



Лучшие рецепты для мультиварок, мультипечей, хлебопечей, ручных блендеров, мясорубок и не только — на [philips-recipes.lady@mail.ru](mailto:philips-recipes.lady@mail.ru)  
А также конкурсы, тест-драйвы, мастер-классы и многое другое.

Телефон бесплатной горячей линии 8 (800) 200-08-80.  
Подробности на официальном сайте компании Philips [www.philips.ru](http://www.philips.ru)

Зарегистрируйтесь в Клубе Philips на [www.philips.ru/welcome](http://www.philips.ru/welcome),  
чтобы получать специальные предложения на покупку новых продуктов Philips.

© 2016 Koninklijke Philips N.V.

Все права защищены. Воспроизведение в полном объеме или частично запрещено без предварительного письменного согласия правообладателя. Информация, представленная в данном документе, не является частью какого-либо предложения или контракта, и может быть изменена без предварительного уведомления. Компания не принимает на себя никакой ответственности за любые последствия её использования.



**PHILIPS**

Паста-машина

Книга рецептов



HR2355

**Свежая домашняя паста и лапша  
за 10 минут\***

\* Время замешивания теста и формирования 250 г пасты, лапши или макарон.



# Содержание

<b>Свежая домашняя паста и лапша за 10 минут</b> . . .	<b>4</b>	Спагетти nero с креветками и сливочным сыром . . . . .	48
<b>Как сделать пасту с помощью паста-машины</b> . . .	<b>6</b>	Шоколадные равиоли с ягодами и сливочным соусом . . . . .	50
<b>Насадки и виды пасты</b> . . . . .	<b>8</b>	Фарфалле с красной икрой под сливочно-шпинатным соусом . . . . .	52
<b>Удобные аксессуары</b> . . . . .	<b>10</b>	Феттучини с куриной грудкой под сливочным соусом . . . . .	54
<b>Ингредиенты теста для пасты и лапши</b> . . . . .	<b>12</b>	Татарская куриная лапша . . . . .	56
<b>Разноцветная паста и лапша</b> . . . . .	<b>14</b>	Лагман . . . . .	58
Спагетти с томатным соусом . . . . .	16	Сырный суп с лапшой, белыми грибами и сёмгой . . . . .	60
Спагетти «Карбонара» . . . . .	18	Лапша с куркумой с митболами под соусом «Неаполитано» . . . . .	62
Лазанья «Болоньезе» . . . . .	20	Паста с сибасом, цуккини и белым вином . . . . .	64
Мисо рамен . . . . .	22	Сладкая паста с фруктами в карамельном соусе . . . . .	66
Удон с мясом . . . . .	24	Пенне сальмоне . . . . .	68
Тальятелле аль песто . . . . .	26	Феттучини али-оли пеперончино . . . . .	70
Пенне с сыром . . . . .	28		
Салат для пикника из пенне трёх цветов . . . . .	30	<b>Простое приготовление любимых блюд</b> . . . . .	<b>72</b>
Лапша по-шанхайски . . . . .	32	<b>Краткое руководство по использованию</b> . . . . .	<b>74</b>
Лапша чоу мейн . . . . .	34	<b>Выбор программы приготовления пасты и лапши</b> . . . . .	<b>75</b>
Лапша дан-дан . . . . .	36	<b>Рекомендуемое соотношение ингредиентов для рецептов пасты и лапши</b> . . . . .	<b>76</b>
Вонтоны . . . . .	38	<b>Часто задаваемые вопросы</b> . . . . .	<b>78</b>
Китайские пельмени джаози . . . . .	40		
Равиоли с рикоттой, шпинатом и шалфейным маслом . . . . .	42		
Соба с куриной грудкой и грибами . . . . .	44		
Каннеллоне с мясом под соусом «Бешамель» . . . . .	46		

# Свежая домашняя паста и лапша за 10 минут\*

Полностью автоматическая паста-машина Philips сама смешивает ингредиенты, замешивает тесто и формирует разные виды пасты и лапши.

В этой книге вы найдёте рецепты и вдохновение для приготовления разных видов домашней пасты в паста-машине Philips. Раньше делать пасту дома было сложно: требовалось много опыта, времени и труда. А теперь, благодаря паста-машине Philips, вы легко справитесь с этим за несколько минут!

Книга расскажет вам о главном: как делать из теста пасту и лапшу классических форм, как окрашивать пасту и лапшу натуральными красителями, разнообразить вкус добавками трав и приправ. Пошаговые инструкции помогут вам готовить популярные блюда из пасты и лапши по рецептам со всего мира.

С помощью паста-машины Philips можно делать пасту с бесконечным сочетанием форм, цветов и вкусов. Рецепты для данной книги и руководство пользователя составлены и тщательно проверены профессиональными поварами, чтобы вы научились легко адаптировать другие рецепты приготовления пасты. Важно лишь соблюдать пропорцию муки и жидкости, а также использовать мерные ёмкости (мерную чашку для муки и мерный стакан для жидкости), специально разработанные для паста-машины: для приготовления теста нужна одна мерная чашка муки на 90–95 мл жидкости. При нарушении данных рекомендаций паста или лапша могут не получиться.



\* Время замешивания теста и формирования 250 г пасты, лапши или макарон.

# Как сделать пасту с помощью паста-машины

Паста-машина Philips делает вкуснейшую свежую пасту и лапшу за минуты!

## Ингредиенты

Тесто для пасты и лапши состоит из муки и воды, часто с добавлением яиц. Для особенного вкуса и цвета в тесто добавляют специи, травы, овощные соки и другие ингредиенты. В каждом рецепте рекомендуется использовать определённое тесто для пасты и лапши, но вы можете экспериментировать и с другими видами теста.

## Как использовать паста-машину

1. Откройте крышку и насыпьте муку. Закройте крышку.
2. Включите прибор. Выберите программу 1 или 2\*, потом нажмите кнопку пуска/паузы.
3. Медленно налейте жидкость в отверстия крышки, перемещая мерный стакан с жидкостью по всей длине отверстий.
4. Формирование пасты или лапши начнётся примерно через 3 минуты. Нарезайте её в процессе изготовления с помощью специального плоского аксессуара, отсекая необходимую длину пасты или лапши ребром сверху вниз вдоль поверхности насадки.

## У паста-машины есть две программы:

Программа 1 делает ≈300 г пасты\*\*. Этого достаточно для приготовления основного блюда на 1–2 человек или гарнира на 3–4 человек.

Программа 2 делает ≈600 г пасты\*\*. Этого достаточно для приготовления основного блюда на 3–4 человек или гарнира на 6–8 человек.

Время варки зависит от вида пасты. Тонкую пасту обычно варят **3–5 минут**, толстую — **6–8 минут**.

## Хранение

Свежеприготовленную пасту или лапшу в большинстве случаев хранят в морозильнике или в сухом виде.

Например, её можно хранить в морозильнике до 30 дней, предварительно высушив и обсыпав мукой, чтобы не слипалась. Перед замораживанием пасту желательно немного отварить, а перед употреблением завершить приготовление. Для варки пасту или лапшу надо погрузить в кипящую воду, аккуратно помешивая, а потом быстро достать и остудить.

Для сушки пасту надо развесить в сухом месте на проволоке или на специальной сушилке для пасты. Замороженную пасту надо варить на 1 минуту дольше обычного.



\* Выберите программу 1 при использовании одной мерной чашки муки, программу 2 — двух мерных чашек муки (мерная чашка ≈280 г муки).

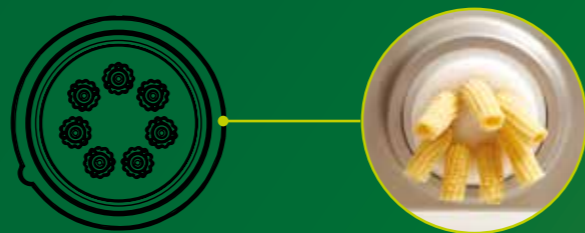
\*\* Точное количество может немного отличаться от указанного.

# Насадки и виды пасты

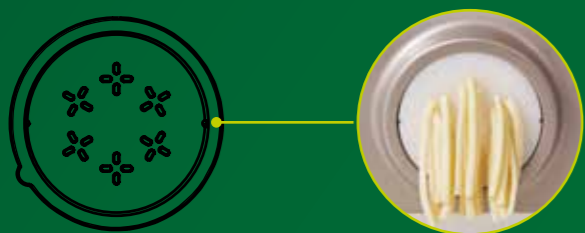
В комплект паста-машины входят 4 насадки: для приготовления спагетти, пенне, феттучини и лазаньи. Насадка для спагетти также позволяет готовить круглую лапшу и вермишель, насадка для феттучини — плоскую лапшу, а насадка для лазаньи — листы пасты для изготовления фарфалле, паппарделле, тальятелле, мальтальяти и приготовления разнообразных блюд с начинкой: равиоли, каннеллоне, вонтонов, пельменей, вареников и других. В каждом рецепте этой книги рекомендуется определённая насадка, лучше всего подходящая для изготовления данного вида пасты или лапши.



Спагетти



Пенне



Феттучини



Листы для лазаньи



# Удобные аксессуары

В комплект паста-машины входят специальные аксессуары для лёгкой очистки насадок одним движением:

- Аксессуар для очистки насадки для спагетти — просто наденьте аксессуар на насадку и выдавите остатки теста одним движением.
- Аксессуар для очистки насадки для феттучини — просто наденьте аксессуар на насадку и выдавите остатки теста одним движением.
- Плоский аксессуар. Его удобно использовать для очистки насадок для пенне и листов для лазаньи.

Также плоский аксессуар удобно использовать для того, чтобы оставить в мерной чашке только необходимое количество муки — строго до края мерной чашки. И с его помощью очень удобно нарезать пасту во время её изготовления.

Советы:

- Чтобы быстро очистить насадки, поместите их после использования в морозилку на 2 часа — так вы сможете удалить остатки теста ещё быстрее.
- Не замачивайте насадки для пасты с остатками теста в воде! Так тесто размокнет, и будет очень сложно очистить насадки.

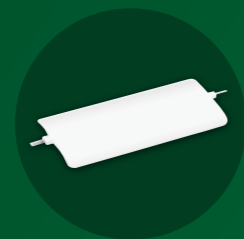
Хранить насадки для пасты и аксессуары для очистки удобно в специальном выдвижном отсеке в нижней части паста-машины. Зафиксируйте насадки с помощью ограничителя, чтобы они лежали ровно и не смещались при переноске.



**Аксессуар для очистки насадки для спагетти**



**Аксессуар для очистки насадки для феттучини**



**Плоский аксессуар для очистки**



**Удобный отсек для хранения насадок**



# Ингредиенты теста для пасты и лапши

## Мука, вода и яйца.

Готовить тесто для пасты или лапши в паста-машине можно из различных сортов муки.

Для наилучшего результата мы рекомендуем использовать смесь муки из твёрдых сортов пшеницы и пшеничной муки высшего сорта.

