

Receptár

Predné vytlačanie – plastové matrice:

- **Spaghetti sottili – NOODLES** - Capelli d'angelo s paradajkami a krevetami (str. 3)
- **Spaghetti medi** - Spaghettoni so zeleninovým pestom z rúry (str. 5)
- **Spaghetti spessi – UDON** - Vaječné rezance s hovädzím mäsom a dusenou zeleninou (str. 7)
- **Tagliolini** - Pohánkové tagliolini s cuketou a slaninou (str. 9)
- **Tagliatelle** - Pizzoccheri alla valtellinese (str. 11)
- **Maccheroncini/Pennette** - Maccheroni so špargľou, smotanou a parmezánom (str. 13)
- **Ravioli** - Stelle filanti so šunkou a syrom (str. 15)
- **Eliche** – Eliche šalát so šafránom, tuniakom a olivami (str. 17)
- **Casarecce** – Cícerové casarecce s plodmi mora (str. 19)
- **Biscotti RIGOLI** – Citrónové sušienky (str. 21)

Predné vytlačanie – bronzové matrice:

- **Fusilli** – Čierne fusilli so sušenými paradajkami, burratou a ikrami (str. 23)
- **Pici** - Hráškové pici s bielym ragú z klobásky (str. 25)
- **Paccheri** – Sicílske vaječné cannelloni (str. 27)
- **Maccheroni-Penne Ø 10 mm** - Celozrnné ovsené maccheroncini so šunkou a hráškom (str. 29)
- **Giglio Rigato** - Gigli rigati con sugo alla boscaiola (str. 31)
- **Spaghetti chitarra** – Spaghetti alla chitarra s cuketou a krevetami (str. 33)
- **Scialatielli** - Cviklové scialatielli s omáčkou z mušlí s citrónom (str. 35)
- **Bucatini** – Šošovicové bucatini alla Caruso (str. 37)
- **Maccheroni-Penne Ø 12 mm** - Celozrnné ražné maccheroni s omáčkou z červenej papriky (str. 39)



DOBRI O

DÁ SA ŽIŤ LEPŠIE

Capelli d'angelo s paradajkami a krevetami

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g múky typ 00
- 100g vody
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Použite predné vytlačanie a matricu Spaghetti sottili - NOODLES, nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu miešanú s olejom cez otvor nad vekom, aby sa zabránilo jeho vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Počkajte, kým stroj dokončí miešanie a začne vytláčať. Ak prvé cestoviny nevychádzajú hladko, odrežte ich a dajte ich späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Potom vytvorte malé hniezda a nakrájajte ich na požadovanú dĺžku, kratšie, nie príliš dlhé. Takto pokračujte až do konca.

V tomto prípade je vhodné uvariť cestoviny, keď ešte nie sú úplne vysušené, aby sa zabránilo ich rozbitiu, pretože cestoviny capelli sú veľmi jemné.

Ak sa vytlačanie skončí pred koncom cesta, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 300 g krevety
- 12-15 cherry paradajok
- 100 ml bieleho vína
- 1 strúčik cesnaku
- Petržlen
- Olej
- Soľ

Postup:

1. Privedte do varu hrniec s veľkým množstvom vody.
2. Medzitým sa postarajte o omáčku, na panvici zohrejte trochu oleja, strúčik cesnaku očistite a prekrojte na polovicu.
3. Keď je olej rozpálený, pridajte krevety. Čerstvé aj mrazené sú fajn. Oveľa lepšie, ak sú stredne veľké až veľké a čistené spôsobom, že zostáva len chvost.
4. Keď začnú mierne hnednúť, pridajte biele víno a nech to vybledne.
5. Potom pridajte nakrájané paradajky, soľ a pridajte petržlenovú vňať a varte na miernom ohni asi desať minút.
6. Keď voda v hrnci vrie, povarte cestoviny asi jednu minútu, scedte a vráťte do hrnca, pričom znova pridajte kvapku surového oleja. Varenie musí byť veľmi krátke, keďže ide o veľmi jemnú cestovinu.



Spaghettini so zeleninovým pestom z rúry

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g múky typ 00
- 100g vody
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Použite predné vytláčanie a matricu Spaghetti medi. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu miešanú s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jeho vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Počkajte, kým stroj dokončí miešanie a začne vytláčať. Prvé vytlačené cestoviny, keď matrica ešte nie je horúca, môžu byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Potom vytvorte malé hniezda a nakrájajte ich na požadovanú dĺžku, kratšie, nie príliš dlhé. Takto pokračujte až do konca.

Na dosiahnutie varenia al dente je vhodné nechať ich vysušiť aspoň na pár hodín pred použitím alebo ich uvarte až na druhý deň.

Ak sa vytláčanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujte vytláčanie.



Postup prípravy omáčky:

Ingrediencie:

- ½ cibule
- 1 mrkva
- 1 cuketa
- ½ baklažánu
- 4-5 sušených paradajok v oleji
- 10-12 lístkov bazalky
- Olej
- Soľ

Postup:

1. Na prípravu zeleninového pesta položte na plech papier na pečenie alebo hliníkovú fóliu.
2. Potom očistite a nakrájajte cibuľu na plátky a ostatnú zeleninu, t.j. mrkvu, cuketu a baklažán na nie príliš veľké tyčinky.
3. Všetko poukladajte na tácku, pokvapkajte olivovým olejom a posypte štipkou soli.
4. V tomto okamihu pečte v predhriatej rúre na 180 °C asi pol hodiny.
5. Potom vyberte z rúry a pred použitím nechajte vychladnúť



Vaječné rezance s hovädzím mäsom a dusenou zeleninou

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 300g hladkej múky typ 00
- 110ml vlažnej vody
- 1 vajce

Postup:

Vynulujte váhu vo výrobníku cestovín Pastaio a potom pridajte 300 g múky 00. Ako tekutiny spolu musíte mať 110g, trochu sa to líši v závislosti od druhu múky, aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky. Ak neviete, koľko použiť, lepšie dať na začiatok menej vody a potom prípadne pridajte trochu cez otvory v kryte. Pred nalievaním tekutín nasadte veko a spustite Program "Pasta", potom nalievajte tekutiny cez otvory v kryte.

