



MasterPRO

by

Carlo Cracco



Libera la tua fantasia
con il tuo **PASTA MAKER**

La pasta fresca fatta in casa non è solo un alimento: per gli Italiani è un rito che si tramanda in famiglia di generazione in generazione. Fare la pasta rimanda a ricordi d'infanzia, di casa, a momenti di festa e di convivialità con la propria famiglia o gli amici.



Fare la pasta è un'arte antica e se ieri, in una società povera e agricola, era una necessità, oggi è sinonimo di raffinatezza, della voglia di prendersi cura di quello che si porta in tavola e dei cari che lo mangeranno.

Perché la pasta si è evoluta e risponde oggi a tutte le esigenze nutrizionali attraverso impasti nuovi, dietetici, digeribili o che riscoprono semplicemente cereali antichi.



I tipi di pasta

Dalla pasta di semola, dove quest'ultima incontra l'acqua pura dando vita ad una pasta eccezionale, di colore chiaro, altamente digeribile e con un "morso" inimitabile, alla pasta all'uovo, la pasta "fatta in casa" per antonomasia.

Ci sono decine di varianti per un unico impasto, modellate tutte partendo da tradizioni spesso secolari.



A queste si aggiungono quelle preparate con grani antichi come il farro o la semola del Senatore Cappelli, o con quei cereali "esotici" e senza glutine come il mais, il teff, l'amaranto o le farine di frutta e legumi, come castagne o ceci.

Infine le paste "colorate", insaporite con spezie, erbe aromatiche o le verdure per la gioia dei vegetariani, dei vegani più rigorosi o per "nascondere" le verdure ai bambini.

La magia dell'impasto

Come fa un impasto di farina e acqua a trasformarsi in tagliolini, maccheroni o spaghetti?

La magia sta tutta nel glutine. La controprova si ha tentando di mescolare l'acqua con altri sfarinati, come quelli di riso o di granoturco: ne deriva un impasto totalmente privo di elasticità. È infatti grazie al glutine che si ottiene una maglia elastica che rende l'impasto lavorabile e che fa sì che la pasta mantenga forma, volume e consistenza, anche dopo la cottura.

Con questa premessa è evidente come la scelta delle farine sia essenziale per il risultato finale e come, proprio queste, determinino un impasto elastico, tenace e più o meno lavorabile. Il resto lo fa l'azione meccanica dell'impastare, senza la quale il glutine non si formerebbe e quindi non si otterrebbe la pasta.

Probabilmente le nostre nonne non conoscevano l'azione chimico-fisica dell'impastare, ma quando consigliavano di non stancarsi tanto presto di "menare" la pasta, sapevano che quella era un'azione imprescindibile.

Oggi gli stessi risultati si possono ottenere con l'azione impastatrice della macchina per la pasta Masterpro by Carlo Cracco.





Le farine



Quando si vuole preparare la pasta in casa è necessaria una buona conoscenza delle farine, perché ognuna di esse ha caratteristiche diverse che richiedono tecniche e accorgimenti specifici.

Farina di grano tenero

Si ottiene dalla macinazione del grano tenero liberato dalle impurità attraverso la successiva setacciatura mediante buratti, utile per separare la farina dagli strati di rivestimento esterni (crusca). La farina caratterizzata dal grado di abburattamento più basso è detta tipo 00. Si trovano poi farine di tipo 0, 1, 2 e la farina integrale, che non subisce alcun tipo di setacciatura. Gli strati più esterni dei cereali sono quelli più ricchi di proteine, pertanto la farina di tipo 00, più raffinata, avrà un contenuto di proteine inferiori rispetto alle altre.

Quella di grano tenero è la farina che originariamente veniva più utilizzata nell'Italia settentrionale dove, non a caso, prevalgono, per tradizione, le paste all'uovo come tagliatelle, lasagne e ogni genere di paste ripiene. La farina di grano tenero contiene infatti meno glutine rispetto alla semola di grano duro: se la lavorassimo soltanto con l'acqua otterremmo un impasto che durante la cottura rilascerebbe amido e, come conseguenza, una pasta senza struttura e molto collosa. Neanche l'utilizzo di acqua calda, che porta al cosiddetto processo di gelificazione degli amidi, riuscirebbe a rendere l'impasto idoneo per un'ottimale tenuta in cottura. Il metodo più conosciuto e tradizionale è l'aggiunta di uova all'impasto. La lecitina presente nel tuorlo dell'uovo, durante la fase di lavorazione, tende infatti a formare una maglia elastica e resistente, a tutto vantaggio della struttura e della tenuta del prodotto finale.



Farina di grano duro

Dalla macinazione e abburattamento del grano duro si ottiene la semola, di aspetto granulare-vetroso e dal colore giallo paglierino.

Viene detta semola quando ha un aspetto più grossolano o semola rimacinata quando la trama è più fine. Si tratta di una farina con un maggior contenuto di glutine rispetto alla farina di grano tenero e pertanto può essere impastata senza l'aggiunta di uova, ottenendo comunque un impasto resistente in cottura e consistente.

Il grano duro è coltivato essenzialmente nella parte più meridionale del nostro Paese, per cui sono le paste di queste regioni ad essere tradizionalmente preparate con la farina di grano duro.



Altre farine di cereali contenenti glutine

Il farro è una varietà più antica di frumento ed entra a far parte di alcuni piatti tipici delle regioni del centro Italia. E' una farina molto ricca di fibre e molto più saporita rispetto al frumento. Per la sua modesta capacità di sviluppare glutine, per fare la pasta è consigliabile mescolarla con quella di grano duro per almeno il 50% del peso globale.

Il kamut® o grano khorasan è un cereale molto simile al grano, ottenuto per ibridazione con una tipologia originaria dell'Iran. Ha caratteristiche molto simili al grano duro, motivo per cui è molto adatto alla produzione della pasta, oltre che di pane e altri prodotti da forno.

L'orzo è un cereale dalle origini molto antiche. Viene utilizzato più frequentemente in chicchi per preparare minestre, zuppe, orzotti o insalate. La farina che si ottiene dalla sua macinazione conferisce un sapore intenso e un colore marcato. Può essere utilizzata per la pasta solo propriamente mescolata con la semola.

