

MAMMAMIA
BESTFRIEND IN KITCHEN

RECETARIO

MAMMAMIA
BESTFRIEND IN KITCHEN

MAMMAMIA es una línea de productos inspirada en la tradición italiana. Dedicado a los amantes del sabor y la autenticidad de la comida casera, que quieren redescubrir su pasión por las artes culinarias en su propia cocina a través de gestos sencillos.

PASTA MACHINE

**LITTLE
MAMA**

CAVATELLI & GNOCCHETTI

LITTLE MAMA lleva a la mesa dos delicias mediterráneas: los cavatelli y los ñoquis sardos son platos rápidos y divertidos de preparar, sabrosos para compartir con los amigos.

LITTLE MAMA es la máquina de hacer pasta casera que combina el placer de la tradición y la comida sana con el ritmo rápido de tu día a día. En pocos instantes, los cavatelli lisos y estriados, y los ñoquis estarán listos para ser cocinados y servidos con su salsa favorita.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE



- Introduzca el pie de apoyo de la máquina en una superficie de trabajo plana.
- Apriete el tornillo de la parte inferior.
- Introduzca la manivela en el orificio adecuado, bloqueando los cilindros y enroscándola en el sentido de las agujas del reloj.

Para limpiar la máquina

Se recomienda limpiar la máquina antes de usarla para eliminar cualquier residuo que pueda romper su pasta fresca. **ATENCIÓN:** ¡No lavar la máquina! Un simple cuchillo o un palillo es todo lo que se necesita para eliminar cualquier resto de pasta.

Basta con utilizar un paño húmedo para limpiar las superficies externas.

MASAS

La pasta es uno de los alimentos básicos de la dieta mediterránea. Un icono de la gastronomía italiana, amada en todo el mundo por sus extraordinarias propiedades.

Por razones de tiempo o de falta de practicidad, nos hemos acostumbrado a comprarla en las estanterías de los supermercados, pero desde luego no hemos olvidado las bondades de la pasta casera hecha en casa.

BIG MAMA y **LITTLE MAMA** combinan el placer de la tradición y la comida sana con el ritmo rápido de su día. En un abrir y cerrar de ojos, los espaguetis y tallarines, los cavatelli y los ñoquis estarán listos para ser cocinados y servidos con su salsa favorita. He aquí algunas ideas sencillas para su masa.

PASTA SIMPLE



porción para 4 personas

Ingredientes

Harina de trigo duro - 300 gr.

Agua - a gusto

Hacer una corona de harina sobre la tabla de amasar, haciendo un hueco en el centro y verter el agua fría.

Continúe vertiendo el agua y sacando la harina de los bordes de la corona hasta agotarla. Amasar la masa durante unos 10 minutos hasta que esté suave y elástica. Cubrir con un paño de lino o algodón y dejar reposar durante unos 30 minutos.

PASTA AL HUEVO



porción para 4 personas

Ingredientes

Harina de trigo duro - 300 gr.

3 huevos de gallinas camperas

Hacer un hueco en la harina sobre la tabla de amasar y romper los huevos en el centro.

Mezclar los huevos y la harina con la punta de los dedos.

Amasar enérgicamente la mezcla, aplastándola y haciéndola rodar durante unos diez minutos hasta que esté suave y elástica.

Cubrir con un paño de lino o algodón y dejar reposar durante unos 30 minutos.

PASTA DE SÉMOLA



porción para 4 personas

Ingredientes

Harina de trigo duro - 150 gr. Harina de sémola - 150 gr.

Agua - a gusto

Aceite de oliva - 2 cucharadas

Comience mezclando las dos harinas en un bol.

Pasar el contenido a la tabla de amasar y hacer un hueco en la harina.

Añadir agua poco a poco y amasar.

Por último, añadir el aceite y seguir amasando hasta que la masa esté lisa y suave.

Cubrir con un paño de lino o algodón y dejar reposar durante unos 30 minutos hasta lograr una buena elasticidad.

PASTA VERDE DE ESPINACAS



porción para 4 personas

Ingredientes

Harina de trigo duro - 300 gr.

Espinacas - 70 gr. cocidas y picadas

Agua - a gusto.

Escaldar las espinacas, secarlas y picarlas finamente.

Hacer una corona de harina en la tabla de amasar y empezar a verter el agua fría en la cavidad central poco a poco, amasando la harina.