Počkajte na koniec cesta a na odpočinok, kým sa nezačne vytlačanie automaticky. Na zistenie fázy procesu a kontroly, je tu veľmi užitočný časovač na pochopenie, kedy sa začne vytlačanie. Hmota musí zostať piesčitá a nesmú sa vytvárať príliš veľké hrudky cesta. Ak sa tak stane, cesto bude príliš mokré.

Na začiatku alebo počas obdobia odpočinku vymeňte zmontovanú matricu za matricu Spaghetti č. 5, aby sa získali rezance podobného tvaru ako udon. Prvé vytlačené rezance, keď matrica ešte nie je horúca, môže byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Stačí zdvihnúť a potom nasadte veko tak, aby sa zastavil a znova automaticky spustil proces vytlačania. Potom pokračujte v rezaní rezancov na požadovanú dĺžku a nechajte ich vysušiť aspoň pol hodiny pred varením. Ak budú mať správnu konzistenciu, budú dostatočne suché a nemali by sa k sebe lepiť na doske.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 300 g plátkov hovädzieho mäsa na masle
- 1/2 malého póru
- 1 mrkva
- 1 cuketa
- 2 polievkové lyžice oleja
- Soľ
- sezamové semienka (voliteľné)

Ingrediencie (omáčka):

- 1 lyžica ryžového octu
- 2 lyžice hnedého cukru
- 1 lyžica sezamového oleja
- 4 lyžice čistej sójovej omáčky
- 1 polievková lyžica tmavej sójovej omáčky
- 1 lyžica omáčky Sriracha

Postup:

Na prípravu omáčky začnite nakrájaním póru, mrkvy, cukety na pásiky a hovädzie mäso. Potom opečte hovädzie mäso na panvici s 1 lyžicou oleja asi 5 minút. Potom vyberte a nahradte zeleninou, ktorú tiež restujte 5 minút s 1 lyžicou oleja. Pridajte späť hovädzie mäso a varte ďalších 5-6 minút, podľa chuti osolte.

Teraz pripravte omáčku s hnedým cukrom, svetlou a tmavou sójovou omáčkou, sezamový olej, ryžový ocot a omáčka Sriracha. Po uvarení rezancov cca. 2 minúty, scedte a pridajte do panvice spolu s omáčkou a omáčkou.

Orestujte niekoľko minút, potom budú vaše rezance pripravené. Môžete ozdobiť trochu nakrájanej jarnej cibuľky a sezamovými semienkami.



Pohánkové tagliolini s cuketou a slaninou

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 150g pohánkovej celozrnej múky mletej na kamennom mlyne Antico Molino Rosso
- 150g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 108 ml vody

Postup:

Použite predné vytlačanie a matricu Tagliolini. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jeho vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Počkajte, kým stroj dokončí miešanie a začne vytláčať. Prvé vytlačené cestoviny, keď matrica ešte nie je horúca, môžu byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Potom vytvorte malé hniezda a nakrájajte ich na požadovanú dĺžku, kratšie, nie príliš dlhé. Takto pokračujte až do konca.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie.

Cestoviny nechajte sušiť aspoň pár hodín, ale dajú sa uvariť aj ihneď.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 2 malé cukety
- 100 g údenej slaniny
- 2 strúčiky cesnaku
- 50 ml bieleho vína
- 2 chilli papričky (voliteľné)
- Strúhaný syr (voliteľné)
- Olej

Postup:

Kým sa voda na cestoviny dostane do varu, pripravte si omáčku. Na panvici opražte strúčiky cesnaku a čili papričky pokvapkajte olejom. Potom pridajte cukety a pár minút smažte. Potom osmažte do hneda aj slaninu a pridajte biele víno.

Cestoviny stačí variť len pár minút, potom ich môžete orestovať na panvici s omáčkou. Pred pridaním cestovín sa odporúča odstrániť cesnak.

Podávajte horúce, výborné je posypané parmezánom alebo granou padano.



Pizzoccheri alla valtellinese

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 150g pohánkovej celozrnej múky mletej na kamennom mlyne Antico Molino Rosso
- 150g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 100g vody
- 5g extra panenský olivový olej

Postup:

Použite predné vytlačanie a matricu Tagliatelle. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jeho vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Počkajte, kým stroj dokončí miešanie a začne vytláčať. Prvé vytlačené cestoviny, keď matrica ešte nie je horúca, môžu byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Keď začnú vychádzať pravidelnejšie, narežte ich pomocou noža resp. ostrej špachtle do dĺžky asi 5-6 cm, aby sa získal pizzoccheri, namiesto tagliatelle. Takto pokračujte až do konca.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie.

Cestoviny nechajte sušiť aspoň pár hodín, budú potom lepšie držať tvar počas varenia.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 3 listy kapusty
- 3 zemiaky
- 150 g syra casera (alebo iného vláknitého syra)
- Strúhaný parmezán
- Olej (alebo maslo)

Postup:

Dajte variť hrniec s veľkým množstvom vody. Medzitým si umyte listy kapuszy, dobre scedte a potom nakrájajte na pásiky. Potom prejdite na zemiaky, ošúpte ich a nakrájajte na kocky. Hneď ako voda dosiahne var, pridajte soľ a potom pridajte kapustu a zemiaky.

