

beper

Pasta Mia



Knjiga recepata



beper

Pasta Mia

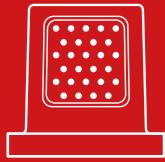


Uz Pasta Mia Beper, pravljenje svježe, prave, domaće tjestenine nikada nije bilo tako brzo i jednostavno. Tjestenina će biti gotova taman dok čekate da voda prokuha. Ova kuharica sadrži nekoliko recepata za početak korištenja Pasta Mia aparata, ali je također moguće kombinirati razne sastojke prema svom ukusu i mašti, kako bi svaki put kreirali jelo prema svojim željama.

SADRŽAJ

	Nastavak za špagete	4
	Nastavak za špagete alla chitarra	6
	Nastavak za taglione	8
	Nastavak za linguine	10
	Nastavak za bigoli	12
	Nastavak za tagliatelle	14
	Nastavak za makarone i penne	16 - 18
	Nastavak za fusile	20





SPAGHETTI

Puttanesca Špageti



Sastojci

4 osobe
Kapari u soli
Inćuni u ulju
3 češnja češnjaka
Pelati
Peršin
Masline
Osušeni čili
Sol

Priprema

Isperite kapare pod mlazom vode kako bi uklonili višak soli, osušite ih i stavite na dasku za rezanje pa krupno nasjeckajte. Uzmite masline bez koštica i zgnječite ih oštricom noža. Peršin operite i osušite te ga nasjeckajte. Lonac pun vode stavite na vatrui zakuhajte (posolite kad prokuha). U veliku tavu ulijte ulje i dodajte oguljene češnjeve češnjaka te nasjeckani sušeni čili. Dodajte filete inćuna i kapare. Zapecite na srednjoj vatri 5 minuta, često miješajući, tako da se inćuni i sve arome otope i ispuste. Ulijte lagano zgnječene pelate, promiješajte žlicom i kuhajte još 10 minuta na srednjoj vatri. U međuvremenu skuhajte špagete al dente. Kada je umak gotov, izvadite češnjeve češnjaka i dodajte zgnječene masline i nasjeckani svježi peršin. U međuvremenu će se i tjestenina skuhati, ocijedite je i stavite direktno u tavu te miješajte pola minute, taman da se pomiješaju svi okusi. Poslužite špagete puttanesca.

Za tijesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode

Špageti s inćunima i butargom

Sastojci

4 osobe
350 g inćuna
50 g butarge
Krušne mrvice
Kora 1 limuna
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Sol

Priprema

Zagrijte vodu i skuhajte tjesteninu. U tavi zagrijte nekoliko žlica ekstra djevičanskog maslinovog ulja pa pirjajte inćune s naribanim limunovom koricom. Krupno izmrvit kruh i zapržite ga u tavi sa žličicom ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Ocijedite tjesteninu al dente i pirjajte je zajedno sa inćunima. Dodajte narezanu butargu, isprženi kruh te začinite paprom i ako volite nasjeckanim peršinom.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode

Nerano špageti

Sastojci

4 osobe
700 g tikvica
1 češanj češnjaka
200 g ribanog Provolone sira
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
1 komad maslaca
Sveži bosiljak
Sol
Papar

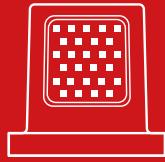
Priprema

Ogulite tikvice i narežite ih na srednje tanke ploške. Pržite ih po nekoliko istovremeno u vrućem maslinovom ulju pa ih ručno ocijedite rupičastom žlicom i osušite na kuhinjskom papiru. Zauhajte posoljenu vodu i skuhajte špagete. U međuvremenu, na tavi zapržite češanj češnjaka na ulju preostalom od prženja tikvica. Kad pozlati, izvadite te dodajte tikvice pa pržite 1 minutu. Ocijedite špagete al dente (zadržite malo vode za kuhanje sa strane) i prebačite ih izravno u tavu s tikvicama. Ugasite vatru te ručno dodajte naribani provolone, maslac i nasjeckani bosiljak. Dobro promiješajte dodavanjem malo vode od kuhanja da postane kre-masto. Završite s dodavanjem mljevenog papra.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode



