

MAMMAMIA
BESTFRIEND IN KITCHEN

LE LIVRE DE RECETTES

MAMMAMIA
BESTFRIEND IN KITCHEN

MAMMAMIA est une ligne de produits inspirés de la tradition italienne. Dédiés à tous ceux qui aiment la saveur et l'authenticité des plats faits maison, à ceux qui veulent redécouvrir à travers des gestes simples la passion pour l'art culinaire dans sa propre cuisine.

PASTA MACHINE

**LITTLE
MAMA**

CAVATELLI & GNOCCHETTI

LITTLE MAMA apporte à table deux délices de la cuisine méditerranéenne : les cavatelli et les gnocchetti sardes. Ils sont faciles et rapides à préparer, des plats délicieux et savoureux à partager entre amis.

LITTLE MAMA est la machine pour préparer les pâtes faites maison qui allie le plaisir de la tradition et d'une alimentation saine au rythme effréné de vos journées. Dans quelques instants, spaghettis et tagliatelles, cavatelli et gnocchetti seront prêts à être cuisinés et servis avec votre condiment préféré.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE



- Insérez le pied de support de la machine sur une surface de travail plate.
- Serrez la vis située en bas.
- Insérez la manivelle dans le trou spécialement prévu, en bloquant les cylindres et en la vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour le nettoyage de la machine

Il est recommandé de nettoyer la machine avant son utilisation, afin d'éliminer les éventuels résidus qui pourraient déchirer vos pâtes fraîches **ATTENTION**: ne pas laver la machine ! Un simple couteau ou un cure-dent suffit pour enlever les éventuels résidus de pâte. Pour nettoyer les surfaces externes, utilisez simplement un chiffon humide.

PÂTES

Les pâtes sont l'un des aliments de base de la cuisine méditerranéenne. Un symbole de la gastronomie italienne, apprécié dans le monde entier pour ses propriétés extraordinaires.

Pour une question de temps ou de manque de praticité, nous avons pris l'habitude de les acheter dans les rayons des supermarchés, mais nous n'avons certainement pas oublié les bienfaits des pâtes faites maison.

BIG MAMA e **LITTLE MAMA** allient le plaisir de la tradition et d'une alimentation saine au rythme effréné de vos journées. En quelques instants, spaghettis et tagliatelles, cavatelli et gnocchetti seront prêts à être cuisinés et servis avec votre condiment préféré. Voici quelques idées simples pour votre pâte.

PÂTE SIMPLE



Portion pour 4 personnes

Ingrédients

Farine de blé dur - 300 g.

Eau - à volonté

Créez une fontaine avec la farine sur la planche à pâtisserie en réalisant un puits au centre dans lequel vous verserez l'eau froide.

Continuez à verser l'eau et récupérez toute la farine sur les bords de la fontaine. Pétrissez la pâte environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Couvrez le tout à l'aide d'un torchon en lin ou en coton et laissez reposer environ 30 minutes.

PÂTE À L'ŒUF



Portion pour 4 personnes

Ingrédients

Farine de blé dur - 300 g.

3 œufs d'élevage en plein air

Créez une fontaine avec la farine sur la planche à pâtisserie et cassez les œufs au centre.

Du bout des doigts, mélangez les œufs et la farine.

Travaillez vigoureusement le mélange en le pressant et en l'enroulant pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

Couvrez à l'aide d'un torchon en lin ou en coton et laissez reposer environ 30 minutes.

PÂTES À LA SEMOULE



Portion pour 4 personnes

Ingrédients

Farine de blé dur - 150 g. Farine de semoule - 150 g.

Eau - à volonté

Huile d'olive – 2 cuillères à soupe

Commencez par mélanger les deux farines dans un bol.

Versez le contenu sur la planche à pâtisserie et créez la fontaine avec la farine. Ajouter l'eau petit à petit et mélanger le tout.

Ajoutez enfin l'huile et continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

Couvrez à l'aide d'un torchon en lin ou en coton et laissez reposer environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elle atteigne une bonne élasticité.

PÂTES VERTES AUX ÉPINARDS



Portion pour 4 personnes

Ingrédients

Farine de blé dur - 300 g.

Épinards - 70 g. cuits et hachés

Eau - à volonté

Blanchissez les épinards, séchez-les et hachez-les finement.

Créez une fontaine avec la farine sur la planche à pâtisserie et commencez à verser petit à petit l'eau froide dans le puits central, en pétrissant la farine. Ajoutez les épinards hachés au mélange et continuez à verser l'eau, en récupérant complètement la farine sur les bords de la fontaine.

