

МАММАМІА

BESTFRIEND IN KITCHEN

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

МАММАМІА
BESTFRIEND IN KITCHEN

МАММАМІА — это линия продуктов, вдохновленная итальянскими традициями. Посвящается тем, кто любит вкус и натуральность домашней еды, тем, кто хочет заново открыть для себя страсть к кулинарному искусству на собственной кухне с помощью простых действий.

PASTA MACHINE

**LITTLE
MAMA**

CAVATELLI & GNOCCHETTI

LITTLE MAMA предлагает подать к столу два деликатеса средиземноморской кухни: сардинские кавателли и ньоккетти, которые быстро и весело готовятся, вкусные и вкусно пахнущие блюда, которыми можно поделиться с друзьями.

LITTLE MAMA — это машина для приготовления пасты в домашних условиях, которая сочетает в себе удовольствие от традиций и здорового питания в быстрых ритмах ваших дней. Фактически, через несколько минут кавателли, гладкие или полосатые, и ньоккетти будут готовы к приготовлению и подаче с вашей любимой приправой.

РУКОВОДСТВО ПО СБОРКЕ



- Поместите опорную ножку машины на плоскую рабочую поверхность.
- Затяните винт, расположенный в нижней части.
- Вставьте рукоятку в соответствующее отверстие, заблокировав цилиндры и закрутив ее по часовой стрелке.

Для очистки машины

Перед использованием рекомендуется очистить машину, чтобы удалить возможные остатки, которые могут повредить свежую пасту. **ВНИМАНИЕ:** не мойте машину! Для удаления возможных остатков пасты достаточно простого ножа или зубочистки. Для очистки внешних поверхностей просто используйте влажную ткань.

ТЕСТО

Паста – один из основных продуктов средиземноморской диеты. Лидер итальянской гастрономии, любимый во всем мире за свои исключительные свойства.

По причинам экономии времени или отсутствия практичности мы привыкли покупать ее на полках супермаркетов, но мы, конечно, не забыли о пользе домашней пасты.

BIG MAMA и **LITTLE MAMA** сочетают в себе удовольствие от традиций и здорового питания в суматохе современности. Через несколько минут спагетти и тальятелле, кавателли и ньоккетти будут готовы к приготовлению и подаче с вашей любимой приправой.

Вот несколько простых идей для вашего теста.

ПРОСТАЯ ПАСТА



порция на 4 человека

Ингредиенты

Мука из твердых сортов пшеницы - 300 г

Вода - в достаточном количестве

Создайте горку из муки на доске для раскатки теста, сделав центральное углубление, в которое вы будете наливать холодную воду.

Продолжайте лить воду и собирать муку с краев горки, пока она не закончится.

Вымешивайте тесто около 10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Накройте все льняной или хлопчатобумажной тканью и оставьте на 30 минут.

ЯИЧНАЯ ПАСТА



порция на 4 человека

Ингредиенты

Мука из твердых сортов пшеницы - 300 г

3 яйца свободного выгула

Создайте горку из муки на доске для раскатки теста и разбейте яйца в центр.

Кончиками пальцев смешайте яйца и муку.

Энергично перемешайте смесь, сжимая и перематывая ее в течение примерно десяти минут, пока не получится гладкое и эластичное тесто.

Накройте льняной или хлопчатобумажной тканью и оставьте на 30 минут.

ПАСТА ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА



порция на 4 человека

Ингредиенты

Мука из твердых сортов пшеницы - 150 г Мука грубого помола – 150 г

Вода - в достаточном количестве

Оливковое масло - 2 ложки.

Начните со смешивания двух видов муки в миске.

Перенесите содержимое на доску для раскатки теста и создайте горку из муки.

Понемногу добавляйте воду и замешивайте все.

В конце добавьте масло и продолжайте месить, пока не получите гладкое и мягкое тесто.

Накройте льняной или хлопчатобумажной тканью и оставьте на 30 минут, пока оно не станет эластичным.

ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА СО ШПИНАТОМ



порция на 4 человека

Ингредиенты

Мука из твердых сортов пшеницы - 300 г

Шпинат - 70 г приготовленного и нарезанного

Вода - в достаточном количестве

Бланшируйте шпинат, обсушите и мелко нарежьте.

Создайте горку из муки на доске для раскатки теста и начните понемногу вливать холодную воду в центральное углубление, замешивая муку.