Мука из твёрдых сортов пшеницы встречается под названиями «семолина», «семола», «дурум», а в России это мука второго сорта, на упаковке которой указан ГОСТ 16439-70. В муке из твёрдых сортов пшеницы крахмальные зёрна мельче и твёрже, консистенция её мелкозернистая, клейковины относительно много. Такая мука является сильной, поглощает больше воды и идёт на выпечку хлеба и, конечно же, на изготовление макаронных изделий — пасты и лапши. В такую муку добавлять яйца не обязательно, но возможно.

В обычной муке высшего сорта белка значительно меньше, поэтому в тесто из неё почти всегда добавляют яйца. Кроме того, для теста можно использовать полбяную, цельнозерновую муку, а также гречневую для soby (японской лапши).

В таблице на стр. 13–15 приведены 18 рецептов теста для пасты и лапши, которые используются в рецептах данной книги.

Всегда внимательно отмеряйте количество муки и жидкости. Учитывайте, что сорта муки и яиц, которые вы используете, влияют на их вес. Вес муки высшего сорта в мерной чашке около 250 г, вес муки из твёрдых сортов пшеницы доходит до 320 г. Поэтому для наилучшего результата при изготовлении пасты и лапши рекомендуется отмерять количество муки и жидкости с помощью мерной чашки и мерного стакана в комплекте паста-машины и использовать пропорции, указанные на стр. 13–15 и стр. 76.

### Паста из пшеничной муки

- **Мука** 1 мерная чашка: мука высшего сорта
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + вода (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г

### Лапша из муки из твёрдых сортов пшеницы

- **Мука** 1 мерная чашка: мука из твёрдых сортов пшеницы 4/5 + мука высшего сорта 1/5
- **Жидкость** 90 мл воды
- **Количество пасты** ≈300 г

### Листы для лазаньи

- **Мука** 1 мерная чашка: мука из твёрдых сортов пшеницы
- **Жидкость** 95 мл воды
- **Количество пасты** ≈300 г

### Лапша из пшеничной муки

- **Мука** 1 мерная чашка: мука высшего сорта
- **Жидкость** 90 мл воды
- **Количество пасты** ≈300 г

### Рамен

- **Мука** 1 мерная чашка: хлебопекарная мука + 3 г соли
- **Жидкость** 90 мл воды
- **Количество пасты** ≈300 г

### Паста (лапша) из цельнозерновой муки

- **Мука** 1 мерная чашка: цельнозерновая мука
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + вода (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г

### Яичная паста из муки из твёрдых сортов пшеницы

- **Мука** 1 мерная чашка: мука из твёрдых сортов пшеницы 4/5 + мука высшего сорта 1/5
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + вода (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г

### Удон

- **Мука** 1 мерная чашка: мука высшего сорта
- **Жидкость** 90 мл воды
- **Количество пасты** ≈300 г

### Паста (лапша) из полбы

- **Мука** 1 мерная чашка: полбяная мука
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + вода (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г



#### Морковная паста (лапша)

- **Мука** 1 мерная чашка: мука из твёрдых сортов пшеницы 4/5 + мука высшего сорта 1/5
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + морковный сок (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г



#### Томатная паста (лапша)

- **Мука** 1 мерная чашка: мука высшего сорта
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + вода + 1 ст. л. томатной пасты (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г



#### Соба

- **Мука** 1 мерная чашка: гречневая мука 2/3 + мука высшего сорта 1/3
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + вода (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г



#### Свекольная паста (лапша)

- **Мука** 1 мерная чашка: мука высшего сорта
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + свежавыжатый свекольный сок (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г



#### Шпинатные листья для лазаньи, вареников, пельменей

- **Мука** 1 мерная чашка: мука высшего сорта
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + свежавыжатый шпинатный сок (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г



#### Паста (лапша) с фенхелем и перцем

- **Мука** 1 мерная чашка: мука высшего сорта + 1/2 ч. л. молотого фенхеля + 1/2 ч. л. молотого чёрного перца
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + вода (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г



#### Паста nero

- **Мука** 1 мерная чашка: мука из твёрдых сортов пшеницы 4/5 + мука высшего сорта 1/5
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + 1 ст. л. чернил каракатицы + вода (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г



#### Паста (лапша) с травами

- **Мука** 1 мерная чашка: хлебопекарная мука + 1 ст. л. мелко нарезанного эстрагона
- **Жидкость** 95 мл: 1 яйцо + вода (перемешать)
- **Количество пасты** ≈300 г



#### Лапша с карри

- **Мука** 1 мерная чашка: мука высшего сорта или мука из твёрдых сортов пшеницы + 5 г порошка карри
- **Жидкость** 90 мл воды
- **Количество пасты** ≈300 г



# Спагетти с томатным соусом

## Свежая паста

- ≈300 г пасты (мука из твёрдых сортов пшеницы);  
насадка для спагетти

## Томатный соус

- Оливковое масло 2 ст. л.
- Репчатый лук маленький 1 шт.
- Стебель сельдерея 2 шт.
- Морковь 1 шт.
- Розмарин 2 веточки
- Чеснок 2 зубчика
- Томатная паста 2 ст. л.
- Бальзамический уксус 2 ст. л.
- Бульон куриный или овощной 100 мл
- Томаты в собственном соку без кожицы 250 мл
- Чёрный молотый перец по вкусу

## Для украшения

- Сыр пармезан по вкусу, тёртый
- По желанию свежий базилик

## Советы

- Это блюдо можно приготовить и с соусом «Болоньезе» из рецепта лазаньи.
- Бульон можно заменить 100 мл красного вина.

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Налейте в сковороду немного масла. Добавьте нарезанные лук, чеснок, сельдерей и морковь. Обжаривайте на среднем огне 5 минут или до прозрачности лука. Добавьте томатную пасту, бульон и розмарин.
3. Добавьте к овощам бальзамический уксус и немного воды, в которой варилась паста.
4. Добавьте протёртые через сито томаты в собственном соку и кипятите 10 минут до загустения.
5. Варите пасту в течение 3–4 минут. Откиньте на дуршлаг и разложите по тарелкам. Обильно полейте соусом, поперчите, украсьте сыром и базиликом.



# Спагетти «Карбонара»

## Свежая паста

- ≈300 г пасты (мука из твёрдых сортов пшеницы);  
насадка для спагетти

## Соус «Карбонара»

- Бекон или ветчина 100 г, мелкими кубиками
- Яичные желтки 4 шт.
- Сливки 33% 200 мл
- Красный перец 1 шт.
- Тимьян свежий несколько веточек
- Сыр пармезан по вкусу, тёртый

## Для украшения

- Свежая кудрявая петрушка, нарезанная
- Сыр пармезан по вкусу, тёртый
- Чёрный молотый перец по вкусу

## Совет

- Сковороду с пастой после добавления соуса «Карбонара» лучше снять с огня, аккуратно перемешать, чтобы яйцо не превратилось в омлет.

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Тем временем смешайте желтки, сливки и тёртый сыр.
3. Обжарьте мелко нарезанные бекон и красный перец в большой сковороде в течение 5 минут. Потом уменьшите нагрев и добавьте тимьян.
4. Сварите пасту (3–4 минуты) и откиньте на дуршлаг. Сохраните часть воды, в которой варилась паста.
5. Быстро положите горячую пасту на сковороду, добавьте смесь желтков, сливок и сыра, а также 3 ст. л. воды, в которой варилась паста. Хорошо перемешайте. Соус должен быть кремообразным.
6. Посыпьте измельчённой петрушкой, тёртым пармезаном и чёрным перцем. Подавайте сразу.



# Лазанья «Болоньезе»

## Свежая паста

- ≈600 г шпинатных листов для лазаньи; насадка для лазаньи

## Соус «Болоньезе»

- Оливковое масло 1–2 ст. л.
- Репчатый лук 1 шт.
- Стебель сельдерея 2 шт., мелкими кубиками
- Морковь 2 шт., мелкими кубиками
- Красный перец 1 шт., мелкими кубиками
- Бекон 100 г
- Говяжий фарш 500 г
- Томатная паста 50 г
- Томаты в собственном соку без кожицы 250 г
- Говяжий бульон 250 мл

## Соус «Бешамель»

- Сливочное масло 50 г
- Мука 60 г
- Молоко 1 л
- Сыр пармезан 250 г, тёртый

## Совет

- Мясо можно заменить жареными баклажанами и красным болгарским перцем.

## Приготовление

1. Соус «Болоньезе»: обжарьте в сковороде бекон, лук, сельдерей и морковь на малом огне в течение 10 минут. Добавьте мясной фарш. Когда он приобретёт аппетитный поджаристый вид, добавьте томатную пасту, красный перец, томаты и бульон. Тушите на медленном огне.
2. Соус «Бешамель»: растопите масло на малом огне, добавьте муку, перемешайте и обжарьте до золотистого цвета в течение 2–4 минут. Непрерывно помешивая венчиком, влейте тонкой струйкой или небольшими порциями горячее молоко и доведите до кипения. Готовьте на малом огне до загустения соуса. Добавьте соль и мускатный орех, снимите с плиты.
3. Лазанья: на дно формы положите тонкий слой соуса «Бешамель», а затем 4 или 5 слоёв чередуйте в таком порядке: листы теста, «Болоньезе», «Бешамель», сыр.
4. Запекайте лазанью в духовке при температуре 180°C в течение примерно 40 минут.



# Мисо рамен

## Свежая паста

- ≈300 г рамена; насадка для феттучини

## Суп

- Вода 800 мл
- Паста мисо белая 3–4 ст. л.
- Светлый соевый соус по вкусу
- По желанию масло с перцем чили 1 ч. л.

## Гарнир

- Яйцо 1 шт., сваренное вкрутую
- Консервированная кукуруза 100 г
- Филе рыбы 400 г
- Лук-шалот 1 стебель
- Листы нори

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Тем временем налейте в другую кастрюлю 800 мл холодной воды, положите в неё филе рыбы и отварите до готовности (примерно 5–7 минут после закипания.). Добавьте пасту мисо, затем светлый соевый соус.
3. Сварите рамен (4–5 минут). Сразу после варки быстро обдайте холодной водой, чтобы лапша не переварилась. Откиньте на дуршлаг, затем разложите в порционные миски.
4. Положите в каждую миску по половине яйца вкрутую, кукурузу и мелко нарезанный лук-шалот. Налейте суп мисо. Добавьте для украшения сухие листы нори. Сразу же подавайте.

## Советы

- В суп можно добавить кусочки варёной рыбы или свинины, рыбные чипсы или кусочки лосося.
- Листы нори можно заменить консервированной морской капустой.
- Если вы любите острое, добавьте в суп мисо 1 ч. л. масла с перцем чили.
- В оригинальном рецепте используется рыбный рулет нарутомаки. При этом бульон готовится следующим образом: на 800 мл воды кладётся 2 ч. л. даши (концентрированного рыбного бульона в гранулах).



# Удон с мясом

## Свежая паста

- ≈300 г удоны; насадка для спагетти

## Суп

- Бульон (овощной, говяжий, куриный) 600 мл

## Гарнир

- Говядина 200 г
- Саке 2 ст. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Мирин (сладкое вино) 2 ст. л.
- Соевый соус 1 ст. л.
- Ростки фасоли или шпината 100 г
- Лук-шалот 1 шт.

