

Livret de recettes **K PASTA**





Pâtes classiques sans oeufs

Ingrédients :

- 300g de farine
- 110ml d'eau

Préparation :

- **Ajoutez** la filière à **tagliatelle** sur la machine.
- **Versez** la farine dans la machine.
- **Lancez** la machine en **mode pétrin**.
- **Ajoutez** petit à petit l'eau via l'orifice.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- **Lors de l'extraction** des pâtes, **coupez-les** à la taille souhaitée puis **mettez** un peu de **farine** pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuisez-les** immédiatement.
- **Quand l'eau bout, salez** et **versez** les pâtes, **mélangez** délicatement et **laissez cuire** jusqu'à ce que toutes les pâtes remontent à la surface, soit **environ 4 minutes**.



Pâtes à la semoule de blé dur

Ingrédients :

- **400g** de semoule de blé dur
- **100g** de farine
- **10ml** d'huile d'olive
- **2** œufs
- **Eau (2 œufs +10ml d'huile d'olive+ eau =190ml)**

Préparation :

- **Ajoutez** la filière à **macaronis et penne** sur la machine.
- **Versez** la semoule et la farine dans la machine.
- **Dans le pichet, mettez** les œufs, l'huile d'olive puis **mélangez**.
- **Ajoutez** l'eau jusqu'à obtenir **190 ml** de liquide.
- **Lancez** la machine en **mode pétrin**.
- **Ajoutez** petit à petit les liquides via l'orifice.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- **Lors de l'extraction** des pâtes, **coupez-les** à la taille souhaitée puis **mettez** un peu de **farine** pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuisez-les** immédiatement.
- **Quand l'eau bout, salez** et **versez** les pâtes, **mélangez** délicatement et **laissez cuire** jusqu'à ce que toutes les pâtes remontent à la surface, soit **environ 4 minutes**.



Pâtes au seigle

Ingrédients :

- 150g de farine de seigle
- 150g de farine de blé T45
- 1 œuf
- 10ml d'huile d'olive
- Eau (1 œuf +10ml d'huile d'olive+ eau =120ml)

Préparation :

- **Ajoutez** la filière à **macaronis et pennes** sur la machine.
- **Versez** les farines dans la machine.
- **Dans le pichet**, mettez l'œuf, l'huile d'olive puis **mélangez**.
- **Ajoutez** l'eau jusqu'à obtenir **120 ml** de liquide.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- **Lancez** la machine en **mode pétrin**.
- **Ajoutez petit à petit** les liquides via l'orifice.
- **Lors de l'extraction** des pâtes, **coupez-les** à la taille souhaitée puis **mettez** un peu de **farine** pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuisez-les** immédiatement.
- **Quand l'eau bout**, **salez** et **versez** les pâtes, **mélangez délicatement** et **laissez cuire** jusqu'à ce que toutes les pâtes remontent à la surface, soit **environ 4 minutes**.



Pâtes semi-complètes

Ingrédients :

- 250g de farine semi-complète
- 250g de farine de blé T55
- 2 œufs
- Eau (2 œufs + eau =160ml)

Préparation :

- **Ajoutez** la filière à **macaronis et pennes** sur la machine.
- **Versez** les farines dans la machine.
- **Dans le pichet**, mettez les œufs et l'eau jusqu'à arriver à 160 ml de liquide puis **mélangez à la fourchette**.
- **Lancez** la machine en **mode pétrin**.
- **Ajoutez petit à petit** les liquides via l'orifice.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- **Lors de l'extraction des pâtes, coupez-les** à la taille souhaitée puis **mettez** un peu de **farine** pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuisez-les** immédiatement.
- **Quand l'eau bout, salez** et **versez** les pâtes, **mélangez délicatement** et **laissez cuire** jusqu'à ce que toutes les pâtes remontent à la surface, soit **environ 4 minutes**.



Pâtes au jus d'épinards

Ingrédients :

- 200g de farine
- 1 œuf
- Jus d'épinards (1 œuf + jus d'épinard=85ml)

Préparation :

- Ajoutez la filière **spaghettis alla chitarra** sur la machine.
- Versez la farine dans la machine.
- Dans le **pichet**, mettez l'œuf et le jus d'épinards jusqu'à arriver à 85 ml de liquide puis **mélangez à la fourchette**.
- Lancez la machine en **mode pétrin**.
- Ajoutez **petit à petit** les liquides via l'orifice.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- Lors de l'**extraction** des pâtes, les **coupez** à la taille souhaitée puis **mettez** un peu de **farine** pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuisez-les** immédiatement.
- Quand l'eau bout, **salez** et **versez** les pâtes, **mélangez délicatement** et **laissez cuire** jusqu'à ce que toutes les pâtes remontent à la surface, soit **environ 4 minutes**.



