



il Ricettario

Pastamatic SIMAC
l'artigiano della casa

SIMAC
l'artigiano della casa

PastaMatic

SIMAC

l'artigiano della casa

Sommario

- Come usare Pastamatic
- Ricette:
 - Pasta di semola
 - Pasta con farina di Farro
 - Pasta Verde agli spinaci
 - Pasta all'uovo
 - Pasta Nera
 - Pasta Rossa
 - Pasta con farina di Riso  gluten free
 - Pasta con farina di Quinoa  gluten free
 - Pasta con farina di Grano Saraceno  gluten free
 - Pastafrolla



Pastamatic

SIMAC

l'artigiano della casa

Da sempre la pasta fatta in casa è sinonimo di tradizione. Poter servire della pasta fresca appena preparata è un gesto che riempie la tavola di sapori e gusti autentici.

Da oggi, con Pastamatic Simac, è ancora più facile: basta inserire l'acqua e la farina, le uova fresche o altri ingredienti per personalizzare la tua ricetta, e in pochi minuti la macchina impasta e trafila automaticamente.

Pratica, veloce e semplice. Con sette diverse trafile per preparare diversi formati di pasta o biscotti di frolla.

Per concederti il lusso della pasta fresca, appena preparata, tutti i giorni, sulla tua tavola.







COME USARE PASTAMATIC

CONSIGLI PRATICI

Con la tua Pastamatic Simac potrai preparare la pasta fatta in casa seguendo i tuoi gusti e le tue preferenze. In questo ricettario troverai alcuni suggerimenti, ma potrai divertirti a provare le tue ricette più care od a sperimentarne di nuove, sarà però necessario seguire alcuni accorgimenti per una corretta riuscita della pasta.

INSERIMENTO DEGLI INGREDIENTI:

Occorre inserire sempre prima gli ingredienti secchi (farine, sale, altri eventualmente necessari), ed a seguire le uova, l'olio o altri ingredienti liquidi (ad esempio, passata di pomodoro, purè di spinaci o nero di seppia, acqua). Per agevolare l'operazione di un impasto e ottenere la consistenza ottimale per l'estrusione, si consiglia di versare farina e acqua gradualmente. La quantità ottimale di farina è di 500gr, ma la macchina riesce a lavorare un massimo di 600gr. di farina per un peso totale di circa 730gr. di pasta.

CONSISTENZA OTTIMALE

Poiché il meccanismo di estrusione necessita di un impasto né troppo duro (altrimenti la tramoggia non può raccogliarlo) né troppo molle (altrimenti la pasta si appiccica), la consistenza ottimale è quella a briciole. Siccome ogni farina ha un grado di assorbimento dell'acqua diverso, non è possibile fissare delle quantità per ricetta che valgano in assoluto. Consigliamo quindi di aggiungere l'acqua un poco alla volta e di fare qualche prova specialmente ai primi utilizzi: dopo qualche tentativo, capirete qual è la consistenza ottimale per avere una perfetta estrusione della pasta.

COSA FARE IN CASO DI DIFFICOLTA' NELL'ESTRUSIONE

Potrebbe accadere che, durante la preparazione, la macchina non riesca a convogliare più l'impasto nella tramoggia. Normalmente questo accade quando gli ingredienti sono stati impastati per troppo tempo ed hanno perso la consistenza a briciole, oppure perché durante l'estrusione l'impasto si surriscalda troppo e forma una palla unica. In questo caso, consigliamo di procedere come segue:

- bloccate l'estrusione premendo il pulsante di **INTERRUZIONE PROCESSO (1)** e, per riprendere il processo, premete il pulsante **avviamento IMPASTO MANUALE (5)** (la pala inizierà a girare al contrario); dovrebbe sbloccarsi e riportare l'impasto verso il centro
- se il problema persiste, ripetete il procedimento **INTERRUZIONE PROCESSO/IMPASTO MANUALE** ed aggiungete dalla fessura del coperchio un po' di farina fino a che l'impasto non riprende la forma a briciole.