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Говядину нарежьте тонкими ломтиками поперёк волокон, выложите в глубокую тарелку или другую ёмкость и добавьте 1 ст. л. саке. Маринуйте мясо 20–30 минут.
3. Вскипятите бульон.
4. Обжарьте мясо до золотистой корочки, добавьте 1 ст. л. саке, мирин и 1 ч. л. сахара, готовьте ещё 1–2 минуты, затем добавьте соевый соус.
5. Бланшируйте ростки фасоли или шпината: погрузите их в кипяток на 30 секунд, затем откиньте на дуршлаг и охладите под проточной водой.
6. Сварите удон (3–4 минуты), откиньте на дуршлаг и разложите в порционные миски.
7. Залейте удон горячим бульоном. Добавьте мясо, украсьте зеленью и подавайте.

## Совет

- На 100 г пасты рекомендуется 1 л воды для варки.



# Тальятелле аль песто

## Свежая паста

- ≈300 г листов для лазаньи; насадка для лазаньи

## Соус песто

- Чеснок 1 зубчик
- Кедровые орехи 10 г, обжаренные
- Листья зелёного базилика 2 горсти, без стеблей
- Оливковое масло экстра 50 мл (3 ст. л. + 1 ч. л.)
- Сыр пармезан 20 г (2 ст. л. + 1,5 ч. л.), тёртый
- Чёрный молотый перец по вкусу
- Морская соль по вкусу

## Гарнир

- Помидоры по вкусу, нарезанные
- Свежий базилик по вкусу, мелко нарезанный
- 1 красный болгарский перец по вкусу, мелко нарезанный
- Сыр пармезан по вкусу, тёртый

## Советы

- Чтобы получить полноценное второе блюдо, добавьте жареные куриные грудки с кабачками или укропом.
- Соус песто можно проверить на достаточность соли кусочком хлеба: окунуть его в соус, попробовать, достаточно ли соли. Солёность самого соуса проверить сложно, поскольку в оливковом масле соль практически не ощущается.

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Свежеприготовленный лист лазаньи припылите мукой, скатайте в рулон и нарежьте поперёк полосками шириной 5–8 мм, затем раскрутите.
3. Приготовьте соус песто. В ступке или измельчителе ручного блендера разотрите кедровые орехи с чесноком, добавьте базилик и понемногу масло. Затем добавьте сыр, соль и чёрный перец по вкусу.
4. Отварите пасту в течение 4–5 минут до нежной консистенции.
5. Разложите пасту по тарелкам, добавьте соус и гарнир. Сразу подавайте.



# Пенне с сыром

## Свежая паста

- ≈600 г пенне (мука высшего сорта, 1 яйцо + морковный сок до 95 мл); насадка для пенне

## Сырный соус

- Сливочное масло 30 г (2 ст. л.)
- Пшеничная мука 40 г
- Молоко 300 мл
- Сыр чеддер или гауда 100 г
- Сыр пармезан 50 г

## Для украшения

- Хлебная крошка по вкусу
- Сливочное масло 20 г
- Красный молотый перец по вкусу

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите пасту в течение 5–6 минут. Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой.
2. Тем временем растопите масло на малом огне, добавьте муку, перемешайте и обжарьте в течение 2–4 минут до золотистого цвета. Тонкой струйкой или небольшими порциями влейте горячее молоко, непрерывно помешивая венчиком. Добавьте натёртый сыр и готовьте на малом огне, пока сыр не расплавится, до загустения соуса.
3. Положите пасту в большую форму для выпечки, покройте соусом.
4. Приготовьте посыпку. Растопите масло в сковороде на среднем огне. Добавьте хлебную крошку и обжаривайте до коричневого цвета. Посыпьте пасту с соусом и добавьте щепотку перца.
5. Запекайте в заранее нагретой духовке 30 минут при температуре 175°C, затем подавайте.

## Совет

- Чтобы получить более сбалансированное блюдо, добавьте овощи, например болгарский перец, бланшированную брокколи или зелёную фасоль.





# Салат для пикника из пенне трёх цветов

## Свежая паста

≈600 г пенне разных цветов; насадка для пенне

## Салат

- Зелёная фасоль 250 г
- Спаржа 200 г
- Красный болгарский перец 1 шт., мелко нарезанный
- Помидоры черри 250 г, половинками
- Свежий базилик или петрушка по вкусу

## Соус

- Лимон 1/2 шт., для сока
- Белый винный уксус 1 ст. л.
- Оливковое масло 4 ст. л.
- Мёд 1 ч. л.
- Чёрный молотый перец по вкусу

## Для украшения

- Грецкие или другие орехи, обжаренные
- Козий сыр 100 г

## Советы

- В паста-машине можно приготовить пенне разного цвета отдельными партиями, минимальная партия 300 г.
- По желанию в салат можно добавить свежую зелень (тархун, базилик), она придаст свежесть и пряность.

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите пасту в течение 5–6 минут. Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой, полностью слейте воду.
2. Бланшируйте ростки фасоли или шпината: погрузите их в кипяток на 30 секунд, затем откиньте на дуршлаг и охладите под проточной водой.
3. В большой миске приготовьте соус: все ингредиенты соуса смешайте и взбейте венчиком до однородного состояния. Как правило, оливковое масло добавляется последним.
4. Добавьте все ингредиенты салата и пасту, перемешайте. Посыпьте орехами с сыром и сразу подавайте.





# Лапша по-шанхайски

## Свежая паста

- ≈300 г лапши; насадка для феттучини

## Суп

- Бульон овощной 1200 мл
- Растительное масло 1 ст. л.
- Соль или соевый соус по вкусу
- Капуста бок-чой (китайская листовая капуста) 1 большая или 3 маленьких
- По желанию хлопья сушёного лука, хлопья перца чили, чеснок сушёный по вкусу

## Для украшения

- Зелёный лук 2 пера, мелко нарезанный

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Разогрейте бульон до кипения, добавив в него масло, а по желанию сушёный чеснок, хлопья лука и перца чили.
3. Отварите нарезанные белые стебли капусты бок-чой в течение 3 минут, затем добавьте нарезанные зелёные листья этой капусты и сразу же выключите. Добавьте соль или соевый соус.
4. Тем временем сварите лапшу. Когда лапша всплывёт на поверхность, варите ещё 1 минуту; откиньте на дуршлаг и разложите в порционные миски.
5. Залейте лапшу супом и посыпьте луком.



# Лапша чоу мейн

## Свежая паста

- ≈300 г яичной лапши (мука высшего сорта, яйцо + вода до 95 мл); насадка для спагетти

## Ингредиенты

- Ростки фасоли 50 г
- Лук-порей 1 крупная белая часть 50 г
- Пекинская капуста 50 г, нашинкованная
- Растительное масло 1,5 ст. л.
- Вино 1 ст. л.
- Кунжутные семечки 1 ч. л., обжаренные

## Соус

- Светлый соевый соус 1 ч. л.
- Тёмный соевый соус 1 ч. л.
- Устричный соус 1 ч. л.
- Соль 1/4 ст. л. или по вкусу
- Сахар 1/4 ст. л.
- Кунжутное масло 1/2 ст. л.
- Вода 2 ст. л.

## Совет

- При обжаривании кунжутных семечек можно добавить 1/2 ч. л. тёмного кунжутного масла для аромата.

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и сварите лапшу (3–4 минуты). Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой, полностью слейте воду.
2. Смешайте ингредиенты соуса.
3. Налейте на сковороду 1/2 ст. л. масла, обжарьте на среднем огне лук и капусту до появления ароматного запаха, добавьте ростки фасоли. Непрерывно помешивайте. Влейте вино и готовьте ещё несколько минут.
4. Переложите овощи со сковороды в другую посуду. Налейте на сковороду 1 ст. л. масла и добавьте лапшу. Обжаривайте её в течение 3–4 минут, непрерывно помешивая, чтобы она не слиплась. Добавьте соус, затем положите овощи. Обжаривайте смесь ещё минуту, интенсивно перемешивая.
5. Разложите блюдо по тарелкам, посыпьте кунжутными семечками и подавайте.



# Лапша дан-дан

## Свежая паста

- ≈300 г яичной лапши (мука из твёрдых сортов пшеницы, яйцо + вода до 95 мл); насадка для спагетти

## Мясной фарш

- Свиной или говяжий фарш 150 г
- Арахисовое масло 1 ст. л.
- Чеснок 2 зубчика
- Имбирь 1 ч. л., рубленый
- Пекинская капуста 50 г, нашинкованная
- Лук-порей 2 пера
- Красный перец 1 шт.
- Китайское рисовое вино 1 ст. л.
- Соль 1/2 ч. л. или по вкусу
- По желанию жареный арахис, измельчённый

## Соус

- Куриный бульон 50 мл (3 ст. л. + 1 ч. л.)
- Соевый соус 2 ст. л.
- Кунжутная паста 1/2 ст. л.
- Кунжутное масло 2 ч. л.
- Масло с перцем чили по вкусу
- Сахар 1 ч. л.
- Чёрный рисовый уксус 1 ст. л.
- Сычуаньский перец 1/2 ст. л., молотый

## Советы

- Чёрный уксус можно заменить бальзамическим, рисовое вино — сухим хересом, а сычуаньский перец — белым перцем.
- Часто кунжутная паста встречается под названиями «тахинная паста», «тхина» или «тахина».

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Взбейте венчиком ингредиенты соуса.
3. Разогрейте масло на сковороде вок или обычной сковороде на среднем огне. Добавьте чеснок, имбирь, лук-порей, мелко нарезанный красный перец и капусту. Готовьте до появления аромата примерно 1 минуту. Добавьте фарш и, помешивая, обжаривайте до золотистой корочки. Добавьте рисовое вино, посолите.
4. Тем временем сварите лапшу (3–4 минуты), откиньте на дуршлаг, быстро обдайте холодной водой, чтобы лапша не переварилась, но оставьте её тёплой. Слейте остатки воды и разложите лапшу по тарелкам.
5. Добавьте к лапше соус и мясной фарш, посыпьте луком и арахисом по желанию.



# Вонтоны

## Свежая паста

- ≈300 г листов для лазаньи; насадка для лазаньи

## Начинка

- Свиной фарш 150 г
- Мясо креветок 150 г, нарезанное
- Яичный белок 1 шт.
- Имбирь 1 ч. л., мелко порубленный
- Соевый соус 1 ст. л.
- Устричный соус 1/2 ст. л.
- Куриный бульон сухой 1/2 ч. л.
- Кунжутное масло 1 ч. л.
- Соль 1/4 ч. л.
- Сахар 1/2 ч. л.
- Чёрный молотый перец 1/4 ч. л.

## Соус

- Соевый соус 1 ст. л.
- Сладкий соус чили 2 ст. л.
- Рисовый уксус 1 ст. л.

## Советы

- Яичный белок можно заменить водой, но в этом случае листы пасты будут склеиваться хуже.
- Вы можете сварить вонтоны в курином бульоне, тогда можно подать их в бульоне, украсив нарезанным зелёным луком.

