



/philipsargentina

Para saber más, contactate con Help Desk
0800-888-7532

www.philips.com.ar

Medio: libro de recetas Philips Pasta Maker

12Nc: 3000 034 58291 A

PHILIPS

Pasta Maker

Máquina de pastas



Libro de recetas Philips Viva Pasta Maker







Índice

INTRODUCCIÓN

Tu pasta favorita, fresca y casera en minutos	4
---	---

¿CÓMO USAR LA PHILIPS PASTA MAKER?

Preparando la masa base	6
¿Cómo hacer pasta fresca en 3 minutos?	7
Discos de molde y formatos de pasta	8
Fácil de usar, ¡fácil de limpiar!	9

CONOCIENDO MÁS SOBRE LAS PASTAS

Diferentes tipos de masas	10
¡12 consejos para cocinar la pasta perfecta!	12
¿Qué salsa va mejor con cada pasta?	13
¿Congelar o no congelar?	15

RECETAS PARA CADA MOMENTO CON TU PHILIPS VIVA PASTA MAKER

Las recetas	16
Spaghetti a la carbonara	18
Fettuccine con salchichas, ajo y aceite de oliva	20
Pasta penne de espinaca con calamares y langostinos	22
Spaghetti de espelta con queso y pimienta	24
Verano ditalini	26
Ensalada de penne tricolor	28
Spaghetti con salsa de tomate	30
Fettuccine al pesto	32
Fideos Dan Dan	34
Spaghetti sin gluten con salsa de berenjena	36



Tu pasta favorita, fresca y casera en minutos

Disfrutá de una gran variedad de pasta fresca, hecha de una manera práctica y sencilla por la Philips Viva Pasta Maker.

¿Qué tal cambiar la pasta industrializada por una mucho más sabrosa?

La pasta artesanal posee un sabor especial y único, y ahora es mucho más fácil de hacer gracias a la Philips Viva Pasta Maker. Con ella, podrás preparar fideos en casa para toda la familia de una forma mucho más rápida y sencilla, pulsando solamente un botón. ¿Empezamos? En las siguientes páginas, vas a encontrar algunas recetas llenas de sabor y simples de preparar, empezando con lo básico.

Una comida especial no siempre debe requerir mucho tiempo ni tampoco gran cantidad de ingredientes. A veces, con los indicados y unos pocos minutos, es suficiente para prepararla. Desde masas tradicionales como harina de trigo, hasta otras más elaboradas, como las integrales y de sémola. Incluso, sumando caldo de vegetales, como zanahoria, remolacha, espinaca o hierbas, el menú quedará todavía más saludable y colorido. ¡Intentalo!

La experiencia se vuelve más divertida cuando jugamos con los diferentes formatos de pasta: fettuccine, spaghetti, penne, etc. Son diversas posibilidades, de las que conseguimos decenas de deliciosas recetas, ¡que también sorprenderán a los más chicos!

Para lograr garantizar el éxito de tus comidas, testeamos y degustamos todas las recetas del libro. Así, podrás encontrar cada receta con sus instrucciones paso a paso, detalles y varios consejos, facilitando al máximo su preparación.

Si tenés ganas de seguir inspirándote con otros libros de receta, ¡presta mucha atención a las proporciones! Será siempre necesario adaptar las cantidades de harina y líquido, usando los vasos medidores de la Philips Viva Pasta Maker, para así asegurar que el resultado sea el deseado.

Para conocer más recetas, además de consejos y trucos sobre cómo usar la Philips Viva Pasta Maker, ingresá en nuestra página: www.philips.com.ar.



Imagen meramente ilustrativa.

