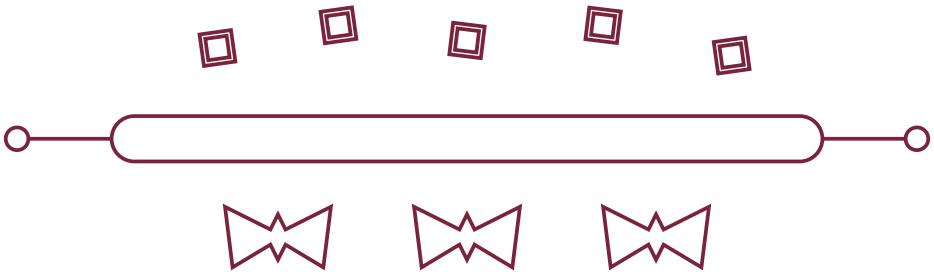
MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

DO YOUR PASTA

Instructions and recipes for the pasta-making kit



SK • CZ • HU • RO • PL • SI • HR • BG • GR

Slovenčina

SÚPRAVA NA VÝROBU CESTOVÍN

Návod na prípravu farebného cesta, tvarovanie tagliatelle, farfalle a raviol, prípravu náplní a omáčok.

Obsah súpravy

3 farbiace prášky: špenát, tekvica a cvikla; 2 zmesi korenia: Keep It Classic a Spice It Up; valček; krájacie koliesko; vykrajovač na ravioli; brožúra a pozvánka. Ďalej potrebujete: múku, vajcia a soľ.

Farebné cestovinové cesto - 4 porcie

Suroviny: 360 g hladkej univerzálnej múky a ďalšia na valkanie; 1 ČL soli; 4 veľké vajcia; 2 PL zvoleného farbiaceho prášku.
Postup: 1. Vidličkou premiešajte múku, soľ a farbiaci prášok. 2. V strede vytvorte hlbokú jamku a rozklepnite do nej vajcia. Vidličkou ich rozmiešajte a postupne zapracujte suchú zmes. 3. Keď je cesto mäkké, preložte ho na pomúčenú plochu. Skladajte ho, kým spevnie, potom ho hánkami a dlaňou miesite, kým nebude hladké, pružné a bez vzduchových bublín. Podľa potreby pridajte múku. 4. Zabaľte ho a nechajte 30 minút odpočívať pri izbovej teplote alebo najviac 24 hodín v chladničke. Pred použitím nechajte vychladené cesto zohriať na izbovú teplotu, čo môže trvať až 2 hodiny.

Prírodné farby môžu po uvarení zosvetlieť. Prášky môžu zafarbiť ruky a odev, preto používajte rukavice a zásteru.

Tvarovanie cestovín

Tagliatelle: Cesto vyvaľkajte na pomúčenej ploche na hrúbku papiera. Kolieskom nakrájajte pásy široké približne 8 mm. Pomúčte ich, sušte aspoň 15 minút a varte 3-4 minúty v dostatočnom množstve osolenej vriacej vody.
Farfalle: Cesto vyvaľkajte čo najtenšie. Nakrájajte ho na pásy a potom na obdĺžniky približne 3 x 5 cm. Každý obdĺžnik stlačte palcom a ukazovákom v strede. Pomúčte, sušte aspoň 15 minút a varte 3-5 minút.
Ravioli: Vyvaľkajte dva pláty o niečo hrubšie ako platobná karta. Na prvom pláte zľahka naznačte vykrajovačom polohu raviol, ešte ich nevykrajujte. Okraje navlhčite trochou vody, do stredu dajte 1 PL náplne a prikryte druhým plátom. Suchými, mierne pomúčenými prstami vytlačte vzduch a okraje utesnite. Vykrajovač namočte do múky, ravioli vykrojte a skontrolujte uzavretie. Varte 6-8 minút.

Náplne do raviol

Nasledujúce množstvá sú približne na 4 porcie. Náplň nechajte pred plnením úplne vychladnúť.

Mozzarella a sušené paradajky

Suroviny: 125 g mozzarelly; 125 g ricotty; 6 sušených paradajok; 1 PL Keep It Classic.
Postup: Ricottu nechajte 5-10 minút odkvapkať v jemnom site vystlanom utierkou. Paradajky a mozzarellu nasekajte nadrobno, premiešajte s ricottou a korením a úplne vychladťte.

Mozzarella sa pri varení topí a môže ravioli otvoriť. Použite radšej menšie množstvo náplne.

Letná zeleninová náplň

Suroviny: 1 veľká červená paprika, nahrubo nakrájaná; 80 g sušených paradajok; 125 g ricotty; soľ a čierne korenie; 1/2 PL Spice It Up.
Postup: Papriku pokvapkajte olejom a pečte na papieri pri 180 °C približne 20 minút. Rozmixujte ju s paradajkami, ricottou a korením. Zmes úplne vychladťte.

Ricotta a špenát

Suroviny: 250 g ricotty; 280 g čerstvého alebo rozmrazeného špenátu; 1 veľké vajce; 85 g strúhaného parmezánu; 1/2 ČL muškátového orieška; 1 PL Keep It Classic; čierne korenie.
Postup: Ricottu nechajte 5-10 minút odkvapkať. Špenát blanšírujte 30 sekúnd v osolenej vode, schladťte, vytlačte vodu a nasekajte. Zmiešajte všetky suroviny a úplne vychladťte.

Výdatná hovädzia náplň

Suroviny: 300 g mletého hovädzieho mäsa; 1 malá cibuľa; 1 stonka zeleru; 1 mrkva; 1-2 strúčiky cesnaku; 45 g parmezánu; 180 ml bieleho vína; 2 PL olivového oleja; 2 ČL rozmarínu; 1 ČL tymianu; 2 ČL Spice It Up.
Postup: Na oleji zmäknite cibuľu, zeler a mrkvu, pridajte cesnak a odložte. V tej istej panvici opečte mäso, rozdeľte ho lyžicou a podlejte vínom. Vráťte zeleninu, pridajte bylinky a korenie a varte do zhustnutia. Odstavte, vmiešajte parmezán a úplne vychladťte.

Pikantnosť sa rozvíja postupne. Množstvo korenia upravte podľa chuti.

Omáčky - 4 porcie

Omáčku podávajte s odporúčaným druhom cestovín alebo podľa vlastnej voľby.

Klasická paradajková omáčka

Odporúčanie: ravioli. Suroviny: 1 PL olivového oleja; 1 strúčik cesnaku; 1 biela cibuľa; 1 PL paradajkového pretlaku; 2 konzervy lúpaných paradajok po 425 g; soľ; čierne korenie; 1 ČL cukru; bazalka; plocholistý petržlen; 1 ČL Keep It Classic.
Postup: Na oleji 3-4 minúty zmäknite cesnak a cibuľu bez zhnednutia. Pridajte pretlak a miešajte 1 minútu. Pridajte paradajky a varte 8-10 minút do zhustnutia. Dochuťte ostatnými surovinami.