La segale è un cereale coltivato prevalentemente nelle regioni settentrionali; la sua farina è alla base delle ricette tipiche del pane delle nostre Alpi. Quando viene utilizzata per la preparazione della pasta, occorre mescolarla ad altre farine per raggiungere una quantità sufficiente di glutine. Si ottiene un prodotto dal colore scuro e dal sapore intenso, leggermente acre. Da un punto di vista nutrizionale può essere consumata anche dai diabetici o nell'ambito di diete ipocaloriche grazie alla quantità di fibre contenute.





Farina di cereali senza glutine

Il grano saraceno, nonostante il nome, non è una graminacea e non può vantare neppure origini "saracene", essendo originario di una vasta area che si estende dalla Siberia alla Manciuria. Il nome "saraceno" deriva dal fatto che questa pianta raggiunse l'Europa in epoca medievale, attraverso i mercanti musulmani. La sua farina è l'ingrediente principe di alcune ricette come la polenta taragna, frittelle e dolci, oltre che dei pizzoccheri.

Con **il riso** si può ottenere una farina bianchissima, dalla consistenza molto fine e difficilissima da lavorare senza qualche particolare accorgimento, quali l'aggiunta di fecola di patate o uova.

Quinoa, amaranto, miglio e teff sono definiti cereali minori e hanno mediamente una quantità maggiore di proteine rispetto al frumento. Si utilizzano per la produzione di pasta, tuttavia a causa dell'assenza di glutine, necessitano dell'aggiunta di altri ingredienti che rendano l'impasto lavorabile.

Farine di legumi

Le farine di ceci, fagioli, piselli, lenticchie e lupini si prestano molto bene alla produzione di pasta. Per rendere queste farine lavorabili e ottenere la pasta è consigliabile sottoporle a una cottura in forno a bassa temperatura (max. 90°C) per tre ore.

La pasta ottenuta dalle farine di legumi è molto ricca di proteine e di fibre e più povera di carboidrati.





Farine di castagne

La farina di castagne era utilizzata nell'antichità nelle zone povere e montuose. Dalle castagne, una volta essiccate, si ottiene difatti una farina per la preparazione della pasta con l'aggiunta di farina di frumento e uova. La pasta preparata è tipica di alcune regioni, in particolare delle zone montane del centro-nord.

A close-up photograph of a piece of pale yellow, fresh pasta dough being rolled out with a smooth, light-colored wooden rolling pin. The rolling pin is positioned horizontally across the lower half of the frame, with the dough being flattened beneath it. The background is a dark, textured surface, possibly a countertop or a piece of parchment paper, which is dusted with a fine layer of white flour. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the dough and the grain of the wood.

**Pasta fresca
senza glutine:**

**i segreti per una
perfetta riuscita.**



Ogni farina, che contenga o meno il glutine, ha una resa e una capacità di assorbire i liquidi diversa dall'altra: ciò significa che in realtà **ogni ricetta va leggermente adattata ai propri ingredienti.**

Questo è ancora più vero per le farine senza glutine, che, in proporzione, assorbono molti più liquidi della farina di frumento.

Il glutine dona elasticità, se manca il risultato sarà un impasto più delicato. **Due validi aiutanti sono la gomma di xantano o la farina di carrube, come nelle ricette di questo volume.**





Paste colorate

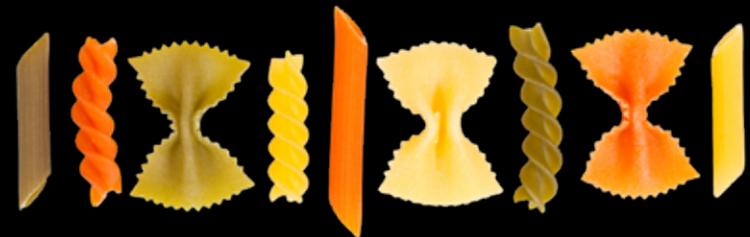
Le paste colorate rappresentano una divertente alternativa alla classica pasta. Alcune appartengono alla tradizione gastronomica italiana, come le lasagne verdi, mentre altre sono invenzioni più recenti.



I colori dipendono dagli alimenti utilizzati con la farina: verde (spinaci, bietola, erbe aromatiche o borragine), arancione (zucca o carote), viola (rapa rossa), nero (nero di seppia), rosso (concentrato di pomodoro), marrone (cacao amaro).



Con la macchina per la pasta **Masterpro by Carlo Cracco** potrai fare ricette per tutta la famiglia e per tutte le esigenze: sperimenta gli impasti **colorati** e **ricchi di verdure** per la sana alimentazione dei bambini; cimentati con gli impasti iperproteici e leggeri di soli albumi o con quelli **gluten-free**.



Prova gli impasti senza uova per un pranzo vegano; stupisciti infine con una pasta ricca di spezie per sapori di altre culture o per una cena con un twist in più.

Come utilizzare la macchina per la pasta

 MasterPRO
by
Carlo Cracco





Un tempo preparare la pasta fresca in casa era decisamente complicato: richiedeva parecchio lavoro, tanto tempo e una certa manualità.

Da oggi, fare la pasta fresca in casa non è mai stato così semplice e intuitivo! La **macchina per la pasta Masterpro by Carlo Cracco** permette di dare libero sfogo al desiderio di portare in tavola pasta fresca fatta in casa perché **impasta e trafila automaticamente in meno di 15 minuti**, praticamente il tempo per far bollire la pentola con l'acqua!

Grazie alla macchina per la pasta si possono mixare ingredienti selezionati, freschi e genuini, e creare così una ricetta personalizzata e unica. In più, **si possono scegliere ogni giorno impasti diversi**, oltre ai classici di grano duro e acqua o all'uovo. La macchina per la pasta Masterpro by Carlo Cracco permette di ottenere pasta a base di farina integrale, farro, kamut, impasti senza glutine per i celiaci o insaporiti e colorati con succhi di verdura per allietare i bambini o per fare ricette della tradizione, il tutto in una grande varietà di formati.

Preparare la pasta è intuitivo: basterà aprire il coperchio e versare gli ingredienti in polvere, chiudere il coperchio, premere il tasto di avvio della macchina, versare lentamente gli ingredienti liquidi nel foro sul coperchio e dopo pochi minuti la macchina inizierà a estrarre la pasta nel formato corrispondente alla trafila scelta.