Spaghetti sin gluten con salsa de berenjena

Pasta fresca

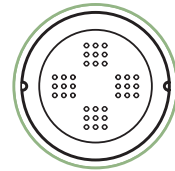
- ✕ 400 g de pasta de trigo sarraceno

Ingredientes

- ✕ 2 berenjenas
- ✕ 2 dientes de ajo
- ✕ 80 ml de aceite extra virgen
- ✕ 20 g de albahaca
- ✕ 200 g de ricotta fresca
- ✕ Sal, pimienta y vino blanco a gusto

Preparación

1. Colocá el agua a hervir para preparar la pasta con sal.
2. Lavá cuidadosamente las berenjenas y cortalas en cubos.
3. En una olla, calentá el aceite y salteá el ajo hasta que quede dorado y, después, agregá las berenjenas. Añadí la sal para luego desglasar con vino blanco.
4. Cociná a fuego alto por 5-6 minutos.
5. Por otro lado, condimentá la ricotta con un hilo de aceite, sal, pimienta y las hojas de albahaca enteras. Mezclá hasta que quede con consistencia cremosa.
6. Colocá la pasta a cocinar y colá cuando estén *al dente*. Mezclá con la salsa de berenjenas caliente.
7. Con el fuego apagado, mezclá la crema de ricotta con el resto de la preparación y finalizá agregando queso parmesano.



¿Sabías qué?

Desglasar es una técnica en que se coloca un poco de líquido en la olla luego que se terminan de cocinar los alimentos para remover los residuos y, así, aprovecharlos, creando un caldo que se convertirá en la base de la salsa.



Preparando la masa base

CON HUEVOS | Rinde = 200 g de masa

200 g de harina

Colocá la harina en el vaso medidor de harina, llenándolo hasta el tope. ¡OJO! No apretar ni dar “golpecitos” para que no se compacte. Sólo pasá una espátula por encima para dejar la harina justo hasta el borde del vaso medidor.

80 ml de líquido (1 huevo + agua)

Usando el medidor del lado A (ver abajo la explicación de vasos medidores según sus lados), colocá un huevo entero y mezclá la clara y la yema suavemente con un tenedor. Por último, vertí agua hasta llegar a los 80ml.

SIN HUEVOS | Rinde = 200 g de masa

200 g de harina

Colocá la harina en el vaso medidor de harina, llenándolo hasta el tope. ¡OJO! No apretar ni dar “golpecitos” para que no se compacte. Sólo pasá una espátula por encima para dejar la harina justo hasta el borde del vaso medidor.

70 ml de líquido

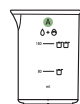
Usando el medidor del lado B (ver abajo la explicación de vasos medidores según sus lados), vertí agua hasta llegar a los 70ml.



Nota: Para que la receta rinda 400g, duplicá las cantidades de harina y líquido. Para dos personas, la proporción recomendada es de 200g. Para cuatro personas, la proporción recomendada es de 400g.

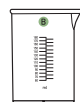
AVISO IMPORTANTE

El vaso medidor de líquidos tiene dos lados:



Lado A

Para pastas con harina común (hechas con huevo) con dos niveles de líquido.



Lado B

Para todos los otros tipos de masa con volumen específico:

- ✖ Harina de trigo con una mezcla de agua o caldo de vegetales.
- ✖ Otra variedad de harinas con mezcla de huevos/ agua/ caldo de vegetales/ otras.



Fideos dan dan

Pasta fresca

- × 200 g fideos delgados de huevo

Mezcla de carne

Opcional

× Maní tostado y molido

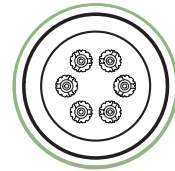
- × 100 g de carne o cerdo molidos
- × 1 cda. de aceite de maní
- × 2 dientes de ajo picados
- × 1 cdta. de jengibre picado
- × 30 g de col blanca en rebanadas delgadas
- × 2 puerros picados
- × 1 pimiento rojo picado
- × 1 cda. de vino de arroz chino
- × 1/2 cdta. de sal o a gusto