ESTRUSIONE ED ESSICCAZIONE DELLA PASTA

Quando la pasta inizierà a fuoriuscire dal disco, consigliamo di sorreggerla con una mano per evitare che si rompa, e di spolverizzare con della semola usando l'altra mano. In questo modo, eviterete che rimanga attaccata. A seconda del taglio prescelto, valutate la lunghezza necessaria e tagliate la pasta con un movimento netto e deciso. Arrotolate quindi i nidi di pasta su un vassoio spolverato di semola e lasciate essiccare in un luogo fresco e ventilato per almeno un'ora prima di procedere alla cottura.

Le ricette

PASTA DI SEMOLA:

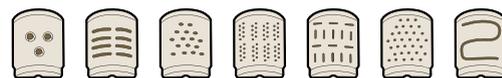
500 gr di farina di semola

160 ml di acqua

15 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

puoi usare



tempo di preparazione 20'-25'



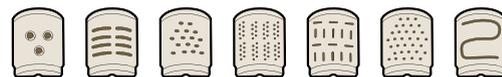
Inserite inizialmente 250 gr di farina, l'olio, il sale e 80 ml di acqua nel contenitore; senza azionare l'impastatrice, procedete col versare i rimanenti 250 gr di semola e 80 ml di acqua. Chiudete il coperchio e avviate il programma premendo il pulsante PROCESSO AUTOMATICO (6). Dopo tre minuti circa, la macchina procederà automaticamente con la fase di espulsione pasta. Posizionate quindi un contenitore o vassoio ben infarinato sotto la trafila. Quando la pasta inizierà a fuoriuscire, sorreggetela con una mano e con l'altra spolverizzatela di semola affinché non si attacchi. Potete tagliarla della misura desiderata. Raccoglietela formando dei nidi e lasciate essiccare per un'ora prima di passare alla cottura.



PASTA CON FARINA DI FARRO:

200 gr di farina di farro
200 gr di farina di semola
2 uova intere
50 ml di acqua
15 ml di olio
1/2 cucchiaino di sale fine

puoi usare



tempo di preparazione 20'-25'



Inserite inizialmente 100 gr ciascuno di farina di farro e semola, le uova, l'olio, il sale e 25 ml di acqua nel contenitore; senza azionare l'impastatrice, procedete col versare i rimanenti grammi di entrambe le farine e 25 ml di acqua. Chiudete il coperchio e avviate il programma premendo il pulsante PROCESO AUTOMATICO (6). Dopo tre minuti circa, la macchina procederà automaticamente con la fase di espulsione pasta. Posizionate quindi un contenitore o vassoio ben infarinato sotto la trafilatura. Quando la pasta inizierà a fuoriuscire, sorreggetela con una mano e con l'altra spolverizzatela di semola affinché non si attacchi. Potete tagliarla della misura desiderata. Raccoglietela formando dei nidi e lasciate essiccare per un'ora prima di passare alla cottura.



PASTA VERDE (AGLI SPINACI)

400 gr di farina 00

100 gr di farina di semola

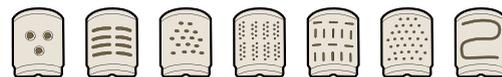
100 ml di acqua

15 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

70 gr di purea di spinaci sciolta in 20gr di acqua

puoi usare



tempo di preparazione 20'-25'



Inserite le farine, gli spinaci, l'olio, l'acqua ed il sale nel contenitore, chiudete il coperchio ed avviate il programma premendo il pulsante PROCESSO AUTOMATICO (6). Dopo tre minuti circa, la macchina procederà automaticamente con la fase di espulsione pasta. Posizionate quindi un contenitore o vassoio ben infarinato sotto la trafilatura. Quando la pasta inizierà a fuoriuscire, sorreggetela con una mano e con l'altra spolverizzatela di semola affinché non si attacchi. Potete tagliarla della misura desiderata. Raccoglietela formando dei nidi e lasciate essiccare per un'ora prima di passare alla cottura.