Vous devez obtenir une pâte lisse et élastique.

Couvrez à l'aide d'un torchon en lin ou en coton et laissez reposer environ 30 minutes.

PATES

PÂTES VIOLETTES À LA BETTERAVE



Portion pour 4 personnes

Ingrédients

Farine de blé dur - 300 g.

Betterave - 90 g de jus Eau - à volonté

Faites cuire la betterave au four et, une fois prête, passez-la au moulin à légumes.

Créez ensuite une fontaine avec la farine sur la planche à pâtisserie et commencez à verser petit à petit l'eau froide dans le puits central, en pétrissant la farine. Ajoutez le mélange de betteraves et continuez à verser de l'eau et recueillez complètement la farine sur les bords de la fontaine. Si la pâte est trop humide, ajoutez de la farine en quantité suffisante, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et élastique.

Couvrir d'un torchon en lin ou en coton et laisser reposer environ 30 minutes.

PÂTES BRUNES AU CACAO



Portion pour 4 personnes

Ingrédients

Farine de blé dur - 300 g.

*Cacao - 2/3 cuillères à soupe, à volonté -
Eau - à volonté*

Créez ensuite une fontaine avec la farine sur la planche à pâtisserie et commencez à verser petit à petit l'eau froide dans le puits central, en pétrissant la farine. Ajoutez le cacao à l'aide d'un tamis et continuez à pétrir en versant de l'eau et en récupérant la farine sur les bords. Vous obtiendrez une pâte lisse et élastique.

Couvrez le tout à l'aide d'un torchon en lin ou en coton et laissez reposer environ 30 minutes.

PASTA FOR COELIACS



Portion pour 4 personnes

Avec **BIG MAMA** et **LITTLE MAMA**, il est possible de travailler des pâtes obtenues avec tous les types de farine, même celles sans gluten et adaptées aux cœliaques.

Dans ce cas il est toujours important de mélanger différents types de farine (par exemple celle de maïs avec de riz). Rappelez-vous qu'elles absorbent plus d'eau par rapport à la farine de blé ordinaire.

Faites-vous plaisir en colorant les pâtes à votre guise. Ajoutez simplement des légumes ou des épices au mélange de base. Les épinards, le safran et les herbes aromatiques sont les ingrédients les plus utilisés. Pour une saveur plus particulière, essayez les pâtes au cacao ou au noir de seiche.

QUELQUES CONSEILS



Portion pour 4 personnes

- Utilisez toujours des œufs très frais, si possible de poules élevées en plein air. Si vous conservez les œufs au réfrigérateur, sortez-les et attendez qu'ils atteignent la température ambiante.
- Pour pétrir, l'idéal est d'utiliser une surface rugueuse. Nous recommandons une planche à pâtisserie en bois.
- Ajouter un peu d'huile à la pâte pour obtenir une pâte plus élastique. Pour le rendre plus friable, ajoutez un peu de lait.
- Pour vous aider à étaler la pâte, vous pouvez diviser la pâte en deux ou plusieurs parties et utiliser un rouleau à pâtisserie.
- Si vous souhaitez éviter que les pâtes ne collent à la cuisson, ajoutez un filet d'huile à l'eau de cuisson.
- Les pâtes peuvent être conservées au réfrigérateur pendant quelques jours, en les recouvrant d'un film plastique. Si vous souhaitez la conserver plus longtemps, vous pouvez la laisser sécher complètement pendant une journée puis la conserver au réfrigérateur, dans des boîtes hermétiques. Vous découvrirez à quel point il est amusant de faire ses propres pâtes !

CAVATELLI

Les cavatelli (« cavatiell » en dialecte du Molise) sont des pâtes traditionnelles du Molise, adoptées par la suite par certaines régions des Pouilles, où elles sont appelées « capunti ». Traditionnellement, ils sont préparés avec un mélange de semoule de blé dur et d'eau, auquel on ajoute parfois quelques pommes de terre. Ils ont une forme allongée avec un évidement à l'intérieur. Cela permet aux sauces de mieux adhérer aux pâtes, en obtenant ainsi un résultat fantastique !

Préparation des cavatelli

Une fois que vous avez choisi et préparé la pâte que vous préférez, découpez des morceaux de pâte du pâton, écrasez-les et roulez-les avec vos doigts jusqu'à obtenir suffisamment de cordons longs, de 4 mm d'épaisseur et d'environ 3 cm de large. Insérez le cordon de pâte entre les deux rouleaux de la machine et accompagnez-la lentement en tournant la manivelle. Pour obtenir d'excellents cavatelli lisses, utilisez le côté gauche (le plus à l'extérieur) du rouleau. Il suffit de peu pour réussir, vous verrez qu'en quelques instants vous aurez une montagne de cavatelli à la forme parfaite.