Salsa

- × 50 ml (4 cucharadas soperas) de caldo de pollo
- × 2 cdas. de salsa de soja
- × 1/2 cda. de pasta de sésamo o tahini
- × 2 cdts. de aceite de sésamo aceite picante a gusto
- × 1 cdta. de azúcar
- × 1 cda. de vinagre de arroz negro
- × 1/2 cdta. de pimienta de Sichuan molida

Preparación

1. Herví una olla grande de agua con sal.
2. Para la salsa: mezclá los ingredientes. Guardá la mezcla para más tarde.
3. Calentá un wok o una sartén a temperatura media a alta. Calentá el aceite. Agregá el ajo, el jengibre, las partes blancas de los puerros y la col. Cociná hasta que suelten su aroma, durante aproximadamente 1 minuto. Agregá la carne y revolvé hasta que esté dorada y crujiente. Añadí el vino de arroz para desglasar la sartén. Aliñar.
4. Mientras tanto, herví los fideos, escurrí, y enjuagá brevemente en agua fría para detener el proceso de cocción, pero mantenelos calientes. Escurrí y serví en un plato.
5. Vertí la salsa sobre los fideos y serví con la carne. Cubrí con la parte verde de los puerros picados y, de manera opcional, con maní.



¡TIP!

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

¿Cómo hacer pasta fresca en 3 minutos?



Elegí el disco de molde de acuerdo a la pasta que quieras preparar. Colocalo en la Pasta Maker y encendela.



Abrió la tapa superior de la Pasta Maker, colocá la harina que hayas elegido para tus pastas y cerrala.



Seleccioná el botón:

ATENCIÓN
No dejes caer ningún ingrediente en el orificio de tubo de presión.



Presioná el botón y la Pasta Maker comenzará a funcionar.



Vertí lentamente el líquido (tu mezcla de huevos/ agua/ caldo de vegetales/ otro), en el pequeño orificio de la tapa superior de la Pasta Maker.

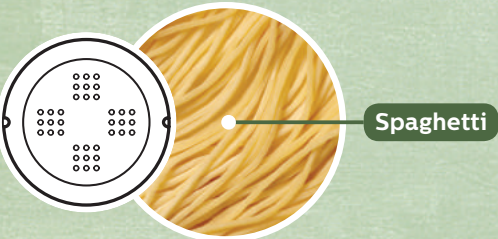


Después de aproximadamente 3 minutos comenzará a salir la pasta. Acomodala en una fuente o tabla.

¡LISTO!
A medida que la masa vaya saliendo, recortá con la herramienta de corte en el tamaño que desees.

Discos de molde de masa y formatos de pasta

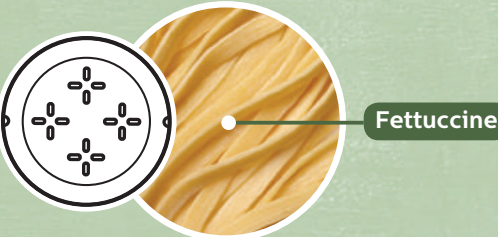
¡Salí de la rutina y creá tus propios formatos de pasta favorita! Elegí uno de los discos de modelado de la Philips Viva Pasta Maker y colocalo. La Philips Viva Pasta Maker viene con discos para hacer penne, spaghetti y fettuccine que pueden ser usados para preparar cualquier receta de pastas de este libro.



Spaghetti



Penne



Fettuccine



Después de hacer tu pasta casera, es posible que sobre un poco de masa dentro del recinto de la Pasta Maker. En este caso, girá el botón de control para  y presioná . Al hacer esto, el procesador de pasta extraerá la masa sobrante.



Para determinar el peso de los ingredientes con mayor precisión, sugerimos el uso de una balanza de cocina.

ORGANIZÁ TU COCINA

Después de usar la Philips Pasta Maker, guardá los discos de molde dentro del cajón en la parte frontal del equipo para dejar la cocina siempre limpia y organizada.



