

PHILIPS

Pasta maker
Machine à pâtes
Tésztakészítő

Recipe book
Livre de recettes
Receptfüzet



EN Inspiring and delicious **Pasta maker recipes**

FR Recettes inspirantes et délicieuses
pour la machine à pâtes

HU Ízletes **receptek a tésztakészítővel**

#philippastamaker

Contents

Enjoy endless fresh pasta options in less than 10 minutes

Making pasta with the Pasta maker

Shaping discs and pasta shapes.	8
Ingredients and doughs	10
Add more flavor	12

Classic Recipes

Lasagna Bolognese	16
Spelt spaghetti with cheese and pepper	18
Ricotta spinach ravioli with sage butter	20

Gourmet recipes

Beet spaghetti with olives, capers and burrata	22
Fettuccine with salsiccia, garlic and chili oil	23
Pasta nero pescatore	26
Jiaozi dumplings	28
Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese	30
Lasagna with squacquerone and pea cream	32

Recipes children love

Spaghetti with tomato sauce	34
Tricolore penne picnic salad	36
Penne mac & cheese	38

Gluten free recipes

Chestnut flour fettuccine with gorgonzola and apple	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine with rustic sausage	44

Register your product	46
------------------------------	-----------

Contenu

Profitez d'options infinies de pâtes fraîches en moins de 10 minutes

Faire des pâtes avec la machine à pâtes

Disques de forme et formes de pâtes.	8
Ingédients et pâtes	10
Ajoutez de la saveur	12

Recettes classiques

Lasagnes à la bolognaise	16
Spaghettis à l'épeautre avec fromage et poivre	18
Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge	20

Recettes gastronomiques

Spaghettis à la betterave avec olives, câpres et burrata	22
Fettuccines avec salsiccia, ail et huile de chili	23
Pâtes nero pescatore	26
Jiaozi (raviolis chinois)	28
Fettuccines avec tomate farcie cuite au four et fromage de chèvre à pâte molle	30
Lasagnes avec fromage squacquerone et crème de pois	32

Recettes préférées des enfants

Spaghettis sauce tomate	34
Salade à pique-nique aux penne trois couleurs	36
Pennes de style « macaroni au fromage »	38

Recettes sans gluten

Fettuccines à la farine de châtaigne avec fromage gorgonzola et pomme	40
Pizzoccheri de la Valteline	42
Fettuccines avec saucisse rustique	44

Enregistrer votre produit	46
----------------------------------	-----------

Tartalom

Élvezze a végtelen számú friss tészta elkészítését kevesebb, mint 10 perc alatt

Készítse el a tésztáját a tésztakészítővel

Formázótárcsák és tésztaformák	8
Az alaptészták	10
Ízesített, színes tészták	12

Klasszikus receptek

Bolognai lasagna	16
Tönköly spagetti sajttal és borssal	18
Spenótos ravioli ricottával és zsályavajjal	20

Ínyenc receptek

Cékla spagetti olajbogyóval, kapribogyóval és burratával	22
Fettuccine olasz kolbással, fokhagymával és chili olajjal	23
Fekete tenger gyümölcsei tészta	26
Jiaozi gombócok	28
Fettuccine kecskesajttal töltött kemencében sült paradicsommal	30
Lasagna squacquerone-val és borsókrémrel	32

Ízletes receptek gyerekeknek

Spagetti paradicsomszósszal	34
Háromszínű pennesaláta	36
Mac and Cheese Penne	38

Gluténmentes receptek

Gesztenyelisztből készült fettuccine gorgonzolával és almával	40
Pizzoccheri alla Valtellise	42
Fettuccine rusztikus kolbással	44

Termék regisztrációja	46
------------------------------	-----------

EN

Enjoy endless fresh pasta options in less than 10 minutes

The Philips pasta maker is fully automatic and makes several kinds of pasta.

This recipe book is full of recipes and ideas for pasta and noodle dishes that you can make with the Philips pasta maker! Making fresh pasta used to be complicated and required a lot of work, time and know-how. Now, you can make all kinds of fresh pasta and noodles in just minutes with the Philips pasta maker.

This booklet gives you the basics at a glance—how to make pasta and noodles from a basic dough, how to make traditional pasta shapes, how to add color with natural pigments and how to enhance the flavor with herbs and spices. In the recipe section, you'll find step-by-step instructions for preparing favorite pasta and noodle dishes from all over the world. With the Philips pasta maker, the list of shapes, colors and flavors that you can give your pasta is virtually endless!

The pasta recipes provided in this booklet and in the user manual have been tested. When trying out and using other pasta recipes, remember to adjust the proportions of flour, water and eggs according to the measuring ratios on the cups included with the pasta maker. The pasta maker will not work as intended if you do not adjust new recipes accordingly.

FR

Profitez d'options infinies de pâtes fraîches en moins de 10 minutes.

La machine à pâtes Philips est entièrement automatique et produit plusieurs types de pâtes.

Ce livre déborde de recettes et d'idées géniales pour préparer des plats de pâtes ou de nouilles avec la machine à pâtes Philips! Auparavant, faire des pâtes fraîches était compliqué et exigeait beaucoup de travail, de temps et de savoir-faire. Maintenant, vous pouvez faire des pâtes et nouilles fraîches de toutes sortes en quelques minutes avec la machine à pâtes Philips.

Ce livre de recettes explique les principes de base – comment faire des pâtes et des nouilles à partir d'une pâte de base, comment créer des formes classiques, comment ajouter de la couleur avec des teintures naturelles, et comment ajouter de la saveur avec des épices et de fines herbes. La section des recettes explique, étape par étape, comment préparer des plats de pâtes et de nouilles classiques des quatre coins du monde. Le nombre de formes, de couleurs et de saveurs de pâtes que vous pouvez faire avec votre machine à pâtes Philips est quasi-illimité!

Les recettes de pâtes fournies dans ce livre de recettes et dans le manuel de l'utilisateur ont été testées. Lorsque vous faites des essais culinaires ou utilisez d'autres recettes de pâtes, n'oubliez pas d'ajuster les quantités de farine, d'eau et d'œufs en respectant le dosage des ingrédients indiqué sur les tasses à mesurer incluses avec la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas comme prévu si vous n'ajustez pas les nouvelles recettes en conséquence.

HU

Élvezze a friss tészták világát kevesebb, mint 10 perc alatt.

A Philips tésztafőző teljesen automatikus, és különféle tésztafélék elkészítésére használható.

Készen áll, hogy belevágjon? Nagyszerű recepteket gyűjtöttünk össze, az alaptól kezdve.

Megtanulhatja, hogyan készítheti el a különböző tészta típusokat, többféle liszt használatával. Megmutatjuk, hogyan ízesítheti ezeket, például zöldséglevék használatával. Megtudhatja, hogyan készítsen különböző formájú tésztaakat.

Ezután itt az ideje főzni! A receptjeink lépésről lépésre vezetnek végig az ízletes tésztaételek elkészítésén a világ minden tájáról. A receptfüzet minden receptjét kipróbáltuk, hogy biztosítsuk, hogy minden étel sikeres lesz.

Ha más receptkönyvekből merít ötletet, mindig igazítsa a liszt és folyadék arányát a Philips tésztafőző géphez kapott mérőpohárhoz, az optimális eredmény érdekében.

A Philips tésztafőzőnek köszönhetően a tésztahoz hozzáadható formák, színek és ízek listája gyakorlatilag végtelen.



Making pasta with the Pasta maker

How to operate the Pasta Maker:

- Turn on Pasta maker using the (Ⓢ) button.
- Select the program using the (Ⓢ) button: Plain Pasta or Egg / Flavored Pasta.
- Open lid and add flour.
- Close the lid. The liquid amount* will appear on the screen.
- Use the liquid cup to prepare the liquid you will add.
- *The liquid amount on screen is the total amount for all liquid ingredients, including eggs.
- Press (Ⓢ) to start mixing.
- Slowly pour liquid into opening on lid.
- Important note: In the mixing stage, it is normal to see crumbs rather than a fully shaped dough. Do not add extra liquid, and follow the guide.
- Pasta will appear after approximately 3 minutes.
- Cut pasta to preferred size.

Cooking

Cooking time depends on personal preferences, pasta shapes and number of servings.

Storage:

Fresh-made pasta will stay fresh in the fridge for a few days. Sprinkle them with a little flour to prevent sticking. For best results, partially cook pasta before storage and complete the cooking when required. You can also freeze pasta. Dry pasta by hanging on a wire or pasta rack in a dry place.

This book uses the following abbreviations:

kg = kilogram	lb = pound	g = gram
oz = ounces	l = liter	in = inch
ml = milliliter	fl oz = fluid ounces	tbsp = tablespoon
tsp = teaspoon		

Faire des pâtes avec la machine à pâtes

Comment faire fonctionner la machine à pâte :

- Allumez la machine en appuyant sur le bouton (Ⓢ).
- Sélectionnez le programme en appuyant sur le bouton (Ⓢ) : Pâtes ordinaires ou pâtes aromatisées aux œufs
- Ouvrez le couvercle et ajoutez la farine.
- Fermez le couvercle. La quantité* de liquide apparaîtra à l'écran.
- Utilisez la tasse à liquide pour préparer le liquide à ajouter.
- *La quantité de liquide à l'écran représente le total de tous les ingrédients liquides, incluant les œufs.
- Appuyez sur (Ⓢ) pour lancer le mélange.
- Versez le liquide dans la fente du couvercle.
- Remarque importante : À l'étape du mélange, il est normal de voir des miettes plutôt qu'une pâte complètement formée. N'ajoutez pas de liquide supplémentaire, et suivez le guide.
- Les pâtes se formeront après environ 3 minutes.
- Coupez les pâtes à la taille choisie.

Cuisson multiple

Le temps varie en fonction des préférences personnelles, de la forme des pâtes et du nombre de portions.

Stockage :

Les pâtes fraîches garderont leur fraîcheur au réfrigérateur pendant quelques jours. Saupoudrez-les d'un peu de farine pour éviter qu'elles collent. Pour de meilleurs résultats, faites cuire les pâtes partiellement avant de les mettre au réfrigérateur et complétez la cuisson en temps opportun. Vous pouvez également congeler les pâtes. Faites les sécher en les suspendant à un fil ou à un support à pâtes dans un endroit sec.

Ce livre utilise les abréviations suivantes :

kg = kilogramme	lb = livre	g = gramme
oz = onces	L = litre	po = pouce
ml = millilitre	oz liq = once liquide	c. à s. = cuillère à soupe
c. à t. = cuillère à thé		

Tésztakészítés a Philips tésztakészítővel

A tésztakészítő gép működése:

- Kapcsolja be a tésztakészítőt a gombbal (Ⓢ).
- Válassza ki a programot a gombbal (Ⓢ) : Egyszerű tészta vagy ízesített/tojásos tészta.
- Nyissa ki a fedelet és adjon hozzá lisztet.
- Zárja le a fedelet. A folyadék mennyisége* megjelenik a képernyőn.
- Használja a mérőpoharat a folyadék hozzáadásához.
- *A megjelenített folyadékmennyiség az összes folyékony összetevőre vonatkozik, beleértve a tojást is.
- Nyomja meg a gombot (Ⓢ) a keverés elindításához.
- Fokozatosan öntse a folyadékot a nyílásba.
- Fontos megjegyzés: A keverési fázisban normális, hogy inkább morzsákat lát, mint egy összeállt tésztát. Ne adjon hozzá több folyadékot, kövesse az útmutatót.
- A tészta körülbelül 3 perc múlva jelenik meg.
- Vágja fel a tésztát a kívánt méretre.