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Тем временем хорошо смешайте ингредиенты начинки.
3. Нарезьте тесто на квадраты. В середину каждого квадрата положите чайную ложку начинки.
4. С помощью кисточки намажьте края листов водой или взбитым яичным белком.
5. Слепите вонтоны.
6. Сварите вонтоны (6–8 минут). Во время варки помешивайте, чтобы они не слиплись. Когда они будут готовы, слейте воду.
7. Смешайте ингредиенты соуса и подавайте вонтоны с соусом.



# Китайские пельмени джаози

## Свежая паста

- ≈300 г шпинатных листов для лазаньи
  - ≈300 г свекольных или томатных листов для лазаньи
  - ≈300 г обычных или морковных листов для лазаньи
- Насадка для лазаньи

## Ингредиенты

- Яичный белок 2 шт.

## Начинка 1

- Свиной фарш 200 г
- Чеснок 1 зубчик, тёртый
- Свежий имбирь 2 см, тёртый
- Соевый соус 1 ст. л.
- Соль 1 ч. л. или по вкусу
- Китайское рисовое вино 1 ст. л.
- Белый перец 1/4 ч. л., свежемолотый
- Кунжутное масло 2 ст. л.
- Зелёный лук 2 пера
- Пекинская капуста 100 г, мелко нашинкованная
- По желанию побеги бамбука

## Начинка 2

- Креветки 200 г вместо свинины
- Остальные ингредиенты — как в начинке 1

## Начинка 3

- Сушёные грибы 10 шт., размоченные в воде и нарезанные, вместо свинины
- Остальные ингредиенты — как в начинке 1

## Соус

- Соевый соус 3 ст. л.
- Рисовый уксус 1 ст. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Кунжутное масло 1 ч. л.
- Кориандр 5 веточек, мелко нарезанный
- Красный перец чили 1 шт., мелко нарезанный

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Тем временем приготовьте три начинки, смешав для каждой соответствующие ингредиенты.
3. Разложите листы пасты на ровной поверхности.
4. Нарезьте тесто кружочками (например, с помощью стакана).
5. Чайной ложкой выложите на каждый кружочек небольшие порции начинки. Используйте разные начинки для разных видов пасты. Аккуратно прижмите, чтобы каждая порция начинки была плотно закрыта тестом со всех сторон, без прослойки воздуха.
6. С помощью кулинарной кисточки смажьте края теста яичным белком.
7. Слепите пельмени.
8. Сварите пельмени. Во время варки помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли.
9. Подавайте пельмени на большой тарелке, а соус — в отдельной посуде.



# Равиоли с рикоттой, шпинатом и шалфейным маслом

## Свежая паста

- ≈300 г листов для лазаньи; насадка для лазаньи

## Ингредиенты

- Яичный белок 1 шт.

## Начинка

- Свежий шпинат 300 г
- Сыр рикотта 250 г
- Сыр пармезан 50 г, тёртый
- Кедровые орехи 30 г (2 ст. л.), измельчённые
- Мускатный орех по вкусу, измельчённый

## Шалфейное масло

- Сливочное масло 50 г
- Шалфей 10 листиков
- Сливки 50 мл (3 ст. л. + 1 ч. л.)
- Сыр пармезан 50 г
- Чёрный молотый перец по вкусу
- Морская соль по вкусу

## Совет

- Закладывайте равиоли в воду по одной штуке, чтобы они не слиплись при варке.

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды.
2. Бланшируйте шпинат, погрузив его на 5 секунд в кипяток. Достаньте шпинат, обдайте холодной водой и откиньте на дуршлаг.
3. Измельчите шпинат и смешайте с другими ингредиентами начинки.
4. Разложите половину листов пасты на плоской поверхности. В середину каждого листа положите чайную ложку (с горкой) начинки. С помощью кисточки смажьте края листов яичным белком и накройте остальными листами, прижимая по краям вилок.
5. Нарежьте равиоли — квадраты или ромбы из теста с начинкой в центре.
6. Приготовьте шалфейное масло. Растопите масло в кастрюле на малом огне. Добавьте шалфей, морскую соль и сливки. Тушите несколько секунд при слабом кипении. Смешайте с сыром, чтобы он расплавился. Приправьте перцем.
7. Отварите равиоли в течение 6–8 минут. Сразу же подавайте, полив шалфейным маслом.



# Соба с куриной грудкой и грибами

## Свежая паста

- ≈300 г собы; насадка для феттучини

## Ингредиенты

- Куриная грудка сырая 2 шт.
- Шампиньоны свежие 100 г
- Репчатый лук 1/8 шт.
- Зелёный лук 2–3 пера
- Кинза 2–3 веточки
- Красный болгарский перец 1 шт.
- Острый перец (маленький стручок) 1 шт.
- Огурец 1 шт.
- Чеснок 1 зубчик
- Соевый соус 2 ст. л.
- Растительное масло 2 ст. л.
- Кунжутное масло нерафинированное 3 ст. л.
- Семена кунжута, обжаренные по вкусу

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней собу (4–5 минут).
2. Нарежьте куриное мясо ломтиками поперёк волокон, болгарский перец — соломкой, шампиньоны — тонкими пластинками, зелёный лук — наискосок, кинзу — некрупно, репчатый лук и чеснок — мелкой крошкой.
3. Обжарьте репчатый лук и чеснок на растительном масле до прозрачности лука.
4. Добавьте куриное мясо, чеснок, шампиньоны и болгарский перец. Обжарьте до готовности (5–7 минут).
5. Добавьте собу, 2/3 кинзы и зелёного лука, 2 ст. л. нерафинированного кунжутного масла и 1 ст. л. соевого соуса. Прогрейте всё вместе 1 минуту, перемешайте и выложите на тарелки.
6. Нарежьте огурец соломкой, смешайте его с тонко нарезанным наискосок острым перцем и оставшейся зеленью, 1 ст. л. кунжутного масла и 1 ст. л. соевого соуса. Украсьте этим салатом каждую порцию, посыпьте кунжутом и подавайте.

## Советы

- Если вы остерегаетесь слишком острой пищи, замените острый перец болгарским.
- Кунжутное масло должно быть нерафинированным для получения насыщенного вкуса и аромата.
- Семена кунжута нужно обжарить на горячей сковороде до золотистого цвета, можно добавить 0,5 ч. л. нерафинированного кунжутного масла.



# Каннеллоне с мясом под соусом «Бешамель»

## Свежая паста

- ≈300 г листов для лазаньи; насадка для лазаньи

## Ингредиенты

- Говяжий фарш 300 г
- Стебель сельдерея 1 шт.
- Репчатый лук 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Помидоры черри 10 шт.
- Оливковое масло 2–3 ст. л.
- Базилик зелёный несколько листочков
- Сыр пармезан 30–40 г, тёртый
- Соль по вкусу

## Соус «Бешамель»

- Молоко 1 л
- Сливочное масло 100 г
- Мука 100 г
- Мускатный орех молотый, щепотка
- Соль 1/2 ч. л.

## Приготовление

1. Начинка: нарежьте сельдерей, лук и морковь маленькими кубиками. Обжарьте их на оливковом масле до прозрачности лука. Добавьте фарш, перемешайте и обжарьте до появления аппетитного зажаристого цвета. Добавьте нарезанные помидоры и базилик, посолите и перемешайте.
2. Соус: обжарьте муку на сливочном масле на среднем огне до золотистого цвета. Непрерывно помешивая венчиком, влейте тонкой струйкой горячее молоко и доведите до кипения. Добавьте соль и мускатный орех, снимите с плиты.
3. Нарежьте листы пасты поперёк полосами шириной 8–10 см.
4. С одной стороны каждой полосы положите 1 ст. л. начинки, разровняйте её и сверните каннеллоне — трубочки диаметром 1,5–2 см.
5. Нанесите тонкий слой соуса (5 мм) на дно формы для запекания.
6. Выложите все каннеллоне в форму (в 1 или 2 ряда), залейте соусом и посыпьте тёртым пармезаном.
7. Поставьте форму в духовку на 20 минут при 180°C.
8. Готовое блюдо украсьте базиликом и подавайте.

## Советы

- Не дайте соусу подгореть, иначе вкус подгоревшего молока передастся блюду.
- Признак готовности каннеллоне — золотистая корочка.
- Пармезан можно заменить другим твёрдым сыром.
- Воду для теста можно заменить соком шпината, базилика или петрушки: блюдо получится эффектнее.





# Спагетти nero с креветками и сливочным сыром

## Свежая паста

- ≈300 г пасты nero; насадка для спагетти

## Ингредиенты

- Тигровые креветки 10–12 шт.
- Мягкий солёный сливочный сыр 200 г
- Помидоры черри 10 шт.
- Укроп 2–3 веточки
- Чеснок 1 зубчик
- Оливковое масло 2 ст. л.
- Соль по вкусу

## Приготовление

1. Нарежьте пасту длиной 20–25 см. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней пасту (3–4 минуты).
2. Очистите креветки от хитинового покрова, удалите внутренности и промойте.
3. Обжарьте креветки с нарезанным чесноком на оливковом масле (2–3 минуты), затем посолите. Чтобы убедиться в готовности креветок, можно разрезать одну из них пополам: если в середине она будет не полупрозрачная, а белая — всё готово.
4. Смешайте сыр с нарезанным укропом и выложите горками на тарелки.
5. Положите на сыр пасту, а сверху — креветки с чесноком и помидоры, нарезанные четвертинками.
6. Заправьте оливковым маслом по желанию и подавайте.

## Советы

- При обжаривании креветок можно добавить для аромата 20–30 мл белого сухого вина, оно выпарится за 30 секунд.
- Если вы используете не тигровые креветки, а обычные, после приготовления нарежьте их и смешайте с сыром.
- Вместо сыра можно использовать сливки (около 500 мл, от 30%). Прогрейте их, посолите по вкусу, перемешайте с креветками, нарубленной зеленью и помидорами, затем добавьте в них пасту и подавайте.



# Шоколадные ravioli с ягодами и сливочным соусом

## Свежая паста

- ≈300 г шоколадных листов для лазаньи (к обычному рецепту листов для лазаньи добавьте 1 ст. л. порошка какао); насадка для лазаньи

## Начинка

- Сыр маскарпоне 250 г
- Свежая малина 130 г
- Яйца 2 шт.
- Сахар 1,5 ст. л.
- Какао 1 ч. л.

## Соус

- Сливки 500 мл
- Малина 100 г
- Сахар 2 ст. л.

## Приготовление

1. Начинка: отделите яичные желтки от белков, сохраните белки в отдельной посуде. Смешайте венчиком желтки, сахар и какао. Добавьте размятый вилок сыр и перемешайте до однородной массы. Добавьте половину свежей малины и перемешайте.
2. Чайной ложкой разложите на листы пасты небольшие порции начинки, а свободное место между ними смажьте водой (а лучше взбитым яичным белком).
3. Накройте каждый лист с начинкой другим листом пасты. Аккуратно прижмите, чтобы каждая порция начинки была плотно закрыта тестом со всех сторон, без прослойки воздуха.
4. Нарежьте ravioli — квадраты или ромбы из теста с начинкой в центре.
5. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней ravioli (6–8 минут).
6. Соус: смешайте в сковороде сливки, сахар и замороженную малину. Помешивая, нагрейте до кипения, затем снимите с плиты и процедите через сито, чтобы избавиться от малиновых косточек.
7. Полейте ravioli соусом, украсьте свежей малиной и подавайте.

