

MAMMAMIA

BESTFRIEND IN KITCHEN

IL RICETTARIO

WWW.MAMMAMIAKITCHEN.COM

MAMMAMIA

BESTFRIEND IN KITCHEN

MAMMAMIA è una linea di prodotti ispirata alla tradizione italiana. Dedicati a chi ama il sapore e la genuinità del cibo fatto in casa, a chi vuole riscoprire attraverso gesti semplici la passione per l'arte culinaria nella propria cucina.

PASTA MACHINE

**LITTLE
MAMA**

CAVATELLI & GNOCCHETTI

LITTLE MAMA porta in tavola due prelibatezze della cucina mediterranea: cavatelli e gnocchetti sardi sono veloci e divertenti da preparare, piatti gustosi e saporiti per essere condivisi con gli amici.

LITTLE MAMA è la macchina per preparare la pasta fatta in casa che unisce il piacere della tradizione e del mangiar sano con i ritmi veloci delle vostre giornate. In pochissimi istanti, infatti, cavatelli, lisci o rigati, e gnocchetti saranno pronti per essere cucinati e serviti con il vostro condimento preferito.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



- Inserite il piedino di supporto della macchina in una superficie di lavoro piana.
- Serrate la vite che si trova nella parte inferiore.
- Inserite la manovella nell'apposito foro, bloccando i cilindri e avvitandola in senso orario.

Per la pulizia della macchina

Si raccomanda di pulire la macchina prima dell'utilizzo, in modo da togliere gli eventuali residui che potrebbero stracciare la vostra pasta fresca. **ATTENZIONE:** non lavate la macchina! Basta un semplice coltello o stuzzicadenti per rimuovere gli eventuali residui di pasta. Per la pulizia delle superfici esterne utilizzate semplicemente un panno umido.

IMPASTI

La pasta è uno degli alimenti base della dieta mediterranea. Una bandiera della gastronomia italiana, amata in tutto il mondo per le sue straordinarie proprietà.

Per questioni di tempo o di poca praticità, ci siamo abituati a comperarla tra gli scaffali dei supermercati, ma non abbiamo di certo dimenticato la bontà della pasta fatta in casa.

BIG MAMA e **LITTLE MAMA** uniscono il piacere della tradizione e del mangiar sano con i ritmi veloci delle vostre giornate. In pochissimi istanti spaghetti e tagliatelle, cavatelli e gnocchetti, saranno pronti per essere cucinati e serviti con il vostro condimento preferito.

Ecco delle semplici idee per il vostro impasto.

PASTA SEMPLICE



porzione per 4 persone

Ingredienti

Farina di grano duro - 300 gr.

Acqua - q.b.

Create una fontana di farina sulla spianatoia ricavando una cavità centrale dentro cui verserete l'acqua fredda.

Continuate a versare l'acqua e a raccogliere la farina dai bordi della fontana, fino al suo esaurimento. Lavorate l'impasto per circa 10 minuti fino ad ottenerlo liscio ed elastico. Coprite il tutto con un telo di lino o cotone e fate riposare per circa 30 minuti.

PASTA ALL'UOVO



porzione per 4 persone

Ingredienti

Farina di grano duro - 300 gr.

3 uova da allevamento all'aperto

Create una fontana di farina sulla spianatoia e rompete le uova al centro.

Con la punta delle dita amalgamate uova e farina.

Lavorate il composto energicamente, schiacciandolo e riavvolgendolo per una decina di minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Coprite con un telo di lino o cotone e fatelo riposare per circa 30 minuti.

PASTA DI SEMOLA



Ingredienti

Farina di grano duro - 150 gr.

Farina di semola - 150 gr.

Acqua - q.b.

Olio d'oliva - 2 cucchiari

Iniziate mescolando le due farine in una ciotola. Trasferite il contenuto sulla spianatoia e create la fontana di farina. Aggiungete l'acqua poco alla volta e impastate il tutto. In ultimo aggiungete l'olio e continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Coprite con un telo di lino o cotone e fate riposare per circa 30 minuti fino a raggiungere una buona elasticità.

PASTA VERDE AGLI SPINACI



Ingredienti

Farina di grano duro - 300 gr.

Spinaci - 70 gr. cotti e tritati

Acqua - q.b.