Főzés:

A főzési idő a személyes preferenciáktól, a tészta formájától és az adagok számától függ. A vékony tészták 4-5 perc alatt megfőnek, a vastagabbaknak 6-8 perc szükséges.

Tárolás:

A friss tészta hűtőben tárolható pár napig. Hogy meggátolja a tészták összetapadását, hintse meg egy kis liszttel. A legjobb eredményért főzze elő a tésztát, mielőtt eltenné, majd főzze készre, amikor szüksége van rá. A friss tészta akár le is fagyasztható. A friss tésztát felfűzve és felakasztva száríthatja.

Ez a receptkönyv a következő rövidítéseket használja:

kg = kilogramm	lb = font	g = gramm
oz = uncia	l = liter	in = hüvelyk
ml = milliliter	fl oz = folyadék uncia	ek. = evőkanál
tk. = teáskanál		



EN

Shaping discs and pasta shapes

The pasta shaping discs can be attached to the Pasta Maker to create the unique pasta shapes. These discs might differ by country. The recipes suggest a specific shape and disc to use, but other shapes are also possible to prepare the recipe.

FR

Disques de forme et formes de pâtes

Les disques de forme se fixent à la machine à pâtes pour créer les différentes formes de pâtes. Ces disques peuvent différer d'un pays à l'autre. Les recettes suggèrent une forme précise et le disque approprié, mais il est toujours possible d'utiliser une autre forme pour faire la recette.

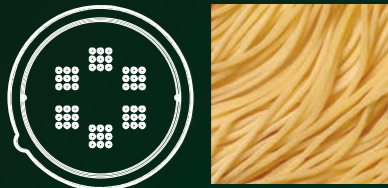
HU

Formázótárcsák és tésztaformák

A gépre tésztaformázó tárcsák rögzíthetők, így egyedi formákat hozhat létre. A tárcsák országonként eltérőek lehetnek. A receptek egy adott forma és tárcsa használatát javasolják, de lehetőség van más formák használatára is.



EN Spaghetti
FR Spaghetti
HU Spagetti



EN Penne
FR Penne
HU Penne



EN Angel hair
FR Cheveux d'ange
HU Angyalhaj



EN Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
FR Lasagne/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
HU Lasagna/ravioli/cannelloni/mattagliati/pizzoccheri



EN The model you choose may come with more disks. Please check the packaging to learn more.
FR Le modèle que vous choisissez peut comprendre des disques supplémentaires. Veuillez lire l'emballage pour en savoir plus.
HU A választott modelltől függően több lemez is beszerelhető. További információért ellenőrizze a csomagolást.

EN

Ingredients and doughs

Flour, water and egg

You can use any type of wheat flour with the Pasta Maker, or white bread flour.

For best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405).

So-called strong flour types like these are ideal because they contain more protein, which produces better pasta consistency. Strong flour types can be used with or without egg.

Fine soft flour (type 00) contains less protein, so we recommend adding eggs. You can use spelt, whole wheat or buckwheat to make soba.

This table shows the basic dough types used in the recipes in this book.

FR

Ingrédients et pâtes

Farine, eau et œuf

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de farine de blé avec la machine à pâtes, ou de la farine à pain blanc.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons un mélange de semoule de blé dur et de farine tout-usage (type 405).

Les farines soi-disant dures sont idéales parce qu'elles contiennent plus de protéines, ce qui donne une meilleure consistance aux pâtes. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf.

Les farines de blé tendres (de type 00) contiennent moins de protéines, il est donc recommandé de leur ajouter de l'œuf. Vous pouvez utiliser de la farine d'épeautre, de blé entier ou de sarrasin pour faire des nouilles soba.

Ce tableau table montre les différents types de pâtes utilisés pour les recettes de ce livre.

HU

Az alaptészta

Liszt, víz és tojás

A tészta különböző fajta lisztekből készül. Habár a legjobb eredmény érdekében mi durum és univerzális liszt keverékét javasoljuk.

A durum egy erős liszt – és magas fehérjetartalma jelentősen javítja a tészta állagát. Az erős lisztek tojással vagy anélkül is használhatóak.

A finom lágy lisztek (00 típus) kevesebb proteint tartalmaznak, így tojás hozzáadását javasoljuk. A soba készítéséhez használhat tönköly, hajdina vagy teljes kiőrlésű búzát. Nagyon fontos, hogy a lisztet és a folyadékot pontosan kimérjük – mert a liszt és a tojás típusa befolyásolhatja a térfogatot és a szilárdanyag-folyadék arányt.

Ez a táblázat a könyv receptjeiben használt alaptészta-típusokat mutatja be.

Use your recipes to inspire and support other pasta maker lovers with the hashtag #philipspastamaker

EN To prepare 10.5 oz (300g) pasta (3–4 portions)



EN Wheat pasta

Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95g): 1 egg + water

FR Pâtes au blé

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3 oz) : 1 œuf et eau

HU Tészta búzalisztból tojással

Liszt: 250 g univerzális liszt
Folyadék: 95 g: 1 tojás + víz

FR Pour préparer 300 g (10,5 oz) de pâtes (3 à 4 portions)



EN Wheat noodle

Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (90g) water

FR Nouilles au blé

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 90 g (3,35 oz) d'eau

HU Tészta búzalisztból

Liszt: 250 g univerzális liszt
Folyadék: 90 g víz

HU 300 g (3-4 adag) tésztahoz



EN Durum pasta

Flour 7 oz (200g) semolina 1.76 oz (50g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95g): 1 egg + water

FR Pâtes à la semoule de blé dur

Farine 200 g (7 oz) de semoule de blé dur
50 g (1,76 oz) de farine tout-usage
Liquide 3 oz (95 g) : 1 œuf et eau

HU Durumbúza tészta tojással

Liszt: 200 g búzadara, 50 g sima liszt
Folyadék: 95 g: 1 tojás + víz



EN Durum noodle

Flour 7 oz (200g) semolina / 1.76 oz (50g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (90g) water

FR Nouilles à la semoule de blé dur

Farine 200 g (7 oz) de semoule de blé dur / 50 g (1,76 oz) de farine tout-usage
Liquide 90 g (3,35 oz) d'eau

HU Durumbúza tészta

Liszt: 200 g búzadara/50 g sima liszt
Folyadék: 90 g víz



EN Ramen

Flour 9 oz (250g) bread flour / 3g salt
Fluid 3.35 oz (90g) water

FR Nouilles ramen

Farine 250 g (9 oz) de farine à pain / 0,11 oz (3 g) de sel
Liquide 90 g (3,35 oz) d'eau

HU Ramen

Liszt: 250 g liszt, 3 g só
Folyadék: 90 g (3.35 oz) de agua



EN Udon

Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (90g) water

FR Udon

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 90 g (3,35 oz) d'eau

HU Udon

Liszt: 250 g univerzális liszt
Folyadék: 90 g víz



EN Dumpling & Ravioli sheet

Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (95g) water

FR Feuille à raviolis chinois et à raviolis

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3,35 oz) d'eau

HU Töltött gombóc és ravioli lap

Liszt: 250 g univerzális liszt
Folyadék: 95 g víz



EN Whole wheat pasta / noodles

Flour 9 oz (250g) whole wheat flour
Fluid 3.35 oz (95g): 1 egg + water

FR Pâtes et nouilles au blé entier

Farine 250 g (9 oz) de farine de blé entier
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau

HU Teljes kiőrlésű tészta tojással

Liszt: 250 g búzaliszt
Folyadék: 95 g: 1 tojás + víz



EN Spelt pasta / noodles

Flour 9 oz (250g) spelt flour
Fluid 3.35 oz (95g): 1 egg + water

FR Pâtes / nouilles à l'épeautre

Farine 250 g (9 oz) de farine d'épeautre
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau

HU Tönköly tészta

Liszt: 250 g tönkölyliszt
Folyadék: 95 g: 1 tojás + víz



EN Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free)

5.3 oz (150g) buckwheat
3.53 oz (100g) rice flour
0.71 oz (100g) oil, 4.73 fl oz (140ml) water

FR Pâtes à base de sarrasin et de riz (sans gluten)

150 g (5,3 oz) de farine de sarrasin
100 g (3,53 oz) de farine de riz
100 g (0,71 oz) d'huile, 140 ml (4,73 oz liq) d'eau

HU Hajdina rizstészta (glutén nélkül)

150 g hajdina
100 g rizsliszt
20 g olaj, 140 ml víz



EN Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free)

4.6 oz (130g) Buckwheat Flour, 4.2 oz (120g) Chestnut flour, ½ teaspoon carob flour, 3.4 fl oz (100ml) water, 1 tbs oil

FR Pâtes à base de sarrasin et de châtaigne (sans gluten)

130 g (4,6 oz) de farine de sarrasin, 120 g (4,2 oz) de farine de châtaigne, ½ c. à t. de farine de caroube, 100 ml (3,4 oz liq) d'eau, 1 c. à s. d'huile

HU Tészta hajdinalisztból és gesztenyelisztből (gluténmentes)

130 g hajdinaliszt,
120 g gesztenyeliszt,
½ teáskanál szentjánoskenyér liszt,
100 ml víz, 1 evőkanál olaj



EN Chickpea Pasta (Gluten Free)

7 oz (200g) Chickpea flour, 2.5 oz (70g) liquid, 1 teaspoon of xanthan. (or alternatively, 9 oz (250g) Chickpea flour, 3.2 fl oz (95ml) water (1 egg + rest is filled up with water)

FR Pâtes aux pois chiches (sans gluten)

200 g (7 oz) de farine de pois chiche, 70 g (2,5 oz) de liquide, 1 c. à t. de xanthane. (ou alternativement, 250 g (9 oz) de farine de pois chiche, 95 ml (3,2 oz liq) d'eau (1 œuf et le reste en eau)

HU Csicscriborsó tészta (gluténmentes)

200 g csicscriborsó liszt
70 g folyadék, 1 teáskanál xantán (vagy más alternatíva)
250 g csicscriborsóliszt, 95 ml: 1 tojás + víz

EN Add more flavor

To prepare 10.5 oz (300g) pasta (3–4 portions)



