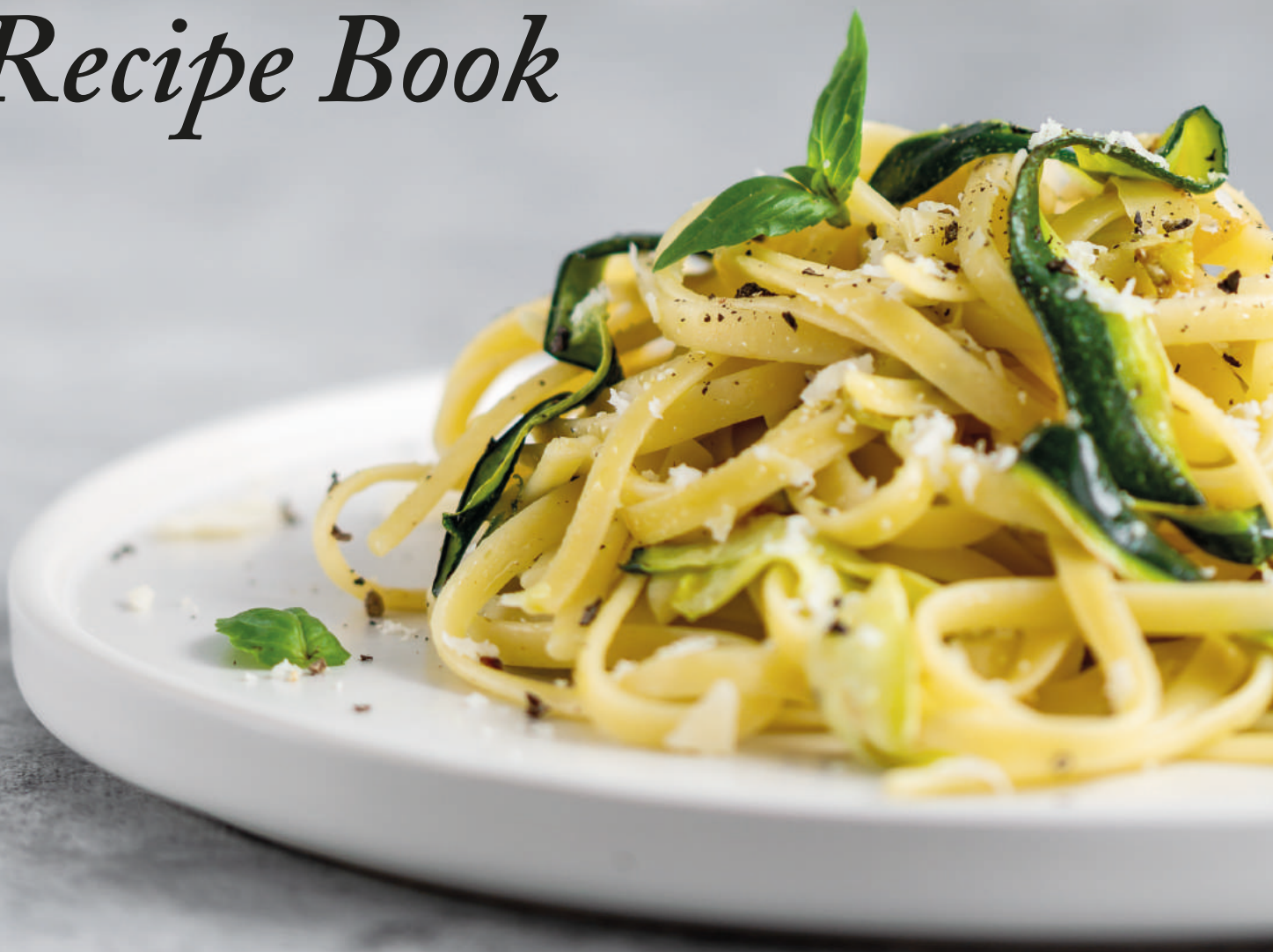
beper

Pasta Mia

Ricettario

Recipe Book



beper

Pasta Mia

Con Pasta Mia Beper realizzare pasta fatta in casa fresca e genuina non è mai stato così semplice e veloce. Giusto il tempo di far bollire l'acqua e la pasta è pronta. In questo ricettario sono raccolti alcuni piatti per iniziare ad utilizzare Pasta Mia, ma è anche possibile combinare vari ingredienti secondo i propri gusti e fantasia, per creare ogni volta la ricetta desiderata.

With Pasta Mia Beper, making fresh and genuine homemade pasta has never been so quick and easy. Just enough time for the water to boil, and pasta will be ready. This book contains some recipes to start using Pasta Mia, but it is also possible to combine various and different ingredients according to your tastes and imagination, to create the desired dish every time.