Sbollentate gli spinaci, asciugateli e tritateli finemente. Create una fontana di farina sulla spianatoia e iniziate a versare l'acqua fredda nella cavità centrale un po' per volta, impastando la farina. Aggiungete gli spinaci tritati al composto e continuate a versare l'acqua, raccogliendo la farina dai bordi della fontana, fino al suo esaurimento. Dovrete ottenere un impasto liscio ed elastico. Coprite con un telo di lino o cotone e fate riposare per circa 30 minuti.

IMPASTI

PASTA VIOLA ALLA BARBABIETOLA



Ingredienti

Farina di grano duro - 300 gr.

Barbabetola - 90 gr. di passata

Acqua - q.b.

Cuocete la barbabietola al forno e, una volta pronta, passatela al passaverdure.

Create poi una fontana di farina sulla spianatoia e iniziate versare un po' per volta l'acqua fredda nella cavità centrale, impastando la farina. Aggiungete il composto di barbabietola e continuate a versare acqua e a raccogliere la farina dai bordi della fontana, fino al suo esaurimento. Se l'impasto dovesse risultare troppo umido, aggiungete altra farina in quantità sufficiente, fino a renderlo sodo ed elastico.

Coprite con un telo di lino o cotone e fate riposare il tutto per circa 30 minuti.

PASTA MARRONE AL CACAO



Ingredienti

Farina di grano duro - 300 gr.

Cacao - 2/3 cucchiari da cucina, a piacere

Acqua - q.b.

Create una fontana di farina sulla spianatoia e iniziate a versare un po' per volta l'acqua fredda nella cavità centrale, impastando la farina. Aggiungete il cacao aiutandovi con un setaccio e continuate a impastare versando acqua e raccogliendo la farina dai bordi. Otterrete un impasto liscio ed elastico.

Coprite tutto con un telo di lino o cotone e fate riposare per circa 30 minuti.

PASTA PER CELIACI



Con **BIG MAMA** e **LITTLE MAMA** è possibile lavorare impasti ottenuti con tutti i tipi di farina, anche quelli privi di glutine e adatti ai celiaci.

In questo caso è sempre importante mescolare diversi tipi di farina (ad esempio quella di mais con quella di riso). Tenete a mente che queste assorbono più acqua rispetto alla normale farina di grano.

Sbizzarritevi colorando la pasta come più vi piace. Basterà aggiungere all'impasto base verdure o spezie. Spinaci, zafferano ed erbe aromatiche sono gli ingredienti più utilizzati. Per un sapore più particolare, provate la pasta al cacao o al nero di seppia.

ALCUNI CONSIGLI



- Usate sempre uova freschissime, possibilmente di galline allevate a terra. Se conservate le uova in frigorifero, attendete che raggiungano la temperatura ambiente.
- Per impastare, l'ideale è utilizzare una superficie ruvida. Vi consigliamo una spianatoia in legno.
- Aggiungete dell'olio all'impasto per ottenere una pasta più elastica. Per renderla più friabile, aggiungete del latte.
- Per aiutarvi nella stesura dell'impasto, potete dividere il panetto in due o più parti e utilizzare il mattarello.
- Se volete evitare che, cuocendo, la pasta si attacchi, aggiungete all'acqua di cottura un filo d'olio.
- La pasta può essere conservata in frigorifero per un paio di giorni, coprendola con della pellicola. Se volete conservarla più a lungo, potete farla seccare completamente per una giornata e riporla successivamente in frigorifero, all'interno di vaschette ermetiche. Scoprirai quanto è divertente preparare la tua pasta!

CAVATELLI

I cavatelli (“cavatiell” in dialetto molisano) sono una pasta tradizionale molisana, successivamente acquisita da alcune zone della Puglia, dove vengono chiamati “capunti”. Tradizionalmente vengono preparati con un impasto di semola di grano duro e acqua, al quale a volte si aggiungono alcune patate. Hanno una forma allungata con una incavatura all’interno. Questa permette ai condimenti di aderire al meglio alla pasta, ottenendo così un risultato fantastico!

Preparazione dei cavatelli

Una volta scelto e preparato l’impasto che più preferite, tagliate dal panetto dei pezzi di pasta, schiacciateli e arrotolateli con le dita fino ad ottenere dei cordoncini lunghi quanto basta, spessi 4 mm e larghi circa 3 cm. Inserite il cordoncino di pasta fra i due rulli della macchina e accompagnatelo lentamente ruotando la manovella. Per ottenere degli ottimi cavatelli lisci utilizzate il lato sinistro (più esterno) del rullo. Basta pochissimo per prendere mano e vedrete che in un attimo avrete una montagna di cavatelli dalla forma perfetta.