SPAGHETTI CHITARRA

Četvrtasti špageti sa školjkama



Sastojci

4 osobe
1 kg školjki
100 ml bijelog vina
Čili paprika
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Češnjak
Sol
Papar

Priprema

Prije pripreme, očistite školjke najmanje 12 sati ranije u morskoj vodi ili u hladnoj vodi i soli. Nakon toga ih ocijedite i ponovno isperite hladnom vodom. Kucnite ih po ravnoj površini kako biste bili sigurni da više nema pijeska. Stavite školjke u tavu zajedno s češnjakom i vinom na jaku vatu, pustite da alkohol ispari, a zatim zatvorite poklopcem dok se školjke u potpunosti ne otvore. To će trajati oko 3 minute. Ocijedite ih i sakupite vodu (umak) dobiven koji ćete filtrirati i ostaviti sa strane. Češnjak zapržite na laganoj vatri s malo čili paprike, dodajte školjke i prethodno filtriranu vodu te pustite da se aromatizira nekoliko minuta. Sitno nasjeckajte malo peršina. Špagete skuhajte u slanoj vodi i izvadite ih al dente kako ne bi riskirali da se prekuhaju u tavi. Špagete ocijedite i stavite u tavu sa školjkama te miješajte nekoliko sekundi. Poslužite vruće s malo papra i peršina.

Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode

Četvrtasti špageti s rajčicom i stracciatellom

Sastojci

4 osobe
150 g pulpe rajčice
100 g stracciatella
Ekstra djevičansko maslino-
vo ulje
Timijan
Sol
Papar

Priprema

U tavi zagrijte dvije žlice ulja, pulpu rajčice i prstohvat soli. Trebat će desetak minuta. U međuvremenu skuhajte tjesteninu. Kad je gotova, ocijedite ju i izlijte u tavu s umakom. Pržite na tavi par minuta i onda poslužite. Stavite veliku žlicu stracciatelle na tjesteninu, nekoliko listića timijana, pola žličice ulja, malo naribane paprike i možete poslužiti.



Za tijesto

2 šalice semolina brašna
130 ml vode

Četvrtasti špageti Carbonara

Sastojci

4 osobe
300 g pancete
5 žumanjaka
50 g Pecorino romano sira
Sol
Papar

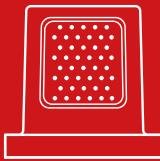
Za tijesto

Narežite komad pancete na kockice i zapržite na velikoj tavi. Nije potrebno stavljati ulje, jer će panceta tijekom kuhanja otpustiti svoju masnoću. Nakon što malo poprimit zlatno smeđu boju, ugasite vatru i zadržite višak masnoće. Sada umutite žumanjke u metalnoj posudi sa viškom masnoće od pržene pancete. U loncu neka prokuha malo vode. Stavite posudu na vrh lonca i izmutite žumanjke pjenjačom u vodenoj kupelji. Dodajte sir i nastavite miješati. Uklonite s vatre: ako primijetite da je dobiveni umak pregust, dodajte mu nekoliko žlica vruće vode, kako bi se dobila sjajna i kremasta smjesa. Skuhajte špagete al dente u ne previše slanoj vodi (umak je već jako pikantan) i dodajte ih panceti. Kuhajte par minuta na vatri pa sve premjestite u veliku zdjelu. U ovom trenutku dodajte kremaste žumanjke i crni papar te dobro promiješajte.