Avec Pasta Mia Beper, préparer des pâtes fraîches et authentiques n'a jamais été aussi simple et rapide. Juste le temps de faire bouillir l'eau et les pâtes seront prêtes. Ce livre de cuisine contient des recettes pour commencer à utiliser Pasta Mia, mais il est également possible de combiner divers ingrédients selon vos goûts et votre imagination, pour créer à chaque fois la recette souhaitée.

Mit Pasta Mia Beper war es noch nie so schnell und einfach, frische und echte hausgemachte Pasta zuzubereiten. Nur die Zeit, um das Wasser zu kochen und die Pasta fertig ist. Dieses Kochbuch enthält einige Gerichte, um mit Pasta Mia anzufangen, aber es ist auch möglich, verschiedene Zutaten nach Ihrem Geschmack und Ihrer Fantasie zu kombinieren, um jedes Mal das gewünschte Rezept zu kreieren.

Con Pasta Mia Beper, preparar pasta casera fresca y genuina nunca ha sido tan rápido y fácil. El tiempo justo para hervir el agua y la pasta estará lista. Este recetario contiene algunas recetas para empezar a usar Pasta Mia, pero también es posible combinar varios ingredientes según sus gustos e imaginación, para crear cada vez la receta deseada.

Sommario

Trafila per spaghetti p.4

Trafila per spaghetti alla chitarra p.6

Trafila per tagliolini p.8

Trafila per linguine p.10

Trafila per bigoli p.12

Trafila per tagliatelle p.14

Trafila per maccheroncini e penne p.16 - 18

Trafila per fusilli p.20

SPAGHETTI

Spaghetti alla puttanesca

Ingredienti

4 persone ca.
Capperi sotto sale
Acciughe sottolio
Aglio 3 spicchi
Pomodori pelati
Prezzemolo
Olive
Peperoncino secco
Sale

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

Sciacquate sotto l'acqua corrente i capperi per eliminare il sale in eccesso, asciugateli e poneteli su un tagliere per tagliarli al coltello grossolanamente. Prendete le olive denocciolate e schiacciatele con la lama del coltello.
Lavate, asciugate il prezzemolo e tritatelo. Ponete sul fuoco una pentola colma di acqua e portate al bollore (salate quando bollirà). In una padella ampia versate l'olio, gli spicchi d'aglio sbucciati e lasciati interi e il peperoncino secco tritato. Aggiungete i filetti di acciughe e i capperi dissalati. Rosolate a fuoco medio per 5 minuti mescolando spesso, così le acciughe si scioglieranno e si sprigioneranno tutti gli aromi. Versate i pelati leggermente schiacciati, mescolate con un cucchiaio e cuocete per altri 10 minuti a fuoco medio. Intanto lessate gli spaghetti al dente.
Quando il sugo sarà pronto, eliminate gli spicchi d'aglio e aggiungete le olive schiacciate. Aromatizzate il sugo con il prezzemolo fresco tritato.
Nel frattempo sarà giunta a cottura anche la pasta, scolatela direttamente in padella e saltatela per mezzo minuto, giusto il tempo di fare amalgamare tutti i sapori. Servite gli spaghetti alla puttanesca ben caldi.

Spaghetti con acciughe e bottarga

Ingredienti

4 persone ca.
350 g di acciughe
50 g di bottarga di tonno
Mollica di pane
Buccia di 1 limone
Olio evo
Sale

Preparazione

Scaldate l'acqua per la pasta e cuocetela. In una padella scaldate qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva, fate saltare le acciughe con la buccia grattugiata del limone. Preparate la panure: sbriciolate il pane grossolanamente e fatelo dorare in padella con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Scolate la pasta al dente e fatela saltare insieme alle acciughe. Aggiungete la bottarga a fettine, la panure, un giro di pepe, se lo gradite del prezzemolo tritato.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Spaghetti alla Nerano

Ingredienti

4 persone ca.
700 g di zucchine
1 spicchio d'aglio
200 g di Provolone grattugiato
Olio evo
1 noce di burro
Basilico fresco
Sale
Pepe

Preparazione

Mondate le zucchine e tagliatele a rondelle mediamente sottili con una mandolina o con un coltello. Friggetele, poche alla volta, in olio di oliva ben caldo scolandole a mano a mano con un mestolo forato e facendole asciugare su carta da cucina. Portate a ebollizione abbondante acqua salata e fatevi lessare gli spaghetti. Nel frattempo, in una padella antiaderente, fate dorare uno spicchio d'aglio in poco olio di frittura delle zucchine. Quando sarà dorato eliminatelo, aggiungete le zucchine e fatele insaporire per 1 minuto. Scolate gli spaghetti al dente, tenendo da parte un po' dell'acqua di cottura e trasferiteli direttamente nella padella con le zucchine. Fuori dal fuoco unite il provolone grattugiato, il burro e il basilico spezzettato a mano. Mescolate bene unendo un goccio d'acqua di cottura per far fondere e renderlo cremoso. Terminate con una macinata di pepe e trasferite gli spaghetti alla Nerano nei piatti da portata.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