EN Carrot pasta / noodles

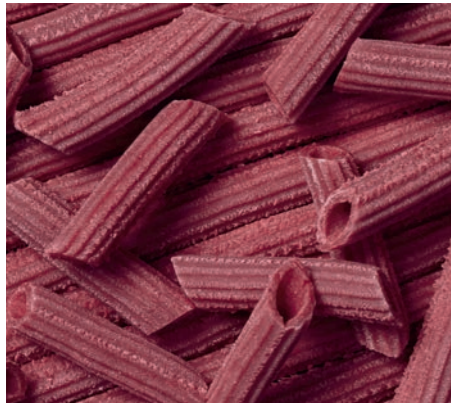
Flour 7 oz (200g) semolina, 1.76 oz (50g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95g): (1 egg +) carrot juice
Fresh noodle quantity 10.5 oz (300 g)

FR Pâtes / nouilles aux carottes

Farine 200 g (7 oz) de semoule de blé dur, 50 g (1,76 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus de carotte
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

HU Sárgarépa tészta

Liszt: 200 g búzadara, 50 g univerzális liszt
Folyadék: 95 g: 1 tojás + sárgarépalé
Friss tészta mennyisége: 300 g



EN Beet pasta / noodles

Flour 250g (9 oz) all purpose flour
Fluid 95g (3 oz): (1 egg +) beet juice
Fresh noodle quantity -300g

FR Pâtes / nouilles aux betteraves

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus de betterave
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

HU Cékálás tészta

Liszt: 250 g univerzális liszt
Folyadék: 95 g: céklalé + 1 tojás
Friss tészta mennyisége: 300 g



EN Pasta nero

Flour 7 oz (200 g) semolina, 1.76 oz (50 g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95 g): 1 egg + 1 tsp squid ink + water
Fresh noodle quantity 10.5 oz (300 g)

FR Pasta nero

Farine Farine 200g de semoule, 50g de farine tout usage
Liquide 95 g: 1 œuf + 1 cuillère à café d'encre de calmar + eau
Quantité de nouilles fraîches -300 g

HU Fekete tészta

Liszt: 200 g búzadara, 50 g univerzális liszt
Folyadék: 95 g: 1 tojás + 1 teáskanál tintahal tinta + víz
Friss tészta mennyisége: 300 g

FR Ajoutez de la saveur

Pour préparer 300 g (10,5 oz) de pâtes (3 à 4 portions)



EN Tomato pasta / noodles

Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (95g) (1 egg +) water, 1 tbsp tomato puree

FR Pâtes / nouilles aux tomates

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3,35 oz) (1 œuf et) eau, 1 c. à s. de purée de tomates

HU Paradicsomos tészta

Liszt: 250 g univerzális liszt
Folyadék: 95 g: víz + 1 tojás, 1 evőkanál paradicsom puré



EN Spinach lasagna / dumpling / wonton

Flour 9 oz (250g) all-purpose flour
Fluid 3 oz (95g): (1 egg +) spinach juice

FR Lasagnes / raviolis chinois / aux épinards

Farine 250 g (9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus d'épinards

HU Spenótos lasagna / gombóc / wonton

Liszt: 250 g univerzális liszt
Folyadék: 95 g: 1 tojás + spenótl



EN Herb pasta / noodle

Flour 9 oz (250 g) bread flour, 1 tbsp finely chopped tarragon
Fluid 3 oz (95 g): (1 egg +) water

FR Pâtes / nouilles aux herbes

Farine 250 g (9 oz) de farine à pain, 1 c. à s. d'estragon haché finement
Liquide 95 g (3 oz) : (1 œuf et) d'eau

HU Gyógynövényes tészta

Liszt: 250 g kenyérliszt, 1 evőkanál finomra vágott tárkony
Folyadék: 95 g: 1 tojás + víz

HU Ízesített, színes tészták

300 g (3-4 adag) tésztahoz



EN Soba

Flour 6 oz (170 g) buckwheat flour, 2.9 oz (80 g) all-purpose flour
Fluid 3.35 oz (95 g): 1 egg + water
Fresh noodle quantity 10.5 oz (300 g)

FR Soba

Farine 170 g (6 oz) de farine de sarrasin, 80 g (2,9 oz) de farine tout-usage
Liquide 95 g (3,35 oz): 1 œuf et eau
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

HU Soba tészta

Liszt: 250 g univerzális liszt
Folyadék: 95 g: 1 tojás + víz
Friss tészta mennyisége: 300 g



EN Fennel & pepper pasta / noodle

Flour 9 oz (250g) wheat flour, 1/2 tbsp ground fennel, 1/2 tbsp ground black pepper
Fluid 3.35 oz (95g): 1 egg + water
Fresh noodle quantity 10.5 oz (300 g)

FR Pâtes / nouilles au fenouil et au poivron

Farine 250 g (9 oz) de farine de blé, 1/2 c. à s. de fenouil moulu, 1/2 c. à s. de poivre noir moulu
Liquide 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau
Quantité de nouilles fraîches 300 g (10,5 oz)

HU Édesköményes borsos tészta

Liszt: 250 g búzaliszt, 1/2 evőkanál őrölt édeskömény, 1/2 ek. őrölt feketebors
Folyadék: 95 g: 1 tojás + víz
Friss tészta mennyisége: 300 g



EN Gluten-free pasta

Flour 9 oz (250g) gluten free flour, 0.7 oz (2g) gum xanthan
Fluid 2 eggs, 1.76 oz (50g) water
Amount of pasta 10.5 oz (300g)

FR Pâtes sans gluten

Farine 250 g (9 oz) de farine sans gluten, 0,7 oz (2 g) de gomme xanthane
Liquide 2 œufs, 50 g (1,76 oz) d'eau
Quantité de pâtes 300 g (10,5 oz)

HU Gluténmentes tészta

Liszt: 250 g gluténmentes liszt, 2 g xantángumi
Folyadék: 2 tojás, 50 g víz
Friss tészta mennyisége: 300 g



EN

Classic recipes

FR

Recettes classiques

HU

Klasszikus receptek

EN

Lasagna Bolognese

Fresh pasta

21 oz (600g) lasagna sheets (spinach)

Bolognese sauce

- Olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 2 stalks celery, finely chopped in cubes
- 2 carrots, finely chopped in cubes
- 2 red peppers, finely chopped in cubes
- 3.53 oz (100g) pancetta, chopped
- 17.6 oz (500g) ground beef
- 1.76 oz (50g) (3½ tbsp) tomato puree
- 9 oz (250g) sieved tomatoes
- 8.5 fl oz (250ml) beef stock

Béchamel

- 1.76 oz (50g) (3½ tbsp) butter
- 2 oz (60g) flour
- 34 fl oz (1 L) milk
- 9 oz (250g) Parmesan cheese, grated

1. For the Bolognese; in a skillet, fry the pancetta, onion, celery and carrot on low heat for 10 minutes. Add the meat. When brown, add tomato puree, sauce and stock. Leave to simmer.
2. For the Béchamel sauce, melt the butter slowly, spooning flour until a dough—roux—appears. Cook the roux for 2 minutes on low heat. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. The sauce thickens.
3. For the lasagna, then make 4 or 5 layers in the following order: Pasta, Bolognese, Béchamel, cheese.
4. Bake in oven for about 40 minutes at 180°C (350°F).

Suggestion

Meat can be replaced with eggplant and fried peppers.

FR

Lasagnes à la bolognaise

Pâtes fraîches

600 g (21 oz) de feuilles de lasagne (aux épinards)

Sauce bolognaise

- Huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, hachées finement en cubes
- 2 carottes, hachées finement en cubes
- 2 poivrons rouges, hachés finement en cubes
- 100 g (3.53 oz) de pancetta, hachée
- 500 g (17,6 oz) de bœuf haché
- 50 g (1,76 oz) (3½ c. à s.) de purée de tomates
- 250 g (9 oz) de tomates tamisées
- 250 ml (8,5 oz liq) de bouillon de bœuf

Sauce béchamel

- 50 g (1,76 oz) (3½ c. à s.) de beurre
- 60 g (2 oz) de farine
- 1 L (34 oz liq) de lait
- 250 g (9 oz) de fromage parmesan, râpé

1. Pour la sauce bolognaise, faites revenir la pancetta, l'oignon, le céleri et les carottes à la poêle à feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez la viande. Quand la viande a brunie, ajoutez la pâte de tomates, la purée de tomates et le bouillon. Laissez mijoter.
2. Pour la sauce béchamel, faites fondre le beurre à feu doux et incorporez-y la farine par cuillerée jusqu'à ce qu'une pâte, appelée le roux, se forme. Faites cuire le roux pendant 2 minutes à feu doux. Ajoutez le lait graduellement en remuant constamment au fouet. La sauce épaissit.
3. Pour la lasagne, commencer par une mince couche de sauce bolognaise, puis créer 4 ou 5 couches dans l'ordre suivant : sauce bolognaise, béchamel, fromage.
4. Faites cuire au four pendant environ 40 minutes à 180 °C (350 °F).

Suggestion

Vous pouvez remplacer la viande par de l'aubergine et des poivrons grillés.

HU

Bolognai lasagna

Friss tészta

600 g lasagne lap (spenótos)

Bolognai szósz

- Olivaolaj
- 1 apróra vágott hagyma
- 2 szár zeller apróra vágva
- 2 sárgarépa apróra vágva
- 2 piros kaliforniai paprika apróra vágva
- 100 g apróra vágott pancetta
- 500 g darált marhahús
- 50 g (3½ evőkanál) sűrített paradicsom
- 250 g paradicsomszósz
- 250 ml marhahúsleves

Besamel

- 50 g (3½ evőkanál) vaj
- 60 g liszt
- 1 l tej
- 250 g reszelt parmezán sajt

1. A bolognai szószhoz: serpenyőben, lassú tűzön 10 perc alatt megpirítjuk a pancettát, a hagymát, a zellert és a sárgarépát. Hozzáadjuk a húst. Amikor aranybarna, hozzáadjuk a paradicsompürét, a szószot és a húslevest. Forraljuk fel.
2. A besamel szószhoz: olvasszuk fel lassan a vajat, és adjunk hozzá evőkanál lisztet, amíg sűrű nem lesz. Főzzük 2 percig alacsony lángon. Habverővel folyamatosan kevergetve, apránként hozzáadjuk a tejet. Várja meg, amíg a szósz besűrűsödik.
3. Lasagnánál kezdünk egy vékony réteg bolognaival, majd készítsünk 4-5 réteget a következő sorrendben: Tészta, Bolognai, Besamel, Sajt.
4. Süssük a sütőben körülbelül 40 percig 180 °C-on (350 °F).

Javaslat:

A húst lehet padlizsánnal vagy sült paprikával helyettesíteni.



EN

Spelt spaghetti with cheese and pepper

Fresh pasta

9 oz (250g) spelt flour 1 egg + water

Sauce

- 5.3 oz (150g) pecorino Romano, grated
- Pepper to taste

1. Bring a pan of salted water to a boil.
2. Cook the spaghetti until al dente (firm to the bite).
3. Meanwhile, put the pecorino in a large bowl and add a few tablespoons of the cooking water.
4. Mix well until it forms a creamy sauce.
5. Drain the spaghetti and put it in the bowl with the pecorino sauce.
6. Mix and add pepper to taste.

