

**PHILIPS**

Aparat de  
făcut paste

Carte de rețete



**Rețete pentru aparatul de paste**

# Sumar

<b>Prepararea pastelor cu aparatul de făcut paste Philips Viva</b>	<b>4</b>
<b>Discuri de modelare și formele de paste</b>	<b>6</b>
<b>Aluaturile noastre de bază pentru paste</b>	<b>8</b>
<b>Culorile pastelor</b>	<b>10</b>
Spaghetti cu sos de roșii	12
Spaghetti alla carbonara	13
Lasagna Bolognese	14
Colțunași Wonton (pasta fresca)	15
Ravioli cu spanac și ricotta cu unt și salvie	16
Salată de picnic cu penne tricolore	17
Ditalini de vară cu făină kamut	18
Penne cu spanac, calamari și creveți scampi	19
Fettuccine cu salsiccia, usturoi și ulei de chili	20
Fettuccine cu roșii la cuptor umplute cu brânză cremoasă de capră	21



# Prepararea pastelor cu aparatul de făcut paste Philips Viva


Paste delicioase în doar câteva minute, preparate automat.


## Aluatul de paste

Pastele sunt o combinație de făină și apă (sau pot include și ouă). Pentru un plus de culoare și savoare, folosește condimente, plante aromatice, extracte vegetale și alte ingrediente. În secțiunea de rețete din această carte, poți alege tipul de aluat pe care vrei să-l prepari.

Pentru măsurile de făină și lichid, folosește ceașca furnizată de noi și urmează proporțiile sugerate. Mai multe detalii găsești la pagina 10.

## Urmează aceste instrucțiuni simple

- A** Pune aparatul în priză. Deschide capacul și toarnă făina. Închide capacul.
- B** Selectează “”
- C** Apasă “▶||”
- D** Toarnă încet lichidul în deschizătura capacului.
- E** În aproximativ 3 minute aparatul va emite un zgomot, apoi va continua procesul de amestecare în sens invers, iar pastele ar trebui să iasă din aparat. În timp ce ies, taie-le la dimensiunea preferată. Dacă după emiterea zgomotului trec mai multe minute în care pastele nu ies, e posibil ca aluatul să nu fie de consistența dorită (dacă e prea lipicios, e nevoie de mai multă făină, dacă e prea uscat, de mai mult lichid). Poți opri aparatul, adăuga mai multă făină/măi mult lichid, apoi reîncepe procesul.

După ce ai făcut un rând de paste, este posibil ca în malaxor să mai rămână puțin aluat. În acest caz, rotește butonul de control în poziția “” și apoi apasă “▶||”. Apoi aparatul va scoate și aluatul rămas.

## Folosim următoarele abrevieri:

kg = kilogram	g = gram	l = litru
in = inch	ml = mililitru	tbsp = lingură
tsp = linguriță	c = ceașcă	

## O ceașcă = 200 g făină

Cu această cantitate obții cca 200 g paste proaspete – suficient pentru felul principal pentru 1-2 persoane, sau ca garnitură pentru 2-3 persoane.

## Două cești = 400 g de făină

Cu această cantitate obții cca 450 g paste proaspete – suficient pentru 2-3 persoane ca fel principal, sau ca garnitură pentru 5-7 persoane.

**Este recomandat să folosești un cântar de bucătărie pentru a măsura cantitățile cât mai precis.**

## Timp de preparare

Timpul de preparare depinde de forma pastelor. Pastele subțiri se gătesc în 4-5 minute, pentru cele groase sunt necesare 6-8 minute.

## Păstrare

Pastele proaspete pot fi ținute la frigider câteva zile. Pentru a nu se lipi una de alta, presară pe ele puțină făină. Pentru rezultate optime, gătește parțial pastele înainte de a le pune la păstrare, urmând să le gătești complet când ai nevoie. Pastele proaspete pot fi păstrate și la congelator. Pentru a le usca, atârnă-le pe o frânghie sau pe un grătar pentru paste (pasta rack).

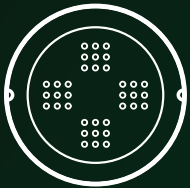


# Discuri de modelare și formele de paste

## Creează diverse forme pentru rețetele tale preferate

Pentru a crea formele preferate de paste, montează pe aparat unul dintre discurile de modelare. Ai la dispoziție discuri de modelare cu care poți să faci penne, spaghetti, fettucine sau lasagna și cu care poți modela toate rețetele cu aluat din această carte.