Pâtes à l'encre de seiche

Ingrédients :

- 200g de semoule de blé fine
- 50g de farine
- 1 œuf
- Eau (1 œuf+eau=95ml)
- 1 càc d'encre de seiche

Préparation :

- **Ajoutez** la filière à **linguine** sur la machine.
- **Versez** la farine et la semoule de blé fine dans la machine.
- **Dans le pichet**, mettez l'œuf, l'eau, et l'encre de seiche puis **mélangez** à la fourchette.
- **Lancez** la machine en **mode pétrin**.
- **Ajoutez petit à petit** les liquides via l'orifice.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- **Lors de l'extraction** des pâtes, **coupez-les** à la taille souhaitée puis **mettez** un peu de **farine** pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuissez-les** immédiatement.
- **Quand l'eau bout**, **salez** et **versez** les pâtes, **mélangez** délicatement et **laissez cuire** jusqu'à ce que toutes les pâtes remontent à la surface, soit **environ 4 minutes**.



Pâtes aux oeufs

Ingrédients :

- 400g de farine
- 3 oeufs moyens (ou 2 gros oeufs)

Préparation :

- **Ajoutez** la filière à **bigoli** sur la machine.
- **Versez** la farine dans la machine.
- **Dans le pichet**, mettez les oeufs puis **mélangez à la fourchette**.
- **Lancez** la machine en **mode pétrin**.
- **Ajoutez** petit à petit le liquide via l'orifice.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- **Lors de l'extraction** des pâtes, **coupez-les** à la taille souhaitée puis **mettez** un peu de **farine** pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuissez-les** immédiatement.
- **Quand l'eau bout**, **salez** et **versez** les pâtes, **mélangez délicatement** et **laissez cuire** jusqu'à ce que toutes les pâtes remontent à la surface, soit **environ 4 minutes**.



Pâtes sans gluten

Ingrédients :

- 150g de farine de riz complet
- 50g de fécule de pommes de terre
- 1 càs bombée de farine de maïs
- 1 càs de Mix'gom
- 3 pincées de sel
- 3 œufs
- 3 càs d'eau
- 1 càs d'huile d'olive

Préparation :

- **Ajoutez** la filière à **fusili napolitain** sur la machine.
- **Versez** les farines, la fécule, le mix'gom, le sel dans la machine.
- **Dans le pichet**, mettez les œufs, l'eau et l'huile d'olive puis mélangez à la fourchette.
- **Lancez** la machine en **mode pétrin**.
- **Ajoutez** petit à petit le liquide via l'orifice.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- **Lors de l'extraction** des pâtes, **coupez-les** à la taille souhaitée puis mettez un peu de farine pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuissez immédiatement**.



Nouilles type ramen

Ingrédients :

- 250g de farine à pain
- 3g de sel
- 90g d'eau

Préparation :

- **Ajoutez** la filière à **taglioni** qui donnera un rendu similaire aux nouilles ramen.
- **Versez** la farine dans la machine.
- **Lancez** la machine en mode pétrin.
- **Ajoutez** petit à petit l'eau via l'orifice.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- **Lors de l'extraction** des pâtes, **coupez-les** à la taille souhaitée puis **mettez** un peu de **farine** pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuisez-les** immédiatement.
- **Quand l'eau bout, salez** et **versez** les pâtes, **mélangez délicatement** et **laissez cuire** jusqu'à ce que toutes les pâtes remontent à la surface, soit **environ 4 minutes**.



Nouilles à l'épeautre

Ingrédients :

- 250g de farine d'épeautre
- 1 œuf
- Eau (1 œuf + eau=95g)

Préparation :

- **Ajoutez** la filière à **spaghettis** sur la machine.
- **Versez** la farine d'épeautre dans la machine.
- **Dans le pichet**, mettez l'œuf et l'eau jusqu'à arriver à **95 ml** de liquide puis **mélangez à la fourchette**.
- **Lancez** la machine en **mode pétrin**.
- **Ajoutez** petit à petit les liquides via l'orifice.
- N'hésitez pas à **ouvrir régulièrement** la machine pour **remettre la pâte dans l'axe** si vous voyez qu'elle ne s'extrait pas bien.
- **Lors de l'extraction** des pâtes, **coupez-les** à la taille souhaitée puis **mettez** un peu de **farine** pour éviter que les pâtes collent.
- **Faites-les sécher** ou **cuisez-les** immédiatement.
- **Quand l'eau bout**, **salez** et **versez** les pâtes, **mélangez délicatement** et **laissez cuire** jusqu'à ce que toutes les pâtes remontent à la surface, soit **environ 4 minutes**.

kitchencook.fr