Añadir las espinacas picadas a la mezcla y seguir echando el agua, recogiendo la harina de los bordes de la corona, hasta que se agote.

Debe obtener una masa suave y elástica.

Cubrir con un paño de lino o algodón y dejar reposar durante unos 30 minutos.

MASAS

PASTA VIOLETA CON REMOLACHA



porción para 4 personas

Ingredientes

Harina de trigo duro - 300 gr.

Remolacha - 90 gr. de puré

Agua - a gusto

Cocer la remolacha en el horno y, cuando esté lista, hacerla puré. A continuación, haga una corona de harina en la tabla de amasar y comience a verter el agua fría en la cavidad central poco a poco, amasando la harina. Agregue la mezcla de remolacha y continúe vertiendo el agua y sacando la harina de los bordes de la corona hasta agotarla. Si la masa está demasiado húmeda, añada más harina para que quede firme y elástica. Cubrir con un paño de lino o algodón y dejar reposar durante unos 30 minutos.

PASTA MARRÓN DE CACAO



porción para 4 personas

Ingredientes

Harina de trigo duro - 300 gr.

Cacao - 2/3 cucharadas,

Agua - a gusto

Haga una corona de harina en la tabla de amasar y comience a verter el agua fría en la cavidad central poco a poco, amasando la harina. Añadir el cacao con la ayuda de un colador y seguir amasando, echando agua y recogiendo la harina de los bordes. Obtendrá una masa suave y elástica. Cubrir con un paño de lino o algodón y dejar reposar durante unos 30 minutos.

PASTA PARA CELÍACOS



porción para 4 personas

Con **BIG MAMA** y **LITTLE MAMA** puede procesar masas hechas con todo tipo de harinas, incluso las que no tienen gluten y son aptas para celíacos.

En este caso, siempre es importante mezclar diferentes tipos de harina (por ejemplo, harina de maíz con harina de arroz). Tenga en cuenta que éstas absorben más agua que la harina de trigo normal.

Colorea la masa a tu gusto. Basta con añadir a la masa básica verduras o especias. Las espinacas, el azafrán y las hierbas aromáticas son los ingredientes más utilizados. Para un sabor más inusual, pruebe la masa con cacao o tinta de calamar.

ALGUNOS CONSEJOS



porción para 4 personas

- Utilice siempre los huevos más frescos, preferiblemente de gallinas camperas. Si almacena los huevos en el frigorífico, espere a que alcancen la temperatura ambiente.

- Para amasar, es ideal una superficie rugosa. Recomendamos una tabla de madera.

- Añadir aceite a la masa para hacerla más elástica. Para que sea más desmenuzable, añada leche.

- Para ayudarte a extender la masa, puedes dividirla en dos o más partes y utilizar un palo de amasar.

- Si quieres evitar que la masa se pegue mientras se cuece, añade un poco de aceite al agua de cocción.

- La masa puede guardarse en el frigorífico durante un par de días si se cubre con film transparente. Si quieres conservarla durante más tiempo, puedes secarla completamente durante un día y luego guardarla en la nevera en recipientes herméticos. ¡Descubrirás lo divertido que es hacer tu propia pasta!

CAVATELLI

Los cavatelli ("cavatielli" en el dialecto de Molise) son una pasta tradicional de Molise, adquirida posteriormente por algunas zonas de Puglia, donde se llaman "capunti". Tradicionalmente, se preparan con una mezcla de sémola de trigo duro y agua, a la que a veces se añaden algunas patatas. Tienen una forma alargada con un hueco en el interior. Esto permite que las salsas se adhieran a la pasta de la mejor manera posible, dándole un resultado fantástico!

Preparación de los cavatelli

Una vez elegida y preparada la masa que prefieras más, corta algunos trozos de la bola de masa, aplástalos y pásalos por el rodillo con los dedos hasta obtener cordones tan largos como sea necesario, de 4 mm de grosor y unos 3 cm de ancho. Introduzca el cordón de masa entre los dos rodillos de la máquina y acompáñelo lentamente girando la manivela. Utilice el lado izquierdo (más externo) del rodillo para hacer cavatelli lisos. Se tarda muy poco en cogerle el truco y tendrás una montaña de cavatelli con una forma perfecta en poco tiempo.

