

LA PASTA E GLI IMPASTI

Con l'accessorio per la pasta "Happy Pasta" oppure con la macchina automatica "Frescopasta", Voi potete preparare in un baleno degli eccellenti piatti a base di pasta. I nostri elettrodomestici vi aiuteranno a trovare tante nuove idee per un'alimentazione sana ed equilibrata.

Pasta Base

Ingredienti:

*200 gr. di farina, 1 uovo intero, un cucchiaino di olio extravergine di oliva, acqua quanto basta.
Accessori da usare:lama universale*

Preparazione:

Mettere nel vaso da lavoro del vs.Robot da Cucina tutti gli ingredienti.Azionare la macchina e dopo alcuni secondi potrete notare già la preparazione dei grattelli (pasta trita ottima cotta nel brodo e base per la trafilatura tramite l'Accessorio per il Vs.Robot da Cucina "Happy Pasta"), se si insiste si formerà la classica palla che sarà buona norma lasciar riposare coperta con un panno umido per circa un'ora.

Pasta per la pizza

Ingredienti:

Pasta

Ultimo aggiornamento Lunedì 18 Ottobre 2010 16:36

200 gr. di farina, 10 gr. di lievito, un cucchiaino di olio extravergine di oliva, sale ed acqua quanto basta. Accessori da usare:lama universale

Preparazione:

Mettere nel vaso da lavoro del vs.Robot da Cucina tutti gli ingredienti avendo cura di sciogliere in acqua tiepida il lievito ed il sale prima dell'operazione. Amalgamare l'impasto fino alla preparazione della classica palla che sarà buona norma lasciar riposare coperta con un panno umido per almeno un'ora.

Impasto per gnocchi di patate

Ingredienti:

65 gr. di farina, 200 gr.di patate farinose. Accessori da usare:lama universale

Preparazione:

Lavare e bollire le patate. Pelarle bollenti ed immergerle nel vaso da lavoro del Vs.Food processor assieme alla farina. Amalgamare il tutto. Prendere l'impasto così ottenuto e tirarlo a

cilindro per poterlo tagliare a tocchetti lunghi tre centimetri circa. Spolverizzateli leggermente con della farina e, prendendoli uno alla volta fateli passare sul rovescio di una grattugia. Ad operazione compiuta, versare gli gnocchi in acqua bollente ed abbondantemente salata, rimescolandoli. Quando galleggiano si possono considerare cotti. Raccoglieteli con una schiumarola e condirli a piacere con del semplice sugo al pomodoro, o burro e salvia o altro.