Za tijesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode



TAGLIOLINI

Rižini rezanci



Sastojci

4 osobe
400 g pilećih prsa
200 g krumpira
150 g mrkve
100 g šampinjona
1 l vode
Peršin - papar
Edamame mahune
Celer - poriluk
Đumbir

Za tjesto

256 g rižinog škroba
32 g pšeničnog škroba
32 g krumpirovog škroba
120 ml kipuće vode

Priprema

Uzmite pileća prsa i uklonite kost u obliku slova "Y", a zatim ih podijelite na pola; izrežite 2 komada na kocke od cca 2 cm sa svake strane. Zatim ogulite mrkvu i sitno nasjeckate 50g. Zatim ogulite i sitno narežite poriluk, nasjeckajte stabljiku i listove celera, ogulite i narežite krumpir. Također operite i narežite edamame mahune na male komadiće. Na kraju očistite gljive: uklonite stabljiku i ostružite zemlju ako postoji: zatim klobuke izrežite na tanke ploške. Sad kad su svi sastojci spremni, ulijte maslinovo ulje u veliku tavu i dodajte nasjeckanu mrkvu. Zatim dodajte narezani poriluk i nasjeckani celer pa pomiješajte i pirjajte povrće 15-ak minuta. Dodajte komadiće piletine u tavu, promiješajte i zapecite oko 5 minuta. Zatim polako dodajte vodu i svo povrće: mahune, mrkvu narezanu na ploške i kockice krumpira. Na kraju dodajte i gljive. Posolite i popaprite po ukusu, pa dodajte svježe naribani đumbir za aromatiziranje juhe i poklopite s poklopcom kako bi kuhalji juhi na umjerenoj vatri najmanje 20 minuta uz povremenno miješanje i dodavajući još vode ako je potrebno (morat ćete održavati razinu tekućine neposredno iznad sastojaka). Zatim stavite rezance u juhu i skuhajte ih. Kada je gotovo, dodajte nasjeckani peršin i ugasite vatrnu.

Napomena: sve sastojke za tjesto izmiješajte izvan stroja i ostavite da odstoji 10 minuta. Umetnute tjesto u stroj i aktivirajte funkciju ekstruzije.

Rezanci od limuna i škampa

Sastojci

4 osobe
400 g očišćenih škampa
1 češnjak
3 limuna
Svježa metvica
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Sol
Papar

Priprema

Počnite pripremati rezance od limuna i škampa tako što ćete očistiti škampe. Uklonite glavu i oklop i uz pomoć pincete izvadite crijevo. Sitno naribajte koricu limuna i zatim ju iscijedite da dobijete sok. Na tavi zagrijte ulje, dodajte jedan češanj češnjaka i, nakon nekoliko minuta, škampe. Kuhajte ih oko 2-3 minute, posolite i popaprite pa dodajte limunov sok. Ugasite vatu. Ocjijedite rezance prethodno kuhane u puno slane vode pa ih pirjajte na tavi sa škampima i dodajte malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Poslužite rezance s limunom i škampima odmah s paprom, limunovom koricom i nekoliko listova svježe metvice.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode

Rezanci s pestom i rajčicama

Sastojci

4 osobe
100 g bosiljka
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
50 g badema
20 g pinjola
50 g toskanskog pecorino sira
4 zrele rajčice
1 češnjak
Sol

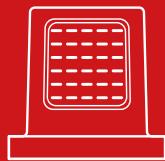
Priprema

Skupite sastojke potrebne za pesto: bosiljak, pinjole, 20 g badema, češnjak i ribani sir. Polako dodajte ulje i miješajte tek toliko da dobijete homogenu kremu. Posolite i ostavite sa strane. Na rajčicama napravite poprečni rez i blanširajte ih oko minuti u kipućoj vodi. Ocjijedite i skinite kožu. Rajčice narežite na ploške, izvadite sjemenke i rasporedite ih na pleh obložen parpirom za pečenje. Pospite sol i šećer i pecite u pećnici na 120° 1 sat. Pesto skupite u posudu i zagrijte povrh lonca s kipućom vodom za tjesteninu. Preostale bademe krupno nasjeckajte i zapržite ih na tavi. Skuhajte rezance u slanoj vodi i ubacite ih u tavu s pestom, eventualno razrijeđenim s malo vode za kuhanje. Posipajte sirom i bademima. Poslužite s rajčicama.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode



LINGUINE

Linguine od lososa i pistacija



Sastojci

4 osobe
300 g fileta lososa
50 g pistacija
70 g sušenih rajčica
 $\frac{1}{4}$ režnja češnjaka
50 g bosiljka
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Sol
Papar

Priprema

Pripremite pesto: u staklenku miksera skupite pistacije, sušene rajčice, češnjak i bosiljak. Sve miksajte, polako dodavajući ulje, dok ne dobijete kremasti pesto. Linguine prokuhajte u slanoj vodi. Losos narežite na kocke veličine približno 2cm, brzo ga zapecite na vrlo vrućoj tavi s malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Posolite i popaprite. Ocijedite tjesteninu al dente, začiniti pestom, prilagođavajući gustoću s malo vode od kuhanja koju ste držali po strani. Prebacite u posude za posluživanje, dodajte lososa i poslužite s grančicom bosiljka.

Za tijesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode

Linguine s bundevom i porilukom

Sastojci

4 osobe
300 g pulpe bundeve
1 poriluk
1 češnjak
Rendana korica limuna
Naribani Caciocavallo sir
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Sol
Papar

Priprema

Poriluk narežite na kolutiće. Bundevu očistite i narežite na kockice. Zapržite češnjak na tavi s uljem pa dodajte poriluk, bundevu i limunovu koricu i pržite oko 5 minuta. Posolite pa obilato popaprite te nastavite kuhati još 15 minuta dodajući nekoliko žlica mlake vode s vremena na vrijeme. Skuhajte tjesteninu u jače posoljenoj vodi; ocijedite, stavite u tavu sa začinima i pažljivo promiješajte. Poslužite s ribanim caciocavalлом i crnim paprom.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna
130 ml vode

Linguine s umakom od dagnji

Sastojci

4 osobe
1 kg dagnji
250 g pulpe rajčice
100 g crnih maslina
1 žlica paste od inčuna
1 češnjak
Sjeckani peršin
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Sol
Papar

Priprema

Dagnje stavite u tenu s poklopcem i dvije žlice ulja i pustite da se otvore kuhajući na srednjoj vatri. Maknite s vatre, odvojite školjke od mekušaca, ostavite sa strane oko trećine te također zadržite tekućinu od kuhanja. U drugoj velikoj tenu zagrijte par žlica ulja, otopite na njoj pastu od inčuna i dodajte masline narezane na kolutiće. Nakon par minuta dodajte pire od rajčice i nekoliko žlica tekućine za kuhanje dagnji, nakon filtriranja. Kuhajte na laganoj vatri i par minuta prije kraja dodajte sitno nasjeckani peršin i češnjak. Posolite samo po potrebi. U međuvremenu skuhajte tjesteninu al dente. Ocijedite tjesteninu i prebacite je u tenu s umakom, dobro promiješajte pa dodajte školjke. Ponovno lagano promiješajte zajedno s mljevenim paprom te zatim podijelite linguine s umakom od dagnji u zasebne porcije.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna
130 ml vode



BIGOLI

Veliki špageti s umakom od patke



Sastojci

4 osobe
1 patka narezana na komade s jetrom i želucem
1 čaša bijelog vina
Naribani parmezan
1 žlica koncentrata rajčice
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Mrkva - Luk - Celer
Peršin - Mažuran
Timjan
Sol - papar