## Советы

- Выкладывайте порции начинки так, чтобы расстояние между ними было равно их размеру.
- При нарезке круглым ножом для ravioli получаются красивые рифлёные края. Если вы используете обычный нож, рифлёные края можно сделать нажатиями вилки.
- Свежую малину в начинке можно заменить замороженной с добавкой 0,5 ч. л. крахмала или любыми другими ягодами.



# Фарфалле с красной икрой ПОД СЛИВОЧНО-ШПИНАТНЫМ СОУСОМ

## Свежая паста

- ≈300 г листов для лазаньи; насадка для лазаньи

## Ингредиенты

- Красная икра 100 г

## Соус

- Листья шпината 150 г
- Сливки 33% 500 мл
- Репчатый лук 1/8 шт.
- Чеснок 1 зубчик
- Сливочное масло 25 г
- Соль по вкусу

## Приготовление

1. Нарежьте пасту небольшими прямоугольниками. Соедините каждый из них в центре, чтобы получились бантики.
2. Соус: мелко нарежьте шпинат, лук и чеснок. Обжарьте лук и чеснок на сливочном масле до прозрачности на малом огне. Добавьте шпинат, перемешайте. Добавьте сливки, доведите до кипения, посолите, перемешайте и снимите с плиты.
3. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней пасту (4–5 минут).
4. Перемешайте пасту с соусом, украсьте красной икрой и подавайте.

## Советы

- Свежий шпинат можно заменить замороженным, лучше гранулированным. Разморозьте его перед приготовлением соуса.
- Начинайте лепить фарфалле сразу после формирования пасты, иначе фарфалле начнут трескаться посередине.
- Скрепляйте бантики плотно, уверенно, чтобы они не раскрылись при варке.
- Блюдо можно приправить щепоткой мускатного ореха и обжаренными кедровыми орехами.
- Вы можете сначала нарезать листы пасты полосками с помощью специального ножа для оформления зубчатых краёв, а затем нарезать их на прямоугольники.



# Феттучини с куриной грудкой ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

## Свежая паста

- ≈300 г пасты (1 мерная чашка: мука из твёрдых сортов пшеницы 1/2 + мука высшего сорта 1/2; 1 яйцо + вода до 95 мл); насадка для феттучини

## Ингредиенты

- Куриная грудка сырая 2 шт.
- Шампиньоны свежие 100 г
- Сливки 33% 400 мл
- Сливочное масло 50 г
- Репчатый лук 1/4 шт.
- Чеснок 1 зубчик
- Петрушка 2–3 веточки
- Мука 2–3 ст. л.
- Твёрдый сыр по вкусу, тёртый

## Советы

- По желанию вместе с петрушкой добавьте 20–30 мл белого сухого вина. Подождите, пока оно выпарится (примерно 30 секунд), и далее действуйте по рецепту.
- В качестве твёрдого сыра подойдёт грана падано или пармезан.
- Чтобы грибы были с золотистой корочкой, обжаривайте их на раскалённой сковороде отдельно, а затем добавляйте к соусу.

## Приготовление

1. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней пасту (4–5 минут).
2. Нарежьте шампиньоны ломтиками. Нарежьте куриные грудки ломтиками поперёк волокон.
3. Мелко нарежьте лук и чеснок. Обжарьте их на сливочном масле на среднем огне до прозрачности лука.
4. Добавьте куриное мясо и грибы, перемешайте.
5. Добавьте нарубленную петрушку.
6. Добавьте сливки, перемешайте. Тушите без крышки 2–3 минуты после закипания. Посолите по вкусу.
7. Выложите пасту на тарелку, полейте соусом, посыпьте сыром и подавайте.



# Татарская куриная лапша

## Свежая паста

- ≈300 г листов для лазаньи; насадка для лазаньи

## Ингредиенты

- Курица, тушка 1 шт. (≈1 кг)
- Морковь 1 шт.
- Репчатый лук 1 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Укроп несколько веточек
- Соль 3 ч. л.
- Вода для бульона 3 л

## Приготовление

1. Положите курицу в кастрюлю, залейте холодной водой. Добавьте соль и поставьте на плиту.
2. Когда вода закипит, снимите пену.
3. Добавьте целую луковицу, нарезанную кружочками морковь, целые зубчики чеснока.
4. Варите бульон на самом медленном огне примерно 1,5 часа.
5. Переложите курицу и овощи из бульона в другую посуду.
6. Положите пасту, нарезанную ромбиками, в кипящий на медленном огне бульон и варите 4–5 минут, затем разложите по суповым тарелкам вместе с бульоном.
7. Добавьте в тарелки куриное мясо ломтиками и варёную морковь, украсьте укропом и подавайте.

## Советы

- В каждую порцию готового блюда можно добавить мелко нарезанный зубчик чеснока.
- Листы лазаньи нарезают ромбиками удобного для еды размера, а по желанию — тонкой лапшой.



# Лагман

## Свежая паста

- ≈300 г пасты (мука высшего сорта, 1 яйцо + вода до 95 мл); насадка для феттучини

## Соус

- Мясо 300 г
- Болгарский перец 1 шт.
- Картофель 2 шт.
- Репа 1 шт.
- Помидоры 2 шт.
- Репчатый лук 1/2 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Растительное масло 2–3 ст. л.
- Вода 500 мл
- Бадьян 1 звёздочка
- Зира щепотка
- Кинза 2 веточки
- Зелёный лук 2 пера
- Соль по вкусу

## Советы

- Используйте мякоть говядины (лучше вырезку) или баранины.
- Чтобы сделать вкус соуса насыщеннее, замените воду мясным бульоном.
- Для приготовления соуса используйте глубокую сковороду или сотейник.
- Перед использованием зиры слегка потрите её пальцами, чтобы она дала более яркий аромат.

## Приготовление

1. Нарежьте лук и перец соломкой, помидоры — полукружками или дольками, чеснок — пластинками, картофель и репу — кубиками.
2. Нарежьте мясо соломкой поперёк волокон.
3. Обжарьте на растительном масле лук и чеснок до золотистого цвета.
4. Добавьте мясо и обжарьте 4–5 минут.
5. Добавьте остальные овощи и обжаривайте ещё 5 минут.
6. Добавьте бадьян, зиру и воду.
7. Доведите до кипения, снимите пенку, затем тушите на среднем огне 1–1,5 часа под крышкой при слабом кипении, пока мясо не станет мягким.
8. Посолите, добавьте мелко нарезанные кинзу и зелёный лук, перемешайте. Соус готов.
9. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней лапшу (4–5 минут).
10. Залейте лапшу соусом прямо в тарелках и подавайте.



# Сырный суп с лапшой, белыми грибами и сёмгой

## Свежая паста

- ≈300 г лапши с базиликом (к обычному рецепту лапши из полбы добавьте 1 ст. л. измельчённых листьев базилика); насадка для феттучини

## Ингредиенты

- Сёмга, филе 400 г
- Сыр моцарелла или чеддер 200–400 г
- Белые грибы 4 шт.
- Сливочное масло 50 г
- Оливковое масло 2–3 ст. л.
- Репчатый лук 1/4 шт.
- Куркума или карри две щепотки
- Зелень по вкусу
- Соль по вкусу
- Вода для варки рыбы 800 мл

## Соус «Бешамель»

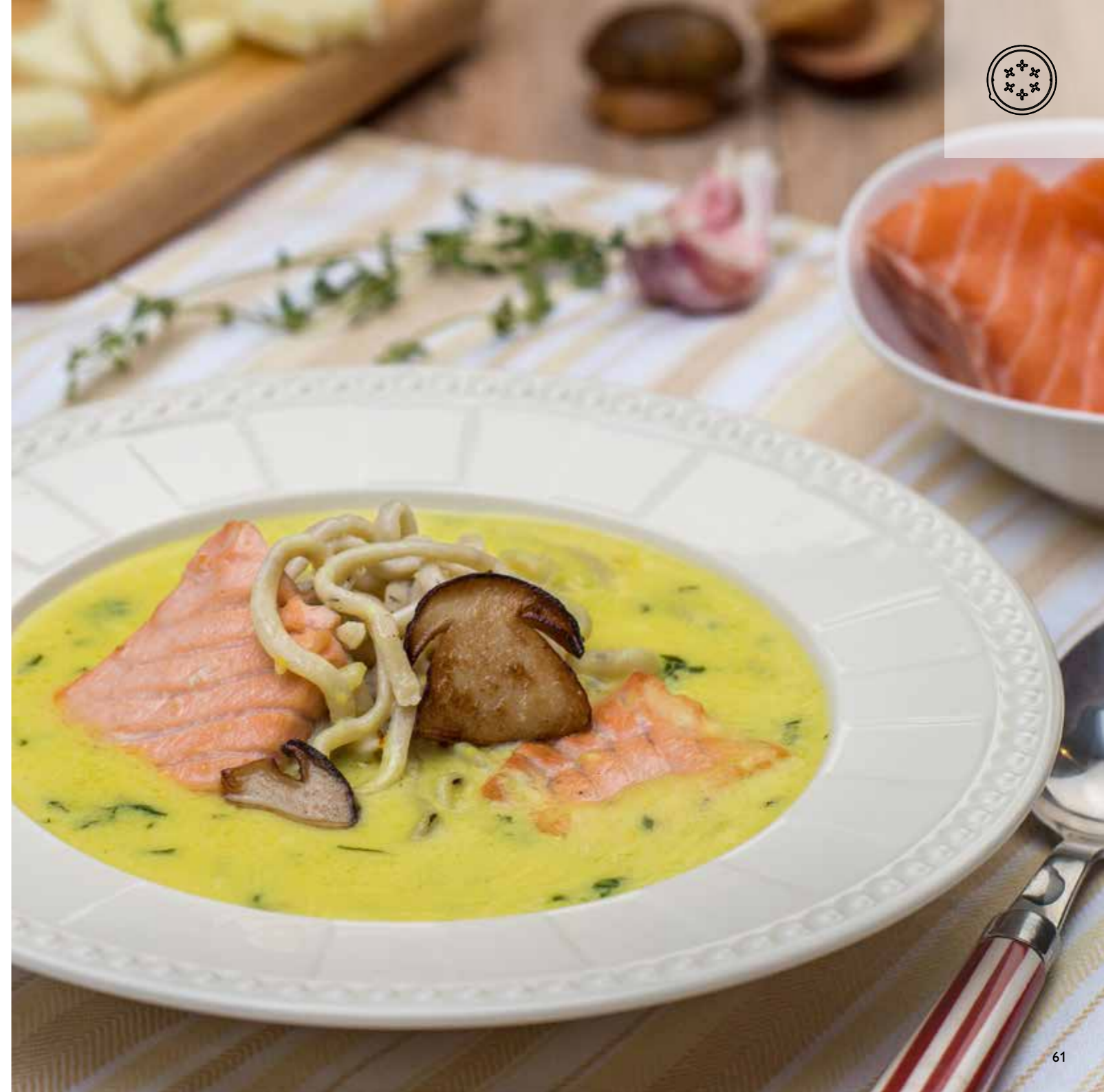
- Молоко 500 мл
- Сливочное масло 50 г
- Мука 50 г
- Мускатный орех молотый, щепотка
- Соль 1/4 ч. л.

