olio extravergine di oliva. Aggiustate di sale e pepe a piacere. Unite la carne trita e conditela con la salsa ottenuta. Dividete in porzioni uguali creando dei piccoli cilindri che verranno appoggiati sui frollini salati.

Abbinamenti: vino bianco spumante o vino rosso leggero e fresco (eventualmente Piemonte).



Oltre
la pasta...
dolce

Biscotti di nocciole

Per l'impasto

- 150 g farina di nocciole
- 130 g farina di frumento
- 100 g fecola di patate
- 150 g zucchero
- 130 g burro
- 1 bustina lievito vanigliato per dolci
- 2 uova
- sale (facoltativo)

Esecuzione

Posizionate la trafila liscia per biscotti nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate le farine, lo zucchero e il lievito. Azionate il programma per impastare ed estrarre e, nell'apposita fessura, aggiungete gli altri ingredienti precedentemente miscelati.

Preparazione

Servitevi dei coppapasta per ritagliare, dalle sfoglie ottenute, due forme di biscotti: a stella e a cuore. Poneteli su una teglia rivestita di carta oleata e cuocete in forno preriscaldato alla temperatura di 180 °C per circa 15 minuti.

Abbinamenti: vino bianco dolce fresco vivace (eventualmente Piemonte) oppure bevande calde.

Baffi al cioccolato e lavanda

Per l'impasto

- 150 g fecola di patate
- 150 g maizena
- 130 g zucchero
- 120 g burro
- 5 g lievito per dolci
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo

Per la salsa

- 200 g cioccolato fondente
- 50 ml latte
- 10 g fiori secchi di lavanda

Esecuzione

Posizionate la trafila rigata per biscotti nel pasta maker. Versate le farine nella vasca impastatrice, azionate il programma per impastare ed estrarre e inserite il burro fuso e le uova, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di circa 10 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Tagliate la sfoglia a metà nel senso della lunghezza, ottenendo così tanti bastoncini che ripiegherete su se stessi per dare la forma curva del baffo.

Preparazione

Come prima cosa sarà necessario smorzare l'aroma pungente dei fiori di lavanda, lasciandoli brevemente in infusione nel latte tiepido.

Nel frattempo cuocete i vostri baffi in forno preriscaldato alla temperatura di 180 °C per 15-20 minuti circa.

A parte, fate fondere il cioccolato a bagnomaria. Unite i fiori di lavanda. Mescolate fino a ottenere una salsa liscia e omogenea in cui intingere una piccola parte dell'estremità del biscotto che verrà risistemato sulla carta oleata e fatto raffreddare in frigorifero.

Servite in tavola.

Abbinamenti: bevande calde o distillati di canna da zucchero.

Frollini della tradizione

Per l'impasto

- 350 g farina di frumento
- 150 g zucchero
- 150 g burro
- 2 tuorli d'uovo
- 5 g lievito per dolci
- sale
- scorza grattugiata di agrume (arancia o limone)

Esecuzione

Posizionate la trafila rigata per biscotti nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate la farina, la scorza di agrume e lo zucchero. Azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite il burro fuso e i tuorli, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i biscotti della lunghezza desiderata.

Preparazione

Appoggiate i biscotti su teglie foderate con carta oleata e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti. Se invece l'impasto dovesse risultare troppo morbido, ecco come dovete procedere: fate estrarre completamente la frolla, formate un panetto e sistematelo a riposare in frigorifero per 1 ora, avvolto nella pellicola trasparente. Prendete quindi il panetto di pasta e sistematelo fra due fogli di carta da forno. Stendete con il matterello a uno spessore 3-4 mm. Con le formine ritagliate i biscotti. Procedete con la normale cottura in forno a 180 °C per 15 minuti.

Abbinamenti: vino bianco dolce fresco vivace (eventualmente Lombardia) oppure bevande calde.