Spaghetti



Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni



Fettuccine



Lasagna/Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv





## Aluaturile de paste simple

Pentru a îți fi mai ușor, îți prezentăm principalele tipuri de aluat utilizate în această carte de rețete.

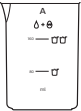
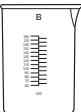
Pastele pot fi obținute din diverse tipuri de făină. Totuși, pentru a obține cele mai bune rezultate, recomandăm un amestec de grîș din grâu dur și făină universală (tip 405).

Grîșul din grâu dur este o făină dură și este ideal, deoarece conține mai multe proteine, ceea ce îmbunătățește consistența pastelor. Tipurile de făină dură pot fi utilizate cu sau fără ou. Tipurile de făină mai fine (tip 00) conțin mai puține proteine, de aceea recomandăm să se adauge ouă. Pentru a face tăiței soba, poți folosi alac, grâu integral sau făină de hrișcă.

Este important să măsoari cu precizie făina și lichidul, fiindcă tipul de făină și ouăle folosite determină volumul și proporția dintre

solide și lichide. Pentru a măsura cantitățile cu mai mare precizie, îți recomandăm să folosești un cântar de bucătărie.

Nu uita: ceașca de făină inclusă cu aparatul nu este o ceașcă de măsurat standard de 227 g (8 oz), și nu trebuie folosită astfel. În ceașca de făină încap cca 200 g (cam 1 ceașcă standard) de făină.

Ceașca de apă a aparatului are 2 fețe:	
	<b>Fața A – Pentru paste simple cu ouă</b>
	Fața A cu două niveluri de lichid trebuie folosită numai pentru paste simple cu ouă (făină universală în amestec cu ouă bătute).
	<b>Fața B – Pentru celelalte feluri de paste</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fața B cu volume specifice este pentru toate celelalte feluri de paste și tăiței</li><li>• Făină universală combinată cu amestec de apă și suc de legume.</li><li>• Diverse alte tipuri de făină cu amestec de ouă bătute/ apă/ suc de legume etc.</li></ul>
Observații: consultă manualul de utilizare pentru detalii..	



**Paste din grâu**

**Făină** 200 g făină universală

**Lichid** 80 g: 1 ou + apă

**Cantitate de paste** 200 g

**Tăiței din grâu**

**Făină** 200 g făină universală

**Lichid** 75 g apă

**Cantitate de tăiței** 200 g

**Paste din grâu dur**

**Făină** 150 g griș /

50 g făină universală

**Lichid** 85 g: 1 ou + apă

**Cantitate de paste** 200 g

**Tăiței din grâu dur**

**Făină** 150 g griș /

50 g făină obișnuită

**Lichid** 75 g apă

**Cantitate de tăiței** 200 g

**Paste din grâu integral**

**Făină** 200 g făină din grâu  
integral

**Lichid** 90 g: 1 ou + apă

**Cantitate de paste** 200 g

**Tăiței din grâu integral**

**Făină** 200 g făină din grâu  
integral

**Lichid** 85 g

**Cantitate de tăiței** 200 g

**Paste / tăiței de alac**

**Făină** 200 g făină de alac

**Lichid** 95 g: 1 ou + apă

**Cantitate de paste/tăiței** 200 g

**Ramen**

**Făină** 200 g făină pentru  
pâine / 2 g sare

**Lichid** 75 g water

**Cantitate de tăiței** 200 g



**Paste / tăiței de morcovi**

Făină 150 g griș 50 g făină universală

Lichid 85 g: 1 ou + suc de morcovi

Cantitate de paste / tăiței ~200 g



**Paste / tăiței de sfeclă**

Făină 200 g făină universală

Lichid 85 g: 1 ou + suc de sfeclă

Cantitate de paste / tăiței ~200 g



**Pasta nero**

Făină 150 g griș / 50 g făină universală

Lichid 85 g: 1 ou + 1 linguriță negru de sepie + apă

Cantitate de paste / tăiței ~200 g



**Paste / tăiței de roșii**

Făină 200 g făină universală

Lichid 90 g: 1 ou + apă + 1 lingură piure de roșii

Cantitate de paste / tăiței ~200 g

**Soba**

Făină 130 g făină de hrișcă + 70 g făină universală

Lichid 85 g: 1 ou + apă

Cantitate de paste / tăiței ~200 g

**Lasagne / Ravioli /****Wonton agli spinaci / Cannelloni**

Făină 200 g făină universală

Lichid 85 g: 1 ou + suc de spanac

Cantitate de paste / tăiței ~200 g

**Paste / tăiței de fenicul & piper**

Făină 200 g făină universală, 1/2 lingură fenicul mărunțit,  
1/2 lingură piper negru măcinat