Accessori



TRAFILA
PER MACCHERONI



TRAFILA
PER SPAGHETTI



TRAFILA
PER CAPELLI D'ANGELO



TRAFILA
PER LINGUINE



ACCESSORIO
PER RAVIOLI



BICCHIERE VERSATORE
PER FARINA



TRAFILA
PER LASAGNE



TRAFILA
PER FETTUCCINE



TRAFILA
PER PAPPARDELLE



BICCHIERE VERSATORE
PER LIQUIDI



SPATOLA 2 IN 1
(per tagliare e pulire)



STENDIPASTA

Una volta scelto l'impasto da realizzare, le quantità e il formato desiderati, innestare la trafila, aprire e rimuovere il coperchio del Pasta Maker e, **a macchina spenta**, versare, con l'ausilio dell'apposito misurino, le farine nel vano contenitore.

Solo successivamente **accendere la macchina**, aggiungere quindi i liquidi, chiudere correttamente il coperchio e premere il tasto "KNEAD" per impastare. Dopo qualche minuto la macchina inizierà a estrarre la pasta nel formato desiderato. Tagliare la pasta con l'apposita spatola o con un coltello.



PASTE BELLE DA VEDERE E SANE DA MANGIARE

Con la macchina per la pasta **Masterpro by Carlo Cracco** hai il pieno controllo sulle materie prime, utilizzi le migliori farine, ed ottieni impasti digeribili e più nutrienti. Il metodo di lavorazione a freddo e la speciale trafilatura mantengono tutta l'integrità degli amidi a tutto vantaggio di una sorprendente digeribilità.

*Libera la tua fantasia
con la macchina per la pasta*


Masterpro
by
Carlo Cracco





**Conservazione
della pasta**



La pasta fresca si può conservare in frigorifero per un massimo di **2-3 giorni** in un contenitore ermetico o nelle buste per alimenti, ben chiuse. Per evitare che si attacchi, la pasta va cosparsa con un po' di semola. **La conservazione in frigorifero non è adatta alla pasta ripiena**, perché la farcitura umida tenderebbe a bagnare la sfoglia e a sfaldarla.



2-3 giorni



Chiusura ermetica



No ripieno



Congelare

Il congelamento è adatto a tutti i tipi di pasta fresca. Una volta pronta, la pasta va lasciata ad **asciugare** su dei canovacci di stoffa, poi adagiata su dei vassoi piatti, avendo cura di tenere i pezzi ben distanziati prima di metterla nel freezer. Dopo qualche ora, a congelamento avvenuto, la pasta si può trasferire in sacchetti ben chiusi. Quando si deciderà di cuocere la nostra pasta, si dovrà passare direttamente dal freezer all'**acqua bollente**.



Essiccare

Togliere l'acqua alla pasta fresca la predispone a una lunga conservazione in dispensa. La pasta corta va messa su una griglia, per far circolare l'aria sopra e sotto, e comunque andrà girata alcune volte nel corso delle ore necessarie alla essiccazione. Per la pasta lunga si consiglia invece di utilizzare l'apposito stendipasta in dotazione.

L'essiccazione dura uno o due giorni, purché in condizioni ottimali, ovvero in un luogo fresco e asciutto. Riposta poi in sacchetti chiusi, la pasta durerà per mesi. **Questo metodo non è indicato per pasta ripiena**, in quanto la farcia non solo inumidirebbe la sfoglia, ma contiene soprattutto ingredienti che si deteriorerebbero.



Stollentare

Si tratta del metodo perfetto per la pasta ripiena. Si fa bollire dell'acqua con un filo d'olio, si immerge la pasta e si scola non appena viene a galla. Una volta messa ad asciugare su un canovaccio pulito, si può poi conservare in frigo in un contenitore forato **per un paio di giorni**.



Le ricette

In ogni ricetta vengono consigliati impasti particolari per particolari formati di pasta, tuttavia è possibile utilizzare trafile diverse per realizzare la stessa ricetta, a seconda della nostra creatività e dei nostri gusti.



Accessori utilizzati nelle ricette

La macchina è dotata di una varietà di trafile intercambiabili per ottenere formati di pasta diversi.

I dischi utilizzati nel ricettario:



TRAFILA PER PAPPARDELLE



TRAFILA PER SPAGHETTI



**TRAFILA PER CAPELLI
D'ANGELO**



TRAFILA PER SFOGLIA

(che permette di realizzare lasagne, ravioli, cannelloni, maltagliati, pizzoccheri, farfalle)



TRAFILA PER FETTUCCINE



TRAFILA PER MACCHERONI

(che permette di realizzare anche ditali e rigatoni)



TRAFILA PER LINGUINE

Ingredienti e impasti

Con la macchina per la pasta Masterpro by Carlo Cracco è possibile utilizzare tutti i tipi di farina, come indicato nelle ricette riportate in questo volume.

L'impasto tradizionale è costituito da un mix di farina di semola di grano duro, farina di grano tenero (tipo 00) e acqua. Come regola generale, le cosiddette farine forti permettono di ottenere una pasta dalla consistenza migliore e possono essere utilizzate con o senza l'aggiunta di uova, mentre le farine deboli (tipo 00) contengono meno proteine, per questo è necessario aggiungere le uova. Soprattutto in presenza di mix di farine diverse, pur attenendosi con attenzione ai quantitativi di farina e di liquidi riportati nelle ricette, è sempre consigliabile, per un risultato ottimale, adattare le dosi, perché il tipo di farina e il liquido utilizzato possono influire sul rapporto polveri-liquidi.





☛ Spaghetti alla Nerano	48
☛ Spaghetti con sugo di polipetti	50
☛ Lasagnetta al coniglio, spinaci e Castelmagno	52
☛ Cannelloni integrali alla zucca e Pannerone	54
☛ Cappelletti con fonduta e asparagi	56
☛ Pizzoccheri alla Valtellinese	58
☛ Alisangias della Barbagia con carciofi e porcini	60
☛ Fettuccine di castagne con calamaretti spillo e pecorino di fossa	62
☛ Linguine alle due vellutate e gamberi marinati	64

☛ Linguine cacio, pepe e bottarga	66
☛ Pappardelle in guazzetto di cozze e fagioli cannellini	68
☛ Pappardelle con pasta di salame Ciauscolo, peperoni e germogli	70
☛ Noodle speziati con verdure e gamberi	72
☛ Tajarin al tartufo bianco	74
☛ Maccheroni con acciughe, arancia e menta	76
☛ Maccheroni ai tre pomodori e ricotta salata	78
☛ Cappelletti al cacao su vellutata di cicerchia	80
☛ Fettuccine nere alle vongole e datterino giallo	82

Spaghetti alla Nerano



Trafila spaghetti



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 500 g di farina di semola rimacinata di grano duro
- 170 ml di acqua tiepida

Per il sugo:

- 1 kg di zucchini
- 300 g di Provolone del Monaco grattugiato
- 25 g di burro
- Sale
- 1 grosso spicchio d'aglio
- Olio Evo
- Una manciata di basilico fresco
- Pepe nero



PREPARAZIONE

Iniziare con il preparare la pasta. Inserire la trafila per spaghetti. Versare la farina nella vasca impastatrice, azionare il programma per impastare e inserire l'acqua dall'apposita fessura. Quando la macchina inizierà a trafilare gli spaghetti tagliarli della lunghezza desiderata. Tagliate a rondelle sottili le zucchini. Friggerle in abbondante olio extravergine fino a quando non saranno dorate. Adagiarle su carta da cucina affinché l'olio in eccesso venga assorbito.