Varte asi pätnásť minút, potom pridajte pizzoccheri. Nechajte uvariť ešte 2 minúty a potom scedte.

Na maslom vymastenú panvicu poukladajte vrstvu pizzoccheri, zemiakov a kapusty. Potom pridajte niekoľko kociek syra a postrúhajte na to parmezán. Vytvorte ďalšiu vrstvu a zopakujte oblohu s tmavým syrom a parmezánom.

Potom pečte v rúre predhriatej na 180°C asi 20 minút.



Maccheroni so špargľou, smotanou a parmezánom

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g hladkej múky 00
- 95g vody
- 5g extra panenský olivový olej

Postup:

Použite predné vytlačanie a matricu Maccheroni. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jeho vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Počkajte, kým stroj dokončí miešanie a začne vytláčať. Prvé vytlačené cestoviny, keď matrica ešte nie je horúca, môžu byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Keď začnú vychádzať pravidelnejšie, narežte ich pomocou noža resp. ostrej špachtle do dĺžky asi 5-6 cm. Ak nevychádzajú všetky rovnako dlhé, tak oddelene odrežte prednú a zadnú časť. Je veľmi dôležité, aby cesto nebolo príliš hydratované, inak je cesto lepkavejšie a hrozí riziko nevytvorenia otvoru v cestovine. Ak áno, pridajte trochu múky a reštartujte program.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujte vytlačanie.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 300 g čerstvej špargle
- ½ cibule
- 30 g strúhaného parmezánu
- Soľ
- Olej

Postup:

Na prípravu omáčky narežte nožom nahrubo cibuľu, potom ju opekajte na panvici niekoľko minút s pár kvapkami oleja dozlatista.

Medzitým postavte na oheň hrniec s veľkým množstvom vody a pustite sa do práce so špargľou. Nakrájajte špargľu v zadnej časti na kolieska a nechajte hroty dlhé 4-5 centimetrov neporušené. Potom pridajte na panvicu plátky špargle a po 5 minútach pridajte aj tie hroty. Zalejte pol hrnčekom vody, pridajte soľ a varte na miernom ohni 10-15 minút minút.

Medzitým pár minút povarte cestoviny, scedte a pridajte ich do panvice. Nakoniec cestoviny spolu s omáčkou za stáleho miešania minútu restujte a zamiešajte strúhaný parmezánu, aby ste získali jemne krémovú omáčku.



Stelle filanti so šunkou a syrom

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 300g hladkej múky 00
- 100g vody
- 10g extra panenský olivový olej

Postup:

Použite predné vytlačanie a matricu Lasagnette / Ravioli. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jeho vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Počkajte, kým stroj dokončí miešanie a začne vytláčať. Prvé vytlačené cestoviny, keď matrica ešte nie je horúca, môžu byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Po otvorení veka sa výrobník zastaví, ale po zatvorení veka sa výrobník znova spustí automaticky. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata.

Môže sa tiež stať, že sa stroj príliš snaží a má tendenciu sa zaseknúť cesto, ak je cesto vlhšie a elastickejšie ako iné, kde sa používa semolinová múka. V takom prípade si asi polovicu cesta odložte do misky a potom začnite odznova vytlačanie.

Cestoviny nakrájajte na dĺžku asi 12-15 cm a takto postupujte až do konca cesta. Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 200 g šunky
- 10-12 plátkov cestoviny
- 250 ml bešamelu

Postup:

V tomto momente plátky cestoviny naplňte šunkou nakrájanou na tenké prúžky. Potom zrolujte. Keďže je cesto vysoké, navrhujeme, aby ste ho najskôr prekrojili na polovicu a potom pokračovali v plnení.

Potom kolieska poukladajte do pekáča, do ktorého ste dali na spodok zopár lyžíc bešamelu. Kolieska opäť prikryte zvyškom bešamelu. Je lepšie použiť viac tekutý bešamel, aby sa cestoviny lepšie uvarili.

Pečte v predhriatej rúre na 180°C 30-35 minút a podávajte horúce.



Eliche šalát so šafránom, tuniakom a olivami

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g hladkej múky 00
- 100g vody
- 5g extra panenský olivový olej
- šafrán

Postup:

Použite predné vytláčanie a matricu Eliche. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku a pridajte šafrán. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jeho vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Počkajte, kým stroj dokončí miešanie a začne vytláčať. Prvé vytlačené cestoviny, keď matrica ešte nie je horúca, môžu byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Keď začnú vychádzať pravidelnejšie, narežte ich pomocou noža resp. ostrej špachtle do požadovanej dĺžky. Takto pokračujte až do konca.

Ak sa vytláčanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytláčanie.

Cestoviny nechajte sušiť aspoň pár hodín, budú potom lepšie držať tvar počas varenia a budú al dente.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 15-20 vykôstkovaných čiernych olív
- 120 g scedeného tuniaka v oleji
- Petržlen
- Čili
- Olej

Postup:

Privedte do varu hrniec s veľkým množstvom vody a potom varte cestoviny len pár minút. Potom dobre scedte a dajte do veľkej misy s trochou oleja, aby sa cestoviny nelepili. Nechajte dobre vychladnúť.

Medzitým scedte tuniaka z oleja a dobre ho nakrájajte. Potom nakrájajte čierne olivy na polovicu. Následne pridajte do cestovín tuniaka aj olivy, posypte petržlenovou vňaťou a štipkou chilli a dobre premiešajte. Tieto cestoviny sú vynikajúce konzumované teplé alebo studené, pri príležitosti aperitívu alebo počas letného obeda.