Lichid 85 g: 1 ou + apă

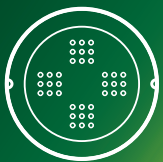
Cantitate de paste / tăiței ~200 g

**Paste / tăiței de ierburi aromatice**

Făină 200 g făină pentru pâine + 1 lingură tarhon tăiat foarte mărunț

Lichid 85 g: 1 ou + apă

Cantitate de paste / tăiței ~200 g



# Spaghetti cu sos de roșii

## Paste proaspete

~200 g spaghetti de grâu dur

## Sos de roșii

- Ulei de măsline
- 1 ceapă mică, tăiată mărunt
- 2 tulpini de țelină, tăiate mărunt
- 1 morcov (100 g), tăiat mărunt
- Frunzele de la 2 fire de rozmarin, tăiate mărunt
- 2 căței de usturoi, tăiați foarte mărunt
- 30 g (1 lingură + 2 lingurițe) piure de roșii
- 2 linguri oțet balsamic
- Opțional: 100 ml vin roșu
- 250 ml (1 c) sos de roșii strecurat
- 1/2 linguriță mix uscat de legume sau de pui
- Piper negru măcinat, după gust.

## Topping

- Brânză parmezan, rasă
- Opțional: busuioc proaspăt, tăiat mărunt

## Preparare

1. Pune la fiert o oală mare de apă cu sare.
2. Pune ulei într-o cratiță. Aduăgă ceapa, țelina și morcovul și călește-le la foc potrivit 5 minute sau până când ceapa devine translucidă. Aduăgă piureul de roșii, mixul uscat pentru supe și rozmarinul.
3. Deglasează cu oțet balsamic și vin sau apă.
4. Aduăgă sosul de roșii strecurat și fierbe la foc mic timp de 10 minute până se îngroașă.
5. Fierbe pastele timp de 5-6 minute. Scurge-le și porționează-le pe farfurii. Aduăgă o porție generoasă de sos și presară busuioc și brânză

## Sugestie

Încearcă și sosul Bolognese din rețeta de lasagna.

# Spaghetti alla carbonara

## Paste proaspete

~200 g spaghetti de grâu dur

## Sos carbonara

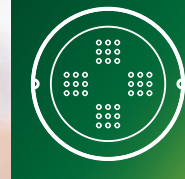
- 70 g pancetta sau cubulețe de șuncă
- 3 gălbenușuri
- 140 ml smântână
- 1 ardei gras, tăiat foarte mărunț
- Cimbru proaspăt
- Brânză parmezan, rasă

## Topping

- Pătrunjel creț proaspăt, tăiat mărunț
- Brânză parmezan, rasă
- Piper negru măcinat, după gust

## Preparare

1. Pune la fiert o oală mare de apă cu sare.
2. Între timp, amestecă gălbenușurile, smântâna și brânza rasă și lasă-le deoparte.
3. Călește pancetta și ardeii gras într-o cratiță mare timp de 5 minute. Scade focul și adaugă cimbrul.
4. Fierbe pastele, scurge-le, dar păstrează o parte din apă în care au fiert.
5. Pune rapid pastele calde în cratiță, adaugă amestecul de gălbenușuri și 3 linguri din apa păstrată și amestecă bine. Sosul ar trebui să devină cremos.
6. Adaugă topping și servește imediat.





# Lasagna Bolognese

## Paste proaspete

~450 g foi de lasagna (spanac)

## Sos Bolognese

- Ulei de măsline
- 1 ceapă, tăiată foarte mărunt
- 2 tulpini de țelină, tăiate foarte mărunt în cuburi
- 2 morcovi, tăiați foarte mărunt în cuburi
- 1 ardei gras, tăiat foarte mărunt în cuburi
- 75 g pancetta, tăiată mărunt
- 400 g carne de vită tocată
- 45 g piure de roșii
- 180 g pulpă de roșii
- 180 ml supă concentrată de vită (beef stock)

## Béchamel

- 45 g unt
- 50 g făină
- 750 ml lapte
- 180 g brânză parmezan, rasă

## Preparare

1. Pentru sosul Bolognese; călește pancetta, ceapa, țelina și morcovul într-o cratiță la foc mic, 10 minute. Adaugă carnea. Când s-au rumenit, adaugă piureul de roșii, sosul și concentratul (stock). Lasă să fiarbă la foc mic.
2. Pentru sosul Béchamel, topește untul încet, adăugând câte o lingură de făină, până obții un aluat – roux. Lasă să fiarbă 2 minute la foc mic. Adaugă laptele treptat, amestecând continuu cu un tel. Sosul se va îngroșa.
3. Pentru lasagna, începe cu un strat subțire de sos Bolognese, apoi formează 4 sau 5 straturi în următoarea ordine: Paste, Bolognese, Béchamel, brânză.
4. Lasă la cuptor cca 40 minute la 180°C (350°F).