RECETAS PARA

**BIG
MAMA**

**LITTLE
MAMA**

CAVATELLI DE SÉMOLA CON ALCACHOFAS

Limpiar y lavar las alcachofas hasta obtener los corazones. Córtalas por la mitad, retira el heno y córtalas en gajos.

También se pueden utilizar los primeros 4/5 centímetros del tallo. Basta con retirar la parte exterior con un pelador de patatas y cortarlos en rodajas de medio centímetro de grosor. Luego, sumérlas en agua y zumo de limón durante unos 20 minutos. Lavar el perejil y picarlo con una media luna en una tabla de cortar.

Calentar el caldo y dorar los ajos pelados en una sartén con aceite. Añade las alcachofas escurridas y fríelas a fuego fuerte durante un par de minutos. Bajar el fuego, añadir un cucharón de caldo, sal, pimienta, perejil picado y continuar la cocción a fuego medio con una tapa durante unos 10-15 minutos.

Ingredientes

- 400 gr. de cavatelli frescos 4 alcachofas
- Cáscara rallada y zumo de 2 limones
- 4 ramas de perejil
- 100 ml de caldo de verduras
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta negra recién molida

Hervir los cavatelli en abundante agua con sal y, justo antes de colarlos, añadir medio cucharón del agua de la cocción a la cacerola y encender el fuego. Sofreír los cavatelli escurridos a fuego fuerte en la sartén durante unos minutos, dándolos vuelta con frecuencia, y añadir la cáscara de limón previamente rallada. Servir inmediatamente, decorando con perejil picado, pimienta recién rallada y un chorrito de aceite crudo. ¡Buen provecho!

ENSALADA DE CAVATELLI CON VERDURAS E HINOJO

Limpiar y lavar las verduras y córtalas en trozos muy pequeños. Cortar los tomates cherry en 4 partes y picar finamente el chalote. Poner todo en una sartén grande con un poco de aceite de oliva extra virgen y saltear durante un par de minutos a fuego fuerte (las verduras no deben cocinarse, sino tener un ligero dorado).

Hervir los cavatelli en abundante agua con sal. Colarlos al dente y dorarlos en la sartén, mezclando todo bien. Mientras se enfrían los cavatelli, cortar la rodaja de finocchiona (salame toscano con semillas de hinojo) en dados de 1 cm. Completar la receta de ensalada de cavatelli con verduras y finocchiona añadiendo la finocchiona cortada en dados y sazonando con tomillo fresco.

La ensalada está lista, ¡Buen provecho!

Ingredientes

- 400 gr. de cavatelli frescos 1 rodaja de finocchiona toscana de 1 cm de grosor
- 12 tomates cherry
- 2 zanahorias
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 chalote
- 1 ramita de tomillo fresco
- Aceite de oliva extra virgen a gusto
- Sal y pimienta a gusto

ÑOQUIS

El Malloreddus, más conocido como "ñoquis sardos", es el tipo de pasta más clásico de Cerdeña, que se prepara en todas las ocasiones importantes, desde las fiestas del pueblo hasta las bodas.

La masa tradicional se elabora mezclando agua, harina de sémola y una pizca de azafrán. Los ñoquis sardos tienen forma de pequeñas conchas acanaladas, de unos 2 cm de longitud, que son ideales para recoger la salsa en su interior.

Preparación de los ñoquis

Una vez elegida y preparada la masa que prefieras más, corta algunos trozos de la bola de masa, aplástalos y pásalos por el rodillo con los dedos hasta obtener cordones tan largos como sea necesario, de 4 mm de grosor y unos 3 cm de ancho.

Introduzca el cordón de masa entre los dos rodillos de la máquina, acompañándolo lentamente girando la manivela. Utilice el rodillo del lado derecho (más interior) para hacer ñoquis estriados. De este modo, en pocos minutos, tendrá preparados unos deliciosos ñoquis listos para la olla.

RECETAS PARA

**BIG
MAMA**

**LITTLE
MAMA**

ÑOQUIS SARDOS A LA CAMPIDANESE

Picar el ajo y la cebolla, cortar la salchicha en trozos y dorarla en una sartén con 4 cucharadas de aceite de oliva. Escaldar los tomates, pelarlos y cortarlos en cubos. Desmenuzar las ramitas de eneldo.