Cícerové caserecce s plodmi mora

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 300g cícerovej celozrnnnej múky mletej na kamennom mlyne Spigabuona
- 90g (vajce + voda)
- 5g extra panenský olivový olej

Postup:

Použite predné vytlačanie a matricu Caserecce. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta“ a potom vylejte vodu rozmiešanú s olejom a vajíčkom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jeho vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Ak vajíčko ostáva na veku, pomôžte si špáratkom. Program bude trvať 10-15 minút v závislosti od dĺžky vytlačania.

Počkajte, kým stroj dokončí miešanie a začne vytláčať. Prvé vytlačené cestoviny, keď matrica ešte nie je horúca, môžu byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Keď začnú vychádzať pravidelnejšie, narežte ich pomocou noža resp. ostrej špachtle do dĺžky 4-5cm. Takto pokračujte až do konca.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujte vytlačanie.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 1 balenie mrazenej omáčky z morských plodov
- Petržlen
- Chilli (voliteľné)
- Citrónová kôra (voliteľné)

Postup:

Privedte do varu hrniec s veľkým množstvom vody a cestoviny povarte 2 minúty. Medzitým vložte omáčku z morských plodov do panvice a pripravte podľa časov uvedených na balení.

Po uvarení cestoviny dajte do panvice s omáčkou a trochu poduste. Ak chcete dodať extra chuť, môžete pridať trochu petržlenu, chilli papričky a tajná ingrediencia: citrónová kôra. Bude tak ešte lahodnejšia a aromatickejšia.



Citrónové sušienky

Výroba keksíkov:

Ingrediencie:

- 300 g múky
- 60 g rozpusteného masla
- 60 g práškového cukru
- 1 vajce

Postup:

Použite predné vytláčanie a matricu Biscotti RIGOLI. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku a práškový cukor. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte maslo rozmiešané s vajíčkom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jeho vniknutiu do vytláčacieho otvoru. Ak vajíčko ostáva na veku, pomôžte si špáratkom alebo gumenou stierkou.

Počkajte, kým stroj dokončí miešanie a začne vytláčať. Prvé vytlačené sušienky, keď matrica ešte nie je horúca, môžu byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie sušienky, tak matrica je už správne nahriata. Keď začnú vychádzať pravidelnejšie, narežte ich pomocou noža resp. ostrej špachtle do požadovanej dĺžky a ukladajte na papier na pečenie.

Ak sa vytláčanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujte vytláčanie



Postup prípravy:

Postup:

Pečte vo vyhriatej rúre na 180°C asi 10 minút do zlatista, ale nie príliš tmavo.



Čierne fusilli so sušenými paradajkami, burratou a ikrami

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g hladkej múky 00
- 100g vody
- 5g práškového rastlinného uhlia

Postup:

Najskôr do misky nalejte horúcu vodu (asi 60°C) a ponorte do nej bronzovú fusilli matricu. Týmto spôsobom, keď použijete matricu už bude horúca a nebudete musieť na začiatok vyhadzovať príliš veľa nedokonalých cestovín.

Dočasne nasadte na predné vytlačanie inú matricu. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku s čiernym uhlím. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jej vniknutiu do vytlačacieho otvoru.

Keď je program takmer ukončený, zdvihnite veko, aby sa pozastavil výrobník. Zohriatu bronzovú matricu poriadne osušte a vymeňte ju za pôvodne namontovanú na výrobníku. Potom nasadte kryt a stroj sa automaticky reštartuje.

Prvé vytlačené cestoviny, keď matrica ešte nie je správne horúca, môžu byť trochu sušené a nasekané. Ak áno, odrežte ich a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Keď začnú vychádzať pravidelnejšie, narežte ich pomocou noža resp. ostrej špachtle do dĺžky 4-5cm. Pretože fusilli počas vytlačania sa otáčajú, je veľmi dôležité, aby cesto malo správnu hydratáciu, ktorá môže závisieť aj od druhu múky a ako horúca je matrica v danom momente. Všeobecne, ak vidíte, že sa cesto zasekáva a veľmi ťažko vychádza von, môžete pridať pár kvapiek vody. Naopak, ak vidíte, že cesto vychádza rýchlo a zle rotuje, tak je príliš hydratované a treba pridať semolinovú múku.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie.

Nechajte sušiť aspoň niekoľko hodín, aby ste dosiahli optimálne varenie. Odporúčame však cestoviny uvariť až na druhý deň.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 8 sušených paradajok (nesolených)
- 3 filety ančovičiek
- 150 g stracciatella burrata
- 2 strúčiky cesnaku
- ikry
- olej

Postup:

Na panvici zohrejte pár kvapiek olej, pridajte nasekané strúčiky cesnaku a sardely. Dobre smažte, kým sa ančovičky poriadne neprepečú.

Potom pridajte sušené paradajky nakrájané na prúžky, pár lyžíc vody z varenia cestovín a dve polievkové lyžice stracciatella burrata na prípravu krémovej omáčky.

Cestoviny varte 2 minúty a po scedení ich dajte do panvice s omáčkou. Chvíľu restujte a potom odstráňte cesnak.

Podávajte horúce s pridaním lyžice burraty a posypaním ikier na každom tanieri.



Hráškové pici s bielym ragú z klobásky

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g hrachovej múky
- 105g vody
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Najskôr do misky nalejte horúcu vodu (asi 60°C) a ponorte do nej bronzovú pici matricu. Týmto spôsobom, keď použijete matricu už bude horúca a nebudete musieť na začiatok vyhadzovať príliš veľa nedokonalých cestovín.

