

REȚETE DE PASTE FĂCUTE ÎN CASĂ

Pastele făcute în casă nu se pot compara cu cele cumpărate, de aceea adevărații gurmanzi preferă să le facă singuri. Pastele pot deveni o adevărată specialitate, însă adesea ne îngrijorează cum să începem și dacă ne vor reuși. Și aici intervine setul profesional pentru prepararea raviolilor de casă, precum și pentru rulouri sau mini tarte. Cu acest set veți tăia cercuri perfecte și veți forma ravioli divini.





Cea mai simplă și tradițională rețetă italiană pentru aluat de paste

Porții: 4

Ingrediente:

200 g făină

un vârf de sare

2 ouă

Preparare:

Presărați făina pe suprafață, faceți o adâncitură în mijloc, adăugați sarea, ouăle, după preferințe și câteva lingurițe de ulei de măsline. Cu vârful degetelor începeți să frământați de la mijloc, adăugând treptat făina de pe margini. Apoi începeți să frământați. Frământați aproximativ 10 minute. Formați aluatul într-o bilă, acoperiți-l cu un prosop umed și lăsați-l să se odihnească 30 de minute. Apoi îl întindeți și îl modelați.



Ravioli cu șuncă și creveți

Porții: 4

Ingrediente:

unt

mărar

sare

2 ouă

pipper

1/4 praz

puțină smântână

250 g făină

un vârf de sare

5 felii de șuncă

1 ceașcă de creveți

Preparare:

Presărați făina pe suport, faceți o adâncitură în centru și puneți ouăle. Puțin sărați și frământați aluatul. Lăsați-l să se odihnească 15 minute, apoi îl întindeți și decupați cercuri.

Tăiați șunca în bucăți mici și o prăjiți în unt. Pe fiecare cerc puneți o linguriță de umplutură, ungeți marginile cu ou bătut și închideți bine. Gătiți-le în apă sărată. Raviolii se gătesc în apă sărată timp de 10 minute. Sunt gata când se ridică la suprafață.

Într-o tigaie, topiți un cub de unt și prăjiți creveții, puțin sărați și adăugați prazul tăiat subțire. Prăjiți doar până când prazul se înmoaie puțin. Piperati și adăugați smântână. Aduceți la fierbere și asezonați cu mărar. Sosul se toarnă peste ravioli gătiți.



Ravioli cu umplură de spanac și ricotta

Porții: 4

Ingrediente:

300 g făină

3 ouă

o linguriță de ulei de măsline

un vârf de sare

500 g spanac blanșat

300 g ricotta sau brânză la alegere

un vârf de nucșoară

sare, piper, după preferințe ou

Preparare:

Aluatul îl preparați ca pentru paste făcute în casă, îl acoperiți și îl lăsați să se odihnească jumătate de oră. Între timp, pregătiți umplutura. Mai întâi blanșați spanacul și îl scurgeți bine. Când s-a răcit, îl stoarceți bine. Îl tocați mărunt.

Apoi, într-un bol, sfărâmați ricotta cu o furculiță, adăugați spanacul blanșat, sărați, piperați, condimentați cu nucșoară, parmezan ras și adăugați un ou, dacă ați ales. Dacă umplutura este prea umedă, adăugați o linguriță de pesmet.

Întindeți aluatul, decupați cercuri și adăugați umplutura. Marginile le ungeți cu apă și presați bine aluatul împreună cu instrumentul din set. Gătiți-le în apă sărată. Raviolii se gătesc în apă sărată timp de 10 minute. Sunt gata când se ridică la suprafață.



Ravioli de casă cu brânză, arpagic și pinii

Porții: 4

Ingrediente:

300 g făină

9 gălbenușuri

3 linguri de ulei de măsline

o linguriță de sare

250 g brânză feta

o mână de brânză rasă

o mână de arpagic

40 g pinii

Preparare:

Mai întâi cerniți făina într-un bol și adăugați sarea. Apoi adăugați gălbenușurile și amestecați totul într-un aluat. Înfășurați aluatul în folie de plastic și îl puneți în frigider pentru 30-45 de minute. Între timp, pregătiți umplutura. Tăiați feta în bucăți mici și adăugați brânza rasă și arpagicul tocat. Într-un vas încălziți uleiul și prăjiți pinii, apoi îi scoateți pe un șervețel de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei. Apoi îi amestecați cu celelalte ingrediente.

Când aluatul este suficient de odihnit, îl scoateți din frigider, presărați suprafața de lucru cu făină și întindeți aluatul foarte subțire. Apoi, cu un pahar, decupați cercuri și pe fiecare cerc puneți puțină umplură. Partea de jos a marginii cercului o ungeți cu gălbenuș, partea superioară a aluatului o pliați și presați bine cu instrumentul pentru prepararea pastelor. Apoi le fierbeți în apă sărată timp de aproximativ 10-12 minute.



Paste de casă cu carne

Porții: 4

Ingrediente:

Aluat:

200 g făină

2 ouă

1 praf de sare

Umplutură de carne:

1 kg carne tocată de vită

50 g brânză rasă

2 linguri pătrunjel tocat

2 căței de usturoi zdrobiți

1 linguriță sare

1 linguriță piper

1 lingură ulei

1 ou

Bază de supă:

1 lingură amestec de condimente de casă

200 ml apă

Preparare:

Cerniți mai întâi făina într-un vas și adăugați sare. Apoi adăugați gălbenușul și amestecați totul. Adăugați sare la făină, amestecați, adăugați ouăle și frământați până devine un aluat neted. Înveliți aluatul în folie alimentară și lăsați-l să se odihnească.

Prăjiți carnea tocată în ulei, adăugați pătrunjelul tocat, sare, piper și usturoi. Amestecați și prăjiți timp de 20 de minute. Luați de pe foc, adăugați oul și brânza rasă. Amestecați din nou bine și lăsați amestecul să se răcească.

Întindeți aluatul subțire și formați cercuri. Formați biluțe mici din amestec și așezați-le pe cercurile decupate, apoi presați împreună pentru a forma ravioli.

Fierbeți ravioli în apă sărată clocotită timp de 10 minute. Sunt gata când se ridică la suprafață. Adăugați baza de supă la amestecul rămas pentru umplutură și turnați peste ravioli.