

PHILIPS

Aparat za izradu
tjestenine

Knjižica s receptima



Inspirativni i slasni
recepti za jela s tjesteninom

#philippastamaker

Sadržaj

Uživajte u beskrajnim mogućnostima izrade svježe tjestenine u manje od 10 minuta	3
Izrada tjestenine Philipsovim aparatom	4
Diskovi za različite oblike tjestenine	5
Sastojci i tjestaja	6
Dodajte još okusa i boja	7
Klasični recepti	8
Lazanje bolonjez	9
Špageti od pira sa sirom i paprom	10
Ravioli s ricottom i špinatom s maslacem aromatiziranim kaduljom	11
Gurmanski recepti	12
Špageti od cikle s maslinama, kapparima i burratom	13
Fettuccine sa salsicciom, češnjakom i čili uljem	14
Crna tjestenina pescatore	15
Gyoze u tri boje	16
Fettuccine s pečenom rajčicom punjenom mekim kozjim sirom	17
Lazanje sa squacqueroneom i kremom od graška	18
Recepti koje vole djeca	20
Špageti s umakom od rajčice	21
Trobojna piknik salata s pennama	22
Penne mac & cheese	23
Recepti bez glutena	24
Fettuccine od kestenovog brašna s gorgonzolom i jabukom	25
Pizzoccheri alla Valtellinese	26
Tagliatelle s rustikalnom kobasicom	27

Uživajte u beskrajnim mogućnostima izrade svježih tjestenine u manje od 10 minuta

Philipsov aparat za izradu tjestenine potpuno je automatski i priprema nekoliko vrsta tjestenine.

Ova je knjižica prepuna recepata i ideja za jela od tjestenine koja možete pripremiti uz pomoć Philipsovog aparata za tjesteninu! Izrada svježih tjestenine nekada je bila komplicirana i zahtijevala je puno rada, vremena i znanja. Sada, zahvaljujući Philipsovom aparatu, možete izraditi najrazličitije vrste svježih tjestenine i rezanaca u samo nekoliko minuta.

U ovoj knjižici možete pronaći sve osnovne informacije: kako napraviti tjesteninu od osnovnog tijesta, kako napraviti tradicionalne oblike tjestenine, kako dodati boju prirodnim pigmentima te kako obogatiti okus začinskim biljem i začimima. U dijelu s receptima pronaći ćete detaljne upute za pripremu omiljenih jela od tjestenine i rezanaca iz cijelog svijeta. S Philipsovim aparatom popis oblika, boja i okusa koje možete dati svojoj tjestenini gotovo je beskrajan!

Recepti za tjesteninu navedeni u ovoj knjižici i u korisničkom priručniku su ispitani. Kada isprobavate i koristite druge recepte za tjesteninu, ne zaboravite prilagoditi omjere brašna, vode i jaja u skladu s mjernim omjerima na šalicama koje ste dobili uz aparat za tjesteninu. Aparat neće raditi kako treba ako nove recepte ne prilagodite u skladu s tim.



Izrada tjestenine Philipsovim aparatom

Kako raditi s aparatom za izradu tjestenine:

- Uključite aparat za tjesteninu pomoću gumba Ⓞ.
- Tipkom Ⓜ odaberite program: obična tjestenina ili tjestenina s jajima / aromatizirana tjestenina
- Otvorite poklopac i dodajte brašno.
- Zatvorite poklopac. Količina tekućine* pojavit će se na ekranu.*
- Pomoću posude za tekućinu pripremite tekućinu koju ćete dodati. **Količina tekućine na zaslonu je ukupna količina za sve tekuće sastojke uključujući jaja.*
- Pritisnite ⏪ za početak miješanja.
- Polako ulijevajte tekućinu u otvor na poklopcu. *Važna napomena: U fazi miješanja normalno je vidjeti mrvice, a ne potpuno oblikovano tijesto. Nemojte dodavati dodatnu tekućinu, slijedite upute.*
- Tjestenina će se pojaviti nakon otprilike 3 minute.
- Izrežite tjesteninu na željenu veličinu.

Kuhanje:

- Vrijeme kuhanja ovisi o osobnim preferencijama, obliku tjestenine i broju porcija.

Pohrana:

- Svježa tjestenina može stajati u hladnjaku nekoliko dana. Pospite je s malo brašna da se ne zalijepi. Za najbolje rezultate, djelomično skuhanje tjesteninu prije spremanja i dovršite kuhanje po potrebi. Tjesteninu možete i zamrznuti. Osušite tjesteninu tako da je objesite na žicu ili rešetku za tjesteninu na suhom mjestu.

U ovoj knjižici koristimo sljedeće kratice:

- kg = kilogram
- g = gram
- l = litra
- ml = mililitar
- žl = žlica
- čžl = čajna žlica



Diskovi za različite oblike tjestenine

Diskovi se pričvršćuju na aparat za pripremu tjestenine kako bi se mogli dobiti jedinstveni oblici tjestenine. Ti se diskovi mogu razlikovati ovisno o zemlji. Recepti predlažu određeni oblik tjestenine i disk za njezinu izradu, ali isto se jelo može pripremiti i s drugim oblicima tjestenine.

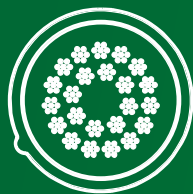
Špageti



Penne



Capellini



Lazanje/Ravioli/Cannelloni/
Krpice/ /Fettuccine/Tagliatelle/
Pizzoccheri



Model koji odaberete može doći s više diskova. Više informacija potražite na pakiranju.

Sastojci i tijesta

Brašno, voda i jaje

S našim aparatom za tjesteninu možete koristiti bilo koju vrstu pšeničnog brašna ili brašna za bijeli kruh.

Za najbolje rezultate preporučujemo mješavinu brašna od durum pšenice i običnog pšeničnog brašna (tip 400).

Takozvana jaka brašna poput navedenih su idealna jer sadrže više proteina, što daje bolju konzistenciju tjestenine. Takva se brašna mogu koristiti sa ili bez jaja.

Mekše i finije brašno (tip 00) sadrži manje proteina pa preporučujemo dodavanje jaja. Za pripremu soba rezanca možete koristiti pir, integralnu pšenicu ili heljdu.

Ova tablica prikazuje osnovne vrste tijesta korištene u receptima u ovoj knjižici.

Za pripremu 300 g tjestenine (3-4 porcije)



Pšenična tjestenina

Brašno 250 g običnog pšeničnog brašna
Tekućina 95 g: 1 jaje + voda



Pšenični rezanci

Brašno 250 g običnog pšeničnog brašna
Tekućina 90 g vode



Durum tjestenina

Brašno 200 g brašna od durum pšenice, 50 g običnog pšeničnog brašna
Tekućina 95 g: 1 jaje + voda



Durum rezanci

Brašno 200 g brašna od durum pšenice, 50 g običnog pšeničnog brašna
Tekućina 90 g vode



Ramen

Brašno 250 g krušnog brašna, 3 g soli
Tekućina 90 g vode



Udon rezanci

Brašno 250 g običnog pšeničnog brašna
Tekućina 90 g vode



Tijesto za raviole i dumplingse

Brašno 250 g običnog pšeničnog brašna
Tekućina 95 g vode



Integralna tjestenina/ rezanci

Brašno 250 g integralnog pšeničnog brašna
Tekućina 95 g: 1 jaje + voda



Tjestenina / rezanci od pira

Brašno 250 g pirovog brašna
Tekućina 95 g: 1 jaje + voda



Tjestenina od heljde i riže (bez glutena)

Brašno 150 g heljdinog brašna, 100 g rižinog brašna
Tekućina 20 g ulja, 140 ml vode



Tjestenina od heljde i kestena (bez glutena)

Brašno 130 g heljdinog brašna, 120 g kestenovog brašna, ½ žličice brašna od rogača
Tekućina 100 ml vode, 1 žličica ulja



Tjestenina od slanutka (bez glutena)

Brašno 200 g brašna od slanutka, 70 g tekućine, 1 žličica ksantana (ili alternativno: 250 g brašna od slanutka)
Tekućina 95 g: 1 jaje + voda

Dijeljenjem svog omiljenog recepta online možete inspirirati i podržati druge #philipspastamaker

Dodajte još okusa i boja

Recepti za 300 g (3 do 4 porcije) svježih tjestenine

Tjestenina / rezanci od mrkve

Brašno 200 g brašna od durum pšenice,
50 g običnog pšeničnog brašna

Tekućina 95 g: (1 jaje +) sok od mrkve



Tjestenina / rezanci od rajčice

Brašno 250 g za običnog pšeničnog brašna

Tekućina 95 g (1 jaje +) vode, 1 žlica koncentrata rajčice



Soba rezanci

Brašno 170 g heljdinog brašna, 80 g običnog pšeničnog brašna

Tekućina 95 g: 1 jaje + voda



Tjestenina / rezanci od cikle

Brašno 250 g običnog pšeničnog brašna

Tekućina 95 g: (1 jaje +) sok od cikle



Zelene lazanje / dumplingsi / wontoni sa špinatom

Brašno 250 g običnog pšeničnog brašna

Tekućina 95 g: (1 jaje +) sok od špinata



Tjestenina / rezanci s komoračem i paprom

Brašno 250 g pšeničnog brašna, ½ žlice mljevenih sjemenki komorača, ½ žlice mljevenog crnog papra

Tekućina 95 g: 1 jaje + voda



Crna tjestenina

Brašno 200 g brašna od durum pšenice,
50 g običnog pšeničnog brašna

Tekućina 95 g: 1 jaje + 1 žličica crnila od sipe + voda



Biljna tjestenina / rezanci

Brašno 250 g krušnog brašna, 1 žlica sitno nasjeckanog estragona

Tekućina 95 g: (1 jaje +) voda



Tjestenina bez glutena

Brašno 250 g bezglutenskog brašna, 2 g ksantan guma

Tekućina 2 jaja, 50 g vode

količina tjestenine: ~300 g



Klasični recepti



Lazanje bolonjez

Svježa tjestenina

- ~600 g listova zelenih lazanja (sa špinatom)

Umak bolonjez

- Maslinovo ulje
- 1 glavica luka, sitno nasjeckana
- 2 stabljike celera, sitno nasjeckane na kockice
- 2 mrkve, sitno nasjeckane na kockice
- 2 crvene paprike, sitno nasjeckane na kockice
- 100 g pancete, nasjeckane
- 500 g mljevene junetine
- 50 g (3½ žlice) koncentrata od rajčice
- 250 g pasiranih rajčica
- 250 ml govedeg temeljca

Bešamel

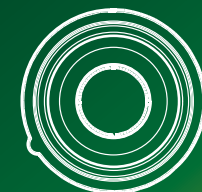
- 50 g (3½ žlice) maslaca
- 60 g brašna
- 1 L mlijeka
- 250 g parmezana, naribanog

Priprema

1. Za bolonjez – u dubokoj tavi dinstajte pancetu, luk, celer i mrkvu 10 minuta na laganoj vatri. Dodajte meso. Kad meso dobije boju, dodajte koncentrat od rajčice, pasiranu rajčicu i temeljac. Ostavite da se kuha.
2. Za bešamel – polako otopite maslac, žlicom dodavajući brašno dok ne dobijete zapršku. Kuhajte 2 minute na laganoj vatri. Postupno dolijevajte mlijeko uz stalno miješanje pjenjačom. Umak se treba zgusnuti.
3. Za slaganje lazanje – na dno posude za pečenje nanosite tanak sloj bolonjeza, a zatim napravite 4 ili 5 slojeva sljedećim redoslijedom: tjestenina, bolonjez, bešamel, sir.
4. Pecite u pećnici oko 40 minuta na 180 °C.

Prijedlog

Meso se može zamijeniti patlidžanom i prženim paprikama.



Špageti od pira sa sirom i paprom

Svježa tjestenina

- 250 g pirovog brašna
- 1 jaje + voda

Umak

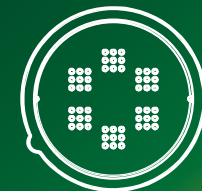
- 150 g naribanog sira pecorino romano
- Papar po ukusu

Priprema

1. Zakuhajte slanu vodu.
2. Skuhajte špagete tako da budu al dente (tvrde pod zubom).
3. U međuvremenu stavite pecorino u veliku zdjelu i dodajte nekoliko žlica vode za kuhanje.
4. Dobro izmiješajte dok ne nastane kremasti umak.
5. Špagete ocijedite i stavite u zdjelu s umakom od pecorina.
6. Promiješajte i popaprite po svom ukusu.

Prijedlog

Podijelite tjesteninu na pojedinačne tanjure i dodajte još naribanog pecorina.



Ravioli od ricotte i špinata s maslacem aromatiziranim kaduljom

Svježa tjestenina

- -300 g tjestenine narezane na kvadrate

Nadjev

- 300 g svježeg špinata
- 250 g ricotte
- 50 g parmezana, naribanog
- 30 g (2 žlice) pinjola, tostiranih
- Muškatni oraščić, po ukusu
- Dodatno: bjelanjak

Maslac aromatiziran kaduljom

- 50 g maslaca
- 10 nasjeckanih listova kadulje
- 50 ml (3 žlice + 1 žličica) vrhnja
- 50 g parmezana
- Mljeveni crni papar, po ukusu

Priprema

1. U velikom loncu zakuhajte posoljenu vodu i blanširajte špinat tako da ga kuhate 5 sekundi, ocijedite, osvježite hladnom vodom i ponovno ocijedite.
2. Špinat sitno nasjeckajte i pomiješajte s ostalim sastojcima za nadjev.
3. Polovicu listova tjestenine položite na podlogu i na svaki list tjestenine stavite po jednu punu žličicu nadjeva. Premažite rubove tjestenine bjelanjkom i prekrijte drugim listom tjestenine pa koristeći vilicu spojite rubove tako da se sve lijepo zatvori.
4. Pripremite maslac aromatiziran kaduljom. U loncu na laganoj vatri otopite maslac. Dodajte kadulju, morsku sol i vrhnje pa neka prokuha na laganoj vatri nekoliko sekundi. Dodajte sir i miješajte sve dok se ne otopi. Začinite.
5. Skuhajte raviole. Trebat će vam 6-8 minuta. Poslužite ih na tanjure i prelijte aromatiziranim maslacem.



Gurmanski recepti



Špageti od cikle s maslinama, kaparima i burratom

Svježa tjestenina

- oko 300 g tjestenine od cikle

Umak

- 100 g zelenih maslina bez koštica
- 100 g crnih maslina bez koštica (nebojanih)
- 80 g kapara iz salamure, ispranih pod vodom
- 3-4 žlice maslinovog ulja
- ½ režnja češnjaka, sitno nasjeckanog
- 4 zrele rajčice, očišćene od peteljki i narezane na kriške
- 1 čili papričica, sitno nasjeckana
- 1 grančica timijana, oguljena i nasjeckana
- 1 grančica origana, nasjeckana
- 150 g burrate, ocijedene

Priprema

1. Masline prepolovite ili ih narežite na četvrtine (možete ih i sitno nasjeckati) i pomiješajte s kaparima.
2. Zagrijte ulje i na njemu propirajte češnjak. Dodajte masline i kapare i kuhajte tri minute.
3. Zatim dodajte rajčicu i čili papričicu pa pustite da umak prokuha.
4. Umak po želji začinite morskou soli i paprom te dodajte nasjeckano začinsko bilje.
5. Dodajte tjesteninu u umak, promiješajte, poslužite na tanjuru pa natrgajte burratu na komade i pospite preko tjestenine.



Fetuccine sa salsicciom, češnjakom i čili uljem

Svježa tjestenina

- Oko 300 g fetuccina

Umak

- 3-4 kobasice salsiccia, narezane na ploške
- ½ režnja češnjaka, zgnječenog
- 200 g tikvica nasjeckanih
- Sok od jednog limuna, limunova korica

Priprema

1. U tavi na srednje jakoj vatri popržite nasjeckanu salsicciu. Nemojte dolijevati dodatno ulje jer možete koristiti masnoću kobasice za kuhanje.
2. Dodajte češnjak i zapržite ga u tavi.
3. Sada dodajte tikvice i zagrijte ih.
4. U umak dodajte sok od limuna i začinite po ukusu solju i paprom. Umiješajte koricu limuna po ukusu.
5. Na kraju pospite nasjeckanim origanom.



Crna tjestenina pescatore

Svježa tjestenina

- ~300 g crne tjestenine

Umak

- 2 češnja češnjaka, sitno nasjeckana
- 1 manji crveni luk, sitno nasjeckan
- 1 žličica paste ili praha crvene paprike
- 30 g (1 žlica + 2 žličice) koncentrata rajčice
- Listovi svježeg ružmarina, nasjeckani
- 100 g lignji
- 100 g kozica
- 300 g dagnji
- 100 ml bijelog vina
- 100 ml pasiranih rajčica
- Maslinovo ulje
- Dobar prstohvat morske soli

Dekoracija

- Svježi peršin, nasjeckan
- Kriške limuna

Priprema

1. U velikom loncu uzavrite posoljenu vodu, ubacite tjesteninu i pustite da se kuha 6-8 minuta. Brzo ocijedite, ohladite hladnom vodom i ponovno ocijedite.
2. Pirjajte češnjak, luk, crvenu papriku, koncentrat rajčice i ružmarin u velikoj tavi dok sve ne omekšaju. Dodajte plodove mora, pirjajte još 1 minutu.
3. Dodajte vino, poklopite i kuhajte 5 minuta dok se dagnje ne otvore. Dodajte pasiranu rajčicu i pustite da kuha na laganoj vatri. Dodajte kuhanu tjesteninu i zagrijte sve zajedno.
4. Poslužite posuto peršinom i s kriškama limuna sa strane.



Gyoze u tri boje

Svježa tjestenina

- ~ 300 g listova tjestenine od špinata
- ~ 300 g listova tjestenine od rajčice ili cikle
- ~ 300 g listova obične ili tjestenine od mrkve

Nadjev 1

200 g mljevene svinjetine / 1 češanj češnjaka, oguljen i sitno nasjeckan / 1 komad svježeg đumbira veličine palca, sitno nasjeckan / 1 žlica sojinog umaka / 1 žlica soli / 1 žlica kineskog rižinog vina ili suhog šerija / ¼ žličice svježeg mljevenog bijelog papra ili po ukusu / 2 žlice sezamovog ulja / ½ zelenog luka, sitno nasjeckanog / 100 g sitno nasjeckanog kineskog kupusa / po želji: bambusove klice, nasjeckane

Nadjev 2

200 g kozica (nasjeckanih) umjesto svinjetine; ostalo isto

Nadjev 3

10 suhih gljiva umjesto svinjetine, potopiti u toplu vodu dok ne omekšaju, nasjeckati; ostalo isto

Umak

3 žlice sojinog umaka / 1 žlica rižinog octa / 1 žličica bijelog šećera / 1 žličica sezamovog ulja / 5 grančica korijandra, sitno nasjeckanih / 1 crvena čili papričica, sitno nasjeckana

Priprava

1. U velikom loncu zagrijte posoljenu vodu tako da proključa.
2. U međuvremenu pripremite sva tri nadjeva i dobro promiješajte.
3. Položite listove tijesta na podlogu.
4. Stavite punu žličicu nadjeva u sredinu svakog lista tjestenine. Isprobajte različite kombinacije tjestenine i nadjeva.
5. Rubove premažite vodom (ili bjelanjkom).
6. Stisnite rubove u piramidu s nadjevom unutra.
7. Kuhajte u više navrata. Povremeno promiješajte da se ne zalijepe za dno lonca.
8. Poslužite na velikom tanjuru s umakom.



Prijedlog

Gyoze također možete kuhati i na pari. Nakon kuhanja ih još možete i popržiti.



Fettuccine s pečenom rajčicom punjenom mekim kozjim sirom

Svježa tjestenina

- Oko 300 g fettuccina

Umak

- 4 srednje velike rajčice
- 30 g šećera u prahu
- 1 ljutika
- ½ režnja češnjaka
- 5 žlica maslinovog ulja
- 2 komada svježeg dumbira veličine palca, narezati na ploške
- 3 žlice smeđeg šećera
- 50 ml bijelog vina
- 100 ml teleće juhe
- 200 g pasiranih rajčica
- 2 grančice majčine dušice, natrgane
- 1 grančica bosiljka, nasjeckana
- 30 ml vrhnja
- 100 g mekog kozjeg sira

Priprema

1. Zarežite vrh rajčice, žlicom izdubite koru i ostavite izdubljeno meso sa strane.
2. Napunite rajčice s malo šećera u prahu i maslinovog ulja pa pecite ih u pećnici na 120 °C 10 minuta.
3. Nasjeckajte ljutiku i češnjak. Ljutiku narežite na kockice, a češnjak narežite na ploške.
4. U tavi zagrijte maslinovo ulje, na njemu popirajte ljutiku, češnjak i dumbir te sve karamelizirajte sa smeđim šećerom.
5. Sastojke zalijte bijelim vinom, dodajte teleću juhu, izdubljeno meso rajčice i pasiranu rajčicu te zakuhajte umak. Povremeno promiješajte.
6. Dodajte majčinu dušicu, bosiljak i vrhnje te začinite umak po ukusu solju, paprom i čilijem.
7. Rajčice napunite umakom od rajčice, dodajte kozji sir i pecite u pećnici na 160 °C još 5 minuta.





Lazanje sa squacqueroneom i kremom od graška

Svježa tjestenina

- 500 g bijelog brašna
- Tekućina 195 g: 1 jaje + voda

Sastojci

- 1 kg smrznutog ili svježeg graška
- 1 litra bešamela
- ½ luka
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- 100 g pistacija
- 250 g sira squacquerone

Priprema

1. Na ulju propirjati luk. Kad omekša, dodati grašak i kuhati.
2. Pasirajte grašak tako da dobijete pire.
3. Pistacije nasjeckajte što je sitnije moguće, tako da budu poput brašna.
4. Na svaki sloj rasporedite kremu od graška, bešamel, squacquerone i malo pistacija.
5. Na posljednji vanjski sloj stavite samo malo bešamela i pospite brašnom od pistacija.
6. Pecite na 180 °C oko 25 minuta.





AUTO WEIGHING

PHILIPS

Recepti koje vole djeca



Špageti s umakom od rajčice

Svježa tjestenina

- -300 g durum špageta

Umak od rajčice

- Maslinovo ulje
- 1 manja glavica luka, nasjeckana
- 2 stabljike celera, nasjeckane
- 1 mrkva (100 g), nasjeckana
- 2 grančice lišća ružmarina, nasjeckanog
- 2 režnja češnjaka, sitno nasjeckana
- 30 g (1 žlica + 2 žličice) koncentrata rajčice
- 2 žlice balzamičnog octa
- Po želji: 100 ml crvenog vina
- 250 ml pasiranih rajčica
- ½ žličice pilećeg ili povrtnog temeljca u prahu
- Mljeveni crni papar, po ukusu

Posip

- Parmezan sir, ribani
- Po želji: svježi bosiljak, nasjeckan

Priprema

1. U velikom loncu zagrijte posoljenu vodu tako da proključa.
2. U tavu dodajte malo ulja. Dodajte luk, celer i mrkvu te pirjajte na srednje jakoj vatri 5 minuta ili dok luk ne postane proziran. Dodajte koncentrat rajčice, temeljac i ružmarin.
3. Deglazirajte balzamičnim octom i vinom ili vodom od kuhanja.
4. Dodajte pasiranu rajčicu i pirjajte 10 minuta dok se ne zgusne.
5. Kuhajte tjesteninu 5-6 minuta. Ocijedite, razdijelite porcije na tanjure. Dodajte izdašnu porciju umaka pa pospite bosiljkom i sirom.



Prijedlog

Isprobajte i umak bolonjez iz recepta za lazanje.

Trobojna piknik salata s pennama

Svježa tjestenina

- ~600 g raznobojnih penna

Za salatu

- 250 g mahuna, blanširanih
- 200 g šparoga, blanširanih
- 1 crvena paprika babura, nasjeckana
- 250 g cherry rajčica, prepolovljenih
- Svježi bosiljak / svježi peršin, nasjeckani

Preljev

- Sok od ½ limuna
- 4 žlice maslinovog ulja
- 1 žličica meda
- Mljeveni crni papar, po ukusu

Posip

- Orasi ili drugi orašasti plodovi, tostirani
- 75 g kozjeg sira, izmrvljenog

Priprema

1. U velikom loncu uzavrite posoljenu vodu pa kuhajte penne 10-12 minuta. Ocijedite i isperite hladnom vodom. Dobro ocijedite.
2. Pripremite preljev u velikoj zdjeli za salatu. Dodajte sve sastojke i tjesteninu pa pomiješajte.
3. Pospite orasima i sirom.
4. Odmah poslužite.



Penne mac & cheese

Svježa tjestenina

- ~600 g penna

Umak od sira

- 30 g (2 žlice) maslaca
- 40 g pšeničnog brašna
- 300 ml mlijeka
- 100 g sira (gouda ili cheddar)
- 50 g parmezana

Ekstra

- 20 g (1½ žlice) maslaca
- Krušne mrvice
- Paprika u prahu

Priprema

1. U velikoj posudi zagrijte posoljenu vodu tako da proključa pa kuhajte tjesteninu 10-12 minuta. Ocijedite, ohladite pod hladnom vodom, ostavite da se ocijedi.
2. Za to vrijeme u loncu na najnižoj vatri rastopite maslac. Umiješajte brašno da napravite zapršku i pržite nekoliko minuta. Postupno dodajte mlijeko uz stalno miješanje pjenjačom. Umiješajte sireve i kuhajte na laganoj vatri dok se sir ne otopi i umak zgusne.
3. Stavite tjesteninu u veliku vatrostalnu posudu i prelijte umakom od sira.
4. Pripremite posip od krušnih mrvica. Otopite maslac u tavi na srednjoj vatri. Dodajte krušne mrvice i pričekajte da dobijete zlatno smeđu boju. Pospite preko penna. Pospite i s malo paprike.
5. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 175 °C 30 minuta. Poslužite.

Prijedlog

Dodajte povrće poput paprike, blanširane brokule ili mahuna kako biste ovo jelo učinili uravnoteženijim obrokom.



Recepti
bez
glutena





Fettuccine od kestenovog brašna s gorgonzolom i jabukom

Tjestenina od heljde i kestena (bez glutena):

- 130 g heljedinog brašna
- 120 g kestenovog brašna
- ½ žličice rogačevog brašna
- 100 ml vode
- 1 žlica ulja

Umak

- 1 jabuka
- 250 g gorgonzole

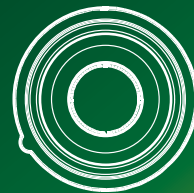
Priprema

1. Jabuku narežite na ploške srednje veličine.
2. U maloj tavi otopite gorgonzolu i dodajte kriške jabuke.
3. Po potrebi dodajte malo vode od kuhanja kako bi umak bio kremastiji.
4. Skuhajte tjesteninu u slanoj vodi.
5. Ocijedite tjesteninu, stavite je u zdjelu pa dodajte umak od gorgonzole i jabuka.
6. Dobro promiješajte i poslužite.

Prijedlog

Konzistencija tijesta na bazi kestenovog brašna jako ovisi o količini korištenih jaja. Za najbolje rezultate možete prilagoditi omjer jaja i vode prema svojim potrebama. Ako u aparatu ostane tjestenine, koristite funkciju samo istiskivanja.





Pizzoccheri alla Valtellinese

Sastojci

- 250 g heljadinog brašna
- 90 g vode

Umak

- 250 g sira (bitto ili fontina), narezanog na kockice
- 100 g maslaca
- 2 češnja češnjaka
- 2 krumpira, narezana na velike komade
- 300 g kelja

Priprema

1. Koristite disk za lasanje. Narežite tijesto na komade duge otprilike 10 cm.
2. Izrežite kvadrate tijesta okomito na 5 i vodoravno u 2.
3. Zakuhajte posudu sa slanom vodom.
4. Dodajte komade krumpira.
5. Nakon otprilike 8 minuta dodajte kelj.
6. Kad su oba sastojka skoro kuhana, stavite pizzocchere u posoljenu vodu.
7. Ocijedite sve sastojke, prebacite ih u zdjelu i brzo dodajte sir tako da se otopi.
8. Dodajte češnjak prepržen na maslacu.
9. Dobro izmiješajte i poslužite vruće.

Prijedlog

Da biste oblikovali pizzocchere, raširite ih na tanjure i izrežite pomoću rezača za tjesteninu.

Napomena

Heljdino brašno ne sadrži gluten.



Tagliatelle s rustikalnom kobasicom

Tjestenina od slanutka (bez glutena):

- 200 g brašna od slanutka
- 70 g tekućine
- 1 žličica ksantana

Ili alternativno:

- 250 g brašna od slanutka
- 95 ml vode (1 jaje + ostatak se dopuni vodom)

Rustikalni umak od kobasica

- 200 g svinjske kobasice (ili pancete), nasjeckane
- 1 čili papričica, nasjeckana
- 50 ml (3 žlice + 1 žličica) crvenog vina
- 2 rajčice, nasjeckane
- 1 žlica svježih listova majčine dušice

Posip

- 50 g pecorina, u velikim listićima

Priprema

1. U velikom loncu zagrijte posoljenu vodu tako da proključa.
2. Na tavi popržite kobasicu, dodajte čili papričicu i majčinu dušicu. Kad porumeni, deglazirajte vinom i dodajte rajčice.
3. Kuhajte da se umak malo reducira. U međuvremenu stavite tjesteninu da se kuha 6-8 minuta.
4. Dodajte tjesteninu u umak, promiješajte i poslužite. Pospite pecorinom.

Prijedlog

Ako koristite nearomatiziranu tjesteninu, uz kobasicu skuhaite sjemenke komorača i po ukusu dodajte mljeveni bijeli papar.









www.philips.hr

Pozivni centar +385 1 88 48 774

 Philips Home Living

 @philipshomeliving_hr

 Philips Home Living