Suggestion

Split the pasta between individual plates and sprinkle with more grated pecorino.

FR

Spaghettis à l'épeautre avec fromage et poivre

Pâtes fraîches

250 g (9 oz) de farine d'épeautre 1 œuf et eau

Sauce

- 150 g (5.3 oz) de fromage pecorino romano, râpé
- Poivre, au goût

1. Portez une casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faites cuire les spaghettis jusqu'à ce qu'ils soient al dente (fermes sous la dent).
3. Entre-temps, placez le pecorino dans un grand bol et ajoutez-y quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson.
4. Mélangez bien jusqu'à ce qu'une sauce crémeuse se forme.
5. Égouttez les spaghettis et ajoutez-les au bol de sauce pericono.
6. Mélangez et ajoutez du poivre, au goût.

Suggestion

Répartissez les pâtes dans les assiettes et saupoudrez-les de fromage pecorino râpé.

HU

Tönköly spagetti sajttal és borssal

Friss tészta

250 g tönkölyliszt, 1 tojás + víz

Szósz

- 150 g reszelt Pecorino Romano
- Bors ízlés szerint

1. Forraljunk fel egy fazék sós vizet.
2. A spagettit al dentere főzzük.
3. Közben tegyük a pecorino sajtot egy nagy tálba, és adjunk hozzá néhány evőkanál főzővizet.
4. Jól keverjük össze, amíg krémes mártást nem kapunk.
5. A spagettit lecsepegtetjük, és a pecorino szósszal a tálba tesszük.
6. Keverjük össze és adjunk hozzá borsot ízlés szerint.

Javaslat:

Tálalja a tésztát külön tányérokra és szórjon a tetejére egy kis reszelt pecorino-t.



**EN**

Ricotta spinach ravioli with sage butter

Fresh pasta

10.5 oz (300 g) pasta squares

Filling

- 10.5 oz (300 g) fresh spinach
- 9 oz (250g) ricotta cheese
- 1.76 oz (50g) Parmesan cheese, grated
- 1 oz (30g) (2 tbsp) pine nuts, roasted
- Nutmeg, to taste
- Extra: egg white, a brush

Sage butter

- 1.76 oz (50g) butter
- 10 sage leaves, chopped
- 1.7 fl oz (50ml) (3 tbsp + 1 tsp) cream
- 1.76 oz (50g) Parmesan cheese
- Ground black pepper, to taste

1. Bring a large pan of salted water to a boil and blanch the spinach by cooking for 5 seconds, draining, refreshing with cold water and draining again.
2. Finely chop the spinach and combine with the filling ingredients.
3. Lay half of the pasta sheets on a flat surface and place one heaping teaspoon of the filling onto each pasta sheet. Brush the edges of the pasta with egg white and place another pasta sheet on top, using a fork to seal the edges to form an envelope.
4. Prepare the sage butter. Melt the butter in a saucepan on low heat. Add the sage, sea salt and cream and simmer for a few seconds. Stir in the cheese until melted. Season.
5. Cook the ravioli ready in 6–8 minutes. Serve directly topped with the sage butter.

FR

Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

Pâtes fraîches

300 g (10,5 oz) de carrés de pâte à ravioli

Farce

- 300 g (10,5 oz) d'épinards frais
- 250 g (9 oz) de fromage ricotta
- 50 g (1,76 oz) de fromage parmesan, râpé
- 30 g (1 oz) (2 c. à s.) de noix de pin, grillées
- Muscade, au goût
- Supplément : blanc d'œuf, un pinceau

Beurre de sauge

- 50 g (1,76 oz) de beurre
- 10 feuilles de sauge, hachées
- 50 ml (1,7 oz liq) (3 c. à s. et 1 c. à t.) de crème
- 50 g (1,76 oz) de fromage parmesan
- Poivre noir moulu, au goût

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et blanchissez les épinards en les cuisant pendant 5 secondes, en les égouttant, en les rinçant à l'eau froide et en les égouttant à nouveau.
2. Hachez finement les épinards et combinez-les aux ingrédients de la farce.
3. Étendez la moitié des carrés de pâte sur une surface plane et placez une cuillère à thé comble de farce sur chaque carré. Badigeonnez les bords des pâtes avec le blanc d'œuf et superposez un autre carré de pâte, en scellant les bords à la fourchette pour former une enveloppe.
4. Préparez le beurre de sauge. Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajoutez la sauge, le sel de mer et la crème et mijotez quelques secondes. Incorporez le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonnez.
5. Faites cuire les raviolis pendant 6 à 8 minutes. Servez directement garnis du beurre de sauge.

HU

Spenótos ravioli ricottával és zsályás vajjal

Friss tészta

300 g tészta négyzetek

Töltelék

- 300 g friss spenót
- 250 g ricotta sajt
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 30 g (2 evőkanál) pörkölt fenyőmag
- Szerecsendió ízlés szerint
- Kiegészítő: tojásfehérje, ecset

Zsályá vaj

- 50 g vaj
- 10 levél apróra vágott zsályá
- 50 ml (3 evőkanál plusz 1 teáskanál) tejszín
- 50 g parmezán sajt
- Ízlés szerint őrölt fekete bors

1. Forraljunk fel egy nagy fazék sós vizet, és blansírozzuk le a spenótot; 5 másodpercig főzzük, lecsepegtetjük, hideg vízzel felfrissítjük, majd ismét lecsepegtetjük.
2. A spenótot apróra vágjuk, és a töltelék hozzávalóival összedolgozzuk.
3. A tésztalapok felét sima felületre helyezzük, és mindegyikre egy-egy púpozott teáskanálnyi töltelékkel helyezünk. A tészta szélét megkenjük tojásfehérjével, és villával ráhelyezünk egy másik tésztalapot, hogy lezárjuk. a széleket, és borítékot képezzenek.
4. Készítsük el a zsályá vajat. Olvasszuk fel egy serpenyőben alacsony lángon a vajat. Adjuk hozzá a zsályát, a tengeri sót és a tejszínt, és pároljuk pár másodpercig. Addig keverjük, amíg a sajt elolvad. Fűszerezzük.
5. Főzzük a raviolit 6–8 percig. Közvetlenül a zsályás vajjal leöntve tálaljuk.

EN

Gourmet Recipes

FR

Recettes gastronomiques

HU

Ínyenc receptek

EN

Beet spaghetti with olives, capers and burrata

Fresh pasta

- Approx. 10.5 oz (300g) beetroot pasta

Sauce

- 3.53 oz (100g) pitted green olives
- 3.53 oz (100g) pitted black olives (not dyed)
- 2.9 oz (80g) capers in brine, rinsed under water
- 3–4 tbsp olive oil
- ½ garlic clove, finely chopped
- 4 ripe tomatoes, stemmed and finely sliced
- 1 chili pepper, finely chopped
- 1 sprig of thyme, stripped and chopped
- 1 sprig of oregano, chopped
- 5.3 oz (150g) burrata cheese, drained

1. Halve or quarter the olives (you can also chop them into small pieces) and mix them with the capers.
2. Heat the oil and fry the garlic in it. Add the olives and capers and cook for three minutes.
3. Next, add the tomatoes and chili pepper and bring the sauce to a boil.
4. Season the sauce to taste with sea salt and pepper and add the chopped herbs.
5. Add the pasta to the sauce, tear the burrata into pieces and sprinkle over the beet pasta.

FR

Spaghettis à la betterave avec olives, câpres et burrata

Pâtes fraîches

- Environ 300 g (10,5 oz) de pâtes à la betterave

Sauce

- 100 g (3,53 oz) d'olives vertes dénoyautées
- 100 g (3,53 oz) d'olives noires dénoyautées (non teintées)
- 80 g (2,9 oz) de câpres dans la saumure, rincées à l'eau
- 3 à 4 c. à s. d'huile d'olive
- ½ gousse d'ail, hachée finement
- 4 tomates mûres, équeutées et tranchées finement
- 1 piment chili, haché finement
- 1 branche de thym, effeuillée et hachée
- 1 branche d'origan, hachée
- 150 g (5,3 oz) de fromage burrata, égoutté

1. Coupez les olives en deux ou en quatre (vous pouvez également les couper en petits morceaux) et mélangez-les aux câpres.
2. Faites chauffer l'huile et faites frire l'ail. Ajoutez les olives et les câpres et faites cuire pendant trois minutes.
3. Ensuite, ajoutez les tomates et le piment chili et portez à ébullition.
4. Assaisonnez la sauce de sel de mer et de poivre, au goût, et ajoutez les fines herbes hachées.
5. Ajoutez les pâtes à la sauce, déchirez le burrata en morceaux et saupoudrez-les sur les pâtes à la betterave.

HU

Cékla spagetti olajbogyóval, kapribogyóval és burrataval

Friss tészta

- kb. 300 g céklamassza

Szószt

- 100 g kimagozott zöld olajbogyó
- 100 g kimagozott fekete olajbogyó (nem festett)
- 80 g pácolt kapribogyó vízzel leöblítve
- 3–4 evőkanál olívaolaj
- ½ gerezd fokhagyma nagyon finomra aprítva
- 4 érett paradicsom szárral és finomra szeletelve
- 1 chili apróra vágva
- 1 szál kakukkfű meghámozva és apróra vágva
- 1 ág oregánó, apróra vágva
- 150 g burrata sajt, lecsepegtetve

1. Az olajbogyót félbe vagy negyedbe vágjuk (apróra is vághatjuk), és összekeverjük a kapribogyóval.
2. Az olajat felforrósítjuk és a fokhagymát megpirítjuk. Adjuk hozzá az olajbogyót és a kapribogyót, és főzzük három percig.
3. Ezután adjuk hozzá a paradicsomot és a chilit, és forraljuk fel a szószt.
4. A szószt ízlés szerint ízesítjük tengeri sóval és borsal, majd hozzáadjuk az apróra vágott fűszernövényeket.
5. Adjuk hozzá a tésztát a szószt, morzsoljuk össze a burrata sajtot és szórjuk rá.





EN

Fettuccine with salsiccia, garlic and chili oil

Fresh pasta

Approx. 7 oz (200g) Fettuccine

Sauce

- 2–3 salsiccia sausages, sliced
- ½ clove of garlic, crushed
- 6 oz (170g) zucchini, chopped
- Juice of one lemon, lemon zest

1. Fry the chopped salsiccia in a pan on medium heat. Don't add any additional oil, as you can use the fat of the sausage to cook it.
2. Add the garlic and sweat it in the pan.
3. Now add the zucchini and heat them.
4. Add lemon juice to the sauce and season to taste with salt and pepper. Mix in lemon zest to taste.
5. Finally, sprinkle with the chopped oregano.