## Советы

- Если у вас есть готовая сёмга или другая рыба, вы можете заменить рыбный бульон овощным.
- Вы можете использовать как свежие, так и замороженные белые грибы.
- К этому супу хорошо подавать свежие помидоры, нарезанные кружочками.
- Если у вас есть сухие белые грибы, измельчите их блендером в порошок и добавьте в суп 1 ч. л. вместе с бульоном.

## Приготовление

1. Сварите рыбу, переложите в отдельную посуду, сохраните 500 мл бульона.
2. Мелко нарежьте сыр, лук и зелень. Нарежьте грибы тонкими ломтиками.
3. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней пасту (4–5 минут).
4. Соус: обжарьте муку на сливочном масле на среднем огне до золотистого цвета. Непрерывно помешивая венчиком, влейте тонкой струйкой горячее молоко и доведите до кипения. Добавьте соль и мускатный орех, снимите с плиты.
5. Обжарьте грибы на оливковом масле до золотистого цвета. Переложите их к рыбе и посолите.
6. Положите на эту же сковороду сливочное масло и обжарьте на нём лук до прозрачности. Добавьте сыр и помешивайте, пока он не расплавится.
7. Аккуратно влейте в расплавленный сыр бульон, затем соус. Перемешайте.
8. Добавьте рыбу, грибы, специи и зелень. Продолжайте готовить, помешивая.
9. Когда суп закипит, добавьте в него пасту, перемешайте и подавайте.





# Лапша с куркумой с митболами под соусом «Неаполитано»

## Свежая паста

- ≈300 г лапши с куркумой (к обычному рецепту лапши из пшеничной муки добавьте 5 г куркумы); насадка для феттучини

## Ингредиенты

- Говяжий фарш 300 г
- Мягкий сыр 60 г
- Репчатый лук 1/8 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Соль и перец по вкусу
- Петрушка по вкусу
- Мука 3–4 ст. л.
- Оливковое масло 3–4 ст. л.
- Вода 100 мл
- Твёрдый сыр по вкусу, тёртый

## Соус «Неаполитано»

- Томаты в собственном соку без кожицы 400 г
- Репчатый лук 1/4 шт.
- Стебель сельдерея 1/4 шт.
- Чеснок 1/2 зубчика
- Орегано маленькая щепотка
- Оливковое масло 1,5 ст. л.
- Соль по вкусу
- Базилик зелёный по вкусу

## Приготовление

1. Мелко нарежьте лук, чеснок и петрушку. Посолите, поперчите и перемешайте с фаршем.
2. Соберите фарш в комок и с силой бросьте в металлическую миску или на рабочую столешницу. Повторяйте 10–15 минут, чтобы нити белка в мясе сплелись, и митболы получились плотными.
3. Разделите фарш на 6 частей. Каждую часть разомните в лепёшку, положите в середину 10 г мягкого сыра, сверните и скатайте в шарик с сыром внутри.
4. Обваляйте митболы в муке и обжарьте со всех сторон на оливковом масле на среднем огне до золотистого цвета.
5. Добавьте соус «Неаполитано» и 100 мл воды. Приготовление соуса «Неаполитано» подробно описано в рецепте «Пенне сальмоне». Тушите при слабом кипении 10–15 минут.
6. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней пасту (4–5 минут).
7. Добавьте пасту к соусу с митболами, перемешайте, посыпьте твёрдым сыром и подавайте.

## Советы

- Оливковое масло должно быть рафинированным.
- В качестве мягкого сыра подойдёт моцарелла или слабосолёный сулугуни, в качестве твёрдого — пармезан.





# Паста с сибасом, цуккини и белым вином

## Свежая паста

- ≈300 г листов для лазаньи; насадка для лазаньи

## Ингредиенты

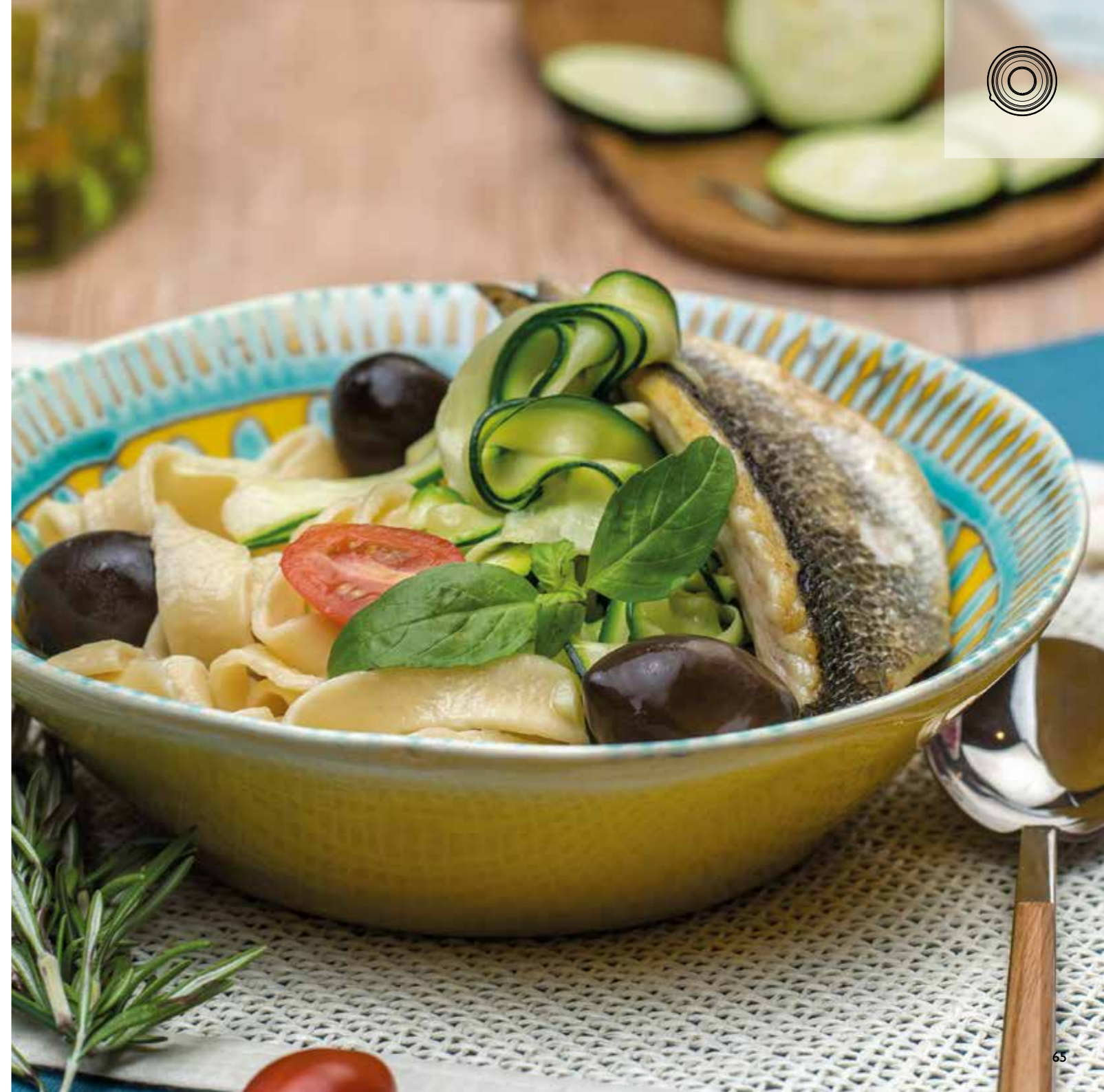
- Цуккини 1 шт.
- Сибас 1 шт. (400–500 г)
- Оливковое масло 3 ст. л.
- Чеснок 2 зубчика
- Соль по вкусу
- Помидоры черри по вкусу
- Тимьян по вкусу

## Приготовление

1. Разделайте рыбу на филе, удалите пинцетом косточки.
2. Каждый лист пасты слегка припылите мукой, сверните рулетом и нарежьте лентами шириной 1 см.
3. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней пасту (4–5 минут).
4. Посолите филе сибаса и обжарьте на оливковом масле с двух сторон до готовности (2–3 минуты с каждой стороны).
5. Снимите филе со сковороды, положите в неё рубленый чеснок и обжарьте до прозрачности.
6. Разрежьте цуккини пополам, удалите сердцевину с семенами.
7. Нарежьте цуккини длинной соломкой, добавьте к чесноку и прогрейте 1–2 минуты до размягчения.
8. Разложите в тарелки пасту, а сверху — филе сибаса. Добавьте цуккини и заправьте маслом со сковороды по желанию.
9. Подавайте с помидорами черри и свежим тимьяном.

## Советы

- По желанию добавьте к прогретой соломке из цуккини 30 мл белого вина. Подождите, пока оно выпарится (примерно 30 секунд), и далее действуйте по рецепту.
- Сердцевину цуккини удобно удалять столовой ложкой.
- Тонкую соломку цуккини можно получить, используя овощечистку.
- На порцию приходится 100–150 г филе. Можно заменить на треску или другую морскую рыбу.
- Если на филе рыбы будет много влаги, обсушите его с помощью бумажного полотенца или салфеток, чтобы рыба не пристала к сковороде.



# Сладкая паста с фруктами в карамельном соусе

## Свежая паста

- ≈300 г пасты (мука высшего сорта, 45 мл воды + 45 мл соуса «Наршараб»); насадка для лазаньи

## Ингредиенты

- Персик 1 шт.
- Абрикос 1 шт.
- Груша 1 шт.
- Малина 10–15 шт.
- Розовый виноград небольшая гроздь
- Сахар 80 г
- Сливочное масло 30 г
- Мука 2–3 ст. л.
- Мята несколько листиков
- Розовое шампанское или белое вино 100 мл

## Приготовление

1. Каждый лист пасты слегка припылите мукой, сверните рулетом и нарежьте лентами шириной 1 см.
2. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней пасту (4–5 минут).
3. Нарежьте грушу ломтиками, а персик — кубиками; разрежьте пополам абрикос и ягоды винограда.
4. Расплавьте сахар на сковороде до светло-коричневого цвета на сильном огне, непрерывно помешивая.
5. Положите в сковороду все фрукты и обжарьте 1–2 минуты.
6. Добавьте сливочное масло и аккуратно перемешайте.
7. Добавьте 100 мл розового шампанского или белого вина, доведите до кипения и кипятите 2–3 минуты.
8. Выложите карамелизованную фруктовую смесь на пасту, украсьте ягодами малины и мятой. Подавайте сразу.

## Советы

- К блюду хорошо подходят взбитые сливки, фруктовые сорбеты и мороженое.
- Расплавленный сахар (карамель) может свернуться кусками, которые растворятся, как только фрукты дадут сок.
- Гранатовый соус «Наршараб» встречается довольно часто. По желанию можно заменить его протёртой в пюре замороженной ягодой чёрной смородины.