Dočasne nasadte na predné vytlačanie inú matricu. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu zmiešanú s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jej vniknutiu do vytlačacieho otvoru.

Keď je program takmer ukončený, zdvihnite veko, aby sa pozastavil výrobník. Zohriatu bronzovú matricu poriadne osušte a vymeňte ju za pôvodne namontovanú na výrobníku. Potom nasadte kryt a stroj sa automaticky reštartuje.

Prvé vytlačené cestoviny – prvých 15 cm nemusia byť optimálnych, preto ich odrežte a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Cestoviny narežte pomocou noža resp. ostrej špachtle do dĺžky 10-15 cm a formujte ich do malých hniezd.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie.

Nechajte sušiť aspoň niekoľko hodín, aby ste dosiahli optimálne varenie. Odporúčame však cestoviny uvariť až na druhý deň.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 400 g klobásovej pasty
- 150 ml bieleho vína
- 1 malá cibuľa
- 2 mrkvy
- 1 stonka zeleru
- 2 lyžičky nasekanej petržlenovej vňate
- 2 polievkové lyžice oleja
- 1 štipka soli

Postup:

Na panvici rozohrejte pár lyžíc oleja a cibuľu, mrkvu, zeler a nasekanú petržlenovú vňať. Keď sú dozlatista opečené, pridajte klobásovú pastu a rozdrobte ju pomocou naberačky. Dobre opražte a potom zmiešajte s bielym vínom a pridajte štipku soli, ak klobása ešte nie je správne dochutená. Po minúte sa alkohol odparí a môžete prikryť pokrievkou. Varte na miernom ohni 45 minút, občas premiešajte.

Ak vidíte, že omáčka sa príliš vysušuje, pridajte trochu horúcej vody. Omáčka musí zostať s trochou vývaru, aby potom nebola príliš suchá.

Medzitým si vo vriacej vode uvarte cestoviny za 4-5 minút. Keď sú ešte celkom al dente, scedte a dajte ich do panvice tak, aby sa orestovali spolu s omáčkou. Pridajte pár lyžíc vody z varenia cestovín, ak je to potrebné.



Sicilíske vaječné cannelloni

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g hladkej múky 00
- 105g (vajce + voda)
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Najskôr do misky nalejte horúcu vodu (asi 60°C) a ponorte do nej bronzovú paccheri matricu. Týmto spôsobom, keď použijete matricu už bude horúca a nebudete musieť na začiatok vyhadzovať príliš veľa nedokonalých cestovín.

Dočasne nasadte na predné vytlačanie inú matricu. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Pripravte si tekutiny. V špeciálnej odmerke na tekutiny rozšľahajte vajíčko, vodu a olej. Voda a vajce musia mať celkovú hmotnosť 105 g. Takže najskôr nalejte vajíčko a potom doplňte do 105g vodu. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta“ a potom vylejte vodu zmiešanú s olejom a vajíčkom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jej vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Ak vajíčko ostáva na veku, pomôžte si špáratkom.

Prvé vytlačené cestoviny – prvých 15 cm nemusí byť optimálnych, preto ich odrežte a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Keď cesto začne vychádzať rovnomerne, podložte cesto jednou rukou, aby sa cannelloni neohli. Odrezujte každých 10-11 cm.

Odporúčame vám použiť cannelloni do niekoľkých hodín od prípravy, aby boli ešte mierne vlhké, takže nebude potrebné ich najskôr blanširovať a sa nezlomia.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 300 g mletého hovädzieho mäsa
- 80 g slaniny nakrájanej na kocky
- 1 stonka zeleru
- 1/2 cibule
- 1 mrkva
- 200 ml suchej marsaly
- 2 polievkové lyžice oleja
- 1 štipka soli
- 1 štipka korenia

Postup:

Začnite prípravou mäsového a zeleninového guláša, ktorý vyžaduje dlhší čas varenia ako ostatné. Na panvici rozohrejte dve polievkové lyžice oleja, potom opražte cibuľu, zeler a mrkvu nakrájanú na malé kocky alebo nasekané. Keď začnú hnednúť, pridajte aj slaninu. Potom ich mierne odložíme nabok a mäso tiež opražte rozlámaním pomocou naberačky. Soľ, korenie, pridajte Marsalu a máte hotovo, miešajte niekoľko minút. Potom prikryte a na miernom ohni varte za občasného miešania aspoň hodinu a pridajte trochu vody, ak má tendenciu sa príliš vysušiť.

Potom pokračujte v príprave paradajkovej omáčky zahriatím oleja na panvici s cesnakom a chilli papričkou a potom pridajte paradajkovú omáčku, bazalku a štipku soli. Varte pol hodiny, pridajte vodu, ak je omáčka už od začiatku veľmi hustá.

V tomto bode prejdite na vrstvenie. Začnite vrstvou bešamelu, aby sa cannelloni príliš neprilepili na panvicu. Potom vyplňte cannelloni s pár lyžičkami mäsovej omáčky a lyžičkou provolonu nahrubo nastrúhaného. Striedajte dve náplne, kým nenaplníte cannellone a potom ho vložte do panvice. Takto pokračujte, kým nedokončíte vrstvu. V tomto bode zalejte omáčkou z paradajok a bešamelu, všetko doplňte posypaním syra pecorina.

Zvyčajne robte iba jednu vrstvu, ale ak chcete, môžete urobiť 2-3 vrstvy cannelloni, ktoré sa ďalej striedajú s omáčkou, bešamelom a pecorinom.

Pečte v predhriatej rúre na 180°C 35-40 minút najprv prikryté a potom odkryté na posledných 5-10 minút varenia, aby bol povrch zlatistý.