SPAGHETTI CHITARRA

Chitarra alle vongole

Ingredienti

4 persone ca.
1 kg di vongole veraci
100 ml di vino bianco
Peperoncino
Olio evo
Aglio
Pepe
Sale

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

Prima di preparare gli spaghetti alle vongole veraci, fate spurgare per almeno 12 ore le vongole in acqua di mare oppure in acqua fredda e sale. Passato il tempo necessario, scolatele e ripassatele di nuovo sempre con dell'acqua fredda. Picchiettate le concoglie su un piano per accertarvi che non ci sia più sabbia. Mettete le vongole in una padella con l'aglio e il vino bianco a fuoco vivo, fate evaporare l'alcol, poi sigillate con un coperchio fino a quando le vongole saranno totalmente aperte. Ci vorranno circa 3 minuti. Scolatele e recuperate l'acqua (sughetto) ottenuta che andrete a filtrare e a tenere da parte. Fate rosolare a fuoco basso l'aglio con poco peperoncino a aggiungete le vongole, l'acqua filtrata in precedenza e insaporite per qualche minuto. Tritate finemente del prezzemolo. Cuocete gli spaghetti in acqua salata e ritirateli molto al dente per non rischiare che in padella scuociano. Scolate gli spaghetti e metteteli nella pentola con le vongole, amalgamate per qualche secondo, servite ben caldi con una girata di pepe e prezzemolo.

Chitarra con pomodoro e stracciatella

Ingredienti

4 persone ca.
150 g di polpa di pomodoro
100 g di stracciatella
Sale
Pepe
Olio evo
Timo

Preparazione

In una pentola fate scaldare due cucchiai di olio, la polpa di pomodoro e un pizzico di sale. Basteranno una decina di minuti. Intanto cuocete la pasta.
Quando è pronta scolatela e versatela nella padella con il sugo. Fatela saltare un paio di minuti e poi impiattate. Mettete al centro della pasta un cucchiaio abbondante di stracciatella, qualche foglia di timo e mezzo cucchiaino di olio. Una girata di pepe e potete portare in tavola.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Chitarra alla carbonara

Ingredienti

4 persone ca.
300 g di guanciale
5 tuorli
50 g di pecorino romano
Sale
Pepe

Preparazione

Tagliate a cubetti il pezzo di guanciale e metteteli a rosolare in un'ampia padella. Non serve olio, in quanto il guanciale rilascerà il suo grasso durante la cottura. Una volta che il guanciale ha preso colore spegnete il fuoco e conservate il grasso in eccesso. Dedicatevi ora alle uova, di cui userete solo i tuorli: sbatteteli in una boule di metallo con il grasso del guanciale filtrato con un colino. Portate a bollore dell'acqua in una pentola. Appoggiate la ciotola sul bordo della pentola e lavorate i tuorli con una frusta a bagnomaria. Aggiungete il pecorino e continuate a mescolare. Togliete dal fuoco: se vi accorgete che la salsa ottenuta è troppo densa unite qualche cucchiaio di acqua calda, al fine di ottenere un composto lucido e cremoso. Lessate gli spaghetti al dente in acqua non troppo salata (il condimento è già molto sapido) e uniteli al guanciale. Fate insaporite per un paio di minuti sul fuoco e trasferite il tutto in una zuppiera capiente. A questo punto aggiungete la crema di tuorli, il pepe nero e amalgamate bene.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

TAGLIOLINI

Zuppa di tagliolini di riso

Ingredienti

4 persone ca.
400 g di petto di pollo
200 g di patate
150 g di carote
100 g di funghi champignon
1 l d'acqua
Prezzemolo
Pepe
Taccole
Sedano
Porri
Zenzero

Per l'impasto

256 g di amido di riso
32 g di amido di frumento
32 g di fecola di patate
120 ml di acqua bollente