Para incluir más colores y sabores diferentes en tus pastas, usá condimentos, hierbas, extractos vegetales y otros ingredientes. Mirá las sugerencias de las páginas 10 y 11 y ¡manos a la masa!

CAPACIDAD DE LA MÁQUINA

La Philips Viva Pasta Maker tiene una capacidad mínima de procesar 200g de harina, y máxima de 400g, logrando realizar en menos de 20 minutos 450g de masa lista para cocinar tus mejores pastas.



Imagen meramente ilustrativa.



Fettuccine al pesto

Pasta fresca

- × 200 g de fettuccine

Salsa

- × 1 diente de ajo
- × 10 g (1 cda.) de piñones tostados
- × 2 puñados de albahaca fresca
- × 50 ml (4 cdas. soperas) de aceite de oliva extra virgen
- × 20 g de queso
- × Parmesano rallado
- × Pimienta negra en polvo a gusto
- × Sal a gusto

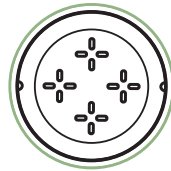
Ingredientes para servir el plato

- × Tomates picados
- × Hojas frescas de albahaca picadas
- × 1 pimiento rojo picado
- × Queso parmesano

Preparación

1. Herví una olla grande de agua con sal.
2. Prepará el pesto. Usá la procesadora Philips o el accesorio procesador del mixer Philips para moler los piñones con el ajo; añadí la albahaca y, lentamente, el aceite. Finalmente, agregá el queso y la pimienta a gusto.
3. Cociná la pasta durante aproximadamente 8 minutos hasta que esté blanda.
4. Serví la pasta con abundante pesto, colocá las hojas frescas de albahaca picada, el pimiento rojo picado y espolvoreá con queso parmesano.

Sugerencia: agregá una pechuga de pollo, calabacín o hinojos para convertir este plato en una comida completa.



Fácil de usar, ¡fácil de limpiar!

Limpiar la Philips Viva Pasta Maker es tan simple como preparar la pasta, ya que viene con varios accesorios para ayudar en la tarea de manera práctica y sencilla.

¡IMPORTANTE! Antes de empezar, recordá que después de hacer una receta de pasta es posible que sobre un poco de la masa dentro de la cámara. En este caso, girá el botón de control para y presioná . Al hacer esto, el procesador de pasta extraerá la masa sobrante.

1

Apagá y desenchufá el equipo.

2

Abrí la tapa y retirala del equipo.

3

Sacá el recinto (donde son colocados los ingredientes) de la base con un movimiento horizontal.

4

Desenroscá la boca.

5

Con una de las manos en el interior de la cámara, empujá hacia afuera el tubo de presión.

6

Desencajá todas las piezas.

7

Limpiá los orificios de la boca con las puntas de la herramienta de corte de masa.

8

Usá el cepillo para sacar el exceso de masa que quedó en la cámara y en las piezas.

9

Lavá usando agua tibia, detergente y siempre con el lado suave de la esponja.

10

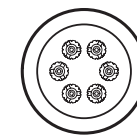
La base de la Philips Pasta Maker (donde se encuentra el motor) debe ser limpiada sólo con un paño seco.

ATENCIÓN

Esta parte del equipamiento no puede mojarse.

11

Antes de armar nuevamente el equipo y guardar, es necesario que todas las piezas y la base estén limpias y secas.



DATO: si usaste el disco de molde para preparar penne, que lleva dos piezas encajadas, recordá desmontar la parte interna para limpiarla y que no quede con restos de masa. La manera más fácil de desmontarla es con la herramienta de corte de masa para ayudarte a empujar.

Diferentes tipos de masas

Para que puedas consultar rápidamente, detallamos los diferentes tipos de pasta usadas en este libro de recetas. Las pastas pueden ser hechas con varios tipos de harinas. Sin embargo, para obtener los mejores resultados, recomendamos una mezcla de sémola de trigo duro y harina de trigo de excelente calidad.