FR

Fettuccines avec salsiccia, ail et huile de chili

Pâtes fraîches

Environ 200 g (7 oz) de fettuccines

Sauce

- 2 à 3 saucisses salsiccia, tranchées
- ½ gousse d'ail, broyée
- 170 g (6 oz) de courgettes zucchini, hachées
- Jus d'un citron, zeste de citron

1. Faites frire les saucisses salsiccia dans une poêle à feu moyen. N'ajoutez pas d'huile supplémentaire, car vous pouvez faire cuire les saucisses dans leur gras.
2. Ajoutez l'ail et faites-le suer dans la poêle.
3. Ajoutez maintenant les courgettes zucchini et faites-les chauffer.
4. Ajoutez le jus de citron à la sauce et assaisonnez-la de sel et de poivre, au goût. Incorporez le zeste de citron, au goût.
5. Finalement, saupoudrez d'origan haché.

HU

Fettuccine olasz kolbásszal, fokhagymával és chili olajjal

Friss tészta

kb. 200 g fettuccine

Szósz

- 2-3 szeletelt olasz kolbász
- ½ gerezd fokhagyma, darált
- 170 g apróra vágott cukkini
- Egy citrom leve, citromhéj

1. Az apróra vágott kolbászt serpenyőben közepes lángon megsütjük. Ne adjunk hozzá több olajat, mert a főzéshez felhasználhatjuk a kolbász zsíráját.
2. Adjuk hozzá a fokhagymát és pirítsuk meg a serpenyőben.
3. Most adjuk hozzá a cukkinit, és melegítsük fel.
4. Adjuk hozzá a citromlevet a szószhoz, és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Ízlés szerint belekeverjük a citromhéjat.
5. Végül szórjuk rá az apróra vágott oregánót.

EN

Pasta nero pescatore

Fresh pasta

10.5 oz (300g) pasta nero

Sauce

- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 small red onion, finely chopped
- 1 tsp red pepper paste or powder
- 1 oz (30g) (1 tbsp + 2 tsp) concentrated tomato puree
- Fresh rosemary leaves, chopped
- 3.53 oz (100g) squid
- 3.53 oz (100g) shrimp
- 10.5 oz (300g) mussels
- 3.4 fl oz (100ml) white wine
- 3.4 fl oz (100ml) sieved tomatoes
- Olive oil
- A good pinch of sea salt

Garnish

- Fresh parsley, chopped
- Lemon wedges

1. Bring a large pot of salted water to a boil, cook pasta ready in 6–8 minutes. Quickly drain, cool with cold water and drain again.
2. Fry the garlic, onion, red pepper, tomato paste and rosemary in a large skillet until soft. Add seafood, fry for 1 minute.
3. Add wine, cover and cook for 5 minutes until the mussels open. Add the tomato sauce and simmer. Add the cooked pasta and warm through.
4. Serve sprinkled with parsley and with lemon wedges on the side.

FR

Pâtes nero pescatore

Pâtes fraîches

300g (10,5 oz) de pâtes nero

Sauce

- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 petit oignon rouge, haché finement
- 1 c. à t. de pâte ou de poudre de piment rouge
- 30g (1 oz) (1 c. à s. et 2 c. à t.) de purée de tomates concentrée
- Brins de romarin frais, hachés
- 100g (3,53 oz) de calmar
- 100g (3,53 oz) de crevettes
- 300g (10,5 oz) de moules
- 100ml (3,4 oz liq) de vin blanc
- 100ml (3,4 oz liq) de tomates tamisées
- Huile d'olive
- Une bonne pincée de sel de mer

Garniture

- Persil frais, haché
- Quartiers de citron

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes. Égouttez rapidement, refroidissez à l'eau froide et égouttez à nouveau.
2. Faites revenir l'ail, l'oignon, le poivron rouge, la pâte de tomates et le romarin dans une grande poêle jusqu'à ce que le tout s'amollisse. Ajoutez les fruits de mer, faites revenir pendant 1 minute.
3. Ajoutez le vin, couvrez et faites cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Ajoutez la sauce tomate et laissez mijoter. Ajoutez les pâtes cuites et réchauffez les bien.
4. Saupoudrez de persil et servez avec les quartiers de citron en accompagnement.

HU

Fekete tenger gyümölcsei tészta

Friss tészta

300 g fekete tészta

Szósz

- 2 gerezd fokhagyma apróra vágva
- 1 kis vöröshagyma apróra vágva
- 1 tk. pirospaprika paszta vagy por
- 30 g (1 evőkanál plusz 2 tk) sűrített paradicsompüré
- Friss és apróra vágott rozmaryinglevél
- 100 g tintahal
- 100 g garnélarák
- 300 g kagyló
- 100 ml fehérbor
- 100 ml paradicsom, átszitálva
- Olivaolaj
- Egy csipet tengeri só

Díszítés

- Apróra vágott friss petrezselyem
- Citromszeletek

1. Forraljunk fel egy nagy fazék sós vizet, és főzzük a tésztát 6–8 percig. A tésztát gyorsan leszűrjük, hideg víz alatt felfrissítjük, majd ismét leszűrjük.
2. A fokhagymát, a hagymát, a pirospaprikát, a paradicsompürét és a rozmaryingot egy nagy serpenyőben puhára piritjük. Adjuk hozzá a kagylót, és pároljuk a keveréket 1 percig.
3. Adjuk hozzá bort, fedjük le a keveréket, és főzzük 5 percig, amíg a kagylók ki nem nyílnak. Adjuk hozzá a paradicsomszószt, és lassú tűzön főzzük. Adjuk hozzá a kifőtt és meleg tésztát.
4. Az ételt petrezselyemmel és citromkarikákkal megszórva tálaljuk.





EN Jiaozi dumplings

Fresh pasta

- 10.5 oz (300g) spinach dumpling sheets
- 10.5 oz (300g) tomato or red beet dumpling sheets
- 10.5 oz (300g) standard or carrot dumpling sheets

Filling 1 7 oz (200g) ground pork / 1 clove garlic, peeled and finely minced / 1 thumb size piece fresh ginger, finely minced / 1 tbsp soy sauce / 1 tsp salt / 1 tbsp Chinese rice wine or dry sherry / ¼ tsp freshly ground white pepper, or to taste / 2 tbsp sesame oil / ½ green onion, finely chopped / 3.53 oz (100g) finely shredded Napa cabbage / optional: bamboo shoots, shredded

Filling 2 7 oz (200g) shrimp to replace pork, chopped

Filling 3 10 dried mushrooms to replace the pork, soak in warm water until soft, chopped

Dipping sauce 3 tbsp soy sauce / 1 tbsp rice vinegar / 1 tsp white sugar / 1 tsp sesame oil / 5 coriander sprigs, finely chopped / 1 red chili, finely chopped

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. Meanwhile, combine the ingredients for each of the fillings and mix well.
3. Lay the dough sheets on a flat surface.
4. Place a heaping teaspoon of the filling into the middle of each dumpling wrapper. Try the different doughs with the different fillings.
5. Brush the edges with water (or egg white).
6. Squeeze together into a pyramid with the filling inside.
7. Cook wontons in batches. Stir occasionally to prevent sticking to the bottom of the pot.
8. Serve on large plate with the dip.

Suggestion

You can also steam the dumplings. The dumplings can be fried after cooking.

FR Jiaozi (raviolis chinois)

Pâtes fraîches

- 300g (10,5 oz) feuilles à raviolis chinois aux épinards
- 300g (10,5 oz) feuilles de raviolis chinois aux tomates ou aux betteraves rouges
- 300g (10,5 oz) feuilles de raviolis chinois ordinaires ou aux carottes

Farce 1 200g (7 oz) de porc haché / 1 gousse d'ail, pelée et émincée finement / 1 morceau de gingembre frais de la grosseur du pouce, émincé finement / 1 c. à s. de sauce soya / 1 c. à t. de sel / 1 c. à s. de vin de riz chinois ou de xérès sec / ¼ c. à t. de poivre blanc fraîchement moulu, ou au goût / 2 c. à s. d'huile de sésame / ½ oignon vert, haché finement / 100g (3,53 oz) de chou chinois (nappa) haché finement / facultatif : pousses de bambou, râpées

Farce 2 pour remplacer le porc, 200g (7 oz) de crevettes hachées

Farce 3 pour remplacer le porc, 10 champignons séchés, trempés dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils s'amollissent, puis hachés

Trempe 3 c. à s. de sauce soya / 1 c. à s. de vinaigre de riz / 1 c. à t. de sucre blanc / 1 c. à t. d'huile de sésame / 5 brins de coriandre, hachés finement / 1 piment rouge, haché finement

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entre-temps, combinez les ingrédients pour chacune des farces et mélangez bien.
3. Étendez les feuilles à raviolis sur une surface plane.
4. Placez une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli. Essayez les différentes pâtes avec les différentes farces.
5. Badigeonnez les bords avec de l'eau (ou du blanc d'œuf).
6. Pincez les bords ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur.
7. Faites cuire les raviolis par lots. Remuez de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole.
8. Servez sur une grande assiette avec la trempette.

Suggestion

Gözölni is lehet a gombócokat. Une fois cuits, ils peuvent être sautés à la poêle.

HU Töltött Jiaozi gombóc

Friss tészta

- 300 g spenótos gombóc lap
- 300 g paradicsomos vagy céklás gombóc lap
- 300 g normál vagy sárgarépas gombóc lap

Töltelék 1: 200 g darált sertéshús / 1 gerezd fokhagyma, hámozott és apróra vágott / 1 kb. centiméternyi darab friss gyömbér apróra vágva / 1 evőkanál szójaszószt / 1 tk. só / 1 evőkanál kínai rizsbor vagy száraz sherry / ¼ tk. frissen őrölt fehér bors vagy ízlés szerint több / 2 ek. szezámolaj / ½ zöldhagyma, apróra vágva / 100 g Napa káposzta, finomra aprítva / opcionális: aprított bambuszrügy

Töltelék 2: ugyanez csak 200 g darált garnélarák sertéshús helyett

Töltelék 3: ugyanez csak 10 darált szárított gomba sertéshús helyett, meleg vízben puhára áztatva

Szósz: 3 ek. szójaszószt / 1 ek. rizsecet / 1 tk. fehér cukor / 1 tk. szezámolaj / 5 koriander ág apróra vágva / 1 piros chili apróra vágva

1. Forraljunk fel egy nagy fazék sós vizet.
2. Közben az egyes töltelékekhez keverjük össze a hozzávalókat.
3. A tésztaalapokat sima felületre helyezzük.
4. Helyezzünk egy-egy púpozott teáskanál töltelék minden gombóc lap közepére. Próbáljuk ki a különböző tésztákat különböző töltelékekkel.
5. A széleit megkenjük vízzel (vagy tojásfehérjével).
6. Nyomjuk össze és gyűrjük össze a tésztát piramis alakúra, benne a töltelékkel.
7. Főzzük ki a gombócokat egyesével. Időnként keverjük meg, hogy ne tapadjanak az edény aljához.
8. Tálaljuk az ételt egy nagy tányéron a szósszal.

Javaslat:

Gözölni is lehet a gombócokat. Vagy főzés után piritáni is.