Preparazione

Prendete il petto di pollo ed eliminate l'osso a forma di "Y", quindi dividetelo a metà; tagliate le due parti a cubetti di circa 2 cm di lato. Quindi mondate le carote e tritatene finemente 50 g. Poi mondate e affettate finemente il porro, tritate la gamba e le foglioline del sedano, pelate e riducete a dadini le patate. Lavate e tagliate a pezzetti anche le taccole. Infine pulite i funghi: eliminate il gambo e raschiate via il terriccio se presente: quindi riducete le cappelle a fettine sottili. Ora che tutti gli ingredienti sono pronti, in un tegame capiente versate l'olio d'oliva e le carote tritate. Poi aggiungete il porro a fettine e il sedano tritato, quindi mescolate e fate appassire le verdure per circa 15 minuti. Unite nel tegame il pollo a pezzetti, mescolate e fate rosolare per circa 5 minuti. Poi aggiungete l'acqua a filo e tutte le verdure: le taccole, le carote a rondelle e le patate a dadini. Per ultimi unite anche i funghi.
Salate e pepate a piacere, poi per aromatizzare la zuppa grattugiate lo zenzero fresco e coprite con un coperchio per far cuocere la zuppa a fuoco moderato almeno 20 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altra acqua se necessario (dovrete mantenere il livello del liquido appena sopra gli ingredienti). Passato il tempo necessario, versate i tagliolini nella zuppa e cuoceteli. A fine cottura unite anche il prezzemolo tritato e spegnete il fuoco.

Nota: mescolare tutti gli ingredienti per l'impasto fuori dalla macchina e lasciare riposare 10 minuti. Inserire l'impasto nella macchina e attivare la funzione estrusione.

Tagliolini al limone e gamberi

Ingredienti

4 persone ca.
400 g di gamberi puliti
1 spicchio d'aglio
3 limoni
Menta fresca
Olio evo
Sale
Pepe

Preparazione

Iniziate a preparare i tagliolini limone e gamberi pulendo i gamberi. Eliminate le teste e il carapace e sfilate l'intestino con l'aiuto di una pinzetta. Grattugiate finemente la scorza dei limoni e poi spremeteli per ricavarne il succo. In una padella antiaderente scaldate l'olio, unite uno spicchio d'aglio e, dopo qualche minuto, i gamberi. Fateli cuocere per circa 2-3 minuti, aggiustate di sale e pepe poi sfumate con il succo di limone. Ritirate, quindi, dal fuoco. Scolate i tagliolini precedentemente cotti in abbondante acqua salata, fateli saltare nella padella con i gamberi e unite un filo d'olio extravergine d'oliva. Servite subito i tagliolini limone e gamberi con una macinata di pepe, la scorza di limone e qualche fogliolina di menta fresca.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Tagliolini con pesto e pomodori confit

Ingredienti

4 persone ca.
100 g di basilico
Olio evo
50 g di mandorle
20 g di pinoli
50 g di pecorino toscano
4 pomodori maturi
1 spicchio d'aglio
Sale

Preparazione

Riunite nel gli ingredienti necessari per il pesto: basilico, pinoli, 20 g di mandorle, aglio e pecorino grattugiato. Aggiungete l'olio a filo e frullate quanto basta per ottenere una crema omogenea. Regolate di sale e tenete da parte. Praticate un'incisione a croce sui pomodori e sbollentateli per un minuto circa in acqua bollente. Scolateli e privateli della pelle. Tagliate i pomodori a spicchi, eliminate i semi e distribuiteli su una teglia foderata di carta forno. Spolverizzate di sale e zucchero e cuocete in forno a 120° per 1 ora. Raccogliete il pesto in un recipiente e scaldatelo sopra la pentola con l'acqua bollente per la pasta. Tritate grossolanamente le restanti mandorle e tostatele in padella. Cuocete i tagliolini in acqua salata e saltateli in padella con il pesto, eventualmente diluendo con poca acqua di cottura. Aggiungete una spolverata di pecorino e le mandorle. Completate con i pomodori confit e servite.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

LINGUINE

Linguine salmone e pistacchi

Ingredienti

4 persone ca.
300 g di filetto di salmone
50 g di pistacchi
70 g di pomodori secchi
¼ di spicchio d'aglio
50 g di basilico
Olio evo
Sale
Pepe

Preparazione

Per cominciare preparate il pesto: nel vaso del mixer raccogliete i pistacchi, i pomodori secchi, l'aglio e il basilico. Frullate il tutto, unendo l'olio a filo, fino a ottenere un pesto cremoso.
Lessate le linguine in acqua bollente salata. Tagliate il salmone a cubi di circa 2 cm di lato e fateli rosolare velocemente in un padella antiaderente molto calda con un filo di extravergine. Salate e pepate.
Scolate la pasta ben al dente, conditela con il pesto aggiustando la consistenza con un po' di acqua di cottura che avrete tenuto da parte. Trasferite nei piatti da portata, unite il salmone e servite decorando con un ciuffo di basilico.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Linguine zucca e porro

Ingredienti

4 persone ca.
300 g di polpa di zucca
1 porro
1 spicchio d'aglio
Scorza grattugiata di un limone
Caciocavallo grattugiato
Olio evo
Sale
Pepe

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

Tagliate il porro a rondelle. Pulite la zucca e riducetela a dadini.
Fate imbiondire l'aglio in una padella con l'olio, aggiungete il porro, la zucca e la scorza del limone e soffriggete per circa 5 minuti. Salate, profumate con un'abbondante macinata di pepe e proseguite la cottura per altri 15 minuti, unendo ogni tanto qualche cucchiaio di acqua tiepida. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata; scolatela, mettetela nella padella con il condimento e mescolate con cura. Completate con abbondante caciocavallo grattugiato e pepe nero.