La sémola de trigo duro es una harina fuerte – lo que la convierte en ideal, porque contiene más proteína y mejora la consistencia de la masa – que puede ser usada con o sin huevo. Como la harina de trigo tradicional contiene menos proteínas, recomendamos adicionar huevos.

Para hacer pasta soba (dícese al trigo sarraceno “alforfón”, fideos finos empleados en la cocina japonesa elaborados con harina de dicho grano), es posible usar harina de espelta, de trigo o de trigo integral.

Masa de trigo duro con huevos

Harina:
150 g de sémola
+ 50 g de harina de trigo.
Líquido (75ml)
1 huevo + agua.
Cantidad de masa:
200 g.

Masa integral con huevos

Harina:
200 g de harina integral fina.
Líquido (90ml)
1 huevo + agua.
Cantidad de masa:
200 g.

Masa de trigo duro sin huevos

Harina:
150 g de sémola
+ 50 g de harina de trigo.
Líquido (65ml)
Agua.
Cantidad de masa:
200 g.

Masa integral sin huevos

Harina:
200 g de harina integral fina.
Líquido (80ml)
Agua.
Cantidad de masa:
200 g.



Pasta de zanahoria

Harina: 150 g de sémola
+ 50 g de harina de trigo.
Líquido (75ml): 1 huevo
+ jugo de zanahoria.
Cantidad de masa: 200 g.



Pasta de remolacha

Harina: 200 g harina de trigo.
Líquido (80ml): 1 huevo
+ jugo de remolacha.
Cantidad de masa: 200 g.



Pasta negra

Harina: 150 g de sémola
+ 50 g de harina de trigo.
Líquido (75ml): 1 huevo
+ 1cc de tinta de calamar + agua.
Cantidad de masa: 200 g.



Imagen meramente ilustrativa.

Spaghetti con salsa de tomate

Pasta fresca

- × 200 g de spaghetti de trigo duro

Ingredientes

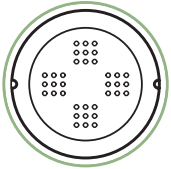
- × Salsa de tomate
- × Aceite de oliva
- × 1 cebolla pequeña y picada
- × 2 tallos de apio picados
- × 1 zanahoria (100 g) picada
- × 2 ramitas picadas de romero
- × 2 dientes de ajo picados finamente
- × 30 g (1 cda. sopera) de puré de tomate
- × 2 cdas. de vinagre

Aderezo

- × Queso parmesano rallado

Preparación

1. Herví una olla grande de agua con sal.
2. Agregá un poco de aceite a una sartén. Agregá la cebolla, el apio y la zanahoria, y freilos a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la cebolla se vuelva transparente. Agregá el puré de tomate, el caldo en polvo y el romero.
3. Desglasar con vinagre y vino o agua de cocción.
4. Agregá la salsa de tomate y herví a fuego lento durante 10 minutos hasta que espese.
5. Cociná la pasta durante 5 a 6 minutos. Escurrí y serví las porciones en platos.
6. Agregá abundante salsa y espolvoreá con la albahaca y el queso.



Opcional

- × 100 ml de vino tinto
- × 250 ml (1 taza) de salsa de tomate colado
- × 1/2 cda. de caldo de pollo o verduras en polvo
- × Pimienta negra en polvo a gusto

Opcional

- × Albahaca fresca picada



Pasta de tomate

Harina: 200 g de harina de trigo.
Líquido (85ml): 1 huevo + agua
+ 1 cucharada de puré de tomate.
Cantidad de masa: 200 g.



Soba

Harina: 130 g de harina de trigo sarraceno + 70 g de harina de trigo.
Líquido (80ml): 1 huevo + agua
+ 1 cucharada de puré de tomate.
Cantidad de masa: 200 g.



Pasta de espinaca

Harina: 100 g de harina de trigo.
Líquido (75ml): 1 huevo
+ jugo de espinaca.
Cantidad de masa: 200 g.