EN

Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese

Fresh pasta

Approx. 10.5 oz (300g) fettuccine

Sauce

- 4 medium vine tomatoes
- 1 oz (30g) icing sugar
- 1 shallot
- ½ clove of garlic
- 5 tbsp olive oil
- 2 thumb-sized pieces of fresh ginger, sliced
- 3 tbsp brown sugar
- 3.4 fl oz (50ml) white wine
- 3.4 fl oz (100ml) veal broth
- 7 oz (200g) strained tomatoes
- 2 sprigs of thyme, plucked
- 1 sprig of basil, chopped
- 1 fl oz (30ml) cream
- 3.53 oz (100g) soft goat's cheese

1. Cut the top off the tomatoes, hollow out the flesh with a spoon and set aside.
2. Stuff the tomatoes with some icing sugar and olive oil and cook in the oven at 250°F (120°C) for 10 minutes.
3. Chop the shallots and the garlic. Dice the shallots and slice the garlic.
4. Heat the olive oil in the pan, sweat the shallots, garlic and ginger in this and caramelize everything with brown sugar.
5. Pour white wine over the ingredients, add the veal broth, tomato flesh and strained tomatoes and simmer the sauce. Stir occasionally.
6. Add the thyme, basil and cream and season the sauce to taste with salt, pepper and chili.
7. Stuff the tomatoes with the tomato sauce, add the goat's cheese and cook in the oven at 320°F (160°C) for five more minutes.

FR

Fettuccines avec tomate farcie cuite au four et fromage de chèvre à pâte molle

Pâtes fraîches

Environ 300g (10,5 oz) de fettuccines

Sauce

- 4 tomates en grappe
- 30g (1 oz) de sucre à glacer
- 1 échalote
- ½ gousse d'ail
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 2 morceaux de gingembre frais de la grosseur du pouce, tranchés
- 3 c. à s. de cassonade
- 50ml (3,4 oz liq) de vin blanc
- 100ml (3,4 oz liq) de bouillon de veau
- 200g (7 oz) de tomates tamisées
- 2 branches de thym, effeuillées
- 1 branche de basilic, hachée
- 30ml (1 oz liq) de crème
- 100g (3,53 oz) de fromage de chèvre à pâte molle

1. Coupez le chapeau des tomates, évidez-les à l'aide d'une cuillère et réservez.
2. Farcissez les tomates avec le sucre à glacer et l'huile d'olive et faites cuire au four pendant 10 minutes à 120 °C (250 °F).
3. Coupez les échalotes et l'ail. Coupez les échalotes en dés et tranchez l'ail.
4. Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle, faites-y suer les échalotes, l'ail et le gingembre et caramélisez le tout avec la cassonade.
5. Versez le vin blanc sur les ingrédients, ajoutez le bouillon de veau, la chair des tomates et les tomates tamisées et laissez mijoter la sauce. Remuez de temps en temps.
6. Ajoutez le thym, le basilic et la crème et assaisonnez la sauce de sel, poivre et chili, au goût.
7. Farcissez les tomates avec la sauce tomate, ajoutez le fromage de chèvre et faites cuire au four pendant 5 minutes supplémentaires à 160 °C (320 °F).

HU

Fettuccine sült töltött paradicsommal és puha kecskesajjal

Friss tészta

kb. 300 g fettuccine

Szósz

- 4 közepes méretű paradicsom
- 30 g porcukor
- 1 medvehagyma
- ½ gerezd fokhagyma
- 5 evőkanál olívaolaj
- 2 hüvelykujjnyi darab gyömbér, szeletelve
- 3 evőkanál barna cukor
- 50 ml fehérbor
- 100 ml marhahúsleves
- 200 g leszűrt paradicsom
- 2 szál kakukkfű
- 1 szál apróra vágott bazsalikom
- 30 ml tejszín
- 100 g puha kecskesajt

1. Vágjuk le a paradicsom tetejét, kanállal szedjük ki a közepét, és tegyük félre.
2. A paradicsomot megtöltjük kevés porcukorral és olívaolajjal, és 120°C-os sütőben 10 percig sütjük.
3. A medvehagymát és a fokhagymát aprítsuk fel.
4. Hevítsünk olívaolajat egy serpenyőben. Ezután pirítsuk meg a medvehagymát, a fokhagymát és a gyömbért, majd barna cukorral karamellizáljuk meg az egészet.
5. A hozzávalókat felöntjük fehérborral, hozzáadjuk a marhahúsleves, a paradicsompépet és a leszűrt paradicsomot, majd lassú tűzön főzzük a szósz. Időnként keverjük meg.
6. Hozzáadjuk a kakukkfűvet, a bazsalikomot és a tejszínt, majd a mártást ízlés szerint sóval, borssal és chilivel ízesítjük.
7. Töltjük meg a paradicsomot a paradicsomszósszal, adjuk hozzá a kecskesajtot, és süssük a sütőben 160°C-on (320°F) további öt percig.



**EN**

Lasagna with squacquerone and pea cream

Fresh pasta

- 17.6 oz (500g) of white flour
- Liquid 6.85 oz (195ml): 1 egg + water

Ingredients

- 2.2 lb (1kg) of frozen or fresh peas
- 34 fl oz (1 L) béchamel
- ½ onion
- Extra virgin olive oil
- 3.53 oz (100g) pistachios
- 9 oz (250g) squacquerone cheese

1. Fry the onion with the oil, when it is resolved, add the peas and cook.
2. Stir them until a smooth cream is obtained.
3. Chop the pistachios until a flour is obtained.
4. Place a layer of lasagna pasta in a baking dish.
5. Add and spread the cream of peas, the béchamel sauce, the squacquerone and a sprinkling of pistachios.
6. Continue in this way for all the desired layers.
7. On the last outer layer, put just a little béchamel sauce and sprinkle with pistachio flour.
8. Bake at 180°C (350°F) and cook for about 25 minutes.

FR

Lasagnes avec fromage squacquerone et crème de pois

Pâtes fraîches

- 500 g (17,6 oz) de farine blanche
- Liquide 195 ml (6,85 oz) : 1 œuf et eau

Ingédients

- 1 kg (2,2 lb) de petits pois frais ou surgelés
- 1 L (34 oz liq) de béchamel
- ½ oignon
- Huile d'olive extra-vierge
- 100 g (3,53 oz) de pistaches
- 250 g (9 oz) de fromage squacquerone

1. Faites revenir l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il devienne transparent, ajoutez les pois et faites cuire.
2. Faites épaissir jusqu'à ce qu'une crème onctueuse se forme.
3. Hachez les pistaches jusqu'à ce qu'une farine se forme.
4. Placez une feuille de lasagne dans un plat de cuisson.
5. Ajoutez, en étendant, la crème de pois, la sauce béchamel, les fromages squacquerone, et saupoudrez le tout de pistaches.
6. Répétez cette étape pour toutes les couches désirées.
7. Recouvrez la dernière couche supérieure d'une légère quantité de sauce béchamel et saupoudrez-la de farine de pistache.
8. Cuire au four pendant environ 25 minutes à 180 °C (350 °F).

HU

Lasagna squacquerone-val és borsókrémmel

Friss tészta

- 500 g fehér liszt
- 195 ml folyadék: 1 tojás + víz

Hozzávalók

- 1 kg fagyasztott vagy friss borsó
- 1 l besamel szósz
- ½ hagyma
- Extra szűz olívaolaj
- 100 g pisztácia
- 250 g squacquerone sajt

1. Az olajon megdinszteljük a hagymát. Amikor áttetsző, hozzáadjuk a borsót és megfőzzük.
2. A keveréket addig keverjük, amíg sima krémet nem kapunk.
3. Vágja fel a pisztáciát, amíg liszthez nem hasonlít.
4. Tegyük egy réteg lasagne tésztát egy tepsibe.
5. Adjuk hozzá és kenjük rá a borsókrémet, a besamel szósz, a squacquerone sajtot és egy marék pisztáciát.
6. Folytassa így annyi réteggel, amennyit csak akar.
7. Az utolsó külső rétegre tegyük egy kis besamelszósz, és szórjuk meg pisztácia liszttel.
8. Süssük a keveréket 180°C-on (350°F), és főzzük kb. 25 percig.

EN

Recipes children love

FR

Recettes préférées des enfants

HU

Receptek gyermekeknek

EN

Spaghetti with tomato sauce

Fresh pasta
10.5 oz (300g) durum spaghetti

Tomato sauce

- Olive oil
- 1 small onion, chopped
- 2 stalks celery, chopped
- 1 carrot (3.53 oz (100g)), chopped
- 2 sprigs rosemary leaves, chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 1 oz (30g) (1 tbsp + 2 tsp) tomato puree
- 2 tbsp balsamic vinegar
- Optional: 3.4 fl oz (100ml) red wine
- 8.5 fl oz (250ml) sieved tomato sauce
- ½ tsp chicken or vegetable stock powder
- ground black pepper, to taste

Topping

- Parmesan cheese, grated
- Optional: fresh basil, chopped

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. In a skillet, add some oil. Add the onion, celery and carrot, and fry at medium heat for 5 minutes or until the onion is transparent. Add the tomato puree, stock powder and rosemary.
3. Deglaze with balsamic vinegar and wine or cooking water.
4. Add the sieved tomato sauce and simmer for 10 minutes until thickened.
5. Cook the pasta for 5–6 minutes. Drain and portion on plates. Add a generous serving of the sauce and sprinkle with basil and cheese.

Suggestion

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

FR

Spaghettis sauce tomate

Pâtes fraîches
300 g (10,5 oz) de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce tomate

- Huile d'olive
- 1 petit oignon, haché
- 2 branches de céleri, hachées
- 1 carotte de 100 g (3,53 oz), hachée
- 2 brins de romarin, hachés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 30 g (1 oz) (1 c. à s. et 2 c. à t.) de purée de tomates
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- Facultatif : 100 ml (3,4 oz liq) de vin rouge
- 250 ml (8,5 oz liq) de sauce tomate tamisée
- ½ c. à t. de bouillon de poulet ou de légumes en poudre, poivre noir moulu, au goût

Garniture

- Fromage parmesan, râpé
- Facultatif : basilic frais, haché

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Versez de l'huile dans une poêle à frire. Ajoutez l'oignon, le céleri et la carotte, et faites revenir à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajoutez la purée de tomates, le bouillon en poudre et le romarin.
3. Déglacez au vinaigre balsamique et au vin ou à l'eau de cuisson.
4. Ajoutez la purée de tomates et laissez mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi.
5. Faites cuire les pâtes pendant 5 à 6 minutes. Égouttez et répartissez dans les assiettes. Ajoutez une généreuse portion de sauce et saupoudrez de basilic et de fromage parmesan.

Suggestion

Essayez aussi la sauce à la bolognaise incluse dans la recette de lasagne.