Linguine al sugo di cozze

Ingredienti

4 persone ca.
1 kg di cozze
250 g di polpa di pomodoro
100 g di olive nere
1 cucchiaio di pasta d'acciughe
1 spicchio d'aglio
Prezzemolo tritato
Olio evo
Sale
Pepe

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

Mettete le cozze in una padella con due cucchiai d'olio e fatele aprire a fiamma media, coperte. Togliete dal fuoco, separate i gusci dai molluschi, tenendone da parte circa un terzo intere, e conservate anche il liquido di cottura. In un'altra larga padella fate scaldare un paio di cucchiai d'olio, scioglietevi dentro la pasta d'acciughe e unite le olive tagliate a rondelle. Dopo un paio di minuti unite la passata di pomodoro e qualche cucchiaio del liquido di cottura delle cozze, dopo averlo filtrato. Portate a cottura a fiamma dolce e pochi minuti prima del termine aggiungete il prezzemolo e l'aglio finemente tritati. Aggiustate di sale solo se necessario. Nel frattempo lessate la pasta al dente. Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il sugo, mescolate bene quindi unite i molluschi. Mescolate ancora con delicatezza, completate con una macinata di pepe quindi suddividete i bucatini al sugo di cozze nei singoli piatti. Decorate con le cozze intere e servite.

BIGOLI

Bigoli al ragù d'anatra

Ingredienti

4 persone ca.
1 anatra tagliata
a pezzi con il suo fegato
e il suo ventriglio
1 bicchiere di vino bianco
Parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di concentrato
di pomodoro
Carota - Cipolla - Sedano
Prezzemolo - Maggiorana
Timo - Olio evo
Sale - Pepe

Per l'impasto

2 misurini di farina 0
2 uova e acqua fino a 120 ml

Preparazione

In un tegame scaldate due cucchiai d'olio e fatevi dorare lo spezzatino d'anatra a fuoco vivo, salate, pepate, coprite e continuate la cottura a fuoco lento, alla fine la rosolatura dovrà risultare molto intensa. Togliete la carne dal tegame e tenetela da parte. Nel fondo di cottura fate insaporire carota, cipolla, sedano, prezzemolo, timo e maggiorana ben tritati, dopo alcuni minuti aggiungete il fegato e il ventriglio a pezzettini (eventualmente anche la carne tritata), fate colorire, salate e pepate. Dopo 10 minuti unite lo spezzatino, spruzzate il vino, fate evaporare e, un po' alla volta, aggiungete il concentrato diluito in acqua o brodo caldi. Cuocete per 30 minuti circa. Volendo si possono aggiungere i pomodori spellati e 2-3 tagliati a cubetti. Portate a ebollizione l'acqua in una pentola capiente. Aggiungere il sale e immergere i bigoli. A cottura ultimata scolare i bigoli e condirli con il ragù, aggiustando eventualmente di sale.

Bigoli con le sarde

Ingredienti

4 persone ca.
320 g di sarde fresche
3 mazzetti di finocchietto selvatico
40 g di uvetta sultanina
40 g di pinoli
2 filetti di acciughe
1/2 cipolla
1 spicchio d'aglio
Prezzemolo
Farina - Olio evo
Sale
Pepe

Per l'impasto

2 misurini di farina 0
2 uova e acqua fino a 120 ml

Preparazione

Eliminate la testa delle sarde, apritele a libro dalla parte del ventre, spinatele, infarinatene la metà e friggetele in olio bollente. In un tegame scaldate due cucchiai di olio con l'aglio: adagiatevi le restanti sarde, versatevi mezzo bicchiere d'acqua e cuocete per circa 10 minuti. Mescolate in modo che le sarde si disfino. Lasciate cuocere altri 5-10 minuti. In un altro tegame fate stufare la cipolla tritata con mezzo bicchiere d'acqua e tre cucchiai d'olio. Aggiungete l'uvetta fatta rinvenire in acqua e ben strizzata, i pinoli, i filetti di acciuga e il finocchietto tritato fine. Fate cuocere per circa 10 minuti. Portate quindi a cottura i bigoli e trasferiteli nella padella con le sarde. Condite con un giro d'olio e mescolate.