# Пенне сальмоне

## Свежая паста

- ≈300 г пасты из цельнозерновой муки; насадка для пенне

## Ингредиенты

- Филе лосося 300 г
- Сливки 33% 500 мл
- Сливочное масло 25 г
- Репчатый лук 1/8 шт.
- Чеснок 1 зубчик
- Петрушка 2 веточки
- Соль по вкусу
- Соус «Неаполитано» 2–3 ст. л.

## Соус «Неаполитано»

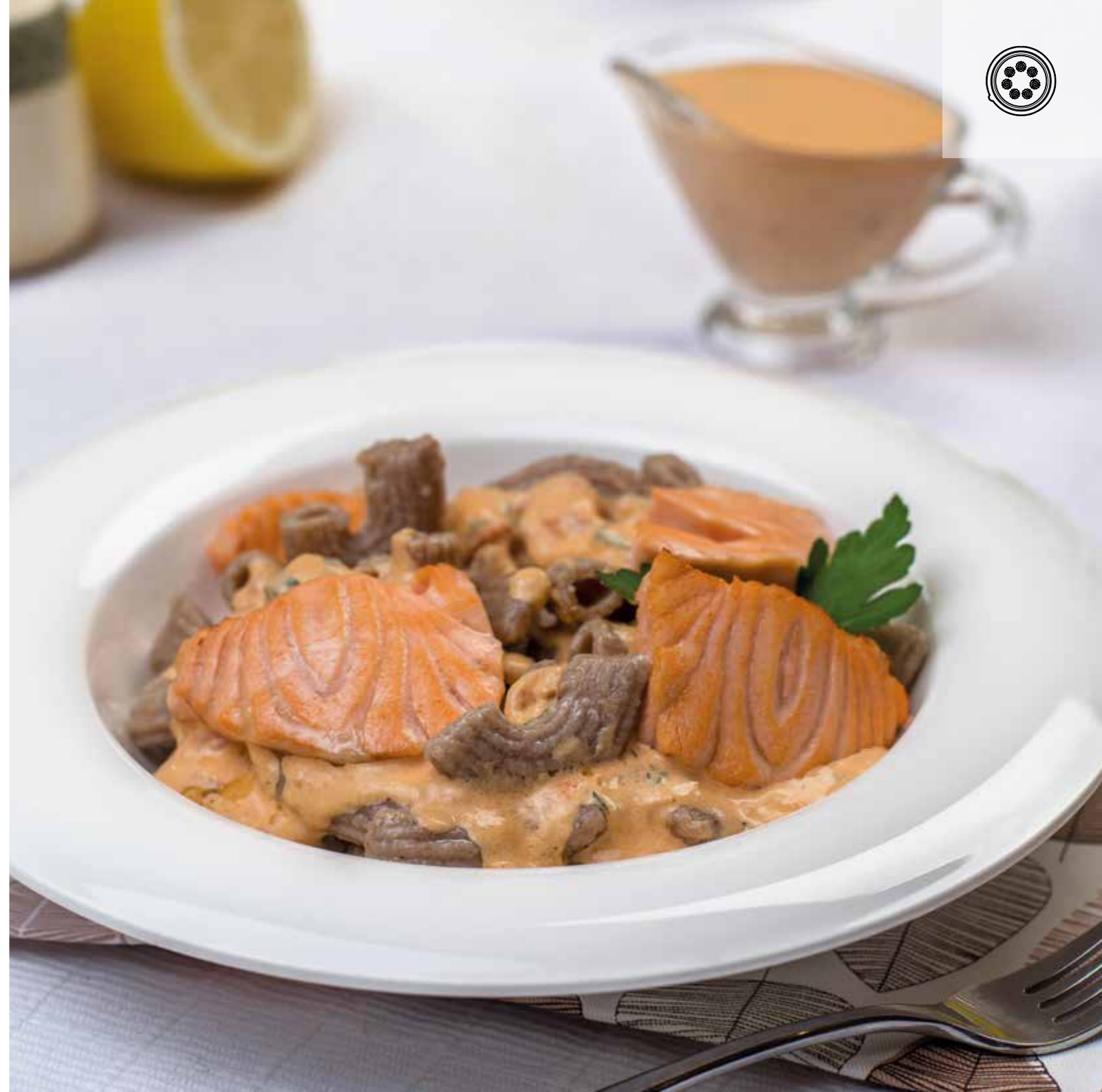
- Томаты в собственном соку без кожицы 800 г
- Репчатый лук 1/2 шт.
- Стебель сельдерея 1/2 шт.
- Чеснок 1 зубчик
- Орегано щепотка
- Оливковое масло 3 ст. л.
- Соль по вкусу
- Зелёный базилик по вкусу

## Советы

- По желанию вместе с петрушкой добавьте 30 мл белого сухого вина. Подождите, пока оно выпарится (примерно 30 секунд), и далее действуйте по рецепту.
- Вместо лосося можно взять филе сёмги, горбуши, кеты, нерки или форели.
- Соус «Неаполитано» можно использовать в любых других рецептах — он универсальный. Указанное в рецепте количество ингредиентов достаточно для получения 500 г готового соуса.
- Чтобы соус для пенне получился более однородным, можно размять вилкой кусочки рыбы в сковороде.

## Приготовление

1. Соус «Неаполитано»: нарежьте лук, чеснок и сельдерей как можно мельче. Обжарьте их на оливковом масле до прозрачности лука. Добавьте орегано и томаты, разомните их вилкой. Помешивая, уварите эту смесь в соус на 1/3 объёма, посолите и добавьте рубленый базилик.
2. Нарежьте рыбу поперёк волокон ломтиками толщиной 3–4 мм.
3. Мелко нарежьте лук и чеснок. Обжарьте их на сливочном масле, на среднем огне, до прозрачности лука.
4. Добавьте рыбу, слегка обжарьте (2–3 минуты). Добавьте нарезанную петрушку.
5. Добавьте сливки и 2–3 ст. л. соуса «Неаполитано», перемешайте, доведите до кипения и снимите с плиты. Соус для пенне готов.
6. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней пасту (5–6 минут).
7. Перемешайте пасту с соусом, посолите, прогрейте и подавайте.





# Феттучини али-оли пеперончино

## Свежая паста

- 3 порции по ≈300 г пасты разных цветов (для пасты каждого цвета — 1 мерная чашка муки: 4/5 муки высшего сорта + 1/5 муки из твёрдых сортов пшеницы; для пасты красного цвета: 1 яйцо + 1 ст. л. томатной пасты + вода до 95 мл; для пасты жёлтого цвета: 1 яйцо + 1 ст. л. куркумы или карри + вода до 95 мл; для пасты зелёного цвета: 1 яйцо + шпинатный сок до 95 мл); насадка для феттучини

## Ингредиенты

- Чеснок 4–5 зубчиков
- Острый красный перец (маленький стручок) 2 шт.
- Оливковое масло 50 мл
- Петрушка, зелёный базилик по несколько веточек
- Соль по вкусу

## Советы

- Вместе с петрушкой и базиликом вы также можете добавить зелёный лук.
- Когда вы готовите такую пасту для детей, острый перец замените на болгарский и обильно приправьте тёртым сыром.
- Не пережарьте зелень, её нужно только слегка прогреть в масле.
- Острый перец не следует класть в нагретое масло первым, чтобы избежать эффекта перечного аэрозоля в воздухе.
- Если вы кладёте острый перец целиком, обязательно сделайте на нём надрез, иначе он «взорвётся».

## Приготовление

1. Возьмите каждого вида пасты примерно по 100 г, чтобы получилось всего примерно 300 г.
2. Мелко нарежьте зелень, чеснок (тонкими пластинками) и перец (тонкими колечками).
3. Разогрейте масло на среднем огне. Добавьте последовательно зелень, чеснок и перец. Прогрейте всё вместе около 3 минут.
4. Вскипятите солёную воду в большой кастрюле из расчёта 1 ч. л. соли на 1 л воды и отварите в ней пасту (4–5 минут).
5. Перемешайте пасту с приправленным маслом, посолите и подавайте.



# Простое приготовление любимых блюд



## Ручной блендер

Для измельчения, нарезки и шинковки ингредиентов, приготовления соуса или нежного фарша используйте ручной блендер Philips со специальными насадками. Правильная скорость, нужные насадки — идеальный результат.

## Мультиварка Philips

Для тушения мяса, рыбы, овощей, отваривания бульона, приготовления густых, насыщенных соусов используйте мультиварку Philips. Программы с оптимальными настройками времени и температуры, равномерное приготовление блюд и удобство использования.



Подробнее об уникальных характеристиках и ассортименте продукции Philips читайте на <http://cooking.lady.mail.ru>, [www.philips.ru](http://www.philips.ru) и [www.shop.philips.ru](http://www.shop.philips.ru).



## Мультипечь Philips

Для запекания мяса, рыбы, птицы с аппетитной золотистой корочкой со всех сторон используйте мультиварку Philips. Готовит быстро и без масла. Блюда нежные, сочные внутри и румяные снаружи.

## Соковыжималка Philips

Для приготовления свежевыжатого сока для разноцветной пасты используйте соковыжималку Philips. Делает сок за секунды, моется за 1 минуту.



## Мясорубка Philips

Для приготовления фарша разной фактуры для митболов, лазаньи или других блюд используйте мясорубку Philips. Делает фарш за считанные минуты и моется за секунды.



# Краткое руководство по использованию

- 1 Установите камеру для замешивания теста в прибор.
- 2 Поднесите шнековый вал к отверстию основного устройства. Вставьте шнековый вал в основное устройство до упора.
- 3 Присоедините к прибору держатель насадок для пасты.
- 1 Защитный выключатель для держателя насадок
- 2 Рычаг защитного выключателя для держателя насадок

Примечание.

- Убедитесь, что защитный выключатель 1 и рычаг защитного выключателя 2 установлены в правильное положение, как показано на рисунке справа
- 4 Установите насадку для пасты на держатель 1 и должным образом зафиксируйте её 2.

Примечание.

- Убедитесь, что углубление на насадке для пасты правильно совмещено с углублением на держателе насадок.

- 5 Закрепите переднюю панель на основном устройстве.
- 1 Рычаг защитного выключателя для держателя насадок

Примечание.

- Перед использованием убедитесь, что передняя панель зафиксирована на приборе.
- Передняя панель довольно тяжёлая. Соблюдайте особую осторожность во время сборки.

- 6 Зафиксируйте регуляторы на передней панели.