Pikantná paradajkovo-smotanová omáčka

Odporúčanie: tagliatelle. Suroviny: 2 1/2 PL pretlaku; 3 strúčiky cesnaku; 1 cibuľa; 1 PL Spice It Up; 1 PL údenej papriky; 1 PL Keep It Classic; 1 PL oleja; 125 g krémového syra alebo smotany; 480 ml vývaru alebo vody; voliteľne 1 bujón.
Postup: Na oleji zmäknite cibuľu, potom minútu cesnak. Pridajte pretlak a koreniny a 2 minúty miešajte na miernom ohni. Vmiešajte syr a vývar, varte 1-2 minúty. Pridajte uvarené cestoviny a podávajte.

Zelená špenátová omáčka

Odporúčanie: farfalle. Suroviny: 80 g baby špenátu; hrsť bazalky; 5 PL oleja; 2 strúčiky cesnaku; 1/4 ČL čili vločiek; 40 g parmezánu a ďalší na podávanie; 1 1/2 PL citrónovej šťavy; 1 PL Keep It Classic.
Postup: Pripravte ľadový kúpeľ. Špenát a bazalku blanšírujte 30 sekúnd a schladťte. Na miernom ohni zohrejte olej s cesnakom a čili bez pripálenia. Všetko rozmixujte s parmezánom, citrónom a korením dohladka.

Pikantná syrová omáčka

Odporúčanie: ravioli s hovädzou náplňou. Suroviny: 40 g masla; 25 g múky; 480 ml mlieka; 340 g výrazného čedaru; 1/2 ČL horčicového prášku; 1 ČL Spice It Up; voliteľne petržlen.
Postup: Roztopte maslo, zašľahajte múku a 30-60 sekúnd povarte. Za stáleho šľahania pomaly prilievajte mlieko. Asi 5 minút varte do zhustnutia, pridajte horčicu a korenie. Odstavte, vmiešajte 2/3 syra a potom cestoviny. Preložte do zapekacej nádoby, posypte zvyškom syra a pečte pri 180 °C 15-25 minút. Podávajte ihneď.

Čeština

SADA NA VÝROBU TĚSTOVIN

Návod k přípravě barevného těsta, tvarování tagliatelle, farfalle a raviol, přípravě náplní a omáček.

Obsah sady

3 barvicí prášky: špenát, dýně a červená řepa; 2 směsi koření: Keep It Classic a Spice It Up; váleček; krájecí kolečko; vykrajovátko na ravioli; brožura a pozvánka. Dále potřebujete: mouku, vejce a sůl.

Barevné těstovinové těsto - 4 porce

Suroviny: 360 g hladké univerzální mouky a další na válení; 1 lžička soli; 4 velká vejce; 2 lžíce zvoleného barvicího prášku.
Postup: 1. Vidličkou promíchejte mouku, sůl a prášek. 2. Uprostřed vytvořte důlek, rozklepněte do něj vejce a postupně zapracujte suchou směs. 3. Měkké těsto přeneste na pomoučenou plochu. Překládejte je do zpevnění a potom hněťte klouby prstů a dlaní, dokud nebude hladké, pružné a bez vzduchových bublin. 4. Zabalte a nechte 30 minut odpočívat při pokojové teplotě nebo nejvýše 24 hodin v chladničce. Vychlazené těsto před použitím vratte na pokojovou teplotu, což může trvat až 2 hodiny.

Přírodní barvy mohou po uvaření zesvětlit. Prášky mohou obarvit ruce a oděv, proto použijte rukavice a zástěru.

Tvarování těstovin

Tagliatelle: Vyválejte na tloušťku papíru, nakrájejte asi 8 mm široké pásky, poprašte moukou, sušte alespoň 15 minut a vařte 3-4 minuty v osolené vroucí vodě.
Farfalle: Vyválejte co nejtenčeji, nakrájejte na obdélníky asi 3 x 5 cm a uprostřed je sevřete palcem a ukazovákem. Sušte 15 minut a vařte 3-5 minut.
Ravioli: Vyválejte dva pláty o něco silnější než platební karta. Na prvním pouze vyznačte polohu vykrajovátkem. Okraje navlhčete, doprostřed dejte 1 lžíci náplně a přikryjte druhým plátem. Vytlačte vzduch, utěsněte, vykrojte pomoučeným vykrajovátkem a vařte 6-8 minut.

Náplně do raviol

Všechna množství jsou přibližně na 4 porce. Náplň před použitím zcela vychlaďte.

Mozzarella a sušená rajčata

Suroviny: 125 g mozzarelly; 125 g ricotty; 6 sušených rajčat; 1 lžíce Keep It Classic. Postup: Ricottu nechte 5-10 minut okapat v jemném sítu s utěrkou. Rajčata a mozzarellu nasekejte, vše promíchejte a vychlaďte.

Mozzarella se taví a může ravioli otevřít. Použijte menší množství náplně.

Letní zeleninová náplň

Suroviny: 1 velká červená paprika; 80 g sušených rajčat; 125 g ricotty; sůl a pepř; 1/2 lžíce Spice It Up. Postup: Papriku pokapejte olejem a pečte při 180 °C asi 20 minut. Rozmixujte s ostatními surovinami a vychlaďte.

Ricotta a špenát

Suroviny: 250 g ricotty; 280 g špenátu; 1 vejce; 85 g parmazánu; 1/2 lžičky muškátového oříšku; 1 lžíce Keep It Classic; pepř. Postup: Ricottu nechte okapat. Špenát blanšírujte 30 sekund, zchlaďte, vymačkejte a nasekejte. Smíchejte všechny suroviny a vychlaďte.

Hovězí náplň

Suroviny: 300 g mletého hovězího; 1 cibule; 1 řapík celeru; 1 mrkev; 1-2 stroužky česneku; 45 g parmazánu; 180 ml bílého vína; 2 lžíce oleje; 2 lžičky rozmarýnu; 1 lžička tymiánu; 2 lžičky Spice It Up.
Postup: Na oleji změkčete zeleninu, přidejte česnek a odložte. Opečte maso, podlijte vínem, vraťte zeleninu, přidejte bylinky a koření a vařte do zhoustnutí. Odstavte, vmíchejte parmazán a vychlaďte.

Omáčky - 4 porce

Omáčku podávejte s doporučeným druhem těstovin nebo podle vlastní volby.

Klasická rajčatová omáčka

K raviolám. 1 lžíce oleje; 1 stroužek česneku; 1 cibule; 1 lžíce protlaku; 2 x 425 g loupaných rajčat; sůl, pepř, 1 lžička cukru, bazalka, petržel, 1 lžička Keep It Classic. Cibuli a česnek změkčete 3-4 minuty, přidejte protlak na 1 minutu, potom rajčata. Vařte 8-10 minut do zhoustnutí a dochuťte.

Pikantní rajčatovo-smetanová omáčka

K tagliatelle. 2 1/2 lžíce protlaku; 3 stroužky česneku; 1 cibule; po 1 lžíci Spice It Up, uzené papriky, Keep It Classic a oleje; 125 g krémového sýra nebo smetany; 480 ml vývaru či vody. Změkčete cibuli a česnek, přidejte protlak a koření na 2 minuty. Vmíchejte sýr a tekutinu, vařte 1-2 minuty a promíchejte s těstovinami.