Pasta de hierba dulce y pimienta

Harina: 200 g de harina de trigo
+ 1/2 cucharada de pimienta negra.
Líquido (75ml): 1 huevo
+ jugo de zanahoria.
Cantidad de masa: 200 g.



Pasta de hierbas

Harina: 200 g de harina de sémola + 1 cucharada de estragón picado.
Líquido (80ml): 1 huevo
+ agua.
Cantidad de masa: 200 g.



Pasta de curry

Harina: 200 g de harina de trigo/sémola + 4 g de polvo de curry.
Líquido (70ml): Agua
Cantidad de masa: 200 g.

¡12 consejos para cocinar la pasta perfecta!

1

La calidad de la masa

Eligiendo buenos ingredientes y siguiendo las instrucciones del manual podrás hacer una masa deliciosa y de excelente calidad con la Philips Viva Pasta Maker.

4

¿Cuándo colocar la masa en el agua?

Una vez que el agua haya entrado en el punto fuerte de ebullición.

7

Tiempos de cocción

A diferencia de las pastas secas, las pastas frescas son blandas y poseen más humedad, por lo que no requieren tanto tiempo de cocción. Las pastas secas generalmente necesitan 15 minutos de cocción, mientras que las frescas de 5 a 8 minutos, dependiendo del espesor. ¡Así que atentos!

10

¿Es necesario lavar la pasta con agua fría para frenar la cocción?

Hay personas que lo creen necesario y otras que no. Ante la duda, seguí siempre el paso a paso de la receta que hayas escogido.

2

La calidad del agua

¡La proporción entre agua y masa es muy importante! Por eso, te sugerimos utilizar 1,25 litros para 250 g. de masa, o 2,5 litros para 500 g. de masa. Recomendamos usar siempre una olla grande, donde el agua debe quedar a la mitad del tamaño de la olla para evitar que se derrame al incorporar la pasta.

5

La hora de la sal

La sal debe colocarse un poco antes de colocar la masa. Puede ser de 10 g. a 15 g., a gusto del paladar.

8

¿Cuál es el punto correcto?

Técnicamente, lo correcto es cocinar la pasta hasta que quede *al dente* (próximo consejo). Por eso, lo ideal es seguir las preferencias de quien va a comer la receta que estamos preparando.

11

¿Salsa junta o separada?

Esto es simplemente una cuestión de gustos. ¡A piacere!

3

Colocar aceite de oliva, ¿sí o no?

Si la cantidad de agua es correcta, no es necesario adicionar aceite. Excepto que la masa estuviera congelada.

6

¿Mezclar o no mezclar?

Sí. Lo ideal es mezclar la pasta para que no se pegue. Pero ojo, solo al inicio de la cocción.

9

Al dente

Debe estar blanda por fuera y levemente dura por dentro. Además, si cortamos la pasta por el medio, aparecerá en el centro un punto blanco.

12

De la olla para el plato y del plato para la boca

Un plato de pasta debe ser degustado apenas esté listo. En la frescura encontramos el gusto. Entonces, servi apenas se termine la cocción. ¡Bon appétit!



Imagen meramente ilustrativa.

Ensalada de penne tricolor

Pasta fresca

- × 400 g de penne multicolor

Para la ensalada

- × 170 g de porotos verdes escaldados (previamente blanqueados)
- × 140 g de espárragos escaldados
- × 1 pimiento rojo picado
- × 170 g de tomates cherry cortados por la mitad
- × Albahaca o perejil frescos y picados

Aderezo

- × Jugo de 1/2 limón
- × 1 cda. de vinagre de vino blanco
- × 4 cdas. de aceite de oliva
- × 1 cdta. de miel
- × Pimienta negra en polvo a gusto
- × Nueces u otros frutos secos tostados
- × 75 g de queso de cabra desmenuzado

Preparación

1. Hervi una olla grande agua con sal y cociná los penne durante 10 a 12 minutos. Escurrí y enfría bajo el chorro del agua. Volvé a escurrir.
2. Prepará el aderezo en un cuenco grande para ensaladas. Agregá todos los ingredientes de la ensalada y la pasta, y mezclá bien.
3. Adorná con nueces y queso.