Za tijesto

2 mjerice brašna 0
2 jaja i voda do 120 ml

Priprema

U tavi zagrijte dvije žlice ulja i na jakoj vatri zapržite gulaš od patke, posolite, popaprite, poklopite i nastavite kuhati na laganoj vatri i na kraju jako zapecite. Izvadite meso iz tave i ostavite sa strane. U umak stavite dobro nasjeckanu mrkvu, luk, celer, peršin, majčinu dušicu i mažuran, nakon nekoliko minuta dodajte jetricu i želudac nasjeckane na male komadiće (možda i mljeveno meso), čekajte da posmeđi, posolite i popaprite. Nakon 10 minuta dodajte gulaš, dodajte vino, pustite da ispari i, malo po malo, dodajte koncentrat razrijeđen u vrućoj vodi ili juhi. Kuhajte oko 30 minuta. Po želji možete dodati 2-3 rajčice oguljene i narezane na kockice. Zakuhajte vodu u velikom loncu. Posolite i ubacite špagete. Kad su kuhanici, špagete ocijedite i začinite mesnim umakom, po potrebi posolite.

Veliki špageti sa srdelama

Sastojci

4 osobe
320 g svježih srdela
3 grozda divljeg komorača
40 g grožđica
40 g pinjola
2 fileta inčuna
1/2 luka
1 češanj češnjaka
Peršin
Brašno
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Sol
Papar

Za tijesto

2 mjerice brašna 0
2 jaja i voda do 120 ml

Priprema

Odstranite glave sardina, otvorite ih sa trbušne strane, otkoštite ih, pobrašnite ih i polovicu pržite na kipućem ulju. U tavi zagrijte dvije žlice ulja s češnjakom: odložite preostale srdele, prelijte s pola čaše vode i kuhatje oko 10 minuta. Promiješajte da se srdele odvoje. Kuhatje još 5-10 minuta. U drugoj tavi pirjajte nasjeckani luk s pola čaše vode i tri žlice ulja. Dodajte namočene i dobro ocijeđene grožđice, pinjole, filete inčuna i nasjeckani komorač. Kuhatje oko 10 minuta. Zatim stavite tjesteninu kuhati i prebacite je u tavu sa srdelama. Polijte sa malo ulja i promiješajte.



Veliki špageti sa sirom

Sastojci

4 osobe
200 g Pecorino Romano sira
Sol
Crni papar u zrnu

Priprema

Započnите pripremanje tako što ćete zrna papra zgnječiti u mlinu dok ne postanu fini prah. U veću zdjelu naribajte sir, a zatim dodajte papar. Zagrijte vodu za tjesteninu, kad prokuha, dodajte prstohvat krupne soli i ubacite tjesteninu. U posudu sa sirom postupno dodavajte malo vode od kuhanja tjestenine i promiješajte energično pjenjačom dok ne postane kremašto. Tjesteninu ocijedite, prebacite u posudu sa sirom i umutite. Rasporedite na tanjure za posluživanje, dodajte malo papra i poslužite.



Za tijesto

2 mjerice brašna 0
2 jaja i voda do 120 ml



TAGLIATELLE

Tagliatelle s gljivama i sirom



Sastojci

4 osobe
450 g vrganja
Oko 200 ml juhe od povrća
60 g Pecorino Romano sira
2 češnja češnjaka
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Svježi peršin
Sol
Papar

Priprema

Narežite gljive. Stavite ih u tavu s oguljenim i lagano protisnutim češnjakom, 3 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja i pirjajte sa sitno nasjeckanim peršinom, 3 do maksimalno 5 minuta. Vrijeme varira ovisno o veličini ili vrsti. Gljive moraju biti mesnate i netaknute. Uzmite polovicu gljiva, stavite ih u šalicu s nekoliko žlica juhe od povrća i smiksajte. Po potrebi dolijte još malo juhe da dobijete baršunastu kremu pa posolite. Tjesteninu skuhajte al dente, ocijedite je bez lomljenja i stavite direktno u tavu gdje ste prethodno stavili kremu od gljiva, razrijeđenu s par žlica juhe na laganoj vatri. Pirjajte tagliatelle s gljivama na laganoj vatri, miješajući vrhnje s tjesteninom izbjegavajući njeno lomljenje i pritom okrećući tavu. Po potrebi dodajte par žlica juhe. Kad je kuhan, dodajte cijele gljive, šaku nasjeckanog peršina i sir.