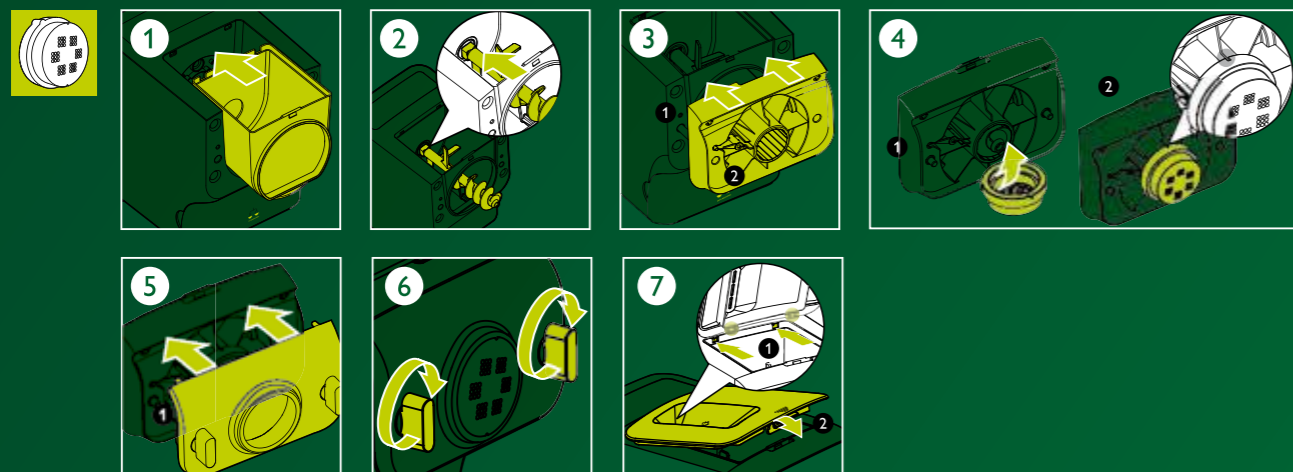
Примечание.

- Если передняя панель или насадки для пасты установлены неправильно, защитный выключатель предотвратит включение прибора.






- 7 Должным образом закройте крышку камеры для замешивания теста.

Примечание.


- Если крышка камеры для замешивания теста установлена неправильно, защитный выключатель предотвратит включение прибора.



# Выбор программы приготовления пасты и лапши

- 1 Подключите сетевую вилку к розетке 220–240 В переменного тока. Паста-машина подаст один звуковой сигнал, и все индикаторы мигнут один раз. Нажмите кнопку включения/выключения , чтобы включить паста-машину.
- 2 В зависимости от количества муки нажмите кнопку выбора порций , чтобы выбрать  и приготовить примерно 300 г свежей пасты или выбрать  и приготовить примерно 600 г.
- 3 Нажмите кнопку пуска/паузы , чтобы запустить цикл работы прибора. Начнётся обратный отсчёт времени.

Примечание.

- По умолчанию установлена автоматическая программа. Для изменения настроек нажмите кнопку выбора программы .

- 4 Когда начнётся замешивание теста, постепенно вливайте воду, сок, смесь воды или сока с яйцом по всей длине отверстий в крышке.



Примечание.

- Во время замешивания теста после добавления жидкости не стоит добавлять другие ингредиенты. Это может повлиять на текстуру теста для пасты.

- 5 Через несколько минут начнётся формирование пасты. Поместите ёмкость под паста-машину. Нарезьте пасту с помощью прилагаемого плоского аксессуара для очистки, чтобы получить нужную длину (см. стр. 2).



Примечание.

- На пасте или лапше могут быть видны тонкие бороздки, особенно в начале и конце процесса изготовления.

- Если во время изготовления пасты или лапши вы заметите, что на приборе выбрана программа, отличная от автоматической, нажмите кнопку пуска/паузы  для отмены программы. Затем нажмите кнопку включения/выключения  и отключите вилку от розетки. После очистки насадок для пасты можно возобновить процесс.

- Если выбрано неправильное соотношение жидкости и муки, паста может не получиться. В этом случае снова подготовьте ингредиенты.

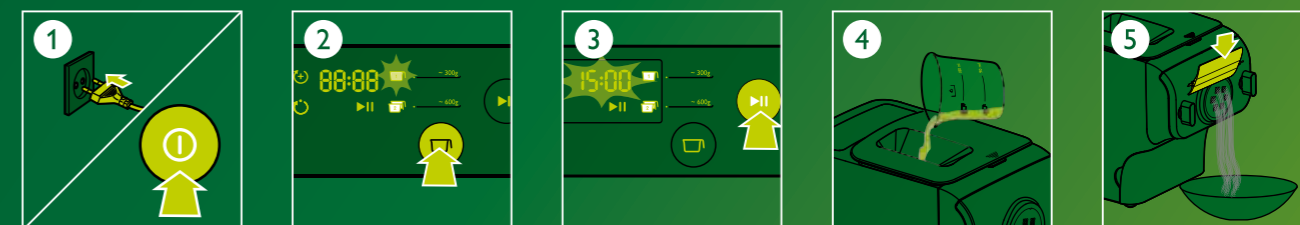
- Перемещайте плоский аксессуар для очистки вниз вдоль насадки, чтобы нарезать пасту или лапшу в процессе формовки.

- 6 Если после завершения приготовления пасты или лапши в камере осталось тесто, нажмите кнопку подачи  и кнопку пуска/паузы  для дальнейшего изготовления пасты.

Примечание.

- Программа замеса теста длится 3 минуты.

- Время варки пасты или лапши зависит от её толщины и состава теста.



# Рекомендуемое соотношение ингредиентов для рецептов пасты и лапши

Таблица соотношения муки и воды

Мука	Обычная паста или лапша	Яичная паста или лапша	Время обработки	Количество пасты или лапши
	Вода (отметка)	Смесь воды и яйца (отметка)		
 1 мерная чашка муки	 Количество воды для одной мерной чашки муки (≈90 мл)	 Количество смеси воды и яйца для одной мерной чашки муки (≈95 мл)	10 минут	Около 300 г свежей пасты или лапши. Этого количества достаточно в качестве основного блюда для 1–2 человек или в качестве гарнира для 3–4 человек.
 2 мерные чашки муки	 Количество воды для двух мерных чашек муки (≈180 мл)	 Количество смеси воды и яйца для двух мерных чашек муки (≈190 мл)	15 минут	Около 600 г свежей пасты или лапши. Этого количества достаточно в качестве основного блюда для 3–4 человек или в качестве гарнира для 6–8 человек.



# Часто задаваемые вопросы

## • Чем отличаются паста и лапша?

Слово «паста» пришло к нам из Италии, слово «лапша» — из Азии, но в сущности они мало отличаются. И паста, и лапша бывают короткими и длинными, узкими и широкими, с добавлением яйца или без него. Впрочем, в Италии не встречается рисовая лапша, а в Азии сложно найти муку из твёрдых сортов пшеницы. В Италии известны около 77 разновидностей официально признанной пасты, не считая домашних рецептов, которые есть у половины итальянских домохозяек. И в Азии тоже существует множество рецептов, форм и составов лапши. Многие рецепты итальянской пасты и азиатской лапши очень похожи. В каждом рецепте этой книги указан вид муки, рекомендуемый для блюда (или смесь нескольких видов муки). Как правило, значительная доля муки из твёрдых сортов пшеницы в составе теста означает, что блюдо характерно для итальянской кухни и его уместнее называть не лапшой, а пастой.

## • Как правильно варить пасту и лапшу?

Для варки 300 г пасты или лапши разогрейте в кастрюле 3 л воды. Когда она закипит, добавьте 1 ч. л. соли на каждый литр, затем положите в воду пасту или лапшу и обязательно перемешайте, разделяя её. Перемешивайте аккуратно, чтобы не повредить форму. Подождите, пока вода закипит снова, и с этого момента начинайте отсчёт по минутам. Широкую пасту (листья для лазаньи, широкую лапшу и так далее) кладите в кипящую воду по одной штуке. Промывать отваренную пасту не надо, если вы сразу выложите её в соус или в бульон. Иногда пасту варят половину обычного времени приготовления, откидывают на дуршлаг, а затем доготовливают с небольшим количеством жидкости уже в соусе или в бульоне, чтобы паста была вкуснее.

## • Сколько минут надо варить свежую пасту и лапшу?

Чем она толще, тем дольше её надо варить. Самую тонкую лапшу в итальянской кухне (с мукой из твёрдых сортов пшеницы) варят 4 минуты, а в азиатской кухне (без муки из твёрдых сортов пшеницы) — 3 минуты. Таким образом, время варки пасты или лапши, приготовленной в паста-машине, зависит от выбранной насадки. Сорт муки тоже влияет на время варки: пасту из твёрдых сортов пшеницы обычно варят на 30–60 секунд дольше, чем пасту такой же формы из пшеничной муки высшего сорта.

## • На сколько порций рассчитано указанное в рецептах количество пасты или лапши?

Классическую итальянскую пасту готовят из расчёта 75–100 г на порцию. Кажется, что это совсем мало, но надо учитывать, что к пасте добавляется много соуса. Для порции супа обычно нужно 30–50 г пасты, а для порции гарнира в чистом виде — 150 г. Например, пасту из одного замеса (~300 г) можно разделить на 2 сытные порции первого блюда и 3-4 сытные порции второго блюда — спагетти с соусом.

## • Какие виды пасты и лапши можно делать с помощью каждой насадки?

Самое большое разнообразие форм пасты получается из листов для лазаньи: например, плоские полосы пасты паппарделле (12–15 мм) или тальятелле (5–8 мм). Припылите каждый лист для лазаньи мукой, сверните в рулон, нарежьте полосы нужной ширины, а затем разверните. Для фарфалле нарежьте прямоугольники и плотно соедините каждый из них в центре, чтобы получились бантики. Так же можно нарезать разную лапшу и мальтальяти (ромбики или прямоугольники), а также свернуть каннеллоне — трубочки с начинкой. Если коротко нарезать тонкие спагетти, получится вермишель для супа. А пенне можно нарезать тонкими кружочками для детского супа или разрезать вдоль пополам, чтобы получить новый вид пасты, похожий на мальтальяти, но рифлёный с одной стороны.

## • Чем вызваны небольшие насечки на пасте?

Поверхность свежей домашней пасты, приготовленной в паста-машине, отличается от «глянцевой» промышленной пасты. Насечки характерны для натурального теста (только мука и вода, иногда ещё и яйцо), которое только что замесили. Благодаря насечкам соусы хорошо впитываются в поверхность домашней пасты.

## • Что делать с остатками теста в контейнере паста-машины?

Чтобы использовать все остатки, нажмите кнопку пуска/паузы, соберите остатки и положите их в отсек, откуда шнек забирает тесто и подаёт его в насадку. Закройте отсек крышкой и запустите программу формирования пасты без замеса.

## • Размеры ингредиентов в данной книге

В рецептах данной книги используются ингредиенты среднего размера. Например, диаметр луковицы среднего размера составляет примерно 60–70 мм и вес от 100 до 120 грамм, а длина средней моркови — 15 см. Например, яйца бывают объёмом от 40 до 90 мл, поэтому используйте всегда мерный стакан для жидкости, при этом сначала всегда кладите яйцо. Технологическое отверстие крышки паста-машины довольно узкое, поэтому взболтайте яйцо вилкой до однородной массы и только затем добавляйте сок, специи и/или воду до указанного в рецепте количества.

## • Как легче очистить насадки для пасты?

Чтобы быстрее и легче очистить насадки для пасты, после использования уберите их в морозилку на 2 часа, а затем воспользуйтесь специальными аксессуарами для очистки. Ни в коем случае не замачивайте насадки после использования — тесто размокнет, и насадки будет довольно сложно отмыть.

## • Где найти больше рецептов для паста-машины и информации о ней?

Вы можете найти больше рецептов, написанных профессиональными поварами и блогерами советы и подсказки, ответы на вопросы и следить за обновлениями на сайте [cook.lady.mail.ru/pastamaker](http://cook.lady.mail.ru/pastamaker).