RICETTE PER

**BIG
MAMA**

**LITTLE
MAMA**

CAVATELLI DI SEMOLA AI CARCIOFI

Pulite e lavate i carciofi fino ad ottenerne i cuori. Tagliateli a metà, eliminate il fieno e riduceteli a spicchi.

E' possibile utilizzare anche i primi 4/5 centimetri del gambo. Basta togliere la parte esterna con un pelapatate e affettarli dello spessore di mezzo centimetro circa. Lasciateli poi a bagno in acqua e succo di limone per 20 minuti circa. Lavate il prezzemolo e tritatelo con la mezzaluna su un tagliere.

Scaldate il brodo e fate imbiondire l'aglio spellato in una padella con l'olio. Unite i carciofi ben scolati e fateli saltare a fuoco vivo per un paio di minuti. Abbassate il fuoco, aggiungete un mestolo di brodo, sale, pepe, il prezzemolo tritato e proseguite con la cottura a fiamma media con un coperchio per 10-15 minuti circa.

Lessate i cavatelli in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarli, aggiungete mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendete il fuoco. Saltate i cavatelli scolati a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando frequentemente e aggiungete la scorza dei limoni grattugiata precedentemente.

Servite immediatamente decorando con prezzemolo tritato, pepe grattugiato al momento ed un filo d'olio a crudo.

Buon appetito!

Ingredienti

- 400 gr. di cavatelli freschi
- 4 carciofi
- Scorza grattugiata e succo di 2 limoni
- 4 ciuffi di prezzemolo
- 100 ml di brodo vegetale
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- Sale e pepe nero macinato al momento

INSALATA DI CAVATELLI ALLE VERDURE E FINOCCHIONA

Pulite e lavate le verdure, quindi tagliatele a pezzettini molto piccoli. Tagliate i pomodorini in 4 parti e tritate finemente lo scalogno. Inserite il tutto in una padella capiente con un filo d'olio extravergine di oliva e saltate per un paio di minuti a fiamma vivace (le verdure non devono cuocere ma avere una leggera doratura).

Lessate i cavatelli in abbondante acqua salata. Scolateli al dente e saltateli in padella amalgamando bene il tutto. Mentre i cavatelli si raffreddano, tagliate la fetta di finocchiona a dadini di 1 cm. Completate la ricetta dell'insalata di cavatelli alle verdure e finocchiona, inserendo i dadini di finocchiona e insaporendo con il timo fresco.

L'insalata è pronta, buon appetito!

Ingredienti

- 400 gr di cavatelli freschi
- 1 fetta di finocchiona toscana spessa 1 cm
- 12 pomodori ciliegina
- 2 carote
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 scalogno
- 1 rametto di timo fresco
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- pepe q.b.

GNOCCHETTI

I Malloreddus, meglio conosciuti come “gnocchetti sardi”, sono il più più classico dei formati di pasta originari della Sardegna, preparato in tutte le occasioni più importanti, dalle feste di paese ai matrimoni.

L'impasto tradizionale è preparato mescolando acqua, farina di semola e una punta di zafferano. Gli gnocchetti sardi hanno la forma di piccole conchiglie rigate, lunghe circa 2 cm, ottime per raccogliere al loro interno il sugo del condimento.

Preparazione degli gnocchetti

Una volta scelto e preparato l'impasto che più preferite, tagliate dal panetto dei pezzi di pasta, schiacciateli e arrotolateli con le dita fino ad ottenere dei cordoncini lunghi quanto basta, spessi 4 mm e larghi circa 3 cm.

Inserite il cordoncino di pasta fra i due rulli della macchina, accompagnandolo e ruotando la manovella. Per ottenere gli gnocchetti rigati utilizzate il rullo sul lato destro (più interno). Così facendo, in pochi minuti, avrete preparato degli ottimi gnocchetti pronti per finire in pentola.

RICETTE PER

**BIG
MAMA**

**LITTLE
MAMA**

GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE

Tritate aglio e cipolla, tagliate la salsiccia a pezzetti e rosolate in padella con 4 cucchiaini di olio d'oliva. Sbollentate i pomodorini, pelateli e tagliateli a cubetti. Sminuzzate i rametti d'aneto.