Quando le zucchini si saranno intiepidite e asciugate dall'olio, prendere metà del basilico, lavarlo e unirlo alle zucchini fritte affinché inizi a rilasciare il suo aroma.

Nel frattempo far bollire l'acqua in una pentola capiente, salarla e cuocere gli spaghetti al dente.

In una padella antiaderente, far dorare uno spicchio d'aglio in poco olio di frittura delle zucchini. Quando sarà dorato eliminarlo, aggiungere le zucchini e farle insaporire per 1 minuto. Scolare gli spaghetti al dente, conservando un po' dell'acqua di cottura e trasferirli direttamente nella padella con le zucchini.

Fuori dal fuoco unire il Provolone del Monaco grattugiato, il burro e il restante basilico spezzettato a mano. Mantecare, unendo un mestolo d'acqua di cottura per far fondere il formaggio e rendere cremosa la salsa. Terminare con una macinata di pepe dal mulinello e trasferire gli spaghetti alla Nerano nei piatti da portata.

Spaghetti con sugo di polipetti



Trafila spaghetti



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 200 g di farina di teff
- 100 g di farina di amaranto
- 1 uovo

- 200 g di farina di riso
- 100 ml di acqua
- 5 g di gomma xantana

Per il sugo:

- 1,2 kg di polipetti
- 300 g di pomodori pelati
- Un ciuffo di prezzemolo

- 6 cucchiaini d'olio Evo
- 3 spicchi d'aglio
- Sale e pepe



PREPARAZIONE

Innestare la trafilatura per spaghetti. Versare le farine e la gomma xantana precedentemente mescolate nella vasca impastatrice, azionare il programma e dopo pochi secondi inserire l'acqua e l'uovo, precedentemente mescolati, nell'apposita fessura. Quando la macchina inizierà a estrudere tagliare gli spaghetti a una lunghezza di circa 30 cm o comunque della lunghezza desiderata.

Pulire i polpi, lavarli e, senza asciugarli, metterli in un recipiente da cottura, possibilmente di coccio.

Iniziare la cottura senza alcun condimento e, non appena l'acqua si sarà consumata, aggiungere l'olio e l'aglio privato della buccia, da togliere non appena dorato. Unire quindi i pomodori a pezzetti, il sale e il pepe.

Cuocere i polpi per 20 minuti a fuoco basso. Lessare nel frattempo gli spaghetti e farli saltare velocemente in padella con il sugo. Cospargerli con il prezzemolo tritato finissimo e servire gli spaghetti al sugo di polpo in un piatto da portata.

Lasagnetta al coniglio, spinaci e Castelmagno



Trafila sfoglia



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- | | |
|---|--------------------------|
| • 400 g di farina di frumento | • 40 ml di acqua tiepida |
| • 150 g di farina di semola di grano duro | • 200 g di uova |

Per il sugo:

- | | |
|--|--|
| • 1,5 kg di carne di polpa di coniglio a tocchetti | • 700 ml di besciamella |
| • 500 g di spinaci a foglia piccola già puliti | • 100 g di Castelmagno tritato finemente |
| • 1 bicchiere di vino bianco secco | • 60 g di burro |
| • 40 g di olio Evo | • 1 gambo di sedano, 1 carota, 1/2 cipolla |
| • Un trito di rosmarino, timo e maggiorana | • Sale |



PREPARAZIONE

Posizionare la trafila per sfoglia. Versare le farine precedentemente mescolate nella vasca impastatrice, azionare il programma per impastare, aggiungere l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, dall'apposita fessura. Quando la macchina inizierà a estrarre, tagliate le sfoglie a una lunghezza di circa 20 cm.

Iniziare dal ragù di coniglio. Raccogliere il sedano, la carota e la cipolla tritati in una casseruola con l'olio, unire il trito aromatico e il coniglio e far rosolare a fiamma media per 5', bagnare con il vino, lasciare evaporare la parte alcolica, coprire con acqua bollente e salare. Ridurre la fiamma e cuocere per 30'. Spegnerne e lasciar raffreddare. Rosolare gli spinaci in padella con il burro e un pizzico di sale per 2-3'. Unire quindi al ragù di coniglio e mescolare bene.

Nel frattempo cuocere velocemente la sfoglia in abbondante acqua, farla raffreddare passandola in una ciotola con acqua fredda e metterla ad asciugare su un canovaccio pulito.

A questo punto comporre la lasagna iniziando dal fondo della pirofila con la besciamella, la pasta precedentemente cotta, il ragù e il Castelmagno, fino a terminare gli ingredienti. Infornare a 160 gradi per 20', poi alzare la temperatura a 200' per 8-10'. Servire subito.

Cannelloni integrali alla zucca e Pannerone



Trafilà sfoglia



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- | | |
|--|---------------------------|
| • 250 g di farina integrale | • 100 ml di acqua tiepida |
| • 150 g di farina di semola integrale rimacinata | • 1 uovo medio |

Per il ripieno e il sugo:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| • 1,5 kg di zucca mantovana | • 180 g di formaggio Pannerone |
| • 100 ml di panna liquida | • 1 scalogno |
| • 60 g burro | • 4 foglie di salvia |
| • Sale | • Pepe |



PREPARAZIONE

Posizionare la trafila per sfoglia. Versare le farine precedentemente mescolate nella vasca impastatrice, azionare il programma per impastare, aggiungere l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, dall'apposita fessura. Quando la macchina inizierà a estrarre, tagliare le sfoglie a una lunghezza di circa 20 cm. Tritare lo scalogno e soffriggerlo con metà del burro e 3 foglie di salvia. Cuocere la zucca in forno a 180°C sulla placca foderata con carta forno, senza condimenti, per mezz'ora.