¿Qué salsa va mejor con cada pasta?

En la cocina, todo tiene un sentido, un por qué. ¡Lo mismo pasa con las combinaciones de pastas con sus salsas!

¡La libertad creativa en la cocina es clave! Pero es interesante conocer algunas combinaciones de salsas clásicas *tanas* que han sido pasadas de generación en generación:



ARGOLA

Es un grupo de pastas delicadas, que van bien en sopas más líquidas y transparentes y se pueden cocinar directamente en el caldo a servir.



SPAGHETTI O FETTUCCINE

Del grupo de las masas largas, son indicadas para acompañar salsas más simples y tradicionales, como bolognesa o carbonara. También son un buen acompañamiento para salsas con frutos de mar.



PENNE

Del grupo de masas cortas. Como los tirabuzones o moñitos, acompañan bien las salsas que contienen pedacitos de ingredientes o mismo como ingrediente principal en ensaladas.



Verano ditalini

Pasta fresca

- ✖ 200 g de pasta penne

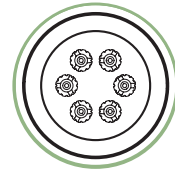
Aderezo

- ✖ 1 pieza de queso mozzarella
- ✖ 2 tomates
- ✖ 35 g de queso ricotta sazonado
- ✖ Albahaca
- ✖ Aceite de oliva extra virgen
- ✖ Pimienta a gusto

Preparación

1. Usá el disco de molde de penne y cortá la masa en trozos de aproximadamente 1 cm de largo para lograr la masa de pasta *ditalini*.
2. Cortá el queso mozzarella en cubos junto con los tomates y la albahaca.
3. Sazoná con aceite, sal y pimienta.
4. Poné a hervir agua con sal y cocé los ditalini.
5. Cuando estén cocidos, escurrilos rápidamente.
6. En un recipiente, revolvé el ditalini con el queso mozzarella, los tomates y la albahaca.
7. Rallá el queso ricotta y esparcilo en los ditalini.
8. Revolvé bien y serví.

Sugerencia: sazoná el plato con unas gotas de aceite de oliva extra virgen y una pizca de pimienta.



¿Congelar o no congelar?

Si te interesa tener una reserva de pasta fresca casera para mayor practicidad durante tu semana movidita, es posible congelarla. Pero, siempre y cuando sea posible, lo mejor es la masa realmente fresca, ya que algunas características se pierden a la hora de congelar.

¡PARA RECORDAR!

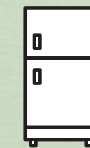


Se puede mantener la pasta congelada hasta 3 meses, luego se considera vencida.

Después de descongelar la pasta, se recomienda colgar en un hilo o barral para que se seque un poco.

Si vas a congelar, anotá en el recipiente la fecha en que fue producida para que no pase de la fecha de vencimiento.

En la heladera



La pasta fresca se puede guardar en la heladera por algunos días. Para impedir que los fideos se peguen, un consejo es espolvorearla con un poco de harina. Para obtener mejores resultados, cociná parcialmente la pasta antes de almacenarla, y luego terminá de cocinarla cuando vayas a consumirla.



Las recetas

En las próximas páginas, te presentaremos 10 recetas recomendadas con distintos tipos de masa para que puedas elegir. ¿Encuentro entre amigos? ¿Almuerzo en familia? ¿Un plato para el día a día?

¡Encontrá la receta ideal para cada momento!