Quando la salsiccia si sarà dorata, aggiungete i pomodorini e l'aneto, un pizzico di sale e cuocete a fuoco medio per circa 15 minuti. Alcuni minuti prima del termine, aggiungete la buccia di limone tagliata a julienne e il concentrato di pomodoro.

Cuocete gli gnocchetti sardi in abbondante acqua salata, scolateli al dente e saltateli con il sugo.
Prima di servirli, spolverizzateli con il pecorino grattugiato.
Buon appetito!

Ingredienti

400 gr. di gnocchetti freschi
450 gr. di pomodorini
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
250 gr. di salsiccia
100 gr. di pecorino sardo stagionato
1 cipolla bianca
2 spicchi di aglio
3 rametti di aneto
scorza di limone
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale q.b.

GNOCCHETTI CON CILIEGINI, FUNGHI PORCINI E PECORINO

Tritate lo scalogno a rondelle sottili, pulite e tagliate i funghi e lavate e tagliate i pomodorini in quattro parti. Versate l'olio extravergine di oliva in una padella, scaldate e unite immediatamente lo scalogno e i pomodorini.

Aggiustate di sale e, mescolando, lasciate appassire a fiamma medio bassa. Aggiungete i funghi nella padella e lasciate insaporire per un paio di minuti. Aggiungete due cucchiaini di acqua di cottura della pasta e lasciate cuocere a fuoco basso.

Cuocete gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli nella padella con i funghi e i pomodorini. Mescolando, fate insaporire la pasta con il condimento per un minuto circa, a fiamma alta.

Prima di servirli, spolverizzateli con il pecorino e mescolate, facendo mantecare leggermente il formaggio.
Semplicemente delizioso, buon appetito!

Ingredienti

400 gr. di gnocchetti sardi
300 gr. di funghi porcini
300 gr di pomodorini ciliegini
100 gr. di pecorino sardo stagionato
1 scalogno
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
Sale q.b.

SPAGHETTI

Gli spaghetti sono uno dei simboli dell'Italia e della cucina italiana nel mondo.

Protagonisti indiscussi di alcune delle più belle pagine del cinema italiano, portati alla ribalta da maestri come Totò e Alberto Sordi, sono sinonimo, allo stesso tempo, del mangiar sano e delle grandi abbuffate tra amici.

Serviti inizialmente solo con un condimento di formaggio e pepe, ora vengono accompagnati da ogni tipo di sugo.

Una curiosità: lo sapevate che lo spaghetti più lungo del mondo misura quasi 500m?

Preparazione degli spaghetti

Una volta scelto e preparato l'impasto che più preferite, tagliate dal panetto dei pezzi di pasta, schiacciateli e arrotolateli con le dita fino ad ottenere dei cordoncini lunghi quanto basta, spessi 4 mm e larghi circa 3 cm.

Inserite il cordoncino di pasta nei rulli dell'accessorio applicato al corpo-macchina, posizionati nella parte destra (interna) della trafila. Accompagnate il cordoncino mentre ruotate la manovella. Cospargete con un po' di farina gli spaghetti appena fatti in modo da tenerli separati.

RICETTE PER

**BIG
MAMA**

SPAGHETTI CACIO E PEPE

Grattugiate il pecorino romano e nel frattempo cuocete in abbondante acqua salata gli spaghetti.

Una volta pronti, scolateli al dente tenendo da parte qualche mestolo di acqua di cottura.

In una ciotola versate gli spaghetti, aggiungete l'acqua di cottura, il pecorino e mescolate bene.

Unite il pepe, in quantità variabile a seconda del vostro gusto e mantecate delicatamente fino a che l'amido della pasta non avrà legato gli spaghetti. Risulteranno così cremosi e lucidi.

Prima di servire, completate il piatto con un'ultima spolverizzata di pepe macinato fresco.

Ingredienti

400 gr. di spaghetti
170 gr. di pecorino romano
grattugiato
Pepe nero
macinato fresco in abbondanza

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA

Pulite e lavate con cura le seppie. Mettete da parte le vescichette con il nero e tagliate a listarelle il rimanente.

In una padella fate appassire la cipolla e l'aglio tritati finemente con il peperoncino spezzettato.

Aggiungete le seppie e lasciate insaporire a fuoco medio per qualche minuto, poi sfumate con il vino bianco.