Za tijesto

2 mjerice brašna 0
2 jaja i voda do 120 ml

Zelene tagliatelle sa šparogama

Sastojci

4 osobe
700 g šparoga
60 g maslaca
40 g parmezana
1 bijeli luk
Sol

Priprema

Šparoge očistite, uklonite najvlaknastiji dio stabljike. Narežite ih na male komadiće i prokuhajte oko 10 minuta u slanoj vodi. Dodajte vrhove tek nakon prvih 5 minuta, kako bi bili sigurni da ostanu hrskavi. Na tavi dinstajte nasjeckani luk na otprilike 40 g maslaca. Kad je proziran, ali nije obojen, dodajte kuhanе šparoge i ostavite ih da se pirjaju 5 minuta. Tagliatelle skuhajte u obilato posoljenoj vodi, ocijedite ih kad budu al dente i začinite ih direktno u tavi sa šparogama, preostalim maslacem i naribanim sirom.

Za tjesto

2 mjerice brašna 0
2 jaja i sok od povrća do 120 ml



Tagliatelle s tartufima

Sastojci

4 osobe
70-80 g maslaca
Crni tartuf
Parmezan sir
Sol

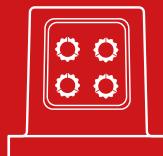
Priprema

Uzmite tartuf, pažljivo ga ostružite vlažnom četkicom kako biste uklonili ostatke tla bez trošenja. Tartuf sitno narežite na tanjur. U međuvremenu kuhajte tagliatelle u slanoj vodi. Minutu prije nego što ocijedite tjesteninu otopite maslac u velikoj tavi. Ocijedite tagliatelle al dente i pirjajte ih na tavi s maslacem i tartufima. Poslužite te pospите ostalim kriškama tartufa i po želji naribanim parmezanom.

Za tjesto

2 mjerice brašna 0
2 jaja i voda do 120 ml





MACCHERONCINI

Tjestenina i grah



Sastojci

4 osobe
200 g sušenog graha borlotti
250 g umaka od rajčice
80 g masti
80 g suhe šunke
1 češanj češnjaka
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Luk - celer
Mrkve
Ružmarin
Lovorov list
Sol papar

Priprema

Ostavite sušeni grah da se namače preko noći pa ga isperite, prebacite u lonac, prelijte s doista hladne vode pa dodajte dva lista lovora i kuhajte oko 80 minuta. Ogulite i sitno nasjeckajte luk, celer i mrkvu, a zatim šunku i mast narežite na trakice. Zagrijte ulje u loncu, dodajte oguljeni češanj češnjaka i nasjeckano povrće; neka se prži oko 5 minuta pa dodajte šunku i mast i opet pržite par minuta. Uzmi grah žlicom i dodajte ga u pirjanje, dolijte kutlaču vode od kuhanja: sačuvajte ostatak vode. Ulijte umak od rajčice, posolite i popaprite i kuhajte 20 minuta na srednjoj vatri, a zatim dodajte tjesteninu. Prije dodavanja tjestenine, izvadite dvije kutlače iz smjese i ulijte ih u posudu, izmiješajte i ostavite sa strane dobivenu kremu. Dodajte tjesteninu izravno u lonac, podlijte vodom iz graha i poslužite tjesteninu kad je kuhana, povremeno miješajući. Kada je tjestenina al dente, dodajte smjesu i sjeckani ružmarin, zatim ugasite vatru, poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode

Makaroni s 4 vrste sira

Sastojci

4 osobe
200 ml mlijeka
120 g gorgonzole
100 g ribanog ementalera
80 g taleggio sira
80 g ribanog parmezana
30 g maslaca
Sol
Papar