Spaghetti de espelta con queso y pimienta

Pasta fresca

- ✕ 200 g de spaghetti

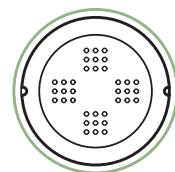
Aderezo

- ✕ 100 g de queso pecorino romano rallado
- ✕ Pimienta a gusto

Preparación

1. Poné a hervir agua con sal.
2. Cociná los spaghetti *al dente* (firmes pero no duros).
3. Mientras tanto, colocá el pecorino en un recipiente y bañalo con unas cucharadas del caldo de cocción.
4. Mezclá bien hasta que la salsa se vuelva cremosa.
5. Escurrí los spaghetti y colocalos en el recipiente con la salsa de queso pecorino.
6. Revolvé y agregá pimienta a gusto.

Sugerencia: dividi la pasta en platos individuales y añadi queso pecorino rallado.



Spaghetti a la carbonara

Pasta fresca

- ✕ 200 g de spaghetti de trigo duro

Salsa carbonara

- ✕ 70 g de tocino o panceta en cubos pequeños
- ✕ 3 yemas de huevo
- ✕ 140 ml de crema
- ✕ 1 pimiento rojo picado finamente
- ✕ Tomillo fresco
- ✕ Queso parmesano rallado

Aderezo

- ✕ Perejil fresco picado
- ✕ Queso parmesano rallado
- ✕ Pimienta negra en polvo a gusto

Preparación

1. Herví una olla grande de agua con sal.
2. Mientras tanto, mezclá las yemas de huevo, la crema y el queso rallado, y guardá la mezcla.
3. Freí la panceta y el pimiento rojo en una sartén grande durante 5 minutos. Bajá la temperatura y agregá el tomillo.
4. Cociná la pasta y escurrila, pero no elimines toda el agua de cocción.
5. Colocá rápidamente la pasta caliente en la sartén, agregá la mezcla de yema de huevo y 3 cucharadas de agua de cocción. Revolvé bien. La salsa debe ser cremosa.
6. Añadí los aderezos y serví inmediatamente.

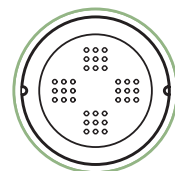


Imagen meramente ilustrativa.

Pasta penne de espinaca con calamares y langostinos

Pasta fresca

- ✕ 200 g de pasta penne de espinaca

Calamares y langostinos

- ✕ 2 a 3 cucharadas de aceite de oliva
- ✕ 3 langostinos en sus conchas y sin cabeza
- ✕ 6 calamares, limpios y destripados
- ✕ Jugo de un limón
- ✕ 1 pizca de sal de mar, pimienta recién molida
- ✕ 1 ramita de albahaca

Preparación

1. Mezclá el aceite de oliva con ajo en una sartén.
2. Agregá los langostinos y freílos durante aproximadamente un minuto.
3. Ahora, añadí los calamares y freílos por otros dos minutos.
4. Agregá el jugo de limón a los langostinos y calamares y dejá hervir a fuego lento por unos dos minutos.
5. Agregá sal de mar a la salsa a gusto y mezclá con la albahaca.

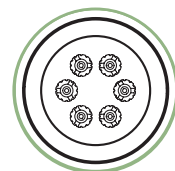


Imagen meramente ilustrativa.

Fettuccine con salchichas, ajo y aceite de oliva

Pasta fresca

- ✖ 200 g de fettuccine

Salsa

- ✖ 2 a 3 salchichas cortadas en rodajas
- ✖ 1/2 diente de ajo molido
- ✖ 140 g de calabacines picados
- ✖ Jugo de un limón y su ralladura

Preparación

1. Freí las salchichas picadas en una sartén a fuego medio. No agregues más aceite ya que podés usar la grasa de la salchicha para cocinarla.
2. Agregá el ajo y mezclá en la sartén.
3. Ahora sumá los calabacines y calentalos.
4. Añadí el jugo de limón a la salsa y sazoná con sal y pimienta a gusto. Mezclá con ralladura de limón a gusto.
5. Por último, espolvoreá con orégano picado.



Imagen meramente ilustrativa.