Добавьте в смесь нарезанный шпинат и продолжайте вливать воду, собирая муку с краев горки, пока она не израсходуется.

Вам нужно будет получить гладкое и эластичное тесто.

Накройте льняной или хлопчатобумажной тканью и оставьте на 30 минут.

ТЕСТО

ФИОЛЕТОВАЯ ПАСТА СО СВЕКЛОЙ



Ингредиенты

Мука из твердых сортов пшеницы - 300 г

Свекла - 90 г протертой

Вода - в достаточном количестве

Запеките свеклу в духовке и, когда она будет готова, пропустите ее через протирающую машину для овощей.

Затем создайте на доске для раскатки теста горку из муки и начните понемногу вливать холодную воду в центральное углубление, замешивая муку. Добавьте свекольную смесь и продолжайте вливать воду и собирать муку с краев горки, пока она не закончится. Если тесто слишком влажное, добавьте еще муки в достаточном количестве, пока оно не станет упругим и эластичным.

Накройте льняной или хлопчатобумажной тканью и оставьте на 30 минут.

КОРИЧНЕВАЯ ПАСТА С КАКАО



Ингредиенты

Мука из твердых сортов пшеницы - 300 г

Какао – 2/3 столовых ложки по вкусу

Вода – в достаточном количестве

Создайте горку из муки на доске для выпечки и начните понемногу вливать холодную воду в центральное углубление, замешивая муку. Добавьте какао через сито и продолжайте месить, вливая воду и собирая муку с краев. У вас получится гладкое и эластичное тесто.

Накройте все льняной или хлопчатобумажной тканью и оставьте на 30 минут.

ПАСТА ПРИ ЦЕЛИАКИИ



С **BIG MAMA** и **LITTLE MAMA** можно готовить тесто, полученное из всех видов муки, даже без глютена и подходящее для людей больных Целиакией.

В этом случае всегда важно смешивать разные виды муки (например, кукурузную с рисовой). Имейте в виду, что они поглощают больше воды, чем обычная пшеничная мука.

Побалуйте себя, раскрасив пасту по своему вкусу. Просто добавьте овощи или специи в базовую смесь. Шпинат, шафран и ароматические травы являются наиболее часто используемыми ингредиентами. Для более специфического вкуса попробуйте пасту с какао или чернилами каракатицы.

НЕКОТОРЫЕ СОВЕТЫ



- Всегда используйте очень свежие яйца, по возможности, от кур свободного выгула. Если вы храните яйца в холодильнике, подождите, пока они станут комнатной температуры.

- Для замешивания идеально использовать шероховатую поверхность. Мы рекомендуем деревянную доску для раскатки муки.

- Добавьте в тесто немного масла, чтобы тесто стало более гибким. Чтобы сделать его более рыхлым, добавьте немного молока.

- Чтобы помочь себе раскатать тесто, вы можете разделить его на две или более частей и использовать скалку.

- Если вы хотите, чтобы паста не слипалась во время приготовления, добавьте несколько капель масла в воду для варки.

- Пасту можно хранить в холодильнике пару дней, накрыв полиэтиленовой пленкой. Если вы хотите сохранить его дольше, вы можете дать ему полностью высохнуть в течение дня, а затем хранить в холодильнике в герметичных лотках. Откройте для себя увлекательный мир домашней пасты!

КАВАТЕЛЛИ

Кавателли («cavatelli») на диалекте провинции Молизе — это традиционная Молизская паста, впоследствии пришедшая из некоторых областей Апулии, где эти макаронные изделия называют «капунти». Традиционно их готовят из смеси муки грубого помола из твердых сортов пшеницы и воды, в которую иногда добавляют немного картофеля. Они имеют вытянутую форму с углублением внутри. Это позволяет приправам лучше прилипать к пасте, что дает фантастический результат!