## Sugestie

Carnea poate fi înlocuită cu vinete coapte și ardei gras roșu.

# Colțunași wonton

## Paste proaspete

~200 g foi colțunași

### Umplură

- 100 g carne de porc, tocată mărunt
- 100 g creveți, tăiați mărunt
- 1 lingură albuș ou
- 1 linguriță ghimbir, tocat mărunt
- 1 lingură sos de soia
- 1/2 lingură sos de stridii
- 1/2 linguriță mix uscat supă de pui
- 1 linguriță ulei de susan
- 1/4 linguriță sare
- 1/2 linguriță zahăr
- 1/4 linguriță piper negru, măcinat

### Sos (dipping sauce)

- 1 lingură sos de soia
- 2 lingură sos de chilli dulce
- 1 lingură oțet

### Preparare

1. Pune la fiert o cratiță mare de apă cu sare.
2. Între timp, combină ingredientele pentru umplură și amestecă bine.
3. Pune o linguriță cu vârf de umplură în mijlocul fiecărei foi pentru colțunași.
4. Unge foile pe margini cu apă sau albuș.
5. Pune umplutura în foaie și formează mici piramide din foaie. Pune-le deoparte.
6. Fierbe colțunașii în apă, pe rând. Amestecă din când în când pentru a nu se lipi de fundul cratiței. Scurge colțunașii și pune-i deoparte.
7. Combină ingredientele sosului și servește colțunașii cu sosul.

### Sugestie

Încearcă să fierbi colțunașii în bulion de pui, apoi servește-i în supă cu ceapă verde.





# Ravioli cu spanac și ricotta cu unt și salvie

## Paste proaspete

~200 g paste pătrate

## Umplură

- 200 g spanac proaspăt
- 170 g brânză ricotta
- 35 g brânză parmezan, rasă
- 20 g (2 linguri) semințe de pin, prăjite
- Nucșoară, după gust
- Extra: albuș, pensulă

## Unt aromatizat cu salvie

- 35 g unt
- 7 frunze de salvie, tăiate mărunt
- 35 ml smântână (3 linguri + 1 linguriță)
- 35 g brânză parmezan
- Piper negru măcinat, după gust

## Preparare

1. Pune la fiert o cratiță mare de apă cu sare și opărește spanacul prin fierbere 5 secunde, scurge-l, clătește-l cu apă rece și scurge-l din nou.
2. Mărunțește spanacul și combină-l cu ingredientele de umplură.
3. Întinde jumătate din foi pe o suprafață plană și pune o linguriță cu vârf de umplură pe fiecare foaie. Unge marginile foii cu albuș și mai pune o foaie deasupra, și cu ajutorul unei furculițe închide marginile pentru a crea o formă de plic.
4. Prepară untul aromatizat cu salvie. Topește untul într-o cratiță la foc mic. Adaugă salvia, sarea de mare și smântâna și fierbe la foc mic câteva secunde. Amestecă brânza până se topește. Adaugă condimentele.
5. După ce fierbe timp de 6-8 minute, ravioli poate fi servit direct, cu unt cu salvie deasupra.





# Salată de picnic cu penne tricolore

## Paste proaspete

~450 g penne multicolore

## Pentru salată

- 180 g păstăi fasole verde, opărite
- 150 g sparanghel, opărit
- 1 ardei gras roșu, tăiat mărunt
- 180 g roșii cherry, jumătăți
- Busuioc proaspăt / pătrunjel proaspăt, tăiat mărunt

## Sos (dressing)

- Zeama de la 1/2 lămâie
- 1 lingură oțet de vin alb
- 4 linguri ulei de măsline
- Piper negru măcinat, după gust

## Topping

- Nuci sau alune, migdale etc., prăjite
- 75 g brânză de capră, fărâmițată

## Preparare

1. Pune la fiert o cratiță mare de apă cu sare și fierbe pastele penne 10-12 minute. Scurge-le și clătește-le până se răcesc.
2. Prepară sosul într-un castron mare de salată. Toarnă toate ingredientele de salată și pastele și amestecă-le.
3. Aduagă topping de nuci și brânză.
4. A se servi imediat.