Biscotti con frolla senza glutine

Per l'impasto

- 250 g zucchero
- 220 g burro
- 200 g mais fioretto
- 100 g farina di riso
- 100 g maizena
- 100 g fecola di patate
- 2 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 5 g lievito per dolci
- 4 g gomma di xantana
- aromi a piacere (limone, arancia, vaniglia)

Esecuzione

Posizionate la trafila rigata per biscotti nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate le farine, il lievito, gli aromi, la gomma di xantana e lo zucchero. Azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite il burro fuso, i tuorli e le uova, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate i biscotti della lunghezza desiderata.

Preparazione

Appoggiate i frollini su teglie foderate con carta oleata e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti. Se invece l'impasto dovesse risultare troppo morbido, ecco come dovete procedere: fate estrarre completamente la frolla, formate un panetto e sistematelo a riposare in frigorifero per 1 ora, avvolto nella pellicola trasparente. Prendete il panetto di pasta e sistematelo fra due fogli di carta da forno. Stendete con il matterello a uno spessore di 3 mm. Con le formine ritagliate i biscotti. Procedete con la normale cottura in forno a 180 °C per 15 minuti.

Abbinamenti: bevande calde e in particolar modo infusi o vini da dessert.



Tartellette crema pasticciera e piccoli frutti

Per l'impasto

- 200 g farina di frumento
- 100 g zucchero a velo
- 100 g burro
- 50 g fecola di patate
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 pizzico di sale

Per la crema pasticciera

- 300 ml latte
- 2 tuorli uovo
- 2 uova
- 100 g zucchero
- 20 g maizena
- 20 g farina
- 1 stecca di vaniglia

Per guarnire

- 24 mirtilli
- 12 fragole
- 1 cestino di ribes
- 1 mazzetto di menta

Esecuzione

Posizionate la trafila liscia per biscotti nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate le farine e lo zucchero, azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite le uova, il burro fuso, il sale e la scorza di limone precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di circa 15 cm o comunque della lunghezza adatta ai contenitori che utilizzerete per la cottura.

Preparazione

Per la **preparazione delle tartellette**: con un forchetta bucherellate la base delle tartellette e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti. Trasferite le tartellette in un piatto e fatele raffreddare. Farcite con la crema pasticciera preparata. Decorate secondo il vostro gusto con la frutta fresca che più amate e servite.

Per la **preparazione della crema pasticciera**: sbattete le uova con lo zucchero, aggiungete la maizena e mescolando versate il latte a filo. Aggiungete quindi la vaniglia. Mettete la pentola sul fuoco e cuocete finché la vostra crema non si sarà addensata. Spegnete il fuoco e dopo aver trasferito la crema in un contenitore copritelo con la pellicola che faccia contatto. Raffreddate a temperatura ambiente per circa 30 minuti, quindi mettete in frigorifero. Prima di utilizzare la crema rendetela cremosa con la frusta per qualche secondo.

Abbinamenti: vino rosso dolce fresco vivace (eventualmente Piemonte) oppure bevande calde.

Mandorlini morbidi

Per l'impasto

- 200 g farina di frumento
- 200 g farina di mandorle
- 100 g zucchero semolato
- 100 g burro
- 2 tuorli d'uovo
- 10 ml di marsala secco
- sale

Per guarnire

- 100 g scaglie di mandorla
- 30 g zucchero a velo

Esecuzione

Posizionate la trafila rigata per biscotti nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate le farine e lo zucchero, azionate il programma per impastare ed estrarre. Aggiungete tutti gli altri ingredienti, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre ricompattate l'impasto e sistematelo a riposare per una paio d'ore in frigorifero, avvolto dentro un panno umido.

Riprendete la pasta e ricavate delle palline della grandezza di un'albicocca, schiacciandole leggermente.

Preparazione

Coprite le forme ottenute con alcune scaglie di mandorla e mettetele su una teglia ricoperta con carta oleata. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti. Servite in tavola dopo aver spolverato con zucchero a velo.

Abbinamenti: vino bianco profumato dolce e passito (eventualmente Sicilia o Piemonte) o bevande calde.

