Philips Pasta Maker – Ricetta e trafile Pastidea

Ricetta consigliata per la Pasta maker di Pastidea (le trafile si trovano su www.