# Ditalini de vară cu făină kamut

## Ingrediente

~200 g penne

## Dressing

- 1 mozzarella
- 2 roșii
- 35 g brânză ricotta maturată picantă
- Busuioc
- Ulei de măsline extra virgin
- Piper, după gust

## Preparare

1. Ia discul de modelare pentru penne și taie aluatul în bucăți de cca 1 cm lungime
2. Taie mozzarella în cuburi, împreună cu roșiile și busuiocul
3. Adaugă ulei, sare și piper
4. Pune apa cu sare la fiert și fierbe ditalini
5. După fierbere, scurge-le rapid
6. Într-un castron, amestecă ditalini cu mozzarella, roșiile și busuiocul
7. Dă pe răzătoare brânza ricotta picantă și pune-o în castronul cu ditalini
8. Amestecă bine și servește

## Sugestie

Poți adăuga câțiva stropi de ulei de măsline extravirgin și un vârf de cuțit de piper

# Penne cu spanac, calamari și creveți scampi

## Paste proaspete

Aprox. 200 g penne de spanac

## Calamaretti și creveți

- 2-3 linguri ulei de măsline
- 3 creveți în carapace, fără cap
- 6 calamari, curățați și eviscerați
- Zeama de la o lămâie
- 1 vârf de cuțit de sare de mare, piper proaspăt măcinat
- 1 fir de busuioc

## Preparare

1. Sotează usturoiul în ulei de măsline într-o tigaie.
2. Adaugă creveții și prăjește-i cam un minut.
3. Adaugă calamarii și prăjește totul două minute.
4. Adaugă zeama de lămâie la creveți și calamari și lasă totul la foc mic cam două minute.
5. Adaugă la sos sare de mare după gust și busuiocul și amestecă totul.





# Fettuccine cu cârnați, usturoi și ulei de chili

## Paste proaspete

Aprox. 200 g fettuccine

## Sos

- 2-3 cârnați, feliați
- ½ cățel de usturoi, zdrobit
- 170 g dovlecel, tăiat mărunt
- Zeama de la o lămâie, coajă de lămâie rasă
- Oregano tocat

## Preparare

1. Prăjește cârnații feliați într-o tigaie, la foc potrivit. Nu adăuga ulei, pentru că grăsimea din cârnați e suficientă pentru prăjire.
2. Adaugă usturoiul și sotează-l în tigaie.
3. Adaugă dovleceii și lasă-i să se încingă.
4. Adaugă fettucinele în tigaie și amestecă totul bine
5. Adaugă zeama de lămâie la sos, și sare și piper după gust. Adaugă și coaja de lămâie după gust.
6. La final presară și oregano deasupra.

# Fettuccine cu roșii la cuptor, umplute cu brânză cremoasă de capră

## Paste proaspete

Aprox. 200 g fettuccine

## Sos

- 3 roșii mijlocii (de grădină)
- 20 g zahăr pudră
- 1 șalotă (hașma)
- ½ cățel de usturoi
- 3 linguri ulei de măsline
- 2 felii de ghimbir, cât degetul
- 2 linguri zahăr brun
- 35 ml vin alb
- 70 ml bulion de vită
- 140 g pulpă de roșii
- Cimbrul de la 2 fire de cimbru
- 1 fir de busuioc, tăiat mărunț
- 20 ml smântână
- 70 g brânză cremoasă de capră

## Preparare

1. Taie capacul roșiilor, extrage miezul cu o lingură și lasă-l deoparte.
2. Toarnă în roșiile fără miez zahăr pudră și ulei de măsline și lasă la cuptor la 120°C (248°F) 10 minute.
3. Taie în cuburi șalota și mărunț usturoiul.
4. Încinge uleiul de măsline în tigaie, sotează șalota, usturoiul și ghimbirul și caramelizează totul cu zahăr brun.
5. Încinge uleiul de măsline în tigaie, sotează șalota, usturoiul și ghimbirul și caramelizează totul cu zahăr brun.
6. Adaugă cimbrul, busuiocul și smântâna și adaugă după gust sare, piper și chilli.
7. Umple roșiile cu sosul preparat, adaugă brânza de capră și dă la cuptor la 160°C (320°F) încă 5 minute.



# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning most of the page width.

# Notes

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