Prelevare la polpa con un cucchiaio, passarla allo schiacciapatate e mescolarla con la panna, nella stessa padella in cui si è soffritto lo scalogno, salare e pepare.

Tuffare le sfoglie di pasta per pochi istanti in acqua bollente salata; scolarle e stenderle su dei canovacci puliti. Distribuire il composto di zucca sulle sfoglie in parti uguali e completare con il formaggio Pannerone a scagliette. Arrotolare i cannelloni e sistemare man mano in una pirofila imburrata.

Condire i cannelloni con il resto del burro fuso profumato con la salvia rimasta, cospargere con il Pannerone rimanente e gratinare in forno a 190°C per 10 minuti. Servire i cannelloni di zucca e formaggio Pannerone caldissimi.

Cappelletti con fonduta e asparagi



Trafila sfoglia



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 550 g farina di frumento
- 200 g di uova

- 40 ml di acqua tiepida

Per il ripieno e il sugo:

- 550 g di asparagi
- 500 g di latte intero
- 300 g di fontina o Bettelmatt
- 150 g di riso Vialone nano
- Olio Evo
- Scorza grattugiata di mezzo limone

- 525 ml di brodo vegetale
- 75 g di burro
- 40 g di Parmigiano grattugiato
- 3 tuorli d'uovo
- Basilico e cerfoglio
- Sale e pepe bianco



PREPARAZIONE

Posizionare la trafila per sfoglia. Versare la farina nella vasca impastatrice, azionare il programma per impastare, aggiungere l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, dall'apposita fessura. Quando la macchina inizierà a estrarre, tagliare le sfoglie e ricavare dei dischetti dal diametro di 6 cm. Tagliare il formaggio a dadini, coprire a filo con il latte e far riposare in frigorifero per almeno 3 ore. In una casseruola tostare il riso, velato di olio, per 1', bagnare con il brodo bollente, coprire e infornare a 200 gradi per 40'. Sfornare e mantecare con 50 g di burro e il Parmigiano. Mondare gli asparagi e lessarli per 7-8' in acqua bollente leggermente salata. Scolarli e lasciarli raffreddare, separare le punte tenendole da parte e tagliare il resto a rondelle. Rosolare le rondelle in una padella con il restante burro, sale e pepe. Tagliare le punte a metà nel senso della lunghezza.

Frullare le rondelle insieme al riso, al basilico e al cerfoglio, aggiustare di sale e pepe e ottenere una crema che sarà la nostra farcia. Con una tasca da pasticciere riempire i dischetti di pasta, chiuderli a mezzaluna e unire le estremità per formare i cappelletti.

Far cuocere a bagnomaria caldo, non bollente, il formaggio scolato dal latte, unire i tuorli e mescolare fino ad ottenere una consistenza setosa. Lessare i cappelletti in acqua bollente salata per 1'. Condirli con la fonduta completando con le punte degli asparagi e una leggera grattugiata di scorza di limone.

Pizzoccheri alla Valtellinese



Trafila sfoglia



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| • 500 g di farina di grano saraceno | • 170 ml di acqua |
| • 5 g di gomma xantana | |

Per il sugo:

- | | |
|--|----------------------|
| • 400 g di verza cappuccio | • 200 g di burro |
| • 300 g di patate a pasta gialla | • 6 foglie di salvia |
| • 400 g di bieta a coste | • Sale |
| • 300 g di formaggio morbido tipo bitto o casera | • Pepe |



PREPARAZIONE

Posizionare la trafila per sfoglia. Nella vasca impastatrice versare la farina miscelata con la gomma xantana e azionare il programma per impastare; dopo 10 secondi inserire l'acqua dall'apposita fessura.

Quando la macchina inizierà a estrarre tagliare la sfoglia a una lunghezza di circa 3 cm per ottenere i classici pizzoccheri.

Lavare, pelare e tagliare a dadini le patate, immergerle in acqua bollente e salata insieme alla verza affettata a piccole strisce e le biette. Cuocere per 12-14'.

Aggiungere la pasta fresca cuocendola per massimo 3'. Scolare e versare in una pirofila.

Ricoprire con il formaggio a scaglie e il burro fuso aromatizzato con la salvia, aggiustando di sale e pepe. Passare in forno caldo a 190 °C facendo sciogliere il formaggio.

Servire i pizzoccheri bollenti.

Alisangias della Barbagia con carciofi e porcini



Trafila sfoglia



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- | | |
|---|--------------------------------|
| • 200 g di farina di frumento tipo 0 | • 110 ml di acqua calda salata |
| • 200 g di farina di orzo | • 3 tuorli d'uovo medi |
| • 100 g di farina di semola di grano duro | |

Per il sugo:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| • 3 carciofi sardi | • Un rametto di rosmarino fresco |
| • 3 funghi porcini freschi | • Qualche rametto di timo fresco |
| • 30 ml di olio Evo | • 1 limone |
| • 3 sfoglie di pane carasau | • Sale |



PREPARAZIONE

Posizionare la trafilatura per sfoglia. Nella vasca impastatrice versare le farine precedentemente miscelate e azionare il programma per impastare; dopo 10 secondi inserire l'acqua dall'apposita fessura. Quando la macchina inizierà a estrarre tagliare la sfoglia da cui ricavare con la rotella dentellata delle strisce larghe circa 3 cm e lunghe 7 cm.

Nel frattempo preparare il sugo. Pulire i carciofi, mondandoli dai gambi, dalle foglie più dure ed eventuali spine e barbe e tagliarli a spicchi tuffandoli subito in acqua acidulata con succo di limone. Eliminare con un panno umido eventuali impurità e residui di terriccio. Aiutarsi con un coltellino se necessario.

Scaldare in una padella dalle pareti alte l'olio e aggiungere i carciofi a spicchi; dopo 3-4' aggiungere i funghi tagliati a lamelle nel senso della lunghezza. Profumare con gli aghi del rosmarino e le foglie del timo. Cuocere tutto lentamente con un pizzico di sale per 15', se serve bagnando con dell'acqua calda. Il sugo dovrà rimanere un po' brodoso.