HU

Spagetti paradicsom-szósszal

Friss tészta
300 g durumbúzából készült spagetti

Paradicsomszósz

- Olivaolaj
- 1 kisebb hagyma apróra vágva
- 2 szár zeller, apróra vágva
- 1 sárgarépa (100 g), apróra vágva
- 2 szár apróra vágott rozsmaringlevél
- 2 gerezd fokhagyma apróra vágva
- 1 uncia (30 g) (1 evőkanál plusz 2 teáskanál) paradicsompüré
- 2 evőkanál balzsamecet
- Opcionális: • 100 ml vörösbőr
- 250 ml paradicsomszósz, átszitálva
- ½ teáskanál. zöldség- vagy csirkehúsleves por, őrölt fekete bors ízlés szerint

Díszítés

- Reszelt parmezán sajt
 - Opcionális: apróra vágott friss bazsalikom
1. Forraljunk fel egy nagy fazék sós vizet.
 2. Egy serpenyőben rakjunk egy kevés olajat. Adjuk hozzá a hagymát, a zellert és a sárgarépát, és pároljuk közepes lángon 5 percig, vagy amíg a hagyma áttetsző lesz. Adjuk hozzá a paradicsompürét, a húslevesport és a rozsmaringot.
 3. Készítsünk mártást balzsamecettel és borral vagy főzővízzel.
 4. Adjuk hozzá a leszűrt paradicsomszószot, és pároljuk 10 percig, amíg besűrűsödik.
 5. Főzzük a tésztát 5-6 percig. Lecsepegtetjük, és adagonként elosztjuk a tányérokra. Adjunk hozzá bőségesen szószot, és szórjuk meg bazsalikommal és sajttal.

Javaslat:

A bolognai szósszal is kipróbálható (lasagna recept).



**EN**

Tricolore penne picnic salad

Fresh pasta

21 oz (600g) multicolored penne

For the salad

- 9 oz (250g) green beans, blanched
- 7 oz (200g) asparagus, blanched
- 1 red bell pepper, chopped
- 9 oz (250g) cherry tomatoes, halved
- Fresh basil / fresh parsley, chopped

Dressing

- Juice of ½ lemon
- 4 tbsp olive oil
- 1 tsp honey
- Ground black pepper, to taste

Topping

- Walnuts or other nuts, roasted
- 2.7 oz (75g) goat cheese, crumbled

1. Bring a large pan of salted water to a boil and cook the penne in 10–12 minutes. Drain and wash cold. Drain well.
2. Prepare the dressing in a large salad bowl. Add all the salad ingredients and the pasta and toss together.
3. Top with nuts and cheese.
4. Eat right away.

FR

Salade à pique-nique aux pennes trois couleurs

Pâtes fraîches

600 g (21 oz) de pennes multicolores

Pour la salade

- 250 g (9 oz) de fèves vertes, blanchies
- 200 g (7 oz) d'asperges, blanchies
- 1 poivron rouge haché
- 250 g (9 oz) de tomates cerises, coupées en deux
- Basilic ou persil frais, haché

Vinaigrette

- Jus de ½ citron
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à t. de miel
- Poivre noir moulu, au goût

Garniture

- Noix de Grenoble ou autres noix, grillées
- 75 g (2,7 oz) de fromage de chèvre, émietté

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égouttez et lavez à l'eau froide. Égouttez bien.
2. Préparez la vinaigrette dans un grand bol à salade. Ajoutez tous les ingrédients de la salade et les pâtes, et mélangez.
3. Garnissez de noix et de fromage.
4. Consommez la salade immédiatement.

HU

Háromszínű pennesaláta

Friss tészta

600 g színes penne

A salátához

- 250 g zöldbab, blansírozva
- 200 g blansírozott spárga
- 1 piros kaliforniai paprika apróra vágva
- 250 g koktélpaprika félbe vágva
- Friss bazsalikom vagy apróra vágott friss petrezselyem

Öntet

- Citromlé
- 4 evőkanál az olívaolajból
- 1 tk. a mézből
- Ízlés szerint őrölt fekete bors

Díszítés

- Pörkölt dió vagy más szárított gyümölcs
- 75 g kecskesajt, morzsolva

1. Forraljunk fel egy nagy fazék sós vizet, és főzzük a tésztát 10–12 percig. A tésztát leszűrjük és hidegen megmossuk. Jól lecsepegtetjük.
2. Egy nagy salátástálban elkészítjük az öntetet. Hozzáadjuk az összes saláta és tészta hozzávalót, és jól összekeverjük.
3. A tetejét megszórjuk dióval és sajttal.
4. Azonnal fogyaszthatjuk.

EN

Penne mac & cheese

Fresh pasta

21 oz (600g) penne

Cheese sauce

- 1 oz (30g) (2 tbsp) butter
- 1.5 oz (40g) wheat flour
- 10 fl oz (300ml) milk
- 3.53 oz (100g) Cheddar or Gouda cheese
- 1.76 oz (50g) Parmesan cheese

Extra

- 0.75 oz (20g) (1½ tbsp) butter
- Bread crumbs
- Paprika powder

1. Bring a large pan of salted water to a boil and cook the pasta in 10–12 minutes. Drain, cool under cold water, leave to drain.
2. Meanwhile, in a saucepan, melt butter on the lowest heat. Stir in the flour to make a roux and fry for a few minutes. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted and the sauce has thickened.
3. Place the pasta in a large casserole dish, and cover with the cheese sauce.
4. Prepare the breadcrumb topping. Melt butter in a skillet over medium heat. Add breadcrumbs and brown. Spread over the penne. Sprinkle with a little paprika.
5. Bake in a preheated oven at 350°F (175°C) for 30 minutes. Serve.

Suggestion

Add vegetables like bell pepper, blanched broccoli, or green beans to make this dish a more balanced meal.

FR

Pennes de style « macaroni au fromage »

Pâtes fraîches

600 g (21 oz) de pennes

Sauce au fromage

- 30 g (1 oz) (2 c. à s.) de beurre
- 40 g (1,5 oz) de farine de blé
- 300 ml (10 oz liq) de lait
- 100 g (3,53 oz) de fromage cheddar ou gouda
- 50 g (1,76 oz) de fromage parmesan

Suppléments

- 20 g (0,75 oz) (1½ c. à s.) de beurre
- Chapelure
- Poudre de paprika

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égouttez, refroidissez à l'eau froide et laissez égoutter.
2. Entre-temps, dans une casserole, faites fondre le beurre au feu le plus doux. Incorporez la farine pour faire un roux et faites cuire pendant quelques minutes. Ajoutez le lait graduellement en remuant constamment au fouet. Incorporez les fromages et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce ait épaissi.
3. Placez les pâtes dans un grand plat allant au four, et recouvrez-les de la sauce au fromage.
4. Préparez la garniture de chapelure. Faites fondre le beurre à la poêle à feu moyen. Ajoutez la chapelure et faites brunir. Étalez sur les pennes. Saupoudrez d'un peu de paprika.
5. Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C (350 °F) pendant 30 minutes. Servez.

Suggestion

Ajoutez des légumes tels que poivron, brocoli blanchi ou fèves vertes pour faire de ce plat un repas plus équilibré.

HU

Mac and Cheese penne

Friss tészta

600 g penne

Sajtszós

- 30 g (2 evőkanál) vaj
- 40 g búzaliszt
- 300 ml tej
- 100 g cheddar vagy gouda sajt
- 50 g parmezán sajt

Extra

- 20 g (1½ evőkanál) vaj
- Zsemlemorzsa
- Paprikapor

1. Forraljunk fel egy nagy lábas sós vizet, és főzzük ki a tésztát 10–12 perc alatt. Leszűrjük, hideg víz alatt lehűtjük, hagyjuk lecsepegni.
2. Közben egy serpenyőben a legalacsonyabb lángon felolvasztjuk a vajat. Hozzákeverjük a lisztet, hogy sűrű állaga legyen, és néhány percig pirítsuk. Fokozatosan adjuk hozzá a tejet, folyamatosan keverjük habverővel. Hozzákeverjük a sajtokat, és lassú tűzön addig főzzük, amíg a sajt megolvad és a szószerűsödik.
3. Tegyük a tésztát egy nagy hőálló edénybe, és öntsük le a sajtmártással.
4. Készítsük elő a zsemlemorzsa feltétet. Egy serpenyőben, közepes lángon olvasszuk fel a vajat. Hozzáadjuk a zsemlemorzst és barnára sütjük. Kenjük rá a pennére. Megszórjuk egy kis paprikával.
5. Süssük előmelegített sütőben 175 °C-ra (350 °F) 30 percig és fogyaszthatjuk is.

Javaslat:

Adjon hozzá zöldségeket, például kaliforniai paprikát, blansírozott brokkolit vagy zöldbabot, hogy az étel kiegyensúlyozottabb legyen.





EN

Chestnut flour fettuccini with gorgonzola and apple

Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free):

- 4.6 oz (130g) buckwheat flour
- 4.2 oz (120g) Chestnut flour
- ½ teaspoon carob flour
- 3.4 fl oz (100ml) water
- 1 tbs oil

Sauce

- 1 apple
- 9 oz (250g) gorgonzola

1. Cut the apple into medium-sized slices.
2. Melt the gorgonzola in a small pan and add the apple slices.
3. Add a little cooking water, if required, to make the sauce creamier.
4. Cook the pasta in salted water.
5. Drain, put in a bowl and add the gorgonzola and apple sauce.
6. Mix well and serve.

Suggestion

The consistency of a dough based on chestnut flour depends strongly on the amount of eggs used. For best results, you can adjust the ratio of eggs to water according to your needs. If any pasta is left inside, please use the extrusion-only function.

FR

Fettuccines à base de farine de châtaigne avec fromage gorgonzola et pomme

Pâtes à base de sarrasin et de châtaigne (sans gluten) :

- 130 g (4,6 oz) de farine de sarrasin
- 120 g (4,2 oz) de farine de châtaigne
- ½ c. à t. de farine de caroube
- 100 ml (3,4 oz liq) d'eau
- 1 c. à s. d'huile

Sauce

- 1 pomme
- 250 g (9 oz) de fromage gorgonzola

1. Coupez la pomme en tranches de taille moyenne.
2. Faites fondre le fromage gorgonzola dans une petite poêle et ajoutez-y les tranches de pomme.
3. Ajoutez une petite quantité d'eau de cuisson, au besoin, pour que la sauce devienne plus onctueuse.
4. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée.
5. Égouttez, placez dans un bol et ajoutez la sauce de gorgonzola et pomme.
6. Mélangez bien et servez.

Suggestion

La consistance des pâtes faites avec la farine de châtaigne dépend fortement du nombre d'œufs utilisés. Pour de meilleurs résultats, vous pouvez ajuster le rapport œufs-eau selon vos besoins. S'il reste de la pâte à l'intérieur de la cuve, veuillez utiliser la fonction extrusion seulement.

HU

Gesztenye lisztből készült fettuccini gorgonzolával és almával

Hajdina és gesztenye tészta (gluténmentes):

- 130 g hajdinaliszt
- 120 g gesztenyeliszt
- ½ teáskanál szentjánoskenyérliszt
- 100 ml víz
- 1 ek olaj

Szós

- 1 alma
- 250 g gorgonzola

1. Vágjuk az almát közepes méretű szeletekre.
2. Olvasszuk fel a gorgonzolát egy kis serpenyőben, és adjuk hozzá az almaszeleteket.
3. Adjunk hozzá egy kevés főzővizet, ha szükséges, hogy krémesebbé tegyük a szósz.
4. Főzzük ki a tésztát sós vízben.
5. Lecsepegtetjük, tálba tesszük és hozzáadjuk a gorgonzolát és almaszósz.
6. Jól összekeverjük és tálaljuk.