Zelená špenátová omáčka

K farfalle. 80 g baby špenátu; hrst bazalky; 5 lžic oleje; 2 stroužky česneku; 1/4 lžičky chilli; 40 g parmazánu; 1 1/2 lžíce citronu; 1 lžíce Keep It Classic. Zelené listy blanšírujte 30 sekund a zchlaďte. Na mírném ohni prohřejte česnek a chilli v oleji. Vše rozmixujte dohladka.

Pikantní sýrová omáčka

K hovězím raviolám. 40 g másla; 25 g mouky; 480 ml mléka; 340 g čedaru; 1/2 lžičky hořčičného prášku; 1 lžička Spice It Up. Z másla a mouky připravte jíšku, pomalu zašlehejte mléko a asi 5 minut zahušťujte. Přidejte hořčici, koření a 2/3 sýra. Vmíchejte těstoviny, posypte zbylým sýrem a pečte při 180 °C 15-25 minut.

Magyar

HÁZI TÉSZTAKÉSZÍTŐ KÉSZLET

Útmutató színes tészta készítéséhez, tagliatelle, farfalle és ravioli formázásához, valamint töltelékekhez és szószokhoz.

A készlet tartalma

3 színezőpor: spenót, sütőtök és cékla; 2 fűszerkeverék: Keep It Classic és Spice It Up; sodrófa; vágókerék; raviolikiszúró; füzet és meghívókártya. Ezenkívül szükséges: liszt, tojás és só.

Színes tészta - 4 adag

Hozzávalók: 360 g finomliszt és további liszt a nyújtáshoz; 1 tk só; 4 nagy tojás; 2 ek választott színezőpor. Elkészítés: Keverje össze a lisztet, sót és port. Készítsen mélyedést, üsse bele a tojásokat, majd villával fokozatosan dolgozza össze. Lisztezett felületen hajtogassa, majd kézfejjel és tenyérrel gyúrja simára és rugalmasra. Csomagolja be, pihentesse 30 percig szobahőmérsékleten vagy legfeljebb 24 óráig hűtőben. A hűtött tésztát használat előtt melegítse szobahőmérsékletre, ez akár 2 óra is lehet.

A természetes színek főzéskor halványodhatnak. A porok foltot hagyhatnak, ezért használjon kesztyűt és kötényt.

Formázás

Tagliatelle: Nyújtsa papírvékonyra, vágja kb. 8 mm széles csíkokra, lisztezze, szárítsa legalább 15 percig, majd főzze 3-4 percig sós vízben. Farfalle: Nyújtsa nagyon vékonyra, vágja 3 x 5 cm-es téglalapokra, középen csípje össze. Szárítsa 15 percig, főzze 3-5 percig. Ravioli: Nyújtson két, bankkártyánál kissé vastagabb lapot. Az elsőn jelölje ki a formákat, nedvesítse a széleket, tegyen középre 1 ek tölteléket, fedje be a másik lappal, nyomja ki a levegőt és zárja le. Lisztezett kiszúróval vágja ki, főzze 6-8 percig.

Raviolitöltelékek

Az adagok 4 személyre szólnak. A tölteléket felhasználás előtt teljesen hűtse ki.

Mozzarella és aszalt paradicsom

125 g mozzarella; 125 g ricotta; 6 aszalt paradicsom; 1 ek Keep It Classic. A ricottát kendővel bélelt szűrőben 5-10 percig csepegtesse. Aprítsa fel a paradicsomot és mozzarellát, keverje össze, majd hűtse ki.

A mozzarella megolvad és szétnyithatja a raviolit, ezért kevés tölteléket használjon.

Nyári zöldséges töltelék

1 nagy piros paprika; 80 g aszalt paradicsom; 125 g ricotta; só, bors; 1/2 ek Spice It Up. A paprikát olajjal 180 °C-on kb. 20 percig süsse. Turmixolja a többi hozzávalóval és hűtse ki.

Ricotta és spenót

250 g ricotta; 280 g spenót; 1 tojás; 85 g parmezán; 1/2 tk szerecsendió; 1 ek Keep It Classic; bors. A ricottát csepegtesse le. A spenótot 30 másodpercig blansírozza, hűtse, nyomkodja ki és aprítsa. Keverjen össze mindent és hűtse ki.

Marhahúsos töltelék

300 g darált marha; 1 hagyma; 1 zellerszár; 1 sárgarépa; 1-2 gerezd fokhagyma; 45 g parmezán; 180 ml fehérbor; 2 ek olaj; 2 tk rozmaring; 1 tk kakukkfű; 2 tk Spice It Up. Pirítsa puhára a zöldségeket, tegye félre. Barnítsa meg a húst, öntse fel borral, adja vissza a zöldséget és a fűszereket, sűrítse be. Vegye le a tűzről, keverje bele a parmezánt és hűtse ki.

Szószok - 4 adag

A szószokat az ajánlott vagy tetszőleges tésztával tálalhatja.

Klasszikus paradicsomszósz

Raviolihoz. 1 ek olaj; 1 gerezd fokhagyma; 1 hagyma; 1 ek paradicsompüré; 2 x 425 g hámozott paradicsom; só, bors, 1 tk cukor, bazsalikom, petrezselyem, 1 tk Keep It Classic. A hagymát és fokhagymát 3-4 percig párolja, adja hozzá a pürét 1 percre, majd a paradicsomot. Főzze 8-10 percig, ízesítse.

Csípős paradicsomos tejszínszósz

Tagliatelléhez. 2 1/2 ek püré; 3 gerezd fokhagyma; 1 hagyma; 1-1 ek Spice It Up, füstölt paprika, Keep It Classic és olaj; 125 g krémsajt vagy tejszín; 480 ml alaplé vagy víz. Párolja a hagymát és fokhagymát, keverje hozzá a pürét és fűszereket 2 percre. Adja hozzá a sajtot és folyadékot, főzze 1-2 percig, majd keverje a tésztához.

Zöld spenótszósz

Farfalle tésztához. 80 g bébispenót; bazsalikom; 5 ek olaj; 2 gerezd fokhagyma; 1/4 tk chili; 40 g parmezán; 1 1/2 ek citromlé; 1 ek Keep It Classic. A zöldeket 30 másodpercig blansírozza és jeges vízben hűtse. Az olajon kíméletesen melegítse a fokhagymát és chilit. Turmixolja össze az összes hozzávalót.

Csípős sajtszósz

Marhahúsos raviolihoz. 40 g vaj; 25 g liszt; 480 ml tej; 340 g cheddar; 1/2 tk mustárpor; 1 tk Spice It Up. Készítsen világos rántást, lassan keverje hozzá a tejet és kb. 5 percig sűrítse. Adja hozzá a mustárt, fűszert és a sajt 2/3-át. Keverje bele a tésztát, szórja rá a maradék sajtot és süsse 180 °C-on 15-25 percig.