Приготовление кавателли

После того, как вы выбрали и приготовили тесто, которое вы предпочитаете, нарежьте кусочки теста, разомните их и скатайте пальцами, пока не получатся достаточно длинные жгуты толщиной 4 мм и шириной около 3 см. Вставьте жгут пасты между двумя роликами машины и медленно сопровождайте его, поворачивая рукоятку. Чтобы получить отличные гладкие кавателли, используйте левую (крайнюю) сторону ролика. Требуется немного усилий, чтобы «набить руку», и вы увидите, что через мгновение у вас будет гора кавателли идеальной формы.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ

**BIG
MAMA**

**LITTLE
MAMA**

КАВАТЕЛЛИ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА С АРТИШОКАМИ

Очистите и промойте артишоки, пока не получите сердцевины. Разрежьте их пополам, удалите «сено» и нарежьте дольками. *Ингредиенты*

Также можно использовать первые 4/5 сантиметра стебля. Просто снимите внешнюю часть с помощью картофелечистки и нарежьте его толщиной около полсантиметра. Затем оставьте замачиваться в воде с лимонным соком примерно на 20 минут. Петрушку помойте и размельчите ножом на разделочной доске.

Разогрейте бульон и обжарьте очищенный чеснок на сковороде с маслом. Добавьте хорошо просушенные артишоки и обжаривайте их на большом огне пару минут. Убавьте огонь, добавьте половник бульона, соль, перец, рубленую петрушку и продолжайте варить на среднем огне под крышкой примерно 10-15 минут.

- 400 г свежих кавателли
- 4 артишока
- Натертая цедра и сок 2 лимонов
- 4 пучка петрушки
- 100 мл овощного бульона
- 2 зубчика чеснока
- 4 ложки оливкового масла первого отжима
- Соль и свежемолотый черный перец

Отварите кавателли в большом количестве подсоленной воды и, непосредственно перед тем, как слить воду, добавьте в кастрюлю половину половника воды для варки, затем включите огонь. Поджарьте кавателли на сильном огне на приправочной сковороде в течение нескольких минут, часто помешивая, и добавьте предварительно натертую лимонную цедру. Подавайте без промедления, украсив размельченной петрушкой, свеженатертым перцем и несколькими каплями нерафинированного масла.

Приятного аппетита!

САЛАТ КАВАТЕЛЛИ С ОВОЩАМИ И ФИНОКЬОНОЙ

Очистите и промойте овощи, затем нарежьте их очень мелкими кусочками. Помидоры черри разрежьте на 4 части и мелко размельчите лук-шалот. Поместите все в большую сковороду, сбрызнутую оливковым маслом первого отжима, и обжаривайте пару минут на сильном огне (овощи не должны прожариться, но должны слегка подрумяниться). *Ингредиенты*

Отварите кавателли в большом количестве подсоленной воды. Слейте их al dente и поджарьте на сковороде, все хорошо перемешав. Пока кавателли остывают, нарежьте кусок финокьоны кубиками по 1 см. Завершите рецепт салата кавателли с овощами и финокьонной, добавив нарезанную кубиками финокьону и приправив свежим тимьяном.

Салат готов, приятного аппетита!

- 400 г свежих кавателли
- 1 кусок тосканской финокьоны толщиной 1 см
- 12 помидоров черри
- 2 моркови
- 1 красный перец
- 1 желтый перец
- 1 лук-шалот
- 1 веточка свежего тимьяна
- Оливковое масло первого отжима по вкусу
- Соль и перец по вкусу

НЬОККЕТТИ

Маллореддус, более известные как «сардинские ньоккетти», представляют собой самые классические из оригинальных сардинских форм пасты, которые готовят для всех самых важных случаев, от деревенских праздников до свадеб.

Традиционное тесто готовится путем смешивания воды, муки грубого помола и небольшого количества шафрана. Сардинские ньоккетти имеют форму маленьких полосатых ракушек длиной около 2 см, которые отлично подходят для сбора внутри них соуса.

Приготовление ньоккетти

После того, как вы выбрали и приготовили тесто, которое вы предпочитаете, нарежьте кусочки теста, разомните их и скатайте пальцами, пока не получатся достаточно длинные жгуты толщиной 4 мм и шириной около 3 см.

Вставьте жгут пасты между двумя роликами машины, сопровождая его и поворачивая рукоятку. Чтобы получить полосатые ньоккетти, используйте ролик с правой стороны (самый внутренний). Таким образом, через несколько минут вы подготовите отличные ньоккетти, готовые для приготовления в кастрюле.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ

**BIG
МАМА**

**LITTLE
МАМА**

САРДИНСКИЕ НЬОККЕТТИ ALLA CAMPIDANESE

Чеснок и лук измельчите, колбасу нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на сковороде с 4 ложками оливкового масла. Бланшируйте помидоры, очистите их и нарежьте кубиками. Измельчите пучки укропа.