Javaslat:

A gesztenyeliszt alapú tészta állaga erősen függ a felhasznált tojás mennyiségétől. A legjobb eredmény érdekében igénye szerint állíthatja be a tojás és a víz arányát. Ha tészta maradt a gépben, akkor használja a csak extrudálás funkciót.

EN

Gluten free recipes

FR

Recettes sans gluten

HU

Gluténmentes receptek

EN

Pizzoccheri alla Valtellinese

Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free):

- 5.4 oz (150g) buckwheat flour
- 3.53 oz (100g) rice flour
- 0.75 oz (20ml) oil
- 5 fl oz (140ml) water

Sauce

- 9 oz (250g) Bitto or Fontina cheese, cut into small cubes
- 3.53 oz (100g) Butter
- 2 garlic cloves
- 2 potatoes, cut into large pieces
- 10.5 oz (300 g) savoy cabbage

1. Use the lasagna disc.
2. Slice the dough into pieces approximately 4 in. (10 cm) long.
3. Cut the squares of dough vertically into 5 and horizontally into 2.
4. Bring a pan of salted water to a boil.
5. Add the potato pieces.
6. After approximately 8 minutes, add the savoy cabbage.
7. When both ingredients are almost cooked, put the pizzoccheri in the salted water.
8. Drain all the ingredients, transfer them into a bowl and quickly add the cheese so that it melts.
9. Add the garlic fried in butter.
10. Mix well and serve hot.

Suggestion

To shape the pizzoccheri, spread them out on plates and cut them using a coppapasta (pasta cutter).

Note

Buckwheat flour is gluten-free.

FR

Pizzoccheri de la Valteline

Pâtes à base de sarrasin et de riz (sans gluten) :

- 150 g (5,4 oz) de farine de sarrasin
- 100 g (3,53 oz) de farine de riz
- 0,75 oz (20 ml) d'huile
- 140 ml (5 oz liq) d'eau

Sauce

- 250 g (9 oz) de fromage Bitto ou Fontina, coupé en petits dés
- 100 g (3,53 oz) de beurre
- 2 gousses d'ail
- 2 pommes de terre, coupés en gros morceaux
- 300 g (10,5 oz) de chou de Savoie

1. Utilisez le disque pour former les lasagnes.
2. Coupez les pâtes en morceaux d'environ 10 cm (4 po) de long.
3. Coupez les carrés de pâte en 5 verticalement et en 2 horizontalement.
4. Portez une casserole d'eau salée à ébullition.
5. Ajoutez les morceaux de pommes de terre.
6. Après environ 8 minutes, ajoutez le chou de Savoie.
7. Lorsque les deux ingrédients sont presque cuits, ajoutez les pizzoccheri à l'eau salée.
8. Égouttez tous les ingrédients, transférez-les dans un bol et ajoutez rapidement le fromage afin qu'il fonde.
9. Ajoutez l'ail frit dans le beurre.
10. Mélangez bien et servez chaud.

Suggestion

Pour former les pizzoccheri, étalez-les sur des assiettes et coupez-les en utilisant un coppapasta (coupe-pâte).

Remarque

La farine de sarrasin est sans gluten.

HU

Pizzoccheri alla Valtellise

Hajdina és rizs tészta (gluténmentes):

- 150 g hajdinaliszt
- 100 g rizsliszt
- 20 ml olaj
- 140 ml víz

Szósz

- 250 g Bitto vagy Fontina sajt, apró kockákra vágva
- 100 g vaj
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 burgonya, nagy darabokra vágva
- 300 g szalonkáposzta

1. Használjuk a lasagne korongot.
2. Szeleteljük fel a tésztát körülbelül 10 cm hosszúságú darabokra.
3. A tészta négyzeteit függőlegesen 5 darabra, vízszintesen 2-re vágjuk.
4. Forraljunk fel egy serpenyőben sós vizet.
5. Adjuk hozzá a burgonyadarabokat.
6. Körülbelül 8 perc elteltével adjuk hozzá a káposztát.
7. Amikor mindkét hozzávaló majdnem megfőtt, tegyük a pizzoccherit a sós vízbe.
8. Az összes hozzávalót csepegtessük le, tegyük egy tálba, és gyorsan adjuk hozzá a sajtot, hogy felolvadjon.
9. Adjuk hozzá a vajban sült fokhagymát.
10. Jól összekeverjük és forrón tálaljuk.

Javaslat:

A pizzoccheri formázásához terítse ki tányérokra, és coppapasta (tésztavágó) segítségével vágja fel.

Megjegyzés:

A hajdinaliszt gluténmentes.





EN Tagliatelle with rustic sausage

Chickpea Pasta (Gluten Free):

- 7 oz (200g) Chickpea flour
- 2.5 oz (70g) liquid
- 1 teaspoon of xanthan.

Or alternatively:

- 9 oz (250g) Chickpea flour
- 3.2 fl oz (95ml) water (1 egg + rest is filled up with water)

Rustic sausage sauce

- 7 oz (200g) pork sausage (or pancetta), chopped
- 1 chili pepper, chopped
- 1.7 fl oz (50ml) (3 tbs + 1 tsp) red wine
- 2 tomatoes, chopped
- 1 tbs fresh thyme leaf

Topping

- 1.76 oz (50g) pecorino, in large flakes

1. Bring a large pot of salted water to a boil.
2. Fry the sausage in a skillet, add chili and thyme. When brown, deglaze with wine and add the tomatoes.
3. Simmer to reduce the sauce little. Meanwhile cook the pasta ready in 6–8 minutes.
4. Add the pasta to the sauce, toss together and serve. Top with the pecorino.

Suggestion

If using unflavored pasta, cook fennel seeds with the sausage and add ground white pepper to taste.

FR Tagliatelle avec saucisse rustique

Pâtes aux pois chiches (sans gluten) :

- 200 g (7 oz) de farine de pois chiche
- 70 g (2,5 oz) de liquide
- 1 c. à t. de xanthane

Or alternativement :

- 250 g (9 oz) de farine de pois chiche
- 95 ml (3,2 oz liq) d'eau (1 œuf et le reste en eau)

Sauce à la saucisse rustique

- 200 g (7 oz) de saucisse de porc (ou pancetta), hachée
- 1 piment Chili haché
- 50 ml (1,7 oz liq) (3 c. à s. et 1 c. à t.) de vin rouge
- 2 tomates, hachées
- 1 c. à s. de feuilles de thym frais

Garniture

- 50 g (1,76 oz) de fromage pecorino, en gros copeaux

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faites revenir la saucisse à la poêle, et ajoutez le chili et le thym. Quand la viande a bruni, déglacez au vin et ajoutez les tomates.
3. Mijotez pour faire un peu réduire la sauce. Entre-temps faites cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes.
4. Ajoutez les pâtes à la sauce, mélangez et servez. Garnissez de pecorino.

Suggestion

Si vous utilisez des pâtes non aromatisées, ajoutez les graines de fenouil en faisant cuire les saucisses et ajoutez du poivre blanc moulu au goût.

HU Tagliatelle rusztikus kolbással

Csicseriborsó tészta (gluténmentes):

- 200 g csicseriborsóliszt
- 70 g folyadék
- 1 teáskanál xantán

Vagy másik alternatíva:

- 250 g csicseriborsóliszt
- 95 ml víz (1 tojás + a maradék feltöltve vízzel)

Rusztikus kolbászszósz

- 200 g sertéskolbász (vagy pancetta), apróra vágva
- 1 chili paprika apróra vágva
- 50 ml (3 evőkanál + 1 teáskanál) vörösbor
- 2 paradicsom apróra vágva
- 1 evőkanál friss kakukkfű levél

Díszítés

- 50 g pecorino, nagy pelyhekben

1. Forraljunk fel egy nagy fazék sós vizet.
2. A kolbászt serpenyőben megpirítjuk, hozzáadjuk a chilit és a kakukkfűvet. Amikor barna, leöntjük borral, és hozzáadjuk a paradicsomot.
3. Pároljuk, hogy a szósz kicsit sűrűsödjön. Közben a tésztát 6–8 perc alatt készre főzzük.
4. Adjuk hozzá a tésztát a szószhoz, keverjük össze és tálaljuk. A tetejére tegyük a pecorinót.

Javaslat:

Amennyiben ízesítés nélküli tésztát használunk, akkor főzzünk édeskoménymagot a kolbással, és adjunk hozzá ízlés szerint őrölt fehér borsot.

Register your product

Be the first to know

Register now and be the first to know about new products, special cash-backs and promotions.

Test our newest products

Get exclusive access and be the first to test new products and qualify for exclusive promotions.

Register your purchases

Get a complete overview of all your purchases and enjoy a personalized environment for all your products.

Regisztrálja a termékét

Értesüljön első kézből

Regisztráljon most, és értesüljön elsőként az új termékekről, a különleges készpénz-visszatérítésekről és az akciókról.

Tesztelje legújabb termékeinket

Szerezzen exkluzív hozzáférést, és legyen az első, aki új termékeket tesztelhet, és jogosult az exkluzív promóciókra.

Regisztrálja vásárlásait

Teljes áttekintést kap az összes vásárlásáról, és személyre szabott oldalakat böngészhet minden termékénél.

Enregistrer votre produit

Soyez informé avant tout le monde

Enregistrez votre produit dès maintenant pour être le premier à découvrir nos nouveaux produits, remises en argent et promotions.

Testez nos derniers produits

Profitez d'un accès exclusif pour être le premier à tester les nouveaux produits et être admissible aux promotions exclusives.

Enregistrez vos achats

Obtenez une vue d'ensemble de tous vos achats et profitez d'un environnement personnalisé pour tous vos produits.

PHILIPS

Products Shop Product support Experience Promotions Register product Parts & Accessories

Discover
My Philips

Keep track of your product warranty coverage
Upload the proof of purchase and qualify for extra warranty extensions (if applicable).

Qualify for cash-back, gifts and special offers
Enable exclusive access to specific product related promotional campaigns.

Get easy access to product support
Find useful tips and tricks, user manuals, parts and accessories for your product.

New users
If you don't yet have a My Philips account, you can create one here.
[Sign up](#)

Existing users
You will need to log in to register a product.
[Log in](#)

Connect with Philips

Select country/language: United Kingdom - English >
Select site >

Investor relations | Careers | Contact Philips | Philips | Cookie Notice | Privacy notice | Terms of use
© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V. All rights reserved.



DAP B.V.
Tussendiepen 4 a
9206AD Drachten
The Netherlands

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.

© 2022 Philips Domestic Appliances North America Corporation. All rights reserved.
Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the
property of Koninklijke Philips N.V. and/or Philips Domestic Appliances
Holding B.V.

Document order number: 3000 034 5044.2 A