Crostatine di kamut alla crema di nocciola

Per l'impasto

- 400 g farina di kamut
- 150 g burro
- 150 g zucchero di canna
- 2 uova
- mezza bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Per guarnire

- 1 vasetto di crema di nocciole
- 20 g zucchero a velo

Esecuzione

Posizionate la trafila liscia per biscotti nel pasta maker. Nella vasca impastatrice versate la farina, il lievito, lo zucchero e un pizzico di sale.

Azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite il burro e le uova, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre ricompattate l'impasto e poi avvolgetelo nella pellicola facendolo riposare per circa 45 minuti.

Stendete la frolla ricavando una sfoglia dello spessore di 2 mm e poi tagliatela in pezzi di dimensioni adatte ai contenitori da forno che utilizzerete.

Preparazione

Bucherellate la base delle crostatine con una forchetta e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti. Trasferite le crostatine in un piatto e fatele raffreddare. Farcite con la crema di nocciole. Decorate a piacere con zucchero a velo e servite.

Abbinamenti vino bianco dolce fresco vivace (eventualmente Piemonte) oppure bevande calde.

Cannoli al cacao con ricotta di bufala

Per l'impasto

- 300 g farina di frumento
- 80 ml vino rosso secco o marsala
- 1 cucchiaino di strutto
- 1 cucchiaino di cacao
- mezzo cucchiaino di cannella e caffè

Per il ripieno

- 1 kg ricotta di bufala
- 400 ml panna da montare
- 400 g zucchero a velo
- 100 g pistacchi di Bronte sminuzzati
- 70 g cioccolato fondente a pezzi

Esecuzione

Posizionate la trafilatura per sfoglia o per biscotti nel pasta maker.

Nella vasca impastatrice versate la farina, il cacao, il caffè e la cannella. Azionate il programma per impastare ed estrarre, e nell'apposita fessura aggiungete il vino e lo strutto. Quando l'impasto sarà pronto, mettetelo in una ciotola, copritelo con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare per circa 2 ore (ma meglio tutta una notte).

Dopo il riposo, inserite nel pasta maker la trafilatura per sfoglia. Riducete il composto a pezzi piccoli, selezionate il programma per la sola estrusione, e quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia in quadrati di circa 10 cm che dovranno essere spennellati con l'albume sbattuto. Avvolgete la pasta sugli appositi tubi e friggetela in abbondante olio bollente. Eliminate dai cannoli l'olio in eccesso utilizzando dei fogli di carta assorbente da cucina e, una volta raffreddati, eliminate il tubo metallico.

Preparazione

Mettete la ricotta in un contenitore amalgamandola con lo zucchero a velo e con la panna. Con uno sbattitore montate il composto, quindi unitevi il cioccolato spezzettato. Farcite i cannoli con la salsa a base di ricotta e servite in tavola dopo aver guarnito con i pistacchi tritati ed eventuali ciliegine candite.

Abbinamenti: vino bianco dolce e fresco anche liquoroso (eventualmente Sicilia).



Tarte tatin

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento
- 125 g burro
- 30 ml acqua fresca
- sale

Per guarnire

- 6 mele golden o renetta
- 6 cucchiaini di zucchero
- 30 g di burro

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Nella vasca impastatrice versate la farina e un pizzico di sale. Azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite il burro fuso e l'acqua, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura.

Quando il pasta maker inizierà a estrarre ricompattate l'impasto e poi avvolgetelo nella pellicola trasparente facendolo riposare per circa 30 minuti.

Stendete la pasta ricavando una sfoglia dello spessore di 2-3 mm e poi tagliatela nella dimensione adatta al contenitore da forno che utilizzerete.

Preparazione

Sbucciate le mele con l'aiuto di un coltello o di un pelapatate. Fate caramellare lo zucchero in una padella e mescolate servendovi di un cucchiaino di legno.

Togliete la pentola dal fuoco, aggiungete il burro e mescolate. A parte tagliate le mele in otto spicchi uguali.