Română

SET PENTRU PREPARAREA PASTELOR

Instrucțiuni pentru aluat colorat, modelarea tagliatellelor, farfallelor și raviolilor, umpluturi și sosuri.

Conținutul setului

3 pudre colorante: spanac, dovleac și sfeclă; 2 amestecuri de condimente: Keep It Classic și Spice It Up; sucitor; rotiță de tăiat; ștampilă pentru ravioli; broșură și invitație. Mai aveți nevoie de: făină, ouă și sare.

Aluat colorat - 4 porții

Ingrediente: 360 g făină universală și făină pentru întins; 1 linguriță sare; 4 ouă mari; 2 linguri pudră colorantă. Mod de lucru: Amestecați făina, sarea și pudra. Faceți o adâncitură, adăugați ouăle și încorporați treptat amestecul uscat. Pe o suprafață cu făină, pliați apoi frământați cu articulațiile și podul palmei până când aluatul este neted, elastic și fără bule. Înfășurați și lăsați 30 de minute la temperatura camerei sau cel mult 24 de ore la frigider. Readuceți aluatul rece la temperatura camerei, proces ce poate dura până la 2 ore.

Culorile naturale se pot estompa la gătire. Pudrele pot păta mâinile și hainele, folosiți mănuși și șorț.

Modelarea pastelor

Tagliatelle: Întindeți aluatul cât o foaie de hârtie, tăiați fâșii de aproximativ 8 mm, pudrați, uscați 15 minute și fierbeți 3-4 minute. Farfalle: Întindeți foarte subțire, tăiați dreptunghiuri de circa 3 x 5 cm și strângeți centrul între degete. Uscați 15 minute și fierbeți 3-5 minute. Ravioli: Întindeți două foi puțin mai groase decât un card. Marcați prima foaie fără a o tăia, umeziți marginile, puneți 1 lingură de umplutură, acoperiți cu a doua foaie, eliminați aerul și sigilați. Decupați cu ștampila pudrată și fierbeți 6-8 minute.

Umpluturi pentru ravioli

Cantitățile sunt pentru aproximativ 4 porții. Răciți complet umplutura înainte de folosire.

Mozzarella și roșii uscate

125 g mozzarella; 125 g ricotta; 6 roșii uscate; 1 lingură Keep It Classic. Scurgeți ricotta 5-10 minute într-o sită fină căptușită. Tocați roșiile și mozzarella, amestecați și răciți.

Mozzarella se topește și poate deschide raviolii. Folosiți mai puțină umplutură.

Umplutură de legume de vară

1 ardei roșu mare; 80 g roșii uscate; 125 g ricotta; sare, piper; 1/2 lingură Spice It Up. Coaceți ardeiul stropit cu ulei la 180 °C circa 20 de minute. Mixați cu restul ingredientelor și răciți.

Ricotta și spanac

250 g ricotta; 280 g spanac; 1 ou; 85 g parmezan; 1/2 linguriță nucșoară; 1 lingură Keep It Classic; piper. Scurgeți ricotta. Opăriți spanacul 30 de secunde, răciți, stoarceți și tocați. Amestecați toate ingredientele și răciți.

Umplutură consistentă de vită

300 g carne tocată de vită; 1 ceapă; 1 tijă de țelină; 1 morcov; 1-2 căței usturoi; 45 g parmezan; 180 ml vin alb; 2 linguri ulei; 2 linguriță rozmarin; 1 linguriță cimbru; 2 linguriță Spice It Up. Înmuiați legumele în ulei și puneți-le deoparte. Rumeniți carnea, stingeți cu vin, readăugați legumele, verdețurile și condimentele. Fierbeți până se îngroașă, luați de pe foc, adăugați parmezanul și răciți.

Sosuri - 4 porții

Serviți cu tipul recomandat de paste sau după preferință.

Sos clasic de roșii

Pentru ravioli. 1 lingură ulei; 1 cățel usturoi; 1 ceapă; 1 lingură pastă de roșii; 2 x 425 g roșii decojite; sare, piper, 1 linguriță zahăr, busuioc, pătrunjel, 1 linguriță Keep It Classic. Căliți ceapa și usturoiul 3-4 minute, adăugați pasta 1 minut, apoi roșiile. Fierbeți 8-10 minute și asezonați.

Sos picant cremos de roșii

Pentru tagliatelle. 2 1/2 linguri pastă; 3 căței usturoi; 1 ceapă; câte 1 lingură Spice It Up, boia afumată, Keep It Classic și ulei; 125 g cremă de brânză sau smântână; 480 ml supă sau apă. Căliți ceapa și usturoiul, adăugați pasta și condimentele 2 minute. Încorporați brânza și lichidul, gătiți 1-2 minute și amestecați cu pastele.

Sos verde de spanac

Pentru farfalle. 80 g baby spanac; busuioc; 5 linguri ulei; 2 căței usturoi; 1/4 linguriță fulgi chili; 40 g parmezan; 1 1/2 linguri suc de lămâie; 1 lingură Keep It Classic. Opăriți verdeața 30 de secunde și răciți în gheață. Încălziți ușor usturoiul și chili în ulei. Mixați toate ingredientele fin.

Sos picant cu brânză

Pentru ravioli cu vită. 40 g unt; 25 g făină; 480 ml lapte; 340 g cheddar; 1/2 linguriță pudră de muștar; 1 linguriță Spice It Up. Faceți un rântaș, turnați încet laptele și îngroșați circa 5 minute. Adăugați muștarul, condimentul și 2/3 din brânză. Amestecați pastele, presărați restul de brânză și coaceți la 180 °C timp de 15-25 minute.

Polski

ZESTAW DO ROBIENIA MAKARONU

Instrukcja przygotowania kolorowego ciasta, formowania tagliatelle, farfalle i ravioli oraz przygotowania farszów i sosów.

Zawartość zestawu

3 proszki barwiące: szpinak, dynia i burak; 2 mieszanki przypraw: Keep It Classic i Spice It Up; wałek; radełko; wykrawacz do ravioli; broszura i zaproszenie. Dodatkowo potrzebne: mąka, jajka i sól.

Kolorowe ciasto - 4 porcje

Składniki: 360 g mąki uniwersalnej i dodatkowa do wałkowania; 1 łyżeczka soli; 4 duże jajka; 2 łyżki wybranego proszku. Przygotowanie: Wymieszaj mąkę, sól i proszek. Zrób wgłębienie, wbij jajka i stopniowo połącz widelcem. Na oprószonym blacie składaj, a potem wyrabiaj kostkami palców i nasadą dłoni, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i bez pęcherzyków. Zawiń i odstaw na 30 minut w temperaturze pokojowej lub do 24 godzin w lodówce. Schłodzone ciasto doprowadź do temperatury pokojowej, co może potrwać do 2 godzin.

> Naturalny kolor może blednąć podczas gotowania. Proszki mogą plamić, dlatego używaj rękawiczek i fartucha.