Когда колбаса станет золотистой, добавьте помидоры черри и укроп, щепотку соли и готовьте на среднем огне около 15 минут. За несколько минут до окончания добавьте нарезанную тонкой соломкой лимонную цедру и томатную пасту.

Приготовьте ньоккетти по-сардински в большом количестве подсоленной воды, слейте воду, когда они станут *al dente*, и обжарьте с соусом.

Перед подачей нужно посыпать тертым пекорино (овечьим сыром). Приятного аппетита!

Ингредиенты

400 г свежих ньоккетти
450 г помидоров черри
1 столовая ложка томатной пасты
250 г колбасы
100 г выдержанного сардинского пекорино
1 белая луковица
2 зубчика чеснока
3 пучка укропа цедра лимона
4 столовые ложки
оливкового масла первого
отжима
соль по вкусу

НЬОККЕТТИ С ПОМИДОРОМИ ЧЕРРИ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПЕКОРИНО

Лук-шалот нарежьте тонкими ломтиками, очистите и нарежьте грибы, а помидоры черри вымойте и разрежьте на четыре части. Налейте в сковороду оливковое масло первого отжима, нагрейте и сразу же добавьте лук-шалот и помидоры черри.

Приправьте солью и, помешивая, дайте высохнуть на среднем огне. Добавьте грибы в сковороду и дайте им обжариться пару минут. Добавьте две столовые ложки воды, в которой варились макароны, и варите на медленном огне.

Отварите ньоккетти в большом количестве подсоленной воды, слейте воду, когда они станут *al dente*, и вылейте в сковороду с грибами и помидорами черри, помешивая, дайте пасте ароматизироваться соусом около минуты на сильном огне.

Перед подачей посыпьте пекорино и перемешайте, слегка взбивая сыр. Просто восхитительно, приятного аппетита!

Ингредиенты

400 г сардинских ньоккетти
300 г белых грибов
300 г помидоров черри
100 г выдержанного сардинского пекорино
1 лук-шалот
Несколько ложек оливкового
масла первого отжима
Соль по вкусу

СПАГЕТТИ

Спагетти — один из символов Италии и итальянской кухни во всем мире. Бесспорные главные герои некоторых из самых красивых страниц итальянского кино, выдвинутые на первый план такими мастерами, как Тото и Альберто Сорди, они одновременно являются синонимами здорового питания и больших обжорств с друзьями.

Первоначально их подавали только с приправой из сыра и перца, теперь их сопровождают всевозможные соусы.

Любопытно: знаете ли вы, что самые длинные спагетти в мире имеют длину почти 500 метров?

Приготовление спагетти

После того, как вы выбрали и приготовили тесто, которое вы предпочитаете, нарежьте кусочки теста, разомните их и скатайте пальцами, пока не получатся достаточно длинные жгуты толщиной 4 мм и шириной около 3 см.

Вставьте жгут пасты в ролики приспособления, прикрепленного к корпусу машины, расположенные в правой (внутренней) части матрицы. Сопровождайте жгут при повороте рукоятки. Посыпьте свежеприготовленные спагетти небольшим количеством муки для того, чтобы держать их разделенными.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ

**BIG
МАМА**

СПАГЕТТИ С СЫРОМ И ПЕРЦЕМ

Натереть пекорино романо и тем временем отварить спагетти в большом количестве подсоленной воды.

Когда они будут готовы al dente, слейте воду, оставив в стороне несколько половников воды для варки.

Насыпьте спагетти в миску, добавьте воду от варки, сыр пекорино и хорошо перемешайте.

Добавьте перец в различных количествах в зависимости от вашего вкуса и осторожно перемешайте, пока крахмал пасты не свяжет спагетти. Они получатся тогда нежными и блестящими.

Перед подачей посыпьте блюдо свежемолотым перцем.

Ингредиенты

400 г спагетти
170 г тертого пекорино романо
Черный перец
свежемолотый в изобилии

СПАГЕТТИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

Тщательно почистите и промойте каракатицу. Отложите пузырьки с чернилами, а остальное нарежьте полосками.

На сковороде обжарьте мелко нарезанный лук и чеснок с мелконарезанным перцем чили.

Добавьте каракатицу и готовьте на среднем огне несколько минут, затем тушите с белым вином.