Priprema

Zakuhajte vodu za tjesteninu. Dok se tjestenina kuha, narežite gorgonzolu i taleggio sir na kocke. Skupite ih u zdjelu zajedno s mlijekom, maslacem, ribanim parmezanom i ementalerom. Rastopite na laganoj vatri, miješajući drvenom kuhačom ili pjenjačom dok smjesa ne postane glatka i gusta. Posolite, popaprite i ocijedite makarone al dente. Dodajte ih u lonac i pirjajte s umakom kako bi ih u potpunosti povezali. Prebacite na tanjure i poslužite makarone s četiri vrste sira i dopunite s još papra i, ako želite, s malo ribanog muškatnog oraščića. Poslužite odmah.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode

Makaroni s kobasicom i paprikom

Sastojci

4 osobe
2 žute i crvene paprike
1 svijjska kobasica
1 češnjak češnjaka
Naribani parmezan
Sol

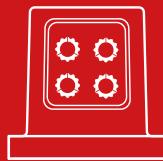
Priprema

Na štednjak stavite lonac slane vode i zakuhajte. U međuvremenu pripremite začine. Paprike operite, izrežite klobuk i dno, uklonite sve unutarnje sjemenke i bijele niti. Narežite ih na četvrtine, pa na trakice ili kockice. Oljuštite kobasicu u zdjeli tako da skinete omot, a zatim začinite žličicom maslinovog ulja i češnjom češnjaka. Pirjajte na tavi nekoliko minuta kako biste uklonili višak masnoće. Dodajte paprike u tavu i kuhajte još 10 minuta na laganoj vatri. Posolite i popaprite te izvadite češanj češnjaka. Ocijedite tjesteninu, ali ostavite malo vode od kuhanja. Dodajte sve u tavu zajedno s umakom i pomiješajte s malo ribanog parmezana.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode



PENNE

Penne s mortadelom Bolognese



Sastojci

4 osobe
160 g mortadele
60 g pistacija
40 g ribanog parmezana
Naribana limunova kora
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Sol
Papar

Priprema

U sjeckalici nasjeckajte oljuštene pistacije s parmezanom i naribanim limunovom koricom. Mortadelu narežite na trakice i lagano je ispržite na tavi uz premaz ulja. Skuhajte tjesteninu u kipućoj slanoj vodi. Dodajte kutlaču vode od kuhanja i nasjeckane pistacije u tavu pa promiješajte. Ocijedite tjesteninu al dente i prebaciti u tavu s mortadelom, dodajte nasjeckane pistacije, popaprite i promiješajte.

Za tijesto

2 šalice semolina brašna
130 ml vode

Penne s tunjevinom, limunom i mentom

Sastojci

4 osobe
300 g tunjevine iz konzerve
1 limun
Svježa metvica
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Sol
Papar

Za tijesto

2 šalice semolina brašna
130 ml vode

Priprema

Izrežite koricu limuna i iscijedite voće. Ulije limunov sok u jednu zdjelu s nekoliko žlica ulja i pustite da se polovica nasjeckane metvice marinira u smjesi. Tunjevinu ocijedite temeljito. Tjesteninu skuhajte u kipućoj slanoj vodi, ocijedite je i ostavite da se ohladi. Nakon što se tjestenina ohladi, začinite je marinadom i dodajte tunjevinu, posolite i popaprite. Ukrasite s preostalom svježom mentom i koricom limuna.