Formowanie makaronu

Tagliatelle: Rozwałkuj na grubość papieru, potnij na paski około 8 mm, oprósz, susz 15 minut i gotuj 3-4 minuty. Farfalle: Rozwałkuj bardzo cienko, pokrój na prostokąty około 3 x 5 cm i ściśnij pośrodku. Susz 15 minut i gotuj 3-5 minut. Ravioli: Rozwałkuj dwa płaty nieco grubsze od karty. Na pierwszym zaznacz miejsca wykrawaczem, zwilż brzegi, nałóż po 1 łyżce farszu, przykryj drugim płatem, usuń powietrze i uszczelnij. Wytnij oprószonym wykrawaczem i gotuj 6-8 minut.

Farsze do ravioli

Ilości są przewidziane na około 4 porcje. Przed napełnianiem całkowicie ostudź farsz.

Mozzarella i suszone pomidory

125 g mozzarelli; 125 g ricotty; 6 suszonych pomidorów; 1 łyżka Keep It Classic. Odsączaj ricottę 5-10 minut w drobnym sicie wyłożonym ściereczką. Posiekaj pomidory i mozzarellę, wymieszaj i schłodź.

> Mozzarella topi się i może otworzyć ravioli, dlatego użyj mniejszej ilości farszu.

Letni farsz warzywny

1 duża czerwona papryka; 80 g suszonych pomidorów; 125 g ricotty; sól, pieprz; 1/2 łyżki Spice It Up. Paprykę skrop olejem i piecz w 180 °C około 20 minut. Zblenduj z resztą składników i ostudź.

Ricotta i szpinak

250 g ricotty; 280 g szpinaku; 1 jajko; 85 g parmezanu; 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej; 1 łyżka Keep It Classic; pieprz. Odsącz ricottę. Szpinak blanszuj 30 sekund, schłodź, odciśnij i posiekaj. Połącz składniki i ostudź.

Farsz wołowy

300 g mielonej wołowiny; 1 cebula; 1 łodyga selera; 1 marchew; 1-2 ząbki czosnku; 45 g parmezanu; 180 ml białego wina; 2 łyżki oleju; 2 łyżeczki rozmarynu; 1 łyżeczka tymianku; 2 łyżeczki Spice It Up. Zmiękcz warzywa na oleju i odłóż. Zrumień mięso, wlej wino, dodaj warzywa, zioła i przyprawę. Gotuj do zgęstnienia, zdejmij z ognia, dodaj parmezan i ostudź.

Sosy - 4 porcje

Podawaj z zalecanym rodzajem makaronu lub według uznania.

Klasyczny sos pomidorowy

Do ravioli. 1 łyżka oleju; 1 ząbek czosnku; 1 cebula; 1 łyżka koncentratu; 2 x 425 g obranych pomidorów; sól, pieprz, 1 łyżeczka cukru, bazylia, pietruszka, 1 łyżeczka Keep It Classic. Duś cebulę i czosnek 3-4 minuty, dodaj koncentrat na 1 minutę, potem pomidory. Gotuj 8-10 minut i dopraw.

Pikantny kremowy sos pomidorowy

Do tagliatelle. 2 1/2 łyżki koncentratu; 3 ząbki czosnku; 1 cebula; po 1 łyżce Spice It Up, wędzonej papryki, Keep It Classic i oleju; 125 g serka śmietankowego lub śmietanki; 480 ml bulionu lub wody. Zmiękcz cebulę i czosnek, dodaj koncentrat i przyprawy na 2 minuty. Dodaj serek i płyn, gotuj 1-2 minuty i wymieszaj z makaronem.

Zielony sos szpinakowy

Do farfalle. 80 g baby szpinaku; bazylia; 5 łyżek oleju; 2 ząbki czosnku; 1/4 łyżeczki chili; 40 g parmezanu; 1 1/2 łyżki soku z cytryny; 1 łyżka Keep It Classic. Blanszuj liście 30 sekund i schłodź w lodzie. Delikatnie podgrzej czosnek i chili w oleju. Zblenduj wszystko na gładko.

Pikantny sos serowy

Do ravioli z wołowiną. 40 g masła; 25 g mąki; 480 ml mleka; 340 g cheddara; 1/2 łyżeczki musztardy w proszku; 1 łyżeczka Spice It Up. Zrób zasmażkę, powoli wlej mleko i zagęszczaj około 5 minut. Dodaj musztardę, przyprawę i 2/3 sera. Wymieszaj z makaronem, posyp resztą sera i piecz w 180 °C przez 15-25 minut.

Slovenščina

KOMPLET ZA IZDELAVO TESTENIN

Navodila za barvno testo, oblikovanje tagliatell, farfall in raviolov ter pripravo nadevov in omak.

Vsebina kompleta

3 barvni praški: špinača, buča in rdeča pesa; 2 mešanici začimb: Keep It Classic in Spice It Up; valjar; rezalno kolesce; model za raviole; knjižica in vabilo. Dodatno potrebujete: moko, jajca in sol.

Barvno testo - 4 porcije

Sestavine: 360 g večnamenske moke in moka za valjanje; 1 čajna žlička soli; 4 velika jajca; 2 jedilni žlici izbranega barvnega praška. Zmešajte moko, sol in prašek. Naredite jamico, dodajte jajca in jih z vilicami postopoma vmešajte. Na pomokani površini testo prepogibajte in gnetite, dokler ni gladko, prožno in brez mehurčkov. Zavijte ga in pustite 30 minut pri sobni temperaturi ali do 24 ur v hladilniku. Ohlajeno testo pred uporabo segrejte na sobno temperaturo, kar lahko traja do 2 uri.

Naravne barve lahko med kuhanjem zbledijo. Praški lahko puščajo madeže, zato uporabite rokavice in predpasnik.

Oblikovanje

Tagliatelle: Razvaljajte na debelino papirja, narežite približno 8 mm široke trakove, pomokajte, sušite 15 minut in kuhajte 3-4 minute. Farfalle: Razvaljajte zelo tanko, narežite pravokotnike 3 x 5 cm in jih stisnite na sredini. Sušite 15 minut in kuhajte 3-5 minut. Ravioli: Razvaljajte dva lista, nekoliko debelejša od kartice. Na prvem označite položaje, navlažite robove, dodajte 1 žlico nadeva, prekrijte z drugim listom, iztisnite zrak in zatesnite. Izrežite s pomokanim modelom in kuhajte 6-8 minut.

Nadevi za raviole

Količine so za približno 4 porcije. Nadev pred uporabo popolnoma ohladite.

Mocarela in sušeni paradižniki

125 g mocarele; 125 g rikote; 6 sušenih paradižnikov; 1 žlica Keep It Classic. Rikoto odcejajte 5-10 minut v cedilu s krpo. Paradižnik in mocarelo sesekljajte, zmešajte in ohladite.

Mocarela se topi in lahko odpre raviole, zato uporabite manj nadeva.

Poletni zelenjavni nadev

1 velika rdeča paprika; 80 g sušenih paradižnikov; 125 g rikote; sol, poper; 1/2 žlice Spice It Up. Papriko pokapajte z oljem in pecite pri 180 °C približno 20 minut. Zmešajte z drugimi sestavinami in ohladite.