Celozrnné ovsené maccheroncini so šunkou a hráškom

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 150g ovsenej celozrnej múky mletej na kamennom mlyne Antico Molino Rosso
- 150g hladkej múky 00
- 100g (vajce + voda)
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Najskôr do misky nalejte horúcu vodu (asi 60°C) a ponorte do nej bronzovú maccheroni matricu. Týmto spôsobom, keď použijete matricu už bude horúca a nebudete musieť na začiatok vyhadzovať príliš veľa nedokonalých cestovín.

Dočasne nasadte na predné vytlačanie inú matricu. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Pripravte si tekutiny. V špeciálnej odmerke na tekutiny rozšľahajte vajíčko, vodu a olej. Voda a vajce musia mať celkovú hmotnosť 100 g. Takže najskôr nalejte vajíčko a potom doplňte do 100g vodu. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta“ a potom vylejte vodu zmiešanú s olejom a vajíčkom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jej vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Ak vajíčko ostáva na veku, pomôžte si špáratkom.

Prvé vytlačené cestoviny nemusia byť optimálne, preto ich odrežte a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Keď cesto začne vychádzať rovnomerným spôsobom, začnite rezať maccheroncini s cukrárskou špachtľou s rýchlym pohybom mierne nakloneným, aby ste makaróny príliš nerozdrvili a dbajte na to, aby ste na konci cestoviny po odrezaní nechali otvor.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie.

Nechajte sušiť aspoň niekoľko hodín, aby ste dosiahli optimálne varenie.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 1/2 bielej cibule
- 100 g scedeného hrášku
- 100 g šunky nakrájanej na kocky
- 200 ml zeleninového vývaru
- 1 polievková lyžica extra panenského olivového oleja
- Soľ
- Čierne korenie
- Nasekaná petržlenová vňať

Postup:

Na panvici rozohrejte olej a pridajte nadrobno nakrájanú cibuľu a osmažte do zlatohneda. Potom pridajte hrášok a šunku a pár minút restujte. Pridajte vývar a na miernom ohni varte asi desať minút, aby hrášok zmäkol a omáčka nebola príliš tekutá. Potom pridajte štipku nasekanej petržlenovej vňate.

Medzitým uvarte cestoviny vo vriacej vode 3-4 minúty, potom scedte a pridajte do omáčky. Cestoviny opečte na panvici minútu, v prípade potreby pridajte soľ a korenie.



Gigli rigati con sugo alla boscaiola

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g hladkej múky 00
- 95g vody
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Najskôr do misky nalejte horúcu vodu (asi 60°C) a ponorte do nej bronzovú giglio rigato. Týmto spôsobom, keď použijete matricu už bude horúca a nebudete musieť na začiatok vyhadzovať príliš veľa nedokonalých cestovín.

Dočasne nasadte na predné vytlačanie inú matricu. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu zmiešanú s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jej vniknutiu do vytlačacieho otvoru.

Keď je program takmer ukončený, zdvihnite veko, aby sa pozastavil výrobník. Zohriatu bronzovú matricu poriadne osušte a vymeňte ju za pôvodne namontovanú na výrobníku. Potom nasadte kryt a stroj sa automaticky rešartuje.

Prvé vytlačené cestoviny – prvých 15 cm nemusia byť optimálnych, preto ich odrežte a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Keď začnú vychádzať pravidelnejšie, narežte ich pomocou noža resp. ostrej špachtle do dĺžky 5cm. Pretože gigli počas vytlačania sa otáčajú, je veľmi dôležité, aby cesto malo správnu hydratáciu, ktorá môže závisieť aj od druhu múky a ako horúca je matrica v danom momente. Všeobecne, ak vidíte, že sa cesto zasekáva a veľmi ťažko vychádza von, môžete pridať pár kvapiek vody. Naopak, ak vidíte, že cesto vychádza rýchlo a zle rotuje, tak je príliš hydratované a treba pridať semolinovú múku.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba rešartujte vytlačanie.

Nechajte sušiť aspoň niekoľko hodín, aby ste dosiahli optimálne varenie. Odporúčame však cestoviny uvariť až na druhý deň.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 300 g čerstvých hříbov (alebo 40 g sušených - 250 g mrazených)
- 200 g údenej slaniny
- 250 g paradajkového pretlaku
- 60 g cibule
- 30 g tekutej čerstvej smotany
- 2 lyžice extra panenského olivového oleja
- 30 ml bieleho vína
- Petržlen
- Jemná soľ a korenie

Postup:

Najprv sa postarajte o huby. Ak ich máte čerstvé, odstráňte z nich zem a potrite ich hárkom vlhkého savého papiera, aby sa odstránili aj menšie nečistoty. Potom ich nakrájajte na kocky, menšie v stopke a zľahka najväčšie v klobúku. Ak namiesto toho použijete sušené huby, nalámte ich a namočte do vody, aby zmäkli. Pred použitím ich poriadne scedte. Ak používate mrazené huby, stačí ich pridať v správnom čase.

V tomto okamihu sa postarajte o cibuľu, ošúpte ju, umyte a nakrájajte na jemno. Potom ju opečte na panvici s pár lyžicami oleja. Pridajte slaninu a opečte ju 3 minúty spolu s cibuľou, kým sa neuvarí a nezačne byť priehľadná. Potom zmiešajte s bielym vínom a nechajte variť na silnom ohni, aby alkohol rýchlo vyparil. Potom znížte teplotu a pridajte huby a jemne nasekanú petržlenovú vňať. Varte 2-3 minúty a potom pridajte paradajkovú omáčku. Varte na miernom ohni asi desať minút, kým sa omáčka nezredukuje, potom pridajte soľ a korenie.