Mettete nella padella le vesciche con il nero di seppia, il concentrato di pomodoro diluito in mezzo bicchiere d'acqua e il prezzemolo tritato. Lasciate cuocere per circa 15 minuti.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con il sugo al nero di seppia e dell'altro prezzemolo tritato.

Ingredienti

400 gr. di gnocchetti freschi
500 gr di seppie con le
vescichette del nero
1 cucchiaio di concentrato di
pomodoro
1 cipolla bianca
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 peperoncino piccolo
1 dl di vino bianco
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

TAGLIATELLE

Le tagliatelle, o fettuccine, sono una pasta all'uovo tipica del centro e nord Italia.

Il loro nome deriva dal verbo "tagliare" o "affettare", dato che si ottenevano stendendo la pasta in sfoglia sottile e tagliandola, dopo averla arrotolata.

Secondo una leggenda bolognese le tagliatelle sarebbero state inventate nel 1847 dal bolognese mastro Zefirano.

La ricetta emiliana classica vuole che le tagliatelle siano condite con il ragù alla bolognese, preparato con polpa di maiale, vitello e manzo, macinate e cucinate in un soffritto di burro, pancetta, aromi, tirate a cottura con brodo, vino rosso e salsa di pomodoro, e generosamente coperte di parmigiano.

Una variante sono le tagliatelle verdi, nel cui impasto entra la bietola o lo spinacio, particolarmente gustose e delicate sono poi le tagliatelle verdi all'ortica.

Preparazione delle tagliatelle

Una volta scelto e preparato l'impasto che più preferite, tagliate dal panetto dei pezzi di pasta, schiacciateli e arrotolateli con le dita fino ad ottenere dei cordoncini lunghi quanto basta, spessi 4 mm e larghi circa 3 cm.

Inserite il cordoncino di pasta nei rulli appartenenti all'accessorio applicato al corpo-macchina, posizionati nella parte più esterna della trafila.

Accompagnate il cordoncino mentre ruotate la manovella. Per evitare che si attacchino tra loro, fatele riposare cospargendole di farina. Niente di più semplice!

RICETTE PER

**BIG
MAMA**

TAGLIATELLE ALL'ORTICA

Preparate l'impasto all'ortica con queste quantità: 300 gr. di farina 00, 120 gr. di foglie d'ortica lessate (il peso si riferisce all'ortica già strizzata), 3 uova grandi e due pizzichi di sale fino.

Seguite le indicazioni che avete trovato in precedenza per lavorare a dovere l'impasto. Una volta lasciato riposare e una volta preparate le tagliatelle con BIG MAMA, iniziate con il condimento per le tagliatelle.

Pulite i rametti di timo con carta da cucina inumidita. Tenete da parte i fiori e spezzettate i rametti. In una pentola fate sciogliere dolcemente il burro. Versate le foglioline di timo nel burro sciolto e fate prendere leggermente colore.

Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata 2-3 minuti. Scolatele al dente e conditele nel burro. Cospargete con il parmigiano grattugiato e guarnite con i fiori di timo.

Semplice e veloce. Buon appetito!

Ingredienti

400 gr. di tagliatelle all'ortica
250 gr. di burro
2/3 rametti di timo con i fiori
Parmigiano grattugiato q.b.
Sale q.b.

TAGLIATELLE AL CACAO CON GORGONZOLA E NOCI

Preparate l'impasto al cacao aggiungendo, a piacere, 3 uova. Una volta lasciato riposare l'impasto e una volta preparate le tagliatelle con BIG MAMA, preparate il condimento per le tagliatelle.

Mettete in un tegame, a fuoco dolce, il latte e il gorgonzola fino al suo scioglimento.

Aggiungete le noci passate al mortaio, pepe macinato e aggiustate di sale.

Lessate le tagliatelle di cacao in abbondante acqua salata e scolatele al dente. Quindi mischiatele alla salsa preparata allungandola, se necessario, con un po' di acqua di cottura. Servite le tagliatelle al cacao con salsa di gorgonzola e noci. Buon appetito!

Ingredienti

400 gr. di tagliatelle
200 gr. di gorgonzola
150 gr. di noci sgusciate e pulite
100 ml. di latte
Sale q.b.
Pepe q.b.

WWW.MAMMAMIAKITCHEN.COM

E' UN PRODOTTO  **EUROSTAMPI**_{S.R.L.}
TURN YOUR IDEA INTO BUSINESS!