Rikota in špinača

250 g rikote; 280 g špinače; 1 jajce; 85 g parmezana; 1/2 žličke muškatnega oreščka; 1 žlica Keep It Classic; poper. Rikoto odcedite. Špinačo blanširajte 30 sekund, ohladite, ožemite in sesekljajte. Vse zmešajte in ohladite.

Goveji nadev

300 g mlete govedine; 1 čebula; 1 steblo zelene; 1 korenček; 1-2 stroka česna; 45 g parmezana; 180 ml belega vina; 2 žlici olja; 2 žlički rožmarina; 1 žlička timijana; 2 žlički Spice It Up. Zelenjavo zmehčajte in odložite. Meso popecite, zalijte z vinom, vrnite zelenjavo, dodajte zelišča in začimbe ter zgostite. Odstavite, vmešajte parmezan in ohladite.

Omake - 4 porcije

Postrezite s priporočeno ali poljubno vrsto testenin.

Klasična paradižnikova omaka

Za raviole. 1 žlica olja; 1 strok česna; 1 čebula; 1 žlica paradižnikove mezge; 2 x 425 g olupljenih paradižnikov; sol, poper, 1 žlička sladkorja, bazilika, peteršilj, 1 žlička Keep It Classic. Čebulo in česen mehčajte 3-4 minute, dodajte mezgo za 1 minuto, nato paradižnik. Kuhajte 8-10 minut in začinite.

Pikantna kremna paradižnikova omaka

Za tagliatelle. 2 1/2 žlice mezge; 3 stroki česna; 1 čebula; po 1 žlica Spice It Up, dimljene paprike, Keep It Classic in olja; 125 g kremnega sira ali smetane; 480 ml jušne osnove ali vode. Zmehčajte čebulo in česen, dodajte mezgo in začimbe za 2 minuti. Dodajte sir in tekočino, kuhajte 1-2 minuti in primešajte testenine.

Zelena špinačna omaka

Za farfalle. 80 g mlade špinače; bazilika; 5 žlic olja; 2 stroka česna; 1/4 žličke čilija; 40 g parmezana; 1 1/2 žlice limoninega soka; 1 žlica Keep It Classic. Zelenje blanširajte 30 sekund in ohladite v ledu. Česen in čili nežno segrejte v olju. Vse gladko zmešajte.

Pikantna sirova omaka

Za goveje raviole. 40 g masla; 25 g moke; 480 ml mleka; 340 g čedarja; 1/2 žličke gorčice v prahu; 1 žlička Spice It Up. Pripravite prežganje, počasi vmešajte mleko in gostite približno 5 minut. Dodajte gorčico, začimbo in 2/3 sira. Vmešajte testenine, potresite s preostalim sirom in pecite pri 180 °C 15-25 minut.

Hrvatski

KOMPLET ZA IZRADU TJESTENINE

Upute za obojeno tijesto, oblikovanje tagliatella, farfalla i raviola te pripremu nadjeva i umaka.

Sadržaj kompleta

3 praška za bojenje: špinat, bundeva i cikla; 2 mješavine začina: Keep It Classic i Spice It Up; valjak; kotačić za rezanje; kalup za raviole; knjižica i pozivnica. Dodatno je potrebno: brašno, jaja i sol.

Obojeno tijesto - 4 porcije

Sastojci: 360 g višenamjenskog brašna i dodatno za valjanje; 1 žličica soli; 4 velika jaja; 2 žlice odabranog praška. Pomiješajte brašno, sol i prašak. Napravite udubinu, dodajte jaja i vilicom postupno sjedinite. Na pobrašnjenoj površini preklapajte i mijesite dok tijesto ne bude glatko, elastično i bez mjehurića. Zamotajte i odmorite 30 minuta na sobnoj temperaturi ili do 24 sata u hladnjaku. Ohlađeno tijesto prije uporabe vratite na sobnu temperaturu, što može trajati do 2 sata.

Prirodne boje mogu izblijedjeti kuhanjem. Prašci mogu ostaviti mrlje, zato koristite rukavice i pregaču.

Oblikovanje

Tagliatelle: Razvaljajte na debljinu papira, narežite trake oko 8 mm, pobrašnite, sušite 15 minuta i kuhajte 3-4 minute. Farfalle: Razvaljajte vrlo tanko, izrežite pravokutnike 3 x 5 cm i stisnite ih u sredini. Sušite 15 minuta i kuhajte 3-5 minuta. Ravioli: Razvaljajte dvije plohe malo deblje od kartice. Na prvoj označite položaje, navlažite rubove, dodajte 1 žlicu nadjeva, prekrijte drugom plohom, istisnite zrak i zatvorite. Izrežite pobrašnjenim kalupom i kuhajte 6-8 minuta.

Nadjevi za raviole

Količine su za oko 4 porcije. Nadjev prije punjenja potpuno ohladite.

Mozzarella i sušene rajčice

125 g mozzarelle; 125 g ricotte; 6 sušenih rajčica; 1 žlica Keep It Classic. Ricottu cijedite 5-10 minuta u finom cjedilu s krpom. Rajčice i mozzarellu nasjeckajte, pomiješajte i ohladite.

Mozzarella se topi i može otvoriti raviole, zato upotrijebite manje nadjeva.

Ljetni povrtni nadjev

1 velika crvena paprika; 80 g sušenih rajčica; 125 g ricotte; sol, papar; 1/2 žlice Spice It Up. Papriku nakapajte uljem i pecite na 180 °C oko 20 minuta. Izmiksajte s ostalim sastojcima i ohladite.

Ricotta i špinat

250 g ricotte; 280 g špinata; 1 jaje; 85 g parmezana; 1/2 žličice muškatnog oraščića; 1 žlica Keep It Classic; papar. Ricottu ocijedite. Špinat blanširajte 30 sekundi, ohladite, iscijedite i nasjeckajte. Sve pomiješajte i ohladite.

Goveđi nadjev

300 g mljevene govedine; 1 luk; 1 stabljika celera; 1 mrkva; 1-2 češnja češnjaka; 45 g parmezana; 180 ml bijelog vina; 2 žlice ulja; 2 žličice ružmarina; 1 žličica timijana; 2 žličice Spice It Up. Povrće omekšajte i odložite. Meso zapecite, podlijte vinom, vratite povrće, dodajte začinsko bilje i mješavinu te kuhajte do zgušnjavanja. Maknite s vatre, dodajte parmezan i ohladite.

Umaci - 4 porcije

Poslužite s preporučenom ili željenom vrstom tjestenine.

Klasični umak od rajčice

Za raviole. 1 žlica ulja; 1 češanj češnjaka; 1 luk; 1 žlica koncentrata; 2 x 425 g pelata; sol, papar, 1 žličica šećera, bosiljak, peršin, 1 žličica Keep It Classic. Luk i češnjak omekšajte 3-4 minute, dodajte koncentrat 1 minutu, zatim rajčice. Kuhajte 8-10 minuta i začinite.