PASTA ALL'UOVO

500 gr di farina 00

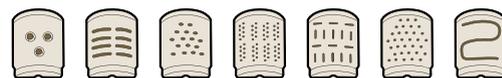
120 gr di uova intere (2 uova circa)

90 ml di acqua

15 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

puoi usare



tempo di preparazione 20'-25'



Inserite inizialmente 250 gr di farina, le uova, l'olio, il sale e 45 ml di acqua; senza azionare l'impastatrice, procedete col versare i rimanenti 250gr di farina e i 45 ml di acqua. Chiudete il coperchio ed avviate il programma premendo il pulsante **PROCESSO AUTOMATICO (6)**. Dopo tre minuti circa, la macchina procederà automaticamente con la fase di espulsione pasta. Posizionate quindi un contenitore o vassoio ben infarinato sotto la trafila. Quando la pasta inizierà a fuoriuscire, sorreggetela con una mano e con l'altra spolverizzatela di semola affinché non si attacchi. Potete tagliarla della misura desiderata. Raccoglietela formando dei nidi e lasciate essiccare per un'ora prima di passare alla cottura.



PASTA AL NERO DI SEPPIA

500 gr di farina 00

2 uova intere

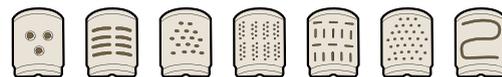
50 ml di acqua

15 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

20 gr di nero di seppia sciolto in 20 ml di acqua

puoi usare



tempo di preparazione 20'-25'



Inserite inizialmente 250gr di farina, le uova, il nero di seppia, l'olio, il sale e 25 ml di acqua nel contenitore; senza azionare l'impastatrice, procedete col versare i rimanenti 250 gr di farina e i 25 ml di acqua. Chiudete il coperchio ed avviate il programma premendo il pulsante PROCESSO AUTOMATICO (6). Dopo tre minuti circa, la macchina procederà automaticamente con la fase di espulsione pasta. Posizionate quindi un contenitore o vassoio ben infarinato sotto la trafilatura. Quando la pasta inizierà a fuoriuscire, sorreggetela con una mano e con l'altra spolverizzatela di semola affinché non si attacchi. Potete tagliarla della misura desiderata. Raccoglietela formando dei nidi e lasciate essiccare per un'ora prima di passare alla cottura.



PASTA ROSSA (AL POMODORO)

500 gr di farina 00

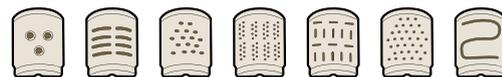
2 uova intere

50 ml di acqua

15 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

puoi usare



tempo di preparazione 20'-25'



30 gr di concentrato di pomodoro sciolto in 20 ml di acqua

Inserite inizialmente 250gr di farina, il pomodoro, l'olio, il sale e 25 ml di acqua nel contenitore; senza azionare l'impastatrice, procedete col versare i rimanenti 250 gr di farina e i 25 ml di acqua. Chiudete il coperchio ed avviate il programma premendo il pulsante PROCESSO AUTOMATICO (6). Dopo tre minuti circa, la macchina procederà automaticamente con la fase di espulsione pasta. Posizionate quindi un contenitore o vassoio ben infarinato sotto la trafilatura. Quando la pasta inizierà a fuoriuscire, sorreggetela con una mano e con l'altra spolverizzatela di semola affinché non si attacchi. Potete tagliarla della misura desiderata. Raccoglietela formando dei nidi e lasciate essiccare per un'ora prima di passare alla cottura.