Bigoli cacio e pepe

Ingredienti

4 persone ca.
200 g pecorino romano
Sale
Pepe nero in grani

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

Iniziate a preparare la cacio e pepe pestando i grani di pepe in un mortaio fino a ridurli a una polvere fine. Grattugiate il formaggio in un'ampia ciotola, poi unite il pepe. Scaldate l'acqua per la pasta, quando arriva a ebollizione, aggiungete una presa di sale grosso e tuffate i bigoli. Aggiungete gradatamente un po' di acqua di cottura della pasta nella ciotola con il pecorino e mescolate energicamente con una frusta fino a ottenere una cremina. Scolate i bigoli, trasferiteli nella ciotola con il formaggio e mantecate. Distribuite la cacio e pepe nei piatti da portata, aggiungete una spolverata di pepe a piacere e servite.

TAGLIATELLE

Tagliatelle ai funghi e pecorino

Ingredienti

4 persone ca.
450 gr di funghi porcini
200 ml circa di brodo vegetale
60 g di pecorino romano
2 spicchi d'aglio
Olio evo
Prezzemolo fresco
Sale
Pepe

Per l'impasto

2 misurini di farina 0
2 uova e acqua fino a 120 ml

Preparazione

Affettate i funghi. Adagiate in una padella con gli agli sbucciati e leggermente schiacciati, 3 cucchiai di olio estravergine e trifolateli con prezzemolo finemente tritato per 3 massimo 5 minuti.
Il tempo varia a seconda della dimensione o tipologia. I funghi devono risultare carnosi e intatti.
Prelevate la metà dei funghi, inserite in un boccale con qualche cucchiaio di brodo vegetale e frullate ad immersione. Se necessario aggiungete un pochino ancora di brodo per ottenere una crema vellutata, salate.
Cuocete la pasta al dente, scolatela senza romperla e adagiatela direttamente in una padella, dove avrete disposto precedentemente la crema di funghi, stemperata con un paio di cucchiai di brodo su fuoco dolce.
Saltate le tagliatelle ai funghi a fuoco lento, amalgamando la crema alla pasta senza romperla, roteando la padella. Se necessario aggiungete un paio di cucchiai di brodo.
A fine cottura aggiungete i funghi interi, una manciata di prezzemolo tritato e il pecorino.

Tagliatelle verdi agli asparagi

Ingredienti

4 persone ca.
700 g di asparagi
60 g di burro
40 g di parmigiano reggiano
1 cipolla bianca
Sale

Preparazione

Pulite gli asparagi, eliminando la parte più fibrosa del gambo. Tagliateli a pezzettini e lessateli per circa 10 minuti in acqua salata. Aggiungete le punte solo dopo i primi 5 minuti, per far sì che restino più croccanti. In un tegame antiaderente fate appassire la cipolla tritata in circa 40 g di burro. Quando sarà trasparente ma non colorita unite gli asparagi lessati e lasciateli insaporire cinque minuti. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele direttamente in padella con gli asparagi, il restante burro e il formaggio grattugiato. Servite le tagliatelle con gli asparagi ben calde.

Per l'impasto

2 misurini di farina 0
2 uova e succo vegetale fino a 120 ml

Tagliatelle al tartufo

Ingredienti

4 persone ca.
70-80 g di burro
Tartufo nero
Parmigiano reggiano
Sale

Preparazione

Prendete il tartufo, raschiatelo con cura con uno spazzolino a setole medie inumidito, in modo da rimuovere i residui di terra senza sciuparlo. Affettate il tartufo finemente in un piatto. Intanto mettete a cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Un minuto prima di scolare la pasta fate sciogliere il burro in una padella capiente. Scolate le tagliatelle al dente e saltatele in padella con il burro ed il tartufo. Impiattate servite cospargendo con altre fettine di tartufo e, se di gradimento, con parmigiano grattugiato.

Per l'impasto

2 misurini di farina 0
2 uova e acqua fino a 120 ml

MACCHERONCINI

Pasta e fagioli

Ingredienti

4 persone ca.
200 g fagioli borlotti secchi
250 g passata di pomodoro
80 g lardo
80 g prosciutto crudo
Aglio 1 spicchio
Olio evo
Sale
Pepe
Cipolle - Sedano – Carote
Rosmarino – Alloro

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

Lasciate i fagioli secchi in ammollo per tutta la notte poi risciacquateli, trasferiteli in una pentola, copriteli con abbondante acqua fredda, aggiungete 2 foglie di alloro e lessateli per circa 80 minuti.
Mondate e tritate finemente la cipolla, il sedano e la carota, poi tagliate il prosciutto e il lardo a listarelle.
Scaldate l'olio in una casseruola, aggiungete uno spicchio d'aglio sbucciato e le verdure tritate; lasciate soffriggere per circa 5 minuti, poi unite il prosciutto e il lardo e cuocete ancora per un paio di minuti. Prelevate i fagioli con una schiumarola e aggiungeteli al soffritto, unite un mestolo della loro acqua di cottura: conservate il resto dell'acqua. Versate la passata di pomodoro, salate, pepate e fate cuocere per 20 minuti a fiamma moderata, poi aggiungere la pasta. Prima di aggiungere la pasta, prelevate due mestoli dal composto e versateli in un contenitore, frullateli con un frullatore a immersione e tenete da parte la crema ottenuta. Aggiungete la pasta direttamente nella pentola, coprite con l'acqua di cottura dei fagioli e portate la pasta a cottura mescolando di tanto in tanto. Quando la pasta sarà al dente, aggiungete il composto frullato e il rosmarino tritato, poi spegnete il fuoco, coprite con il coperchio e lasciate riposare per 3 minuti.

Maccheroncini ai 4 formaggi

Ingredienti

4 persone ca.
200 ml di latte
120 g di gorgonzola
100 g di emmental grattugiato
80 g di taleggio
80 g di parmigiano reggiano grattugiato
30 g di burro
Sale
Pepe

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

Mettete l'acqua a bollire per la pasta. Mentre lessate i maccheroncini in acqua bollente salata, tagliate il gorgonzola e il taleggio a dadini. Raccoglieteli in una ciotola insieme al latte, al burro, al parmigiano e all'emmentaler grattugiati. Fate sciogliere a fuoco dolce mescolando con un cucchiaio di legno o una frusta fino a ottenere una crema liscia e densa. Salate con parsimonia, aggiungete pepe fresco e scolate i maccheroncini al dente. Uniteli alla casseruola e fateli saltare con il condimento in modo da avvolgerli completamente. Trasferite nei piatti da portata i maccheroncini ai quattro formaggi e completate con altro pepe e, se gradite, con poca noce moscata grattugiata. Servite subito.

Maccheroncini salsiccia e peperoni

Ingredienti

4 persone ca.
2 peperoni gialli e rossi
1 salsiccia di maiale
1 spicchio d'aglio
Parmigiano grattugiato
Sale
Pepe

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

Mettete sul fuoco una pentola di acqua salata e portate a bollore.
Nel frattempo, preparate il condimento. Lavate i peperoni, tagliate la calotta e la base, eliminate tutti i semini interni e i filamenti bianchi. Tagliateli in quattro, poi a listarelle o a cubetti.
Sgranate la salsiccia in una ciotola eliminando il budello, quindi conditela con un cucchiaino d'olio d'oliva e uno spicchio d'aglio. Fatela saltare in padella per qualche minuto, per eliminare il grasso in eccesso. Unite in padella anche i peperoni e fate cuocere altri 10 minuti a fuoco basso. Aggiustate di sale e pepe, eliminate lo spicchio d'aglio.Scolate la pasta, lasciando un po' di acqua di cottura. Aggiungete il tutto in padella insieme al condimento e mantecate con del parmigiano grattugiato.

PENNE

Penne alla bolognese

Ingredienti

4 persone ca.
160 gr di mortadella
60 gr di pistacchi
40 gr di parmigiano grattugiato
Buccia grattugiata di limone
Olio evo
Sale
Pepe

Preparazione

Tritare in un mixer i pistacchi sgusciati con il parmigiano e la buccia del limone grattugiata. Tagliare la mortadella a straccetti e cuocerla leggermente in una padella con un filo di olio. Cuocere la pasta in acqua bollente salata ed aggiungere un mestolo di acqua di cottura al trito di pistacchi e mescolare. Scolare la pasta al dente e trasferirla nella padella con la mortadella, aggiungere il trito di pistacchi e del pepe ed amalgamare.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Penne tonno, limone e menta

Ingredienti

4 persone ca.
300 g di tonno in scatola
1 limone
Menta fresca
Olio evo
Sale
Pepe

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

Tagliare a scorzette la buccia del limone e spremerlo. Versare il succo del limone in una ciotola insieme a qualche cucchiaio di olio e lasciare marinare metà della menta tritata nel composto. Sgocciolare accuratamente il tonno. Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla e lasciarla raffreddare. Una volta che la pasta è fredda condirla con la marinata e aggiungere il tonno aggiustando di sale e pepe. Guarnire con la rimanente menta fresca e le scorze di limone.

Penne all'amatriciana

Ingredienti

4 persone ca.
300 g di pomodori pelati
120 g di guanciale stagionato a fette spesse
50 g circa di pecorino grattugiato
100 g panna fresca liquida
1 peperoncino
1/2 bicchiere di vino bianco
Olio evo
Sale
Pepe

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Preparazione

In una padella scaldate l'olio e aggiungete il guanciale tagliato a listarelle lunghe circa un paio di centimetri. Poi unite il peperoncino. Rosolate il guanciale fino a quando avrà preso colore, quindi sfumate con il vino bianco. Lasciate evaporare, scolate il guanciale e tenete da parte al caldo. Nella stessa padella mettete i pomodori pelati schiacciati, regolate di sale e cuocete per il tempo di cottura della pasta, che nel frattempo avrete buttato all'interno di una casseruola con acqua bollente salata. Quando sarà quasi giunta a cottura unite il guanciale al condimento ed eliminate il peperoncino. Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo. Fuori dal fuoco aggiungete il pecorino grattugiato e regolate di pepe fresco a piacere. Mescolate bene e servite subito, completando la vostra pasta all'amatriciana con altro pecorino.

FUSILLI

Fusilli con la nduja calabrese

Ingredienti

4 persone ca.
380 g di fusilli
100 g di nduja
400 g di pomodori pelati
100 g di cipolla (rossa)
3 cucchiai di olio evo
1/2 bicchiere di acqua (calda)
Sale

Preparazione

Iniziate ad affettare finemente la cipolla e fatela ammorbidire nell'olio.
Aggiungete un po' di acqua bollente durante la cottura per fare cuocere ed intenerire la cipolla, evitando che si asciughi.
Quando le cipolle saranno morbide e ben cotte aggiungete i pomodori pelati, che andrete a schiacciare con una forchetta e la nduja. Amalgamate bene il tutto e cuocete il sughetto per 10-15 minuti. Infine aggiustate di sale e se volete anche di pepe.
Nel frattempo cuocete i fusilli in abbondante acqua salata e quando sono cotti, ma ancora al dente, scolateli prelevandoli con una schiamarola.
Trasferite i fusilli in una padella con il condimento e fate insaporire il tutto un paio di minuti.
Servite i vostri fusilli con la nduja ancora caldi.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Fusilli con crema di ceci e spinaci

Ingredienti

4 persone ca.
200 g di ceci lessati
200 g di spinaci lessati
1/2 cipolla bianca
300 g di pasta piccola
Olio evo
Pepe

Preparazione

In un tegame versate abbondante olio di oliva aggiungete la cipolla grattugiata con la mandolina a fori larghi, e fatela stufare lentamente. Nel frattempo tagliuzzate con un coltello gli spinaci. Aggiungete gli spinaci, cuoceteli per qualche minuto a temperatura molto alta devono sfrigolare. Unite i ceci con un pochino di acqua di cottura degli stessi. Cuocete per 10 minuti. Nel frattempo versate l'acqua in una pentola portatela a bollore e lessate la pasta. Tirarla molto al dente, scolarla e mantecare tutto per 5 minuti. Condite con il sale, il pepe e ancora un filo di olio, mettete il coperchio e insaporire per 10 minuti.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Fusilli estivi con verdure grigliate

Ingredienti

4 persone ca.
1 spicchio d'aglio
5-6 pomodori maturi
1 porzione di verdure grigliate
Zucchine - Melanzane
Peperoni - Funghi
Olio evo
Basilico fresco
Ricotta salata facoltativa
Sale
Pepe

Preparazione

Prendete una padella dal fondo largo oppure una casseruola.
Versateci dell'olio d'oliva ed aggiungete uno spicchio d'aglio o, se preferite, 1/2 cipolla tagliata a mezzelune sottili. Lavate i pomodori, togliete il picciolo e tagliateli in 4 parti. Aggiungeteli al soffritto, aggiungete un pochino di sale e saltateli in padella.
Non appena la pelle comincia a staccarsi, toglietela e tagliate la polpa a pezzetti. Aggiungete le verdure grigliate tagliate a pezzetti e mescolate. Cucinate i fusilli e quando mancheranno 3 minuti alla fine della cottura trasferiteli nella padella con il condimento e finite la cottura aggiungendo acqua di cottura all'occorrenza. Quando la pasta sarà cotta aggiungete un trito di basilico fresco ed una spolverata di pepe nero.

Per l'impasto

2 misurini di farina di semola
130 ml di acqua

Note

Per le fotografie di cui, non è stato possibile risalire agli aventi diritto, Beper si dichiara pienamente disponibile ad adempiere ai propri doveri.
Con riserva di modifiche. Salvo errori ed omissioni - © Beper S.r.l. - beper.com

beper

Pasta Mia

Via Salieri 30 - 37050
Vallese di Oppeano (VR) - ITALY
Tel. 045.7134674 - Fax 045.6984019 - info@beper.com

beper.com