Ljuti kremasti umak od rajčice

Za tagliatelle. 2 1/2 žlice koncentrata; 3 češnja češnjaka; 1 luk; po 1 žlica Spice It Up, dimljene paprike, Keep It Classic i ulja; 125 g krem sira ili vrhnja; 480 ml temeljca ili vode. Omekšajte luk i češnjak, dodajte koncentrat i začine 2 minute. Umiješajte sir i tekućinu, kuhajte 1-2 minute i dodajte tjesteninu.

Zeleni umak od špinata

Za farfalle. 80 g mladog špinata; bosiljak; 5 žlica ulja; 2 češnja češnjaka; 1/4 žličice čilija; 40 g parmezana; 1 1/2 žlice limunova soka; 1 žlica Keep It Classic. Zelenje blanširajte 30 sekundi i ohladite u ledu. Češnjak i čili lagano zagrijte u ulju. Sve izmiksajte.

Ljuti umak od sira

Za goveđe raviole. 40 g maslaca; 25 g brašna; 480 ml mlijeka; 340 g cheddara; 1/2 žličice senfa u prahu; 1 žličica Spice It Up. Napravite zapršku, polako umiješajte mlijeko i zgušnjavajte oko 5 minuta. Dodajte senf, začin i 2/3 sira. Umiješajte tjesteninu, pospite ostatkom sira i pecite na 180 °C 15-25 minuta.

Български

КОМПЛЕКТ ЗА ДОМАШНА ПАСТА

Указания за цветно тесто, оформяне на талиатели, фарфале и равиоли, плънки и сосове.

Съдържание на комплекта

3 оцветяващи праха: спанак, тиква и цвекло; 2 смеси от подправки: Keep It Classic и Spice It Up; точилка; режещо колелце; форма за равиоли; книжка и покана. Допълнително са нужни: брашно, яйца и сол.

Цветно тесто - 4 порции

Съставки: 360 g универсално брашно и още за разточване; 1 ч.л. сол; 4 големи яйца; 2 с.л. избран оцветяващ прах. Смесете брашното, солта и праха. Направете кладенче, добавете яйцата и постепенно смесете с вилица. Върху набрашнена повърхност прегъвайте и месете, докато тестото стане гладко, еластично и без мехурчета. Увийте и оставете 30 минути на стайна температура или до 24 часа в хладилник. Преди работа оставете охладеното тесто да достигне стайна температура, което може да отнеме до 2 часа.

Естествените цветове може да избледнеят при варене. Праховете могат да оставят петна, затова използвайте ръкавици и престилка.

Оформяне

Талиатели: Разточете до дебелина на хартия, нарежете ленти около 8 mm, набрашнете, сушете 15 минути и варете 3-4 минути. Фарфале: Разточете много тънко, нарежете правоъгълници 3 x 5 cm и стиснете в средата. Сушете 15 минути и варете 3-5 минути. Равиоли: Разточете два листа малко по-дебели от карта. Отбележете местата върху първия, навлажнете ръбовете, сложете 1 с.л. плънка, покрийте с втория лист, изкарайте въздуха и запечатайте. Изрежете с набрашнена форма и варете 6-8 минути.

Плънки за равиоли

Количествата са за около 4 порции. Охладете плънката напълно преди употреба.

Моцарела и сушени домати

125 g моцарела; 125 g рикота; 6 сушени домата; 1 с.л. Keep It Classic. Отцедете рикотата 5-10 минути в фина цедка с кърпа. Нарежете доматите и моцарелата, смесете и охладете.

Моцарелата се топи и може да отвори равиолите, затова използвайте по-малко плънка.

Лятна зеленчукова плънка

1 голяма червена чушка; 80 g сушени домати; 125 g рикота; сол, пипер; 1/2 с.л. Spice It Up. Полейте чушката с олио и печете на 180 °C около 20 минути. Пасирайте с останалите съставки и охладете.

Рикота и спанак

250 g рикота; 280 g спанак; 1 яйце; 85 g пармезан; 1/2 ч.л. индийско орехче; 1 с.л. Keep It Classic; пипер. Отцедете рикотата. Бланширайте спанака 30 секунди, охладете, изстискайте и нарежете. Смесете всичко и охладете.

Телешка плънка

300 g смляно телешко; 1 глава лук; 1 стрък целина; 1 морков; 1-2 скилидки чесън; 45 g пармезан; 180 ml бяло вино; 2 с.л. олио; 2 ч.л. розмарин; 1 ч.л. мащерка; 2 ч.л. Spice It Up. Задушете зеленчуците и ги отделете. Запържете месото, деглазирайте с вино, върнете зеленчуците, добавете билките и подправката и сгъстете. Свалете, добавете пармезана и охладете.

Сосове - 4 порции

Поднесете с препоръчания или предпочитан вид паста.

Класически доматен сос

За равиоли. 1 с.л. олио; 1 скилидка чесън; 1 глава лук; 1 с.л. доматено пюре; 2 x 425 g белени домати; сол, пипер, 1 ч.л. захар, босилек, магданоз, 1 ч.л. Keep It Classic. Задушете лука и чесъна 3-4 минути, добавете пюрето за 1 минута, после доматите. Варете 8-10 минути и овкусете.

Пикантен кремообразен доматен сос

За талиатели. 2 1/2 с.л. пюре; 3 скилидки чесън; 1 глава лук; по 1 с.л. Spice It Up, пушен червен пипер, Keep It Classic и олио; 125 g крем сирене или сметана; 480 ml бульон или вода. Задушете лука и чесъна, добавете пюрето и подправките за 2 минути. Добавете сиренето и течността, варете 1-2 минути и смесете с пастата.

Зелен спаначен сос

За фарфале. 80 g бейби спанак; босилек; 5 с.л. олио; 2 скилидки чесън; 1/4 ч.л. люти люспи; 40 g пармезан; 1 1/2 с.л. лимонов сок; 1 с.л. Keep It Classic. Бланширайте зелените листа 30 секунди и охладете в лед. Загрейте леко чесъна и лютите люспи в олиото. Пасирайте всичко гладко.

Пикантен сос със сирене

За телешки равиоли. 40 g масло; 25 g брашно; 480 ml мляко; 340 g чедър; 1/2 ч.л. горчица на прах; 1 ч.л. Spice It Up. Направете светла запръжка, бавно разбийте млякото и сгъстявайте около 5 минути. Добавете горчицата, подправката и 2/3 от сиренето. Смесете с пастата, поръсете с останалото сирене и печете на 180 °C 15-25 минути.

Ελληνικά

ΣΕΤ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Οδηγίες για χρωματιστή ζύμη, σχηματισμό tagliatelle, farfalle και ravioli, γεμίσεις και σάλτσες.

Περιεχόμενα σετ

3 σκόνες χρωματισμού: σπανάκι, κολοκύθα και παντζάρι; 2 μείγματα μπαχαρικών: Keep It Classic και Spice It Up; πλάστης; ροδάκι κοπής; κουπ πατ για ravioli; φυλλάδιο και κάρτα πρόσκλησης. Θα χρειαστείτε επίσης: αλεύρι, αυγά και αλάτι.