Medzitým privedte k varu hrniec s veľkým množstvom vody. V osolenej vode varte cestoviny 2 minúty na al dente, scedte a dajte na panvicu s omáčkou. Teraz pridajte aj smotanu, aby bola krémová.



Spaghetti alla chitarra s cuketou a krevetami

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g hladkej múky 00
- 105g vody
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Najskôr do misky nalejte horúcu vodu (asi 60°C) a ponorte do nej bronzovú spaghetti chitarra matricu. Týmto spôsobom, keď použijete matricu už bude horúca a nebudete musieť na začiatok vyhadzovať príliš veľa nedokonalých cestovín.

Dočasne nasadte na predné vytlačanie inú matricu. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom vylejte vodu zmiešanú s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jej vniknutiu do vytlačacieho otvoru.

Keď je program takmer ukončený, zdvihnite veko, aby sa pozastavil výrobník. Zohriatu bronzovú matricu poriadne osušte a vymeňte ju za pôvodne namontovanú na výrobníku. Potom nasadte kryt a stroj sa automaticky reštartuje.

Prvé vytlačené cestoviny – prvých 15 cm nemusia byť optimálnych, preto ich odrežte a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Cestoviny narežte pomocou noža resp. ostrej špachtle do dĺžky 10-15 cm a formujte ich do malých hniezd.

Tieto cestoviny sú veľmi jemné a hlavne pri vytlačaní musia byť dobre hydratované, najmä keď sa matrica zohreje. Ak vidíte, že cestoviny začnú príliš vysychať a nedarí sa vám urobiť hniezda požadovanej dĺžky, tak pridajte pár kvapiek vody do výrobníka.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujte vytlačanie.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 250 g mrazených ošúpaných kreviet
- 1 veľká cuketa
- 50 ml bieleho vína
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 sušené chilli papričky
- Nasekaná petržlenová vňať
- Soľ
- Extra panenský olivový olej

Postup:

Na panvici zohrejte pár polievkových lyžíc oleja s olúpaným cesnakom a sušenými chilli papričkami. Pridajte krevety a pár minút ich opražte, potom premiešajte s bielym vínom. Pridajte aj cukety nakrájané na malé kocky a restujte na panvici 5 minút, aby zostali chrumkavé. Pridajte soľ pred koncom varenia podľa potreby.

Medzitým uvarte cestoviny vo vriacej vode len 1-2 minúty. Keď sú ešte al dente, scedte a dajte ich do panvice, aby ste ich spolu podusili s omáčkou a nasekanou petržlenovou vňaťou.



Cviklové scialatelli s omáčkou z mušlí s citrónom

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g hladkej múky 00
- 60g cviklového pyrú pripraveneho parou
- 60g vody
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Najskôr do misky nalejte horúcu vodu (asi 60°C) a ponorte do nej bronzovú scialatelli matricu. Týmto spôsobom, keď použijete matricu už bude horúca a nebudete musieť na začiatok vyhadzovať príliš veľa nedokonalých cestovín.

Dočasne nasadte na predné vytlačanie inú matricu. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku a pridajte cviklové pyrú (opatrne, aby ste ho nedali do vytlačacieho otvoru). Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom pridajte vodu zmiešanú s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jej vniknutiu do vytlačacieho otvoru.

Keď je program takmer ukončený, zdvihnite veko, aby sa pozastavil výrobník. Zohriatu bronzovú matricu poriadne osušte a vymeňte ju za pôvodne namontovanú na výrobníku. Potom nasadte kryt a stroj sa automaticky reštartuje.

Prvé vytlačené cestoviny – prvých 15 cm nemusia byť optimálnych, preto ich odrežte a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Cestoviny narežte pomocou noža resp. ostrej špachtle do dĺžky 10-15 cm a formujte ich do malých hniezd.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie.

Nechajte sušiť aspoň niekoľko hodín, aby ste dosiahli optimálne varenie. Odporúčame však cestoviny uvariť až na druhý deň.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 2 strúčiky cesnaku
- 2 sušené chilli papričky
- 250 g mrazených mušlí zbavených škrupiny (alebo 600 g čerstvých mušlí so škrupinou)
- 100 ml bieleho vína
- 1 citrón (kôra a šťava)
- Nasekaná petržlenová vňať
- Soľ
- Extra panenský olivový olej

Postup:

Na panvici zohrejte pár lyžíc oleja s ošúpaným cesnakom a čili papričkami. Potom pridajte mušle a pár minút ich opražte, potom zmiešajte s bielym vínom. Ak sú mušle čerstvé, prikryte ich pokrievkou a varte na silnom ohni, kým sa neotvorí. Tie, ktoré zostanú na konci zatvorené, vyhodte. Ak použijete mrazené vylúpané, povarte ich 3-4 minúty, aby zmäkli. Potom pridajte nasekanú petržlenovú vňať, kôru a šťavu z jedného citróna.

Medzitým si vo vriacej vode uvarte cestoviny na 4-5 minút. Keď sú ešte celkom al dente, scedte a dajte ich do panvice, aby sa orestovali spolu s omáčkou, v prípade potreby pridajte niekoľko lyžíc vody z varenia cestovín.



Šošovicové bucatini alla Caruso

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 240g semolinovej múky Antico Molino Rosso
- 60g šošovicovej múky mletej na kamennom mlyne Spigabuona
- 105g vody
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Najskôr do misky nalejte horúcu vodu (asi 60°C) a ponorte do nej bronzovú bucatini matricu. Týmto spôsobom, keď použijete matricu už bude horúca a nebudete musieť na začiatok vyhadzovať príliš veľa nedokonalých cestovín.