Cuocere la pasta in acqua salata, farla saltare nel sugo e servire nei piatti individuali su una mezza sfoglia di pane carasau, decorando con qualche ago di rosmarino fresco e foglia di timo.

Fettuccine di castagne con calamaretti spillo e pecorino di fossa



Trafila fettuccine



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| • 250 g di farina di frumento | • 2 uova medie |
| • 250 g di farina di castagne | • 40 ml di acqua tiepida |
| • 2 tuorli d'uovo | |

Per il sugo:

- | | |
|---|----------------------|
| • 600 g di calamaretti spillo | • 1 spicchio d'aglio |
| • 70 ml di vino bianco secco | • Olio Evo |
| • 120 g di pecorino di fossa a scaglie | • Basilico |
| • 2 scalogni | • Sale e pepe |
| • 10 pomodori datterini maturi concassé | • Peperoncino |



PREPARAZIONE

Posizionare la trafila per fettuccine. Versare le farine nella vasca impastatrice, azionare il programma per impastare e inserire l'acqua e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura. Quando la macchina inizierà a estrarre, tagliare le fettuccine a una lunghezza di circa 20 cm.

Pulire con cura i calamaretti. Nel frattempo far soffriggere l'aglio e lo scalogno, aggiungere i calamaretti e far sfumare con il vino fino a quando non evaporerà la parte alcolica. Aggiustare di sale, pepe e peperoncino.

A parte mescolare il pomodoro concassé e le foglie di basilico strappate grossolanamente con le mani, condire con sale e olio.

Cuocere le fettuccine in abbondante acqua salata, scolarle al dente, farle saltare nella pentola con il sugo di calamaretti, unire la concassé di pomodoro e basilico e terminare con le scaglie di pecorino di fossa e qualche foglia di basilico come decorazione.

Linguine alle due vellutate e gamberi marinati



Trafila linguine



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 500 g di farina di semola rimacinata di grano duro
- 170 ml di acqua tiepida

Per il sugo:

- 400 g di zucchine
- 45 g di mandorle
- 18 gamberi rossi freschissimi
- 10 scalogni
- Peperoncino fresco e aglio
- Timo, basilico e cerfoglio
- 200 g di olio Evo
- Sale



PREPARAZIONE

Posizionare la trafilatura per linguine nel pasta maker. Versare la farina nella vasca impastatrice, azionare il programma e inserire l'acqua nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre, tagliare le linguine della lunghezza desiderata.

Strofinare con le mani gli scalogni per eliminare la buccia in eccesso, senza pelarli del tutto.

Versarli in un casseruolino e coprirli a filo d'olio Evo. Cuocerli a fuoco bassissimo per un'ora avendo cura che l'olio non superi 80°C. Far raffreddare nell'olio.

Togliere intanto il carapace dai gamberi, eliminare l'intestino e dividerli a metà nella lunghezza. Raccoglierli in una ciotola e condirli con olio, peperoncino a rondelle, timo, cerfoglio e sale. Chiudere la ciotola con pellicola trasparente e lasciar marinare per 30'.

Pulire le zucchine, tagliarle a tocchi e lessarle in acqua salata per 7-8'. Scolarle, frullarle fino a farle diventare una crema unendo 3-4 foglie di basilico, mezzo spicchio d'aglio, le mandorle e 75 g di olio Evo. Aggiustare di sale.

Cuocere la pasta ben al dente in acqua salata.

Scolare gli scalogni dall'olio, tagliandone 3 a spicchi che andranno messi da parte. Sbucciare i rimanenti scalogni e frullarli in crema con un pizzico di sale.

Versare la crema di scalogno ottenuta in una padella in cui si salteranno le linguine per 1'.

Distribuire la crema di zucchine nei piatti e accomodarvi sopra le linguine saltate completando con i gamberi parzialmente sgocciolati dalla loro marinatura e decorando con gli spicchi di scalogno messi da parte.

Linguine cacio, pepe e bottarga



Trafila linguine



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 500 g di farina di semola di grano duro
- 170 ml di acqua tiepida

Per il sugo:

- 300 g di pecorino romano DOP
- 60 g di bottarga di muggine
- 2 lime
- 15 g di burro
- Sale
- Pepe nero macinato fresco



PREPARAZIONE

Posizionare la trafile per linguine nel pasta maker. Versare la farina nella vasca impastatrice, azionare il programma e inserire l'acqua nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre, tagliare le linguine della lunghezza desiderata.

Grattugiare il pecorino e, a parte, la bottarga conservandone una parte da tagliare a fettine sottilissime per decorare il piatto.

Stemperare il pecorino con un paio di mestoli d'acqua di cottura della pasta mescolando con una frusta. La consistenza dovrà essere quella di una crema densa.

Cuocere nel frattempo le linguine in abbondante acqua poco salata, scolandole molto al dente. Fondere il burro in una padella capiente aggiungendo una macinata di pepe fresco molto generosa e un mestolo scarso di acqua della cottura della pasta. Unire quindi le linguine per un paio di minuti o comunque fino a quando l'acqua non sarà assorbita, mescolando frequentemente.

Allontanare la padella dalla fiamma, aggiungere quindi la crema di pecorino, la bottarga grattugiata e mantecare perfettamente.

Servire nei piatti individuali decorando con le fettine di bottarga lasciate da parte, la scorza di lime grattugiata e qualche fettina tagliata sottilissima e a triangolini.

Servire immediatamente.

Pappardelle in guazzetto di cozze e fagioli cannellini



Trafila pappardelle



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| • 250 g di farina di segale | • 130 ml di acqua tiepida |
| • 250 g di farina di frumento | • 2 tuorli d'uovo |

Per il ripieno e il sugo:

- | | |
|---|------------------------|
| • 1,5 kg di cozze già pulite | • 1 spicchio d'aglio |
| • 300 g di fagioli cannellini già lessati | • 1 peperoncino fresco |
| • 350 g di pomodori ciliegini concassé | • Olio Evo |
| • 1 mazzo di prezzemolo | • Sale |



PREPARAZIONE

Posizionare la trafila per pappardelle nel pasta maker. Versare le farine nella vasca impastatrice, azionare il programma per impastare e inserire l'acqua e i tuorli, precedentemente miscelati, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre, tagliare le pappardelle della lunghezza desiderata.

Lavare bene le cozze, metterle in un tegame coperto su fuoco vivace e farle aprire. Toglietele dal guscio e metterle da parte nella loro acqua precedentemente filtrata per eliminare sabbia e impurità. Preparare un battuto di prezzemolo ed aglio e pulire un peperoncino fresco rimuovendone anche i semi.