Χρωματιστή ζύμη - 4 μερίδες

Υλικά: 360 g αλεύρι γενικής χρήσης και επιπλέον για το άνοιγμα; 1 κ.γ. αλάτι; 4 μεγάλα αυγά; 2 κ.σ. σκόνη χρωματισμού. Ανακατέψτε αλεύρι, αλάτι και σκόνη. Κάντε λακκούβα, προσθέστε τα αυγά και ενσωματώστε σταδιακά με πιρούνι. Σε αλευρωμένη επιφάνεια διπλώστε και ζυμώστε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία, ελαστική και χωρίς φυσαλίδες. Τυλίξτε και αφήστε 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου ή έως 24 ώρες στο ψυγείο. Πριν από τη χρήση, αφήστε την κρύα ζύμη να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου, διαδικασία που μπορεί να διαρκέσει έως 2 ώρες.

> Τα φυσικά χρώματα μπορεί να ξεθωριάσουν στο βράσιμο. Οι σκόνες λεκιάζουν, γι' αυτό χρησιμοποιήστε γάντια και ποδιά.

Σχηματισμός

Tagliatelle: Ανοίξτε τη ζύμη στο πάχος χαρτιού, κόψτε λωρίδες περίπου 8 mm, αλευρώστε, στεγνώστε 15 λεπτά και βράστε 3-4 λεπτά. Farfalle: Ανοίξτε πολύ λεπτά, κόψτε ορθογώνια 3 x 5 cm και πιέστε τα στο κέντρο. Στεγνώστε 15 λεπτά και βράστε 3-5 λεπτά. Ravioli: Ανοίξτε δύο φύλλα λίγο παχύτερα από κάρτα. Σημαδέψτε το πρώτο φύλλο, βρέξτε τις άκρες, βάλτε 1 κ.σ. γέμιση, καλύψτε με το δεύτερο, αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε. Κόψτε με αλευρωμένο κουπ πατ και βράστε 6-8 λεπτά.

Γεμίσεις για ravioli

Οι ποσότητες αντιστοιχούν σε περίπου 4 μερίδες. Κρυώστε πλήρως τη γέμιση πριν τη χρήση.

Μοτσαρέλα και λιαστή ντομάτα

125 g μοτσαρέλα; 125 g ρικότα; 6 λιαστές ντομάτες; 1 κ.σ. Keep It Classic. Στραγγίστε τη ρικότα 5-10 λεπτά σε ψιλή σήτα με πετσέτα. Ψιλοκόψτε ντομάτες και μοτσαρέλα, ανακατέψτε και κρυώστε.

> Η μοτσαρέλα λιώνει και μπορεί να ανοίξει τα ravioli. Χρησιμοποιήστε λιγότερη γέμιση.

Καλοκαιρινή γέμιση λαχανικών

1 μεγάλη κόκκινη πιπεριά; 80 g λιαστές ντομάτες; 125 g ρικότα; αλάτι, πιπέρι; 1/2 κ.σ. Spice It Up. Ραντίστε την πιπεριά με λάδι και ψήστε στους 180 °C για περίπου 20 λεπτά. Πολτοποιήστε με τα υπόλοιπα υλικά και κρυώστε.

Ρικότα και σπανάκι

250 g ρικότα; 280 g σπανάκι; 1 αυγό; 85 g παρμεζάνα; 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο; 1 κ.σ. Keep It Classic; πιπέρι. Στραγγίστε τη ρικότα. Ζεματίστε το σπανάκι 30 δευτερόλεπτα, κρυώστε, στύψτε και ψιλοκόψτε. Ανακατέψτε όλα τα υλικά και κρυώστε.

Γέμιση μοσχαριού

300 g κιμάς μοσχαρίσιος; 1 κρεμμύδι; 1 κοτσάνι σέλερι; 1 καρότο; 1-2 σκελίδες σκόρδο; 45 g παρμεζάνα; 180 ml λευκό κρασί; 2 κ.σ. λάδι; 2 κ.γ. δεντρολίβανο; 1 κ.γ. θυμάρι; 2 κ.γ. Spice It Up. Μαλακώστε τα λαχανικά και βγάλτε τα. Ροδίστε το κρέας, σβήστε με κρασί, προσθέστε ξανά τα λαχανικά, τα μυρωδικά και το μείγμα. Συμπυκνώστε, κατεβάστε, προσθέστε παρμεζάνα και κρυώστε.

Σάλτσες - 4 μερίδες

Σερβίρετε με το προτεινόμενο ή άλλο είδος ζυμαρικών.

Κλασική σάλτσα ντομάτας

Για ravioli. 1 κ.σ. λάδι; 1 σκελίδα σκόρδο; 1 κρεμμύδι; 1 κ.σ. πελτές; 2 x 425 g αποφλοιωμένες ντομάτες; αλάτι, πιπέρι, 1 κ.γ. ζάχαρη, βασιλικός, μαϊντανός, 1 κ.γ. Keep It Classic. Μαλακώστε κρεμμύδι και σκόρδο 3-4 λεπτά, προσθέστε τον πελτέ για 1 λεπτό και μετά τις ντομάτες. Βράστε 8-10 λεπτά και καρυκεύστε.

Πικάντικη κρεμώδης σάλτσα ντομάτας

Για tagliatelle. 2 1/2 κ.σ. πελτές; 3 σκελίδες σκόρδο; 1 κρεμμύδι; από 1 κ.σ. Spice It Up, καπνιστή πάπρικα, Keep It Classic και λάδι; 125 g τυρί κρέμα ή κρέμα; 480 ml ζωμός ή νερό. Μαλακώστε κρεμμύδι και σκόρδο, προσθέστε πελτέ και μπαχαρικά για 2 λεπτά. Προσθέστε τυρί και υγρό, μαγειρέψτε 1-2 λεπτά και ανακατέψτε με τα ζυμαρικά.

Πράσινη σάλτσα σπανακιού

Για farfalle. 80 g baby σπανάκι; βασιλικός; 5 κ.σ. λάδι; 2 σκελίδες σκόρδο; 1/4 κ.γ. νιφάδες τσίλι; 40 g παρμεζάνα; 1 1/2 κ.σ. λεμόνι; 1 κ.σ. Keep It Classic. Ζεματίστε τα φύλλα 30 δευτερόλεπτα και κρυώστε σε πάγο. Ζεστάνετε απαλά σκόρδο και τσίλι στο λάδι. Πολτοποιήστε όλα τα υλικά.

Πικάντικη σάλτσα τυριού

Για ravioli με μοσχάρι. 40 g βούτυρο; 25 g αλεύρι; 480 ml γάλα; 340 g cheddar; 1/2 κ.γ. σκόνη μουστάρδας; 1 κ.γ. Spice It Up. Φτιάξτε ανοιχτόχρωμο roux, προσθέστε αργά το γάλα και πήξτε για περίπου 5 λεπτά. Προσθέστε μουστάρδα, μπαχαρικό και τα 2/3 του τυριού. Ανακατέψτε τα ζυμαρικά, καλύψτε με το υπόλοιπο τυρί και ψήστε στους 180 °C για 15-25 λεπτά.