Cuando la salchicha se haya dorado, añadir los tomates cherry y el eneldo, una pizca de sal y cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos. Unos minutos antes del final, añade la cáscara de limón cortada a la juliana y el concentrado de tomate.

Cocer los ñoquis sardos en abundante agua con sal, colarlos al dente y mezclarlos con la salsa.

Antes de servir, espolvorear con queso de oveja rallado. ¡Buen provecho!

Ingredientes

400 gr. de ñoquis frescos
450 gr. de tomates
1 cucharada de concentrado de tomates
250 gr. de salchicha
100 gr. de queso de oveja sardo maduro
1 cebolla blanca
2 dientes de ajo
3 ramitas de eneldo ralladura de limón
4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
sal a gusto

ÑOQUIS CON TOMATES CHERRY, HONGOS PORCINI Y QUESO DE OVEJA

Picar el chalote en rodajas finas, limpiar y picar los hongos y lavar y cortar los tomates cherry en cuatro partes. Vierta el aceite de oliva extra virgen en una sartén, caliéntelo e inmediatamente añada el chalote y los tomates cherry.

Sazonar con sal y, sin dejar de remover, dejar que se marchite a fuego medio-bajo. Añada los hongos a la sartén y deje que cojan sabor durante un par de minutos. Añadir dos cucharadas del agua de cocción de la pasta y dejar cocer a fuego lento.

Cocer los ñoquis en abundante agua con sal, colarlos cuando estén al dente y verterlos en la sartén con los hongos y los tomates cherry. Revolver y dejar que la pasta y la salsa tomen sabor durante un minuto aproximadamente a fuego fuerte.

Antes de servir, espolvorear con el queso de oveja y remover, dejando que el queso se creme ligeramente. Simplemente delicioso, ¡Buen provecho!

Ingredientes

400 gr de ñoquis sardos
300 gr de hongos porcini
300 gr de tomates cherry
100 gr. de queso de oveja sardo maduro
1 chalote
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
Sal a gusto

ESPAGUETIS

Los espaguetis son uno de los símbolos de Italia y de la cocina italiana en el mundo.

Protagonistas indiscutibles de algunas de las páginas más bellas del cine italiano, llevadas a cabo por maestros como Totò y Alberto Sordi, son sinónimo, al mismo tiempo, de alimentación sana y de grandes comilonas con los amigos.

Inicialmente se servían sólo con una salsa de queso y pimienta, pero ahora se acompañan con todo tipo de salsas.

Una curiosidad: ¿sabía que el espagueti más largo del mundo mide casi 500 m?

Preparación de los espaguetis

Una vez elegida y preparada la masa que prefieras más, corta algunos trozos de la bola de masa, aplástalos y pásalos por el rodillo con los dedos hasta obtener cordones tan largos como sea necesario, de 4 mm de grosor y unos 3 cm de ancho.

Introduzca el cordón de masa en los rodillos del accesorio fijado al cuerpo de la máquina, situado en el lado derecho (interior) de la trefiladora. Acompañar el cordón mientras giras la manivela. Espolvorear un poco de harina sobre los espaguetis recién hechos para que se mantengan separados.

RECETAS PARA

**BIG
MAMA**

ESPAGUETIS CON QUESO Y PIMIENTA

Rallar el queso de oveja pecorino romano y mientras tanto cocer los espaguetis en abundante agua con sal.

Una vez listos, colarlos al dente, reservando unos cazos de agua de cocción.

Verter los espaguetis en un bol, añadir el agua de cocción y el queso de oveja y mezclar bien.

Añadir pimienta, en cantidades variables según tu gusto, y gira suavemente hasta que el almidón de la pasta haya ligado los espaguetis. Quedarán cremosos y brillantes.

Antes de servir, completar el plato con una última espolvoreada de pimienta recién molida.

Ingredientes

400 gr. de espaguetis
170 gr. de queso rayado de oveja romano
Pimienta negra recién molida a granel

SPAGHETTI WITH SQUID INK

Limpia y lava la sepia con cuidado. Deja de lado las vesículas con la tinta de calamar y cortar el resto en tiras.

En una sartén, rehogar la cebolla y el ajo finamente picados con el chile despedazado.

Añadir las sepias y dejar que coja sabor a fuego medio durante unos minutos, luego desglasar con el vino blanco.

Poner las vejigas en la sartén con la tinta de calamar, la pasta de tomate diluida en medio vaso de agua y el perejil picado. Déjelo cocer durante unos 15 minutos.