In un tegame mettere a soffriggere il battuto, i pomodorini, il peperoncino e i fagioli.

Dopo aver fatto rosolare i fagioli, aggiungere il liquido di cottura delle cozze (filtrandolo nuovamente) e, se necessario, un mestolo di acqua. Aggiustare di sale, se necessario.

Portare a bollore. Nel frattempo cuocere la pasta scolandola al dente e farla saltare con il sugo. A fiamma spenta aggiungere le cozze, impiattare terminando con un giro di olio Evo e del prezzemolo tritato finemente.

Pappardelle con pasta di salame Ciauscolo, peperoni e germogli



Trafila pappardelle



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 550 g di semola rimacinata di grano duro
- 200 g di uova
- 40 ml di acqua tiepida

Per il sugo:

- 600 g di peperoni gialli
- 250 g di pasta di salame Ciauscolo o Chorizo
- 1 limone non trattato
- 1 mazzetto di germogli di crescione
- 1 mazzetto di germogli di senape
- 25 ml di olio Evo
- Sale
- Pepe



PREPARAZIONE

Posizionare la trafilatura per pappardelle. Nella vasca impastatrice versare la farina e azionare il programma per impastare; dopo 10 secondi inserire nell'apposita fessura l'acqua e i tuorli precedentemente miscelati. Quando la macchina inizierà a estrarre, tagliare le pappardelle a una lunghezza di circa 20-22 cm.

Pulire i peperoni e tagliarli a strisciole. Scaldare nel frattempo 15 ml di olio in una padella dai bordi alti in cui saltare i peperoni per 2-3'. Bagnarli quindi con un mestolo di acqua di cottura della pasta che nel frattempo sarà stata messa a cuocere in abbondante acqua salata.

Condire in un piatto la pasta di salame raccolta in piccole polpettine con il restante olio e la scorza grattugiata del limone.

Scolare la pasta al dente, saltarla in padella con i peperoni per 1', aggiungendo il succo del limone.

Fuori dal fuoco aggiungere la pasta di salame a piccole polpettine, i germogli e una generosa macinata di pepe.

Noodle speziati con verdure e gamberi



**Trafila
capelli d'angelo**



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 550 g di farina di frumento
- 200 g di uova

- 40 ml di acqua tiepida

Per il sugo:

- 250 g di zucchine
- 250 g di taccole
- 500 g di code di gamberi sgusciati
- 1 peperoncino rosso fresco grande
- 2 gambi di citronella (lemongrass)
- 3 cipollotti bianchi
- 5 cm di zenzero tritato fresco
- Succo di 1 lime e 1/2
- 4 cucchiaini di salsa di soia
- 3 cucchiaini di salsa di pesce thai (nam pla)
- 30 ml di olio di semi di sesamo



PREPARAZIONE

Innestare la trafila per capelli d'angelo. Nella vasca impastatrice versare la farina e azionare il programma per impastare; dopo qualche secondo inserire la miscela di acqua e uovo nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre, tagliare i capelli d'angelo a una lunghezza di circa 20-22 cm.

Iniziare con la preparazione delle verdure: spuntare e tagliare a fettine sottili le zucchine, spuntare le taccole e togliere il filo prima di tagliarle in diagonale in piccoli pezzi. Tagliare a rondelle il peperoncino, la citronella e i cipollotti.

Versare l'olio in un wok e, quando è ben caldo, far rosolare per 1' lo zenzero, la citronella e il peperoncino, aggiungere quindi le taccole, le zucchine, il cipollotto, la salsa di soia e quella di pesce e continuare a rosolare le verdure per altri 5'. Unire poi i gamberi precedentemente puliti e privati dell'intestino, continuando a far saltare il tutto in padella per altri 2'.

Nel frattempo lessare la pasta scolarla e saltarla nel wok con il sugo. Mescolare bene per insaporire e fuori dal fuoco irrorare con il succo di lime e servire.

Tajarin al tartufo bianco



**Trafila
capelli d'angelo**



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| • 550 g di farina di frumento | • 40 ml di acqua tiepida |
| • 200 g di uova | |

Per il sugo:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| • 200 g di burro | • 40 g di tartufo bianco pregiato |
| • 40 g di parmigiano | • 1 tuorlo d'uovo |
| • 1 bicchiere di brodo di carne | • Sale |



PREPARAZIONE

Posizionare la trafile per capelli d'angelo. Versare la farina nella vasca impastatrice, azionare il programma per impastare, aggiungere l'acqua e le uova precedentemente miscelate, dall'apposita fessura.

Quando la macchina inizierà a estrarre, tagliare i capelli d'angelo a una lunghezza di circa 20 cm.

A parte, sciogliere in un tegame il burro a fuoco moderato.

Togliere il tegame dal fuoco, unirvi il parmigiano grattugiato mescolando, aggiungervi il tuorlo d'uovo sbattuto con il sale e un bicchiere di brodo bollente. Riportare il tegame sul fuoco a fiamma bassa e fare addensare.

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata in ebollizione, scolarli non appena vengono a galla e mantecare con la salsa preparata.

Servire nei piatti individuali e a tavola aggiungere il tartufo tagliato a fettine sottilissime.

Maccheroni con acciughe, arancia e menta



Trafila maccheroni



INGREDIENTI

Per l'impasto:

• 500 g di farina di semola

• 170 ml di acqua tiepida

Per il sugo:

• 3 arance

• 4-5 rametti di menta fresca

• 15 acciughe sottolio

• Mollica di pane

• 2 spicchi d'aglio

• Olio Evo

• 100 ml di Cointreau

• Sale



PREPARAZIONE

Far rosolare brevemente l'aglio in camicia con l'olio.

Eliminare l'aglio, aggiungere le acciughe e farle sciogliere a fuoco medio.

Pelare a vivo l'arancia e aggiungere gli spicchi nella padella, il Cointreau e 3 rametti di menta.

Lasciar cuocere a fuoco medio fino a ottenere una crema piuttosto densa.

In un'altra padella, far rosolare la mollica di pane con poco olio d'oliva finché non risulterà croccante.

Infine, far cuocere la pasta, scolarla al dente e farla saltare nella crema di acciughe e arancia (eliminando prima i rametti di menta), aggiungere una macinata di pepe e distribuire la pasta nei piatti, finire con la mollica croccante, un rametto di menta fresca e la scorza grattugiata dell'arancia.