PASTA CON FARINA DI RISO

500gr farina di riso

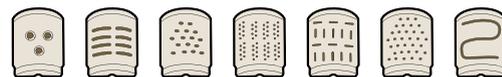
4 uova intere

30 gr di olio

30 ml di acqua

1/2 cucchiaino di sale

puoi usare



tempo di preparazione 20'-25'



Inserite inizialmente 250gr di farina di riso, le uova, l'olio, il sale e 15 ml di acqua nel contenitore; senza azionare l'impastatrice, procedete col versare i rimanenti 250 gr di farina e i 15 ml di acqua. Chiudete il coperchio ed avviate il programma premendo il pulsante PROCESSO AUTOMATICO (6). Dopo tre minuti circa, la macchina procederà automaticamente con la fase di espulsione pasta. Posizionate quindi un contenitore o vassoio ben infarinato sotto la trafilatura. Quando la pasta inizierà a fuoriuscire, sorreggetela con una mano e con l'altra spolverizzatela di semola affinché non si attacchi. Potete tagliarla della misura desiderata. Per la particolare consistenza di questa farina, si sconsigliano i dischi per pappardelle e fettuccine.



PASTA CON FARINA DI QUINOA

250 gr di farina di quinoa

150 gr di farina di grano saraceno

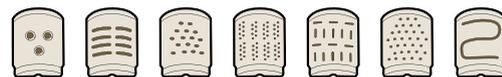
4 uova intere

30 ml di acqua

30 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

puoi usare



tempo di preparazione 20'-25'



Inserite inizialmente 125gr di farina di quinoa, 75 gr di farina di grano saraceno, le uova, l'olio, il sale e 15 ml di acqua nel contenitore; senza azionare l'impastatrice, procedete col versare i rimanenti grammi di ciascuna farina e i 15 ml di acqua. Chiudete il coperchio ed avviate il programma premendo il pulsante PROCESSO AUTOMATICO (6). Dopo tre minuti circa, la macchina procederà automaticamente con la fase di espulsione pasta. Posizionate quindi un contenitore o vassoio ben infarinato sotto la trafila. Quando la pasta inizierà a fuoriuscire, sorreggetela con una mano e con l'altra spolverizzate di semola affinché non si attacchi. Potete tagliarla della misura desiderata. Raccoglietela formando dei nidi e lasciate essiccare per un'ora prima di passare alla cottura.



PASTA CON GRANO SARACENO



300 gr di farina di riso

100 gr di farina di grano saraceno

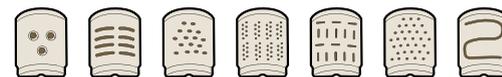
5 uova intere

15 ml di olio

40 ml di acqua

1/2 cucchiaino di sale fine

puoi usare



tempo di preparazione 20'-25'



Inserite inizialmente 150gr di farina di riso, 50 gr di farina di grano saraceno, le uova, l'olio, il sale e 15 ml di acqua nel contenitore; senza azionare l'impastatrice, procedete col versare i rimanenti grammi di ciascuna farina e i 15 ml di acqua. Chiudete il coperchio ed avviate il programma premendo il pulsante PROCESSO AUTOMATICO (6). Dopo tre minuti circa, la macchina procederà automaticamente con la fase di espulsione pasta. Posizionate quindi un contenitore o vassoio ben infarinato sotto la trafilatura. Quando la pasta inizierà a fuoriuscire, sorreggetela con una mano e con l'altra spolverizzate-la di semola affinché non si attacchi. Potete tagliarla della misura desiderata. Raccoglietela formando dei nidi e lasciate essiccare per un'ora prima di passare alla cottura.



PASTA FROLLA (BISCOTTI)

500 gr di farina 00

300 gr di burro morbido (a temperatura ambiente)

200 gr di zucchero a velo

80 gr esatti di uova

puoi usare



tempo di preparazione 5'



Inserite la farina, il burro a tocchetti, lo zucchero e le uova nel contenitore, chiudete il coperchio ed avviate il programma **IMPASTO MANUALE (5)**. Dopo tre minuti circa, l'impasto è pronto. Potete ora prelevarlo, posizionarlo su una spianatoria per stenderlo e creare i vostri biscotti. Potete utilizzare l'apposito coppa pasta per ottenere biscotti tondi tipo cookies.



LE TRAFILE





Pastamatic SIMAC

l'artigiano della casa

Scopri tutto il mondo Pastamatic su
www.simacworld.com