Положите пузырьки каракатицы с чернилами в кастрюлю, с разведенной в половине стакана воды томатной пастой и размельченной петрушкой.

Оставьте варится около 15 минут.

Отварите спагетти в большом количестве подсоленной воды, слейте воду, когда они станут al dente, и перемешайте с соусом из чернил каракатицы и мелко нарезанной петрушкой.

Ингредиенты

400 г свежих спагетти
500 г каракатицы с пузырьками черных чернил
1 столовая ложка томатной пасты
1 белая луковица
1 зубчик чеснока
1 пучок петрушки
1 небольшой перец чили
1 дл белого вина
Оливковое масло первого отжима по вкусу
Соль по вкусу
Перец по вкусу

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ

Тальятелле, или фетучини, — это яичная паста, типичная для центральной и северной Италии.

Их название происходит от глагола «tagliare (резать)» или «affettare (нарезать)», так как они были получены путем раскатывания теста в тонкий лист и разрезания его после того, как его свернули.

Согласно болонской легенде, тальятелле были изобретены в 1847 году болонским мастером Дзефирано.

Классический эмилианский рецепт предполагает, что тальятелле приправлены мясной подливкой а ля Болоньезе, приготовленной из мякоти свинины, телятины и говядины, измельченной и поджаренной в масляном соффритто, беконе, пряностях, приготовленных с бульоном, красным вином и помидорами и щедро покрытых пармезаном.

Вариантом являются зеленые тальятелле, в которых в тесто входит свекла или шпинат, особенно вкусными и нежными являются зеленые тальятелле с крапивой.

Приготовление тальятелле

После того, как вы выбрали и приготовили тесто, которое вы предпочитаете, нарежьте кусочки теста, разомните их и скатайте пальцами, пока не получатся достаточно длинные жгуты толщиной 4 мм и шириной около 3 см.

Вставьте жгут пасты в ролики, относящиеся к принадлежности, прикрепленной к корпусу машины, расположенной в самой внешней части матрицы.

Сопровождайте жгут при повороте рукоятки. Чтобы они не слиплись, оставьте их, присыпав мукой. Нет ничего проще!

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ

**BIG
МАМА**

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРАПИВОЙ

Приготовьте тесто из крапивы в следующих пропорциях: 300 г муки 00, 120 г вареных листьев крапивы (вес относится к уже отжатой крапиве), 3 крупных яйца и две щепотки мелкой соли.

Следуйте инструкциям, которые вы встречали ранее, чтобы правильно замесить тесто. После того, как вы отставите тесто и приготовите тальятелле с BIG MAMA, начните с соуса для тальятелле.

Очистите веточки тимьяна влажной кухонной бумагой. Отложите цветы в сторону и покрошите веточки. В кастрюле аккуратно растопите сливочное масло. Высыпьте листья тимьяна в растопленное масло и дайте им слегка подрумяниться.

Отварите тальятелле в большом количестве подсоленной воды в течение 2-3 минут. Слейте их al dente и приправьте маслом. Посыпьте тертым сыром пармезан и украсьте цветками тимьяна. Быстро и просто. Приятного аппетита!

Ингредиенты

400 г тальятелле с крапивой
250 г масла
2/3 веточки тимьяна
Тертый сыр пармезан по вкусу
Соль по вкусу

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КАКАО, ГОРГОНЗОЛЫ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Приготовьте тесто с какао, добавив 3 яйца по вкусу. После того, как тесто остынет и тальятелле будут приготовлены с помощью BIG MAMA, приготовьте соус для тальятелле.

Поставьте сковороду с молоком и горгонзолой на слабый огонь, пока они не растворятся.

Добавьте протертые в ступке грецкие орехи, молотый перец и посолите.

Отварите тальятелле с какао в большом количестве подсоленной воды и слейте воду, когда они станут al dente. Затем смешайте их с приготовленным соусом, добавив при необходимости немного воды для варки. Подавайте тальятелле с какао с соусом из горгонзолы и грецких орехов. Приятного аппетита!

Ингредиенты

400 г тальятелле
200 г горгонзолы
150 г очищенных и лущенных грецких орехов
100 мл молока
Соль по вкусу
Перец по вкусу

WWW.MAMMAMIAKITCHEN.COM

Является продуктом  **EUROSTAMPI**_{S.R.L.}
TURN YOUR IDEA INTO BUSINESS!