Maccheroni ai tre pomodori e ricotta salata



Trafila maccheroni



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 150 g di farina di semola integrale rimacinata
- 170 ml di acqua tiepida
- 250 g di farina di frumento integrale

Per il sugo:

- 450 g di pomodorini datterino
- 3 rametti di origano fresco
- 330 g di pomodori Piccadilly
- 6 foglie di basilico
- 300 g di pomodori San Marzano
- 3 cucchiaini di zucchero
- 60 g di cipolla
- Sale fino
- 3 rametti di maggiorana fresca
- 40 g di ricotta salata
- Olio Evo



PREPARAZIONE

Posizionare la trafile per maccheroni nel pasta maker. Versare le farine nella vasca impastatrice, azionare il programma per impastare e inserire nell'apposita fessura l'acqua. Quando il pasta maker inizierà a estrarre, tagliare i maccheroni. In una ciotola mettere lo zucchero, aggiungere la maggiorana tritata e mescolare.

Tagliare i pomodorini datterino a metà e disporli su una leccarda rivestita di carta da forno con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Distribuire il condimento di maggiorana e zucchero su ciascuna metà, irrorare con un filo di olio e infornare in forno ventilato preriscaldato a 200° per 20'. Lasciarli intiepidire, raccogliarli in un passaverdure e ridurli in salsa.

Tagliare a metà i San Marzano, togliere i semi e ridurli a pezzetti. Aggiungere olio, sale, origano e basilico spezzettato grossolanamente con le mani.

Incidere a croce la buccia dei Piccadilly e farli sbollentare per circa 30 secondi. Scolarli, pelarli con un coltellino, privarli dei semi e ottenere dei filetti.

Affettare la cipolla e farla soffriggere con un filo d'olio, aggiungendo un mestolo di acqua calda per non farla bruciare. Versare la salsa di pomodori ciliegino ottenuta in precedenza, mescolare e lasciar insaporire qualche istante. Quindi aggiungere anche i pomodori Piccadilly e i San Marzano. Far insaporire per 4-5'.

Cuocere i maccheroni, scolarli conservando un po' di acqua di cottura e passarli direttamente in padella. Mantecare con ricotta salata e aggiungere qualche foglia di basilico.

Cappelletti al cacao su vellutata di cicerchia



Trafila sfoglia



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| • 520 g di farina di frumento | • 200 g di uova |
| • 20 g di cacao amaro in polvere | • Sale |

Per il sugo:

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| • 600 g di brodo vegetale | • 1/2 cipolla |
| • 300 g di cicerchia | • 1 foglia di alloro |
| • 200 g di macinato di vitello | • Paprika dolce |
| • 80 g di pangrattato | • Olio Evo |
| • 30 g di Parmigiano grattugiato | • Sale e pepe |



PREPARAZIONE

Inserire la trafile per sfoglia nel pasta maker. Versare la farina e il cacao nella vasca impastatrice, avviare il programma per impastare ed estrarre e inserire le uova (aggiungere un cucchiaino d'acqua se il cacao dovesse assorbire molto liquido) nell'apposita fessura. Quando la macchina inizierà a estrarre, tagliare la sfoglia per ottenere poi quadratini da 5 cm di lato. Mettere in ammollo la cicerchia per almeno 24 ore in acqua tiepida e salata, avendo l'accortezza di cambiare l'acqua almeno 3-4 volte nelle 24 ore. Scolarla, sciacquarla e lessarla partendo da acqua fredda e non salata, aggiungendo l'alloro e la cipolla a fettine. Una volta cotta scolarla, tenerne da parte alcune per completare il piatto alla fine, eliminare l'alloro, passare nel passaverdure per eliminare la corteccia e poi frullare in crema nel frullatore per ottenere una vellutata fine e setosa, unendo un cucchiaino di acqua di cottura se risultasse troppo densa. Rosolare la polpa di vitello in un filo d'olio per 2-3', bagnandola con il brodo vegetale, ridurre la fiamma e cuocere per altri 10' senza farla asciugare completamente. Togliere la carne dal fuoco, mescolare con il pangrattato, il Parmigiano, il sale e il pepe e frullare il composto per farne la farcia. Sui quadretti di pasta al cacao che abbiamo preparato distribuire una noce di farcia e formare i cappelletti. Lessare i cappelletti in acqua bollente, scolarli e condirli con un filo d'olio. Distribuire nei piatti individuali la vellutata di cicerchia e i cappelletti, completando con le cicerchie tenute da parte e una spolverata di paprika.

Fettuccine nere alle vongole e datterino giallo



Trafila fettuccine



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 550 g di farina di frumento
- 200 g di uova

• 30 ml di acqua tiepida

• 1 bustina di nero di seppia

Per il sugo:

- 1,5 kg di vongole veraci
- 2 spicchi d'aglio
- 2 scalogni
- 12 datterini gialli

• 1 bicchiere di vino bianco secco

• Olio Evo

• Sale

• Pepe



PREPARAZIONE

Posizionare la trafile per fettuccine nel pasta maker. Versare la farina nella vasca impastatrice, azionare il programma per impastare ed estrarre e inserire l'acqua col nero di seppia e le uova, precedentemente miscelate, nell'apposita fessura. Quando il pasta maker inizierà a estrarre, tagliare le fettuccine a una lunghezza di circa 20 cm o comunque della lunghezza desiderata.

In una sauteuse scaldare abbondante olio Evo e soffriggere gli spicchi d'aglio e lo scalogno. Aggiungere le vongole, precedentemente spurgate dalla sabbia, e sfumare con il vino, lasciando evaporare l'alcool.

Coprire fino all'apertura di tutti i molluschi. Regolare di sale se occorre.

Cuocere in acqua salata le fettuccine al nero di seppia, scolarle e saltarle con le vongole aggiungendo un mestolo di acqua di cottura. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e continuare a cuocere per 30".

Servire in tavola con una generosa macinata di pepe.



Conosci già tutti i prodotti della linea Masterpro?

**Vai sul sito www.masterproitalia.it
e sprigiona la tua creatività in cucina!**

Masterpro
by
Carlo Cracco



ASSISTENZA TECNICA E SERVIZIO CLIENTI

mail: info.italia@bergnereurope.com

tel: +39 0733 1890200


by
Carlo Cracco