Adagiate le mele sul caramello e riempite tutto lo stampo. Una volta riempito tutto lo stampo con le mele adagiate la sfoglia ottenuta con il pasta maker. Rigitate il bordo e bucherellate la pasta con l'aiuto di un coltello, facendo così in modo che non si gonfi durante la cottura.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 15-20 minuti circa, fino a che la torta non risulti dorata.

Attendete qualche minuto prima di capovolgere la torta.

Abbinamenti: sidro di mele o vino bianco fresco vivace (eventualmente Piemonte) oppure bevande calde a base di succo di mela.

Cuori e stelle al cioccolato

Per l'impasto

- 400 g farina di frumento
- 200 g burro
- 200 g zucchero
- 50 g cacao amaro in polvere
- 2 uova
- mezza bustina di lievito vanigliato per dolci

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker.

Nella vasca impastatrice versate la farina, il cacao, il lievito e lo zucchero.

Azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite il burro fuso e le uova, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura.

Fate estrarre dei lunghi nastri che andrete a tagliare con le formine a cuore e a stella.

Preparazione

Preparate due teglie da forno rivestite di carta oleata e preriscaldare il forno a 180 °C.

Tagliate le forme dei biscotti con un tagliabiscotto e sistematele sulle teglie.

Infornate e cuocete per 15 minuti circa.

Abbinamenti: vino dolce, alcolico e fresco (eventualmente Veneto), bevande calde o distillati di vinacce o di canna da zucchero.

Biscotti di Natale

Per l'impasto

- 250 g farina di frumento
- 250 g farina di kamut
- 200 g burro
- 200 g zucchero a velo
- 4 tuorli d'uovo
- vaniglia e cannella a piacere

Per guarnire

- 400 g ghiaccia reale
- 2-3 confezioni di codette miste

Esecuzione

Posizionate la trafila liscia per biscotti nel pasta maker. Versate nella vasca impastatrice le farine e lo zucchero. Azionate il programma per impastare ed estrarre, e inserite il burro fuso e le uova, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre ricompattate l'impasto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare per circa 2 ore in frigorifero. Terminato il tempo di riposo, con il matterello stendete la pasta tra due fogli di carta oleata, fino a ottenere uno spessore di 5 mm circa.

Preparazione

Con le apposite formine ricavate tanti biscotti a forma di stella e di cuore. Forateli in modo che una volta cotti, dal buco possa passare un filo. Disponete i biscotti su delle teglie foderate con carta oleata e cuoceteli in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti. Mettete la ghiaccia in delle piccole sac-à-poche munite di beccuccio a foro stretto, decorate i biscotti a piacere e fate asciugare. Appendeteli all'albero di Natale con nastri di raso o rafia.

Abbinamenti: vino bianco dolce fresco vivace (eventualmente Piemonte) oppure bevande calde.

Ravioli al cioccolato fondente

Per l'impasto

- 500 g farina di frumento
- 2 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 100 ml acqua fresca
- 20 g cacao

Per il ripieno

- 200 g crema di cioccolato fondente
- 50 g cacao amaro in polvere

Esecuzione

Posizionate la trafila per sfoglia nel pasta maker. Versate la farina e il cacao nella vasca impastatrice e azionate il programma per impastare ed estrarre; quindi inserite l'acqua, il tuorlo e l'uovo, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre tagliate la sfoglia a una lunghezza di circa 10 cm per lato in modo da formare la base per i ravioli.

Preparazione

Disponete la sfoglia di pasta fresca in listarelle di 7-8 cm e farcitela con la salsa di nocchie. Richiudete e ritagliate i ravioli con la rotella dentellata. Cuocete i ravioli in acqua bollente non salata per 1 o 2 minuti. Saltateli con burro alle nocchie e serviteli in tavola con una spolverata di cacao amaro.

Abbinamenti: vino bianco dolce fresco vivace (eventualmente Piemonte) oppure bevande calde.