Dočasne nasadte na predné vytlačanie inú matricu. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta Veloce“ a potom pridajte vodu zmiešanú s olejom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jej vniknutiu do vytlačacieho otvoru.

Keď je program takmer ukončený, zdvihnite veko, aby sa pozastavil výrobník. Zohriatu bronzovú matricu poriadne osušte a vymeňte ju za pôvodne namontovanú na výrobníku. Potom nasadte kryt a stroj sa automaticky reštartuje.

Prvé vytlačené cestoviny – prvých 15 cm nemusia byť optimálnych, preto ich odrežte a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Cestoviny narežte pomocou noža resp. ostrej špachtle do dĺžky 10-15 cm a formujte ich do malých hniezd.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie.

Nechajte sušiť aspoň niekoľko hodín, aby ste dosiahli optimálne varenie. Odporúčame však cestoviny uvariť až na druhý deň.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 1 malá žltá paprika
- 2 stredné paradajky
- 1 cuketa
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 sušené chilli papričky (alebo 1 čerstvá)
- 3 lyžice extra panenského olivového oleja
- 5 lístkov bazalky
- Podľa potreby múka na posypanie
- Podľa potreby olej na vyprážanie
- syr Pecorino (voliteľné)
- 1 štipka soli

Postup:

Začnite s cuketou, nakrájajte ju na tenké plátky, posypte múkou a potom vyprážením získate chrumkavé hranolčeky. Potom dobre cuketu odkvapkajte na hárku savého papiera na vyprážené jedlá.

Na panvici rozohrejte olej, pridajte cesnak a čili papričku, restujte do zlatista. Potom pridajte na kocky nakrájanú papriku a paradajky a orestujte dohnedo pár minút. Potom osolte, pridajte bazalku a varte ďalších 10 minút.

Medzitým varte vo vriacej vode cestoviny 3-4 minúty. Keď sú ešte celkom al dente, scedte a dajte ich do panvice tak, aby sa orestovali spolu s omáčkou. Pridajte pár lyžíc vody z varenia cestovín, ak je to potrebné.

V tomto bode pridajte aj veľkú časť opečenej cukety tak, aby sa zmiešali so zvyškom.

Nechajte si bokom nejaké cukety na ozdobu, takže tieto ostanú chrumkavé a pri kontakte so zvyškom nezmäknú. Jedlo môžete ozdobiť posypaním strúhaného syra pecorino.



Celozrnné ražné maccheroni s omáčkou z červenej papriky

Výroba cestovín:

Ingrediencie:

- 200g ražnej celozrnnnej múky mletej na kamennom mlyne Antico Molino Rosso
- 100g hladkej múky 00
- 100g (vajce + voda)
- 5g extra panenského olivového oleja

Postup:

Najskôr do misky nalejte horúcu vodu (asi 60°C) a ponorte do nej bronzovú Maccheroni-Penne Ø 12 mm matricu. Týmto spôsobom, keď použijete matricu už bude horúca a nebudete musieť na začiatok vyhadzovať príliš veľa nedokonalých cestovín.

Dočasne nasadte na predné vytlačanie inú matricu. Nastavte váhu na nulu a potom do výrobníka nasypete múku. Pripravte si tekutiny. V špeciálnej odmerke na tekutiny rozšľahajte vajíčko, vodu a olej. Voda a vajce musia mať celkovú hmotnosť 100 g. Takže najskôr nalejte vajíčko a potom doplňte do 100g vodu. Zatvorte veko, spustíte program „Pasta“ a potom vylejte vodu zmiešanú s olejom a vajíčkom cez otvor vo veku, aby sa zabránilo jej vniknutiu do vytlačacieho otvoru. Ak vajíčko ostáva na veku, pomôžte si špáratkom.

Prvé vytlačené cestoviny nemusia byť optimálne, preto ich odrežte a vložte späť do výrobníka. Hneď ako začnú vychádzať lepšie cestoviny, tak matrica je už správne nahriata. Keď cesto začne vychádzať rovnomerným spôsobom, začnite rezať maccheroni s cukrárskou špachtľou s rýchlym pohybom mierne nakloneným, aby ste makaróny príliš nerozdrtili a dbajte na to, aby ste na konci cestoviny po odrezaní nechali otvor.

Ak sa vytlačanie skončí a vo výrobníku je ešte cesto, môžete ukončiť program a iba reštartujete vytlačanie.



Postup prípravy:

Ingrediencie:

- 400 g červenej papriky
- 250 g paradajok
- 1 strúčik cesnaku
- 2 polievkové lyžice extra panenského olivového oleja
- 4-5 lístkov bazalky
- Soľ
- Čierne korenie

Postup:

Cesnak olúpte a rozreže na polovicu. Dajte ho na panvicu, pridajte pár kvapiek olivového oleja, pridajte očistenú a na kocky nakrájanú papriku. Paradajku nakrájajte na hrubšie a pridajte ju tiež na panvicu. Všetko smažte pár minút. Potom pridajte bazalku, soľ a korenie a pokračujte v dusení v prikrytej panvici asi 15 minút.

Následne odstráňte cesnak a omáčku presuňte do smoothie mixéra a rozmixujte ju, aby ste získali pomerne krémovú omáčku.

Medzitým uvarte cestoviny vo vriacej vode asi 2-3 minúty. Cestoviny scedte, dajte ich do panvice s omáčkou a povarte už len 1 minútu. Ak je omáčka veľmi hustá, môžete pridať pár polievkových lyžíc vody z varenia cestovín.