RECETTES POUR

**BIG
MAMA**

**LITTLE
MAMA**

CAVATELLI DE SEMOULE AUX ARTICHAUTS

Nettoyez et lavez les artichauts et utilisez les cœurs. Coupez-les en deux, retirez le foin et réduisez-les en quartiers.

Il est également possible d'utiliser les 4/5 premiers centimètres de la tige. Retirez simplement la partie extérieure avec un éplucheur de pommes de terre et coupez-les en tranches d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Ensuite, laissez-les tremper dans de l'eau et du jus de citron pendant environ 20 minutes. Lavez le persil et hachez-le à l'aide du hachoir sur une planche à découper.

Faites chauffer le bouillon et faites dorer l'ail épluché dans une poêle avec l'huile. Ajoutez les artichauts bien égouttés et faites-les revenir à feu vif pendant quelques minutes. Baissez le feu, ajoutez une louche de bouillon, salez, poivrez, persil haché et continuez la cuisson à feu moyen avec un couvercle pendant environ 10-15 minutes.

Faites bouillir les cavatelli dans une grande quantité d'eau salée et, juste avant de les égoutter, ajoutez une demi-louche d'eau de cuisson dans la poêle, puis allumez le feu. Passez les cavatelli égouttés à feu vif dans la poêle pendant quelques minutes en remuant fréquemment et ajoutez le zeste de citron préalablement râpé.

Servez immédiatement en garnissant de persil haché, de poivre fraîchement mouliné et d'un filet d'huile crue.

Bon appétit!

Ingrédients

- 400 g de cavatelli frais 4 artichauts
- Zeste râpé et jus de 2 citrons
- 4 bouquets de persil
- 100 ml de bouillon de légumes
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

SALADE DE CAVATELLI AUX LÉGUMES VERTS ET FINOCCHIONA

Nettoyez et lavez les légumes, puis coupez-les en très petits morceaux. Coupez les tomates cerises en 4 parties et hachez finement l'échalote. Mettez le tout dans une grande casserole avec un filet d'huile d'olive extra vierge et faites revenir pendant quelques minutes à feu vif (les légumes ne doivent pas cuire mais dorer légèrement).

Faites bouillir les cavatelli dans une grande quantité d'eau salée. Égouttez-les «al dente» et versez-les dans une poêle en mélangeant bien le tout. Pendant que les cavatelli refroidissent, coupez la tranche de finocchiona (charcuterie) en petits dés de 1 cm. Complétez la recette de la salade de cavatelli aux légumes et à la finocchiona, en ajoutant la finocchiona coupée en dés et en assaisonnant avec du thym frais.

La salade est prête, bon appétit !

Ingrédients

- 400 g de cavatelli frais
- 1 tranche de finocchiona toscane de 1 cm d'épaisseur
- 12 tomates cerises
- 2 carottes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 échalote
- 1 brin de thym frais,
- Huile d'olive extra vierge à volonté
- Salier à volonté, poivrer à

GNOCCHETTI

Les Malloreddus, mieux connus sous le nom de « gnocchetti sardi », sont les formes de pâtes les plus classiques d'origine Sarde, préparées pour toutes les occasions les plus importantes, des fêtes de village aux mariages.

La pâte traditionnelle est préparée en mélangeant de l'eau, de la farine de semoule et une pincée de safran. Les gnocchetti sardes ont la forme de petites coquilles rayées, d'environ 2 cm de long, parfaites pour recueillir la sauce à l'intérieur.

Préparation des gnocchetti

Une fois que vous avez choisi et préparé la pâte que vous préférez, découpez des morceaux de pâte du pâton, écrasez-les et roulez-les avec vos doigts jusqu'à obtenir suffisamment de cordons longs, de 4 mm d'épaisseur et d'environ 3 cm de large.

Insérez le cordon de pâte entre les deux rouleaux de la machine, en l'accompagnant et en tournant la manivelle. Pour obtenir les gnocchetti rayés, utilisez le rouleau sur le côté droit (le plus à l'intérieur). Ainsi, en quelques minutes, vous aurez préparé d'excellents gnocchis prêts à finir dans la casserole.