Indice delle ricette

Agnolotti di manzo burro e salvia	82	Paccheri con burrata e pesto di pistacchi	51
Baffi al cioccolato e lavanda	115	Paccheri con peperoni e merluzzo	52
Biscotti con frolla senza glutine	117	Panzerotti alle noci con salsa ai 4 formaggi	81
Biscotti di Natale	126	Pappardelle ai funghi	42
Biscotti di nocciole	114	Pappardelle con broccoli romaneschi e lardo	46
Calzoncini scamorza e prosciutto cotto	106	Pappardelle con crema di fave e dentice	45
Cannoli al cacao con ricotta di bufala	122	Pappardelle di cacao	104
Capelli d'angelo al profumo d'estate	70	Pappardelle integrali al ragù bolognese	44
Capelli d'angelo alla boscaiola	66	Penne con datterini confit e asiago	27
Capelli d'angelo con friarielli e salsiccia	69	Pizzoccheri della Valtellina	34
Capelli d'angelo con seppioline e olive taggiasche	68	Plin di fonduta di montagna	87
Conchiglie con fave e pesto di rucola	64	Ravioli al cioccolato fondente	127
Conchiglie cozze e patate	62	Ravioli arcobaleno	93
Conchiglie di cavolo viola con crema di parmigiano	99	Ravioli di branzino al pomodoro fresco	79
Conchiglie ppp (panna prosciutto e piselli)	63	Ravioli di castagne al castelmagno	86
Crema di fagioli con conchiglie	60	Ravioli di magro con pesto alla siciliana	78
Crostatine di kamut alla crema di nocciola	121	Ravioli fritti	110
Cuori e stelle al cioccolato	125	Raviolo sardo con ricotta, zafferano e menta	85
Ditalini con cipolle di Tropea e melanzane	26	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	98
Farfalle arlecchino	92	Spaghetti alla chitarra cacio e pepe	57
Fettuccine al ragù bianco emiliano	39	Spaghetti alla chitarra con polpettine	58
Fettuccine con ortiche e scampi	40	Spaghetti alla chitarra con scampi e pomodori	56
Fettuccine con uova e asparagi	36	Spaghetti alla chitarra con tastasale e radicchio	54
Fettuccine mediterranee	38	Spaghettoni ai fiori di capperi	18
Frollini della tradizione	116	Spaghettoni al guanciale	20
Frollini salati	112	Spaghettoni al nero di seppia con vongole veraci	100
Girelle fantasia	107	Spaghettoni all'uovo con le acciughe	21
Grissini alle acciughe	111	Spaghettoni porcini, zucchine e zafferano	22
I love lasagne	103	Tagliatelle ai porri	76
Lasagne con gamberi e crema di carciofi	33	Tagliatelle alla colatura di alici	74
Lasagne con quartirolo e broccoli	30	Tagliatelle alla genovese	75
Lasagne primavera	32	Tagliatelle allo scoglio	72
Maccheroncini agli spinaci (puttanesca)	96	Tagliatelle allo zafferano (carbonara)	102
Maccheroni agli scampi	28	Tarte tatin	124
Maccheroni al ragù della tradizione	24	Tartellette crema pasticciera e piccoli frutti	119
Maccheroni radicchio e speck	95	Tortelli di zucca	89
Mandorlini morbidi	120	Tortino di trombette	108
Medaglioni all'arrabbiata	90		
Mezzelune al radicchio	83		
Paccheri alla marinara	50		
Paccheri alla sorrentina	48		



Romina Baratta

Romina Baratta è nata a Cuneo il 7 febbraio del 1981. Diplomata all'Istituto Alberghiero Donadio di Drone-ro, ha scritto libri di cucina per la scuola. Attualmente lavora come Insegnante all'Enaip di Cuneo dove offre le proprie competenze professionali nel settore alberghiero. Volto televisivo di QVC per Philips, collabora con Slow Food nel progetto di educazione sensoriale Alle Origini del Gusto.

Dalla sua passione per tutto ciò che la cucina offre nascono nuove ricerche su piatti e preparazioni in grado di aiutarci a migliorare il nostro modo di alimentarci. Coltiva una particolare curiosità per la cucina della tradizione e la sua storia.



HR2400/00
EAN 8710103850212