FÁBRICA DE PASTAS

sano FÁCIL RICO SALUDABLE

Recetas SMARTCHEF

Cocinando con el alma

PEABODY

Chef Maximiliano Rossi

Maximiliano Rossi nació en Brasil en 1979. Estudió en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG).

Vivió 8 años en Europa perfeccionándose en las más prestigiosas cocinas de España y Francia, entre ellas ABaC (2 estrellas Michelin) y Jordi Parramon (1 estrella Michelin).

A su regreso al país, aplicó todo lo aprendido en el Restaurante Unik, que logró entrar en los 50 mejores restaurantes de América Latina.

Actualmente, además de dirigir su empresa de comida, se desempeña como asesor gastronómico de Peabody y nos deleita realizando creaciones exclusivas para que todo el que se anime pueda incursionar en el mundo de la cocina.

Descubrí todas las recetas en:

peabody.com.ar/recetas

ÍNDICE

Pappardelle rigate con pesto
de tomates secos, mascarpone y hojas de rúcula ..... pág. 04
Pappardelle rigate con corazón de alcaucil,
espinaca salteada y panceta ahumada ..... pág. 05
Vermicelli en caldo con arvejas frescas y hongos ..... pág. 06
Tallarines negros con calamar y mejillones ..... pág. 07
Tallarines con albóndigas en salsa de tomate ..... pág. 08
Spaghetti a la carbonara ..... pág. 09
Spaghetti con langostinos,
albahaca y crema de crustáceos ..... pág. 10
Spaghetti de espinaca gratinado
con crema de queso azul y nueces ..... pág. 11
Fettuccine de espinaca con ragú de pollo ..... pág. 12
Fettuccine a la putanesca ..... pág. 13
Ensalada de penne rigate
con pollo, palta y vinagreta de sésamo ..... pág. 14
Penne rigate salteado con vegetales mediterráneos,
pesto de albahaca y queso brie ..... pág. 15

REFERENCIAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN	NIVEL DE DIFICULTAD	CANTIDAD DE PORCIONES
VE ACCESORIO VERMICELLI	PE ACCESORIO PENNE RIGATE	SP ACCESORIO SPAGHETTI
TA ACCESORIO TALLARINES	PA ACCESORIO PAPPARDELLE RIGATE	UD ACCESORIO UDON

50 PREPARACIÓN | 2 DIFICULTAD | 4 PORCIONES | PA ACCESORIO

Pappardelle rigate con pesto de tomates secos, mascarpone y hojas de rúcula

Ingredientes

Pesto de tomate seco

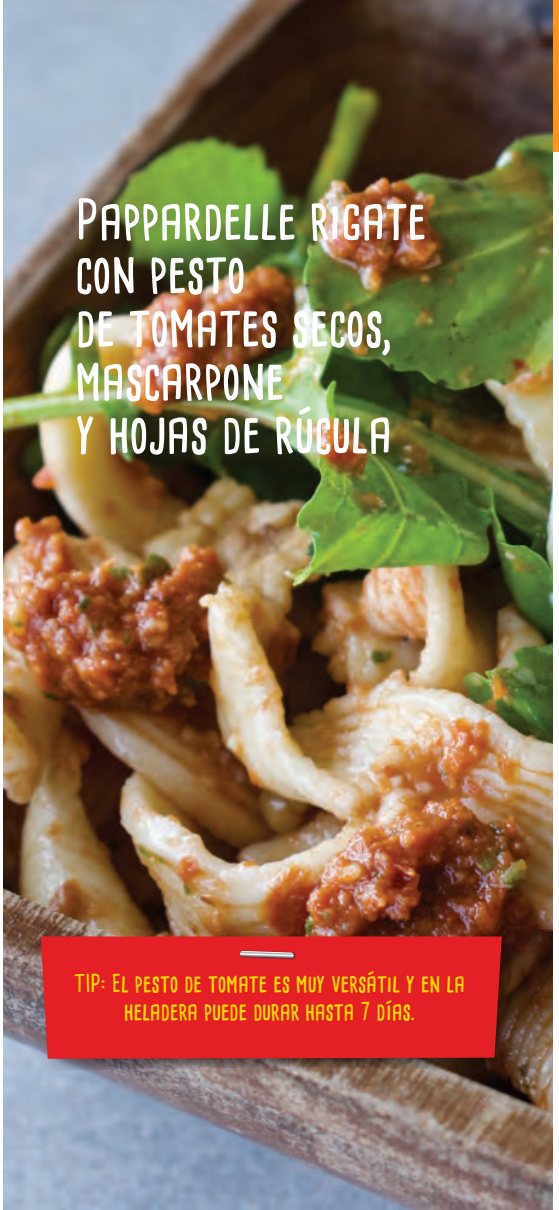
200 gr. de tomate seco.
1/2 atado de albahaca.
50 gr. de parmesano.
30 gr. de nueces.
Jugo de 1/2 limón.
1/2 diente de ajo.
150 ml. de aceite de oliva.
C/n sal y pimienta.
4 cdas. de queso mascarpone fresco.
1 atado de rúcula.

Masa de la pasta

300 gr. semolín.
1 huevo.
1 yema.
50 ml. de agua.
1 cda. de aceite.

Procedimiento

Para el pesto, hidratar los tomates secos cubriéndolos con agua hirviendo y reposar por al menos 1 hora. Una vez transcurrido el tiempo colar y licuar con el resto de los ingredientes menos el mascarpone y la rúcula. Reservar. Para la pasta colocar los ingredientes secos en la fábrica de pastas y programar el tiempo de amasado en 10 minutos. Una vez comenzado el ciclo agregar de a poco los líquidos y dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo activar el programa de estirado. Cortar la masa cada 15/20 cm. y ayudar empujando con el accesorio para lograr un trabajo continuo.
Una vez obtenida la masa espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos. Cocinar en agua hirviendo con sal por unos 5/6 minutos o hasta que esté al dente. Colar y llevar a una fuente con el pesto de tomate mezclado con 1 cucharada del agua de cocción y la rúcula. Servir con una cucharada de mascarpone encima.



TIP: El pesto de tomate es muy versátil y en la heladera puede durar hasta 7 días.

50 PREPARACIÓN | 2 DIFICULTAD | 4 PORCIONES | PA ACCESORIO

Pappardelle rigate con corazón de alcaucil, espinaca salteada y panceta ahumada

Ingredientes

3 alcauciles.

150 gr. de panceta ahumada.

1 atado de espinaca.

1 diente de ajo.

50 gr. de mantequilla.

Masa de la pasta

300 gr. semolín.

1 huevo.

1 yema.

50 ml. de agua.

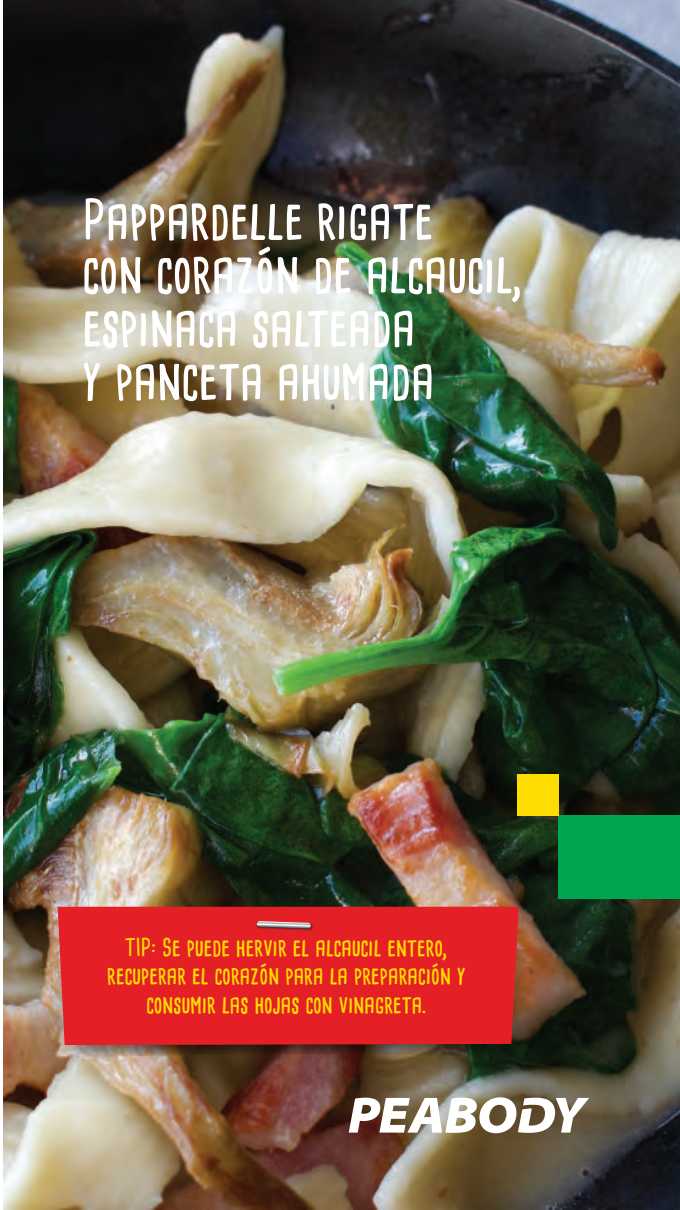
1 cda. de aceite.

Procedimiento

Para la masa colocar los ingredientes secos en la fábrica de pastas, programar el tiempo de amasado en 10 minutos. Una vez comenzado el ciclo agregar de a poco los líquidos y dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo, activar el programa de estirado y cortar la masa cada 15/20 cm. Empujar con el accesorio para lograr un trabajo continuo.

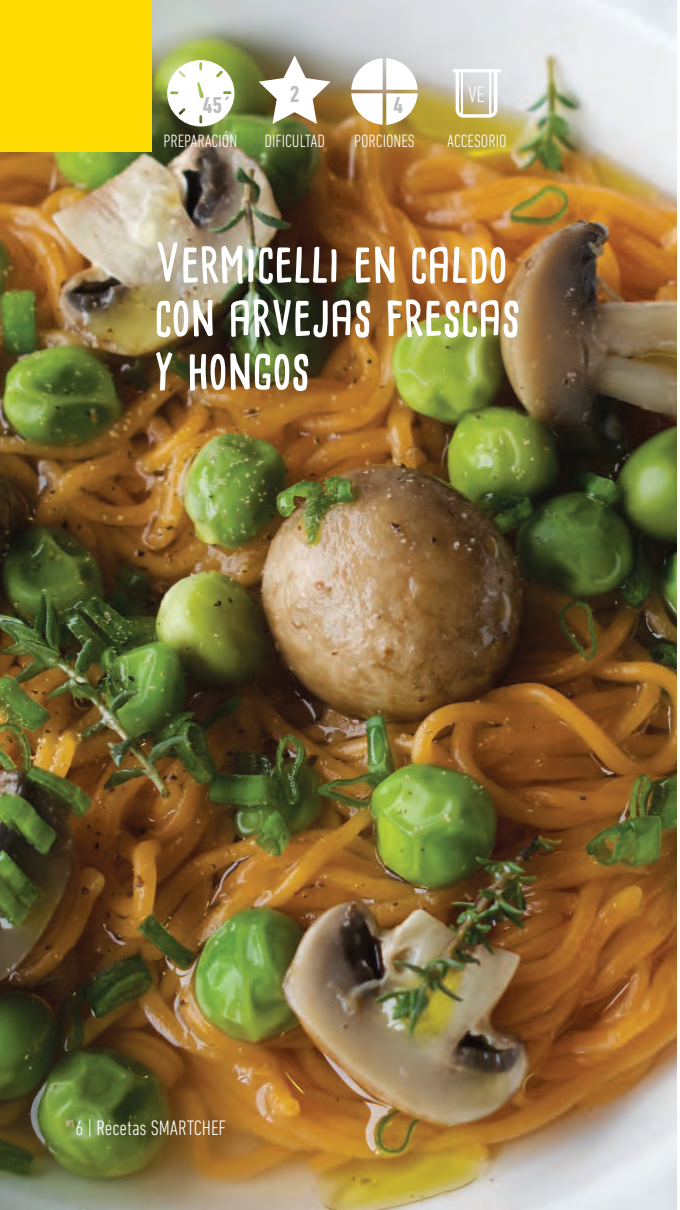
Una vez obtenida la masa espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos.

Limpiar los alcauciles hasta obtener el corazón, dejarlos sumergidos en agua fría con jugo de limón para evitar la oxidación. Cortar la panceta en trozos y saltearla con el ajo, agregar los corazones de alcauciles y cocinar hasta que estén tiernos. Adicionar la mantequilla y ayudar con un poco del agua de cocción de la pasta para emulsionar la salsa. Agregar la pasta cocida, la espinaca y cocinar por 1 minuto. Aliñar con sal y pimienta.



TIP: Se puede hervir el alcaucil entero, recuperar el corazón para la preparación y consumir las hojas con vinagreta.

PEABODY



45 PREPARACIÓN | 2 DIFICULTAD | 4 PORCIONES | VE ACCESORIO

Vermicelli en caldo con arvejas frescas y hongos

Ingredientes

200 gr. arvejas frescas.
200 gr. champignon.
700 ml. caldo de pollo.
1 hoja de laurel.

Masa de la pasta

150 gr. de harina 0000.
100 gr. de semolín.
1 huevo.
25 ml. de agua.
1 cda. de extracto de tomate.
1 cda. de aceite.

Procedimiento

Poner en la fábrica de pastas los ingredientes secos y encender, programar amasado por 8 minutos. Agregar la pasta de tomate diluida en el agua, el aceite y el huevo. Una vez amasada, pasar al programa de estirado y ayudar con el accesorio para lograr un trabajo continuo. Espolvorear la pasta con semolín.
En una cacerola colocar el caldo con los vegetales, las hierbas y cocinar hasta que las arvejas estén tiernas. Agregar la pasta y continuar la cocción por unos minutos.
Servir en caldo y condimentar a gusto.

80 PREPARACIÓN | 2 DIFICULTAD | 4 PORCIONES | TA ACCESORIO

Tallarines negros con calamar y mejillones

TIP: PARA LIMPIAR LOS MEJILLONES SE DEBE ELIMINAR EL FILAMENTO QUE LLEVA ENTRE LAS CONCHAS.

Ingredientes

500 gr. mejillones vivos.
250 gr. de calamar limpio.
1 cápsula de azafrán.
1 cebolla.
2 dientes de ajo.
2 cda. de extracto de tomate.
3 cda. de vino blanco seco.
C/n de aceite oliva.
C/n de perejil.

Masa de la pasta

150 gr. de semolín.
100 gr. de harina 0000.
1 huevo.
1 cda. de aceite.
2 sobres de tinta de calamar.
50 ml. agua.

Procedimiento

En una cacerola sofreír la cebolla a fuego medio hasta transparentar. Luego agregar la pasta de tomate. Subir el fuego, agregar el ajo aplastado, los mejillones limpios y el vino blanco. Tapar y dejar cocinar unos minutos hasta que los mejillones se abran. Colar y guardar el líquido. Los que no se abrieron descartarlos, los otros reservarlos.
Colocar los ingredientes secos en la fábrica de pasta, programar el amasado por 8 minutos y agregar todos los líquidos mezclados con la tinta de calamar.
Una vez amasados, estirar los tallarines y espolvorearlos con semolín, secarlos por unos minutos. Cocinar en abundante agua con sal.
Al mismo tiempo, en la sartén dorar a fuego fuerte el calamar cortado. Una vez dorado añadir 1 diente de ajo picado, mojar con el líquido colado de los mejillones, condimentar con el azafrán y agregar la pasta. Emulsionar con aceite de oliva, adicionar los mejillones y espolvorear con perejil picado fresco.

120 PREPARACIÓN | 2 DIFICULTAD | 4 PORCIONES | TA ACCESORIO

Tallarines con albóndigas en salsa de tomate

Ingredientes

500 gr. Roast Beef limpio.
300 gr. cebolla.
3 dientes de ajo.
1 puñado de perejil fresco.
2 rebanadas de pan lactal sin corteza.
1 huevo.
C/n leche.
C/n sal, comino, ajo molido, pimentón dulce y albahaca fresca.
800 ml. de salsa de tomate.

Masa de la pasta

150 gr. de semolín.
100 gr. de harina 0000.
1 huevo.
1 cda. de aceite.
50 ml. de agua.

Procedimiento

Para la masa, colocar los ingredientes secos en la fábrica de pastas y programar el tiempo de amasado en 10 minutos. Una vez comenzado el ciclo agregar de a poco los líquidos y dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo, activar el programa de estirado y cortar la masa cada 15/20 cm. Empujar con el accesorio para lograr un trabajo continuo. Una vez obtenida la masa, espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos.
En una olla pequeña, sofreír suavemente la cebolla picada y el ajo hasta que estén muy suaves y dulces. Retirar y enfriar.
Cortar la carne en cubos grandes. En el picador colocar en tandas carne, perejil y pan remojado en leche, triturar.
En un bowl juntar la carne con el resto de los ingredientes, hacer las albóndigas, pasarlas por harina y dorarlas en una sartén con abundante aceite. Una vez doradas, colocarlas en la salsa de tomate y terminar allí la cocción junto con la pasta recién hervida. Al final agregar albahaca fresca y rallar queso.

Cocinando con el alma

50 PREPARACIÓN | 3 DIFICULTAD | 4 PORCIONES | SP ACCESORIO

Spaghetti a la carbonara

Ingredientes

2 huevos.
3 yemas.
250 gr. de panceta ahumada.
160 gr. de queso parmesano rallado.
1 diente de ajo.
c/n mantequilla
y aceite de oliva.

Masa de la pasta

150 gr. harina 0000.
100 gr. semolín.
1 huevo.
50 ml. de agua.
1 cda. de aceite.

TIP: Idealmente esta pasta se hace con guanciale que es un fiambre obtenido de la papada y cachete del cerdo, lo reemplazamos por panceta.

Procedimiento

Para la masa, colocar los ingredientes secos en la fábrica de pastas, programar el tiempo de amasado en 10 minutos. Una vez comenzado el ciclo agregar de a poco los líquidos y dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo, activar el programa de estirado y cortar la masa cada 15/20 cm. Empujar con el accesorio para lograr un trabajo continuo.
Una vez obtenida la masa, espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos.
Cortar la panceta en cubos y saltear suavemente con el ajo aplastado en una mezcla de aceite y mantequilla. Por otro lado, mezclar con un tenedor los huevos, las yemas, el queso rallado, sal y pimienta.
Una vez cocida la pasta retirar con espumadera y llevar a la sartén junto con la panceta. Terminar ahí la cocción de la misma con 1 cucharón del agua de la cocción, retirar del fuego y dejar enfriar un momento. Volcar la mezcla de huevos y mover enérgicamente para emulsionar la salsa. Llevar al fuego un poco hasta conseguir la textura deseada. Si se sobre calienta corre riesgo de coagular el huevo y estropear la salsa.

PREPARACIÓN | DIFICULTAD 3 | PORCIONES 3 | ACCESORIO SP

Spaghetti con langostinos, albahaca y crema de crustáceos

Ingredientes

500 gr. langostino entero.

360 ml. de crema de leche.

1 cebolla.

1/2 hinojo.

1 zanahoria.

3 cdas. extracto de tomate.

1 capsula de azafrán.

1 taza de agua.

3 dientes de ajo.

1/2 atado de albahaca.

60 gr. de mantequilla.

Masa de la pasta

150 gr. de semolín.

100 gr. de harina 0000.

1 huevo.

50 ml. de agua.

1 cda. de aceite.

Procedimiento

Para la masa colocar los ingredientes secos en la fábrica de pastas, programar el tiempo de amasado en 10 minutos, una vez comenzado el ciclo agregar de a poco los líquidos y dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo activar el programa de estirado y cortar la masa cada 15/20 cm. Empujar con el accesorio para lograr un trabajo continuo.

Una vez obtenida la masa espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos.

Limpiar los langostinos separando la cabeza, quitando la cáscara y vena de la cola. Reservar.

En una olla mediana calentar la mantequilla y sofreír las cabezas de langostino por 2 minutos, agregar el ajo, el extracto de tomate, zanahoria, hinojo y cebolla, todos picados. Cocinar por 8 minutos a fuego medio y agregar el agua. Hervir por 20 minutos a fuego bajo y agregar la crema. Hervir por 5 minutos más y apagar. Agregar los tallos de la albahaca y tapar. Dejar infusionando por 20 minutos y luego colar.

En una sartén dorar las colas de langostinos, agregar la salsa de crustáceos y la pasta hervida previamente. Cocinar por 1 o 2 minutos y servir con hojas frescas de albahaca.

PREPARACIÓN | DIFICULTAD | PORCIONES | ACCESORIO

Ingredientes

70 gr. de manteca.

70 gr. de harina.

700 ml. de leche.

200 gr. de queso azul.

80 gr. nueces.

Masa de la pasta

75 gr. de semolín.

200 gr. de harina 0000.

1 huevo.

1 atado de espinaca.

1 cda. de aceite.

Procedimiento

Para la masa pasar la espinaca lavada por la juguera y reservar 50 ml. de jugo.

Colocar los ingredientes secos en la fábrica de pasta, programar el tiempo de amasado en 10 minutos y una vez comenzado el ciclo agregar de a poco el huevo, los 50 ml. de jugo de espinaca y el aceite. Dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo, activar el programa de estirado y cortar la masa cada 15/20 cm. Empujar con el accesorio para lograr un trabajo continuo.

Una vez obtenida la masa, espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos.

En una cacerola cocinar la manteca con la harina y pasados unos minutos agregar la leche batiendo enérgicamente para evitar grumos. Cocinar hasta que tome consistencia espesa. Agregar 150 gr. de queso azul y fundir.

Hervir la pasta y disponerla en una fuente apta para horno, cubrir con la salsa, agregar las nueces y el resto del queso desgranado.

Gratinar en horno precalentado hasta lograr el dorado deseado.

Spaghetti de espinaca gratinado con crema de queso azul y nueces

PEABODY

80 PREPARACIÓN | 2 DIFICULTAD | 3 PORCIONES | UD ACCESORIO

FETTUCCINE DE ESPINACA CON RAGÚ DE POLLO

Ingredientes

2 latas de tomate perita pelado.
3 muslos de pollo.
1 cebolla.
1 zanahoria.
2 dientes de ajo.
1 hoja de laurel.
1 rama de romero fresco.

Masa de la pasta

75 gr. de semolín.
200 gr. de harina 0000.
1 huevo.
1 atado de espinaca.
1 cda. de aceite.

Procedimiento

Para la masa, pasar la espinaca lavada por la juguera y reservar 50 ml. de jugo.
Colocar los ingredientes secos en la fábrica de pastas y programar el tiempo de amasado en 10 minutos. Una vez comenzado el ciclo agregar de a poco el huevo, los 50 ml. de jugo de espinaca y el aceite. Dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo, activar el programa de estirado y cortar la masa cada 15/20 cm. Empujar con el accesorio para lograr un trabajo continuo.
Una vez obtenida la masa, espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos.
En una cacerola, dorar los muslos por el lado de la piel, retirar. En la misma cacerola sofreír la cebolla, el ajo picado y la zanahoria rallada por 10 minutos a fuego bajo. Luego agregar las latas de tomate, las hierbas, los muslos de pollo y continuar la cocción por 45 minutos.
Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo de 3 a 4 minutos, colar y servir con la salsa por encima.

40 PREPARACIÓN | 2 DIFICULTAD | 3 PORCIONES | UD ACCESORIO

Fettuccine a la putanesca

Ingredientes

300 gr. de tomate cherry.
4 filetes de anchoa.
3 cdas. de alcaparras.
150 gr. de aceitunas negras sin carozo.
1/2 taza de perejil picado.
2 dientes de ajo picados.
C/n de aceite de oliva, sal y pimienta.

Masa de la pasta

150 gr. semolín.
100 gr. de harina 0000.
1 huevo.
50 ml. de agua.
1 cda. de aceite.

Procedimiento

Para la masa, colocar los ingredientes secos en la fábrica de pastas, programar el tiempo de amasado en 10 minutos y una vez comenzado el ciclo agregar de a poco los líquidos. Dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo, activar el programa de estirado y cortar la masa cada 15/20 cm. Empujar con el accesorio para lograr un trabajo continuo.
Una vez obtenida la masa, espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos.
En una sartén grande calentar el aceite de oliva, agregar las anchoas y desarmarlas con el calor. Introducir el ajo picado y los tomates cherry cortados a la mitad. Saltearlos por unos minutos hasta que los tomates estén semi deshechos. Agregar las alcaparras, las aceitunas, la pasta recién hervida y 1/2 taza del agua de cocción. Sartenear y servir de inmediato con perejil picado.

TIP: Condimentar al final ya que las anchoas aportan bastante sal.

90 PREPARACIÓN | 2 DIFICULTAD | 6 PORCIONES | PE ACCESORIO

Ensalada de penne rigate con pollo, palta y vinagreta de sésamo

Ingredientes

3 supremas de pollo.
3 paltas.
2 tomates de ensalada.
1/2 taza de tahini.
3 cdas. de vinagre de vino o limón.
1/2 taza de aceite de oliva.
100 gr. de champignones.
200 gr. de queso tipo feta.
1/2 cebolla morada.

Masa de la pasta

300 gr. de semolín.
200 gr. de harina 0000.
2 huevos.
75 ml. de agua.
2 cdas. de aceite.

TIP: PARA EL PENNE RIGATE, MIENTRAS MÁS CERCA SE CORTE LA MASA DE LA SALIDA DEL MOLDE MEJOR QUEDARÁ LA FORMA.

Procedimiento

Para la masa, colocar los ingredientes secos en la fábrica de pastas y programar el tiempo de amasado en 13 minutos. Una vez comenzado el ciclo agregar de a poco los líquidos y dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo activar el programa de estirado y cortar la masa cada 4 cm. Empujar con el accesorio para lograr un trabajo continuo.
Una vez obtenida la masa espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos. Cocinar la pasta y enfriar en agua con hielo. Colar y rociar con aceite.
Cocinar las supremas a la plancha condimentadas con sal y pimienta. Reservar en frío.
En el vaso de una licuadora de mano colocar el tahini, aceite, limón o vinagre, sal y pimienta. Licuar hasta obtener una vinagreta homogénea.
Cortar las verduras y el queso.
En una ensaladera grande mezclar todos los ingredientes con la pasta y la vinagreta.

50 PREPARACIÓN | 2 DIFICULTAD | 6 PORCIONES | PE ACCESORIO

Penne rigate salteado con vegetales mediterráneos, pesto de albahaca y queso brie

Ingredientes

2 berenjenas cortadas en cubos medianos.
2 zucchinis cortados en cubos medianos.
1 morrón rojo cortado en cubos.
150 gr. de tomate seco hidratado y conservado en oliva.
200 gr. de queso brie.
2 tazas de crema de leche.
1/2 taza de vino blanco.
2 dientes de ajo picados.
1 cebolla roja picada.
1/2 atado de albahaca.
1 peperoncino o ají picante seco.

Masa de la pasta

300 gr. de semolín.
200 gr. de harina 0000.
2 huevo.
75 ml. de agua.
2 cdas. de aceite.

Procedimiento

Para la masa, colocar los ingredientes secos en la fábrica de pastas y programar el tiempo de amasado en 13 minutos. Una vez comenzado el ciclo agregar de a poco los líquidos y dejar amasar por ese tiempo. Una vez listo activar el programa de estirado, y cortar la masa cada 4 cm. Empujar con el accesorio para lograr un trabajo continuo. Una vez obtenida la masa, espolvorear con semolín y dejar secar por al menos 30 minutos.
Saltear por separado las berenjenas, los zucchinis, el morrón y reservar. Sofreír la cebolla con el ajo y el peperoncino, agregar el vino blanco y cocinar hasta que este casi seco. Introducir la crema y cuando hierva agregar la pasta recién hervida con una cucharada del agua de cocción. Agregar el queso cortado en cubos, el tomate seco cortado, los vegetales y la albahaca. Condimentar gusto y servir caliente.

TIP: Una vez terminado el proceso de estirado de la pasta puede dejarse el ventilador funcionando unos minutos para obtener un buen secado.

PEABODY
SMARTCHEF
Cocinando con el alma

Seguinos en **facebook.com/peabodyhogar**

www.peabody.com.ar