RECETTES POUR

**BIG
MAMA**

**LITTLE
MAMA**

GNOCCHETTI SARDES À LA CAMPIDANESE

Hacher l'ail et l'oignon, coupez le saucisson en petits morceaux et faites-le dorer dans une poêle avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Blanchissez les petites tomates, pelez-les et coupez-les en dés. Hachez les brins d'aneth.

Lorsque la saucisse est bien dorée, ajoutez les tomates cerises et l'aneth, une pincée de sel et cuire à feu moyen environ 15 minutes. Quelques minutes avant la fin, ajoutez le zeste de citron coupé en julienne et le concentré de tomate.

Cuisez les gnocchis sardes dans une grande quantité d'eau salée, égouttez-les « al dente » et mélangez-les avec la sauce. Avant de servir, saupoudrez de pecorino râpé. Bon appétit!

Ingrédients

400 g de gnocchetti frais
450 g de petites tomates
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
250 g de saucisse
100 g de pecorino sarde affiné
1 oignon blanc
2 gousses d'ail
3 brins d'aneth zeste de citron
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
sel à volonté

GNOCCHETTI AVEC TOMATES CERISE, CÈPES ET PECORINO

Hachez l'échalote en fines tranches, nettoyez et coupez les champignons et lavez et coupez les tomates cerises en quatre parties. Versez l'huile d'olive extra vierge dans une poêle, faites chauffer et ajoutez immédiatement l'échalote et les tomates cerises.

Assaisonnez en sel et, en remuant, laissez cuire à feu moyen-doux. Ajoutez les champignons dans la poêle et laissez cuire quelques minutes. Ajoutez deux cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes et cuisez à feu doux.

Faites cuire les gnocchis dans une grande quantité d'eau salée, égouttez-les « al dente » et versez-les dans la poêle avec les champignons et les tomates cerises. En remuant, laissez que la sauce s'amalgame aux pâtes pendant environ une minute, à feu vif.

Avant de servir, saupoudrez de pecorino et mélangez en incorporant légèrement le fromage. Tout simplement délicieux, bon appétit!

Ingrédients

400 g de gnocchetti sardes
300 g de cèpes
300 g de tomates cerise
100 g de pecorino sarde affiné
1 échalote
2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
Sel à volonté

SPAGHETTIS

Les spaghettis sont l'un des symboles de l'Italie et de la cuisine italienne dans le monde.

Protagonistes incontestés de quelques-unes des plus belles pages du cinéma italien, mis en lumière par des maîtres comme Totò et Alberto Sordi, ils sont à la fois synonymes d'alimentation saine et de grosses bouffes entre amis.

Initialement servis uniquement avec un assaisonnement de fromage et de poivre, ils sont maintenant accompagnés de toutes sortes de sauces.

Une curiosité : saviez-vous que le spaghetti le plus long du monde mesure près de 500.

Préparation des spaghettis

Une fois que vous avez choisi et préparé la pâte que vous préférez, découpez des morceaux de pâte du pâton, écrasez-les et roulez-les avec vos doigts jusqu'à obtenir suffisamment de cordons longs, de 4 mm d'épaisseur et d'environ 3 cm de large.

Insérez le cordon de pâtes dans les rouleaux de l'accessoire appliqué au corps de la machine, positionné dans la partie droite (interne) de la matrice. Accompagnez le cordon lorsque vous tournez la manivelle. Saupoudrez les spaghettis fraîchement préparés avec un peu de farine pour les séparer.

RECETTES POUR

**BIG
MAMA**

SPAGHETTI CACIO E PEPE

Râpez le pecorino romano et faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée.

Une fois prêts, égouttez-les « al dente » en conservant quelques louches d'eau de cuisson.

Verser les spaghettis dans un bol, ajoutez l'eau de cuisson, le pecorino et mélangez minutieusement.

Ajouter le poivre, en quantité variable selon votre goût et remuez. Ils deviendront si crémeux et brillants.

Avant de servir, complétez le plat avec une dernière pincée de poivre fraîchement moulu.

Ingrédients

400 g de spaghettis
170 g de pecorino romano râpé
Poivre noir fraîchement moulu et abondamment

SPAGHETTIS AU NOIR DE SEICHE

Nettoyez et lavez soigneusement les seiches. Conservez les poches avec l'encre et coupez le reste en lamelles.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon et l'ail finement hachés avec le piment haché.

Ajouter les seiches et cuisez à feu moyen pendant quelques minutes, puis mélangez avec le vin blanc.

Mettez les poches dans la poêle avec l'encre de seiche, le concentré de tomate dilué dans un demi-verre d'eau et le persil haché. Laissez cuire environ 15 minutes.

Faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée, égouttez-les « al dente » et mélangez-les avec la sauce à l'encre de seiche et du persil haché.

Ingrédients

400 g de gnocchetti frais
500 g de seiches avec les poches du noir
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
1 oignon blanc
1 gousse d'ail
1 brin de persil
1 petit piment
1 dl de vin blanc
Huile d'olive extra vierge à volonté
Saler à volonté
Poivrer à volonté

TAGLIATELLE

Les tagliatelles, ou fettuccine, sont des pâtes aux œufs typiques du centre et du nord de l'Italie.

Leur nom dérive du verbe « couper » ou « trancher », puisqu'ils étaient obtenus en étalant la pâte en une fine feuille et en la coupant, après l'avoir enroulée.

Selon une légende bolognaise, les tagliatelles auraient été inventées en 1847 par le maître bolognais Zefirano.

La recette classique émilienne veut que les tagliatelles soient assaisonnées de sauce bolognaise, préparées avec du porc, du veau et du bœuf, hachées et cuites dans un beurre sauté, du bacon, des herbes, cuites avec du bouillon, du vin rouge et de la tomate, et généreusement recouvertes de parmesan.

Une variante sont les tagliatelles vertes ; les blettes ou les épinards entrent dans la composition de la pâte, particulièrement savoureuses et délicates sont les tagliatelles vertes à l'ortie.

Préparation des tagliatelles

Une fois que vous avez choisi et préparé la pâte que vous préférez, découpez des morceaux de pâte dans la pâte, écrasez-les et roulez-les avec vos doigts jusqu'à obtenir suffisamment de cordons longs, de 4 mm d'épaisseur et d'environ 3 cm de large.

Insérez le cordon de pâte dans les rouleaux appartenant à l'accessoire appliqué au corps de la machine, positionné dans la partie la plus externe de la matrice.

Accompagnez le cordon lorsque vous tournez la manivelle. Pour éviter qu'ils ne collent entre eux, laissez-les reposer en les saupoudrant de farine. Rien de plus simple !

RECETTES POUR

**BIG
MAMA**

TAGLIATELLES À L'ORTIE

Préparez la pâte à l'ortie selon les quantités suivantes : 300 g de farine 00, 120 g de feuilles d'ortie bouillies (le poids se réfère à l'ortie déjà pressée), 3 gros œufs et deux pincées de sel fin.

Suivez les instructions reportées ci-dessus pour bien travailler la pâte. Après l'avoir laissé reposer et avoir préparé les tagliatelles avec BIG MAMA, commencez par la sauce d'accompagnement des tagliatelles.

Nettoyez les brins de thym avec du papier absorbant humidifié. Gardez les fleurs de côté et cassez les petites branches. Dans une casserole, faites fondre doucement le beurre. Versez les feuilles de thym dans le beurre fondu et laissez-les légèrement dorer.

Cuisez les tagliatelles dans une grande quantité d'eau salée pendant 2-3 minutes. Égouttez-les « al dente » et incorporez-les au beurre. Saupoudrez de parmesan râpé et décorez de fleurs de thym.

Simple et rapide. Bon appétit!

Ingrédients

400 g de tagliatelles à l'ortie
250 g de beurre
2/3 brins de thym avec du parmesan râpé à volonté
Saler à volonté

TAGLIATELLES AU CACAO AVEC GORGONZOLA ET NOIX

Préparez le mélange de cacao en ajoutant 3 œufs à volonté. Après l'avoir laissé reposer et avoir préparé les tagliatelles avec BIG MAMA, préparez la sauce d'accompagnement des tagliatelles.

Mettez le lait et le gorgonzola dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient dissous.

Ajoutez les noix passées au mortier, poivre moulu et assaisonnez de sel.

Faites bouillir les tagliatelles au cacao dans une grande quantité d'eau salée et égouttez-les lorsqu'elles sont « al dente ». Mélangez-les ensuite à la sauce préparée en ajoutant, si nécessaire, un peu d'eau de cuisson. Servez les tagliatelles au cacao avec la sauce au gorgonzola et aux noix. Bon appétit!

Ingrédients

400 g de tagliatelles
200 g de gorgonzola
150 g de noix décortiquées et nettoyées
100 ml de lait sel à volonté
Poivrer à volonté

WWW.MAMMAMIAKITCHEN.COM

C'est un produit  **EUROSTAMPI**_{S.R.L.}
TURN YOUR IDEA INTO BUSINESS!