Penne all'amatriciana

Sastojci

4 osobe
300 g pelata
120 g začinjene slanine u debelim kriškama
Oko 50 g ribanog pecorino sira
100 g svježeg tekućeg vrhnja
1 čili
1/2 čaše bijelog vina
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Sol
Papar

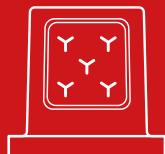
Za tijesto

2 šalice semolina brašna
130 ml vode

Priprema

U tavi zagrijte ulje i dodajte slaninu narezanu na trakice duge par centimetara. Zatim dodajte čili. Zapržite slaninu dok ne poprimi boju, a zatim pomiješajte s bijelim vinom. Pustite da ispari, slaninu ocijedite i ostavite sa strane na topлом. U istu tavu stavite zdrobljene pelete, posolite i kuhatje koliko se inače kuha tjestenina koju ste u međuvremenu ubacili u lonac s kipućom slanom vodom. Kad je gotovo, dodajte slaninu sa začinima i izvadite čili. Ocijedite tjesteninu al dente i prebacite je u tavu s umakom. Ugasite vatru, dodajte naribani sir i popaprite prema ukusu. Dobro promiješajte i poslužite odmah, upotpunjajući svoju tjesteninu s još čilijsa.





FUSILLI

Fusilli s kalabrijskom kobasicom



Sastojci

4 osobe
380 g fusila
100 g nduje (svinjska kobasicica)
400 g pelata
100 g luka (crveni)
3 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
1/2 čaše vruće vode
Sol

Priprema

Sitno narežite luk i pustiti da omekša na ulju. Tijekom kuhanja dodajte malo kipuće vode kako bi luk omekšao, sprječavajući ga da se osuši. Kad se luk skuha i omekša, dodajte kobasicu i pelate koje ćete zgnječiti vilicom. Miješati sve dobro i kuhati umak 10-15 minuta. Na kraju posolite i popaprite po želji. U međuvremenu skuhajte fusile u slanoj vodi i kada su skuhani al dente ocijedite ih. Fusile prebacite u tavu s umakom i kuhati nekoliko minuta. Poslužite svoje fusile uz kobasicu još vruće.

Za tijesto

2 šalice semolina brašna
130 ml vode

Fusili s kremom od slanutka i špinata

Sastojci

4 osobe
200 g kuhanog slanutka
200 g kuhanog špinata
1/2 bijelog luka
300 g tjestenine
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Papar

Priprema

U lonac obilno ulijte maslinovo ulje, dodajte naribani luk i pustite da se lagano dinsta. U međuvremenu, špinat nasjeckajte nožem. Dodajte špinat, pa kuhajte nekoliko minuta na jako visokoj temperaturi. Dodajte slanutak s malo vode od kuhanja. Kuhajte 10 minuta. Za to vrijeme ulijte vodu u lonac, zakuhajte i skuhajte tjesteninu al dente. Ocijedite, dodajte u lonac i mutite sve 5 minuta. Začinite solju, paprom i s malo ulja, poklopite i pričekajte 10 minuta.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode

Fusili s povrćem na žaru

Sastojci

4 osobe
1 češnjak
5-6 zrelih rajčica
1 porcija pečenog povrća na žaru
Tikvice
Patlidžan
Paprika - gljive
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Svježi bosiljak
Slani ricotta sir (po želji)
Sol
Papar

Priprema

Uzmite tavu ili lonac s velikim dnom. Ulijte malo maslinovog ulja i dodajte češnjaka ili, ako želite, 1/2 luka nasjeckanog na tanke polumjesce. Operite rajčice, uklonite peteljku i izrežite ih na 4 dijela. Dodajte ih na tavu, malo posolite i pirjajte. Čim se koža počne guliti, uklonite je i narežite pulpu na male komadiće. Dodajte povrće sa žara narezano na sitne komadiće i izmiješajte. Skuhajte fusile i 3 minute prije kraja kuhanja, prebacite ih u tavu s umakom i dovršite kuhanje dodavanjem vode za kuhanje, ako je potrebno. Kad je tjestenina kuhanata, dodajte nasjeckani svježi bosiljak i malu količinu crnog papra.



Za tjesto

2 šalice semolina brašna (griz)
130 ml vode

Note

beper



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



beper.com