Cocer los espaguetis en abundante agua con sal, colarlos al dente y aderezarlos con la salsa de tinta de calamar y perejil picado.

Ingredientes

400 gr. de ñoquis frescos
500 gr. de sepias con las vejigas de tinta negra
1 cucharada de concentrado de tomates
1 cebolla blanca
1 diente de ajo
1 ramita de perejil
1 chile pequeño
1 dl de vino blanco
Aceite de oliva extra virgen a gusto
Sal a gusto
Pimienta a gusto

TAGLIATELLE

Los tallarines, o tallarines en cintas, son una pasta al huevo típica del centro y norte de Italia.

Su nombre proviene del verbo "cortar" o "rebanar", ya que se elaboraban enrollando la masa en una lámina fina y cortándola, después de haberla enrollado.

Según una leyenda boloñesa, los tallarines fueron inventados en 1847 por el maestro boloñés Zefirano.

La receta clásica emiliana pide que los tallarines se condimenten con ragù alla Bolognese, preparado con carne de cerdo, ternera y vaca, picada y cocinada en un sofrito de mantequilla, tocino e hierbas, cocinada con caldo, vino tinto y salsa de tomate, y cubierta con abundante queso parmesano.

Una variante son los tallarines verdes, en los que se añaden acelgas o espinacas a la masa. Los tallarines verdes con ortigas son especialmente sabrosos y delicados.

Preparación de los tallarines

Una vez elegida y preparada la masa que prefieras más, corta algunos trozos de la bola de masa, aplástalos y pásalos por el rodillo con los dedos hasta obtener cordones tan largos como sea necesario, de 4 mm de grosor y unos 3 cm de ancho.

Introducir el cordón de masa en los rodillos pertenecientes al accesorio instalado en el cuerpo de la máquina, colocados en la parte más externa de la trefiladora.

Acompañar el cordón mientras giras la manivela. Para evitar que se peguen, dejarlos reposar espolvoreándolos con harina. ¡Nada más sencillo!

RECETAS PARA

**BIG
MAMA**

TALLARINES DE ORTIGA

Preparar la masa de ortiga con estas cantidades: 300 gr. de harina 00, 120 gr. de hojas de ortiga hervidas (el peso se refiere a la ortiga ya exprimida), 3 huevos grandes y dos pizcas de sal fina.

Siga las instrucciones anteriores para trabajar la masa correctamente. Una vez que se ha dejado reposar y se han preparado los fideos BIG MAMA, se comienza con el condimento de los fideos.

Limpiar las ramitas de tomillo con papel de cocina humedecido. Aparte las flores y rompa las ramitas. En una olla, derrita suavemente la mantequilla. Verter las hojas de tomillo en la mantequilla derretida y dejar que se doren ligeramente.

Cocer los fideos en abundante agua con sal durante 2-3 minutos. Colarlos al dente y condimentarlos con la mantequilla. Espolvorear con queso parmesano rallado y decorar con las flores de tomillo.

Simple y rápido. ¡Buen provecho!

Ingredientes

400 gr. de tallarines de ortiga
250 gr. de mantequilla
2/3 ramitas de tomillo con flores
Queso parmesano rallado a gusto
Sal a gusto

TALLARINES DE CACAO CON QUESO AZUL Y NUECES

Preparar la masa de cacao añadiendo 3 huevos si se desea. Una vez que se ha dejado reposar la masa y se han preparado los fideos con BIG MAMA, preparar el condimento para los fideos.

Poner la leche y el queso azul en una sartén a fuego suave hasta que se derrita.

Añadir las nueces molidas, la pimienta molida y la sal a gusto.

Hervir los fideos de cacao en abundante agua con sal y colarlos al dente. A continuación, mézclelos con la salsa preparada, añadiendo un poco de agua de cocción si es necesario. Servir los tallarines de cacao con salsa de queso azul y nueces. ¡Buen provecho!

Ingredientes

400 gr. de tallarines
200 gr. de queso azul
150 gr. de nueces peladas y
limpias
100 ml de leche
Sal a gusto
Pimienta a gusto

WWW.MAMMAMIAKITCHEN.COM

Es un producto  **EUROSTAMPI**_{S.R.L.}
TURN YOUR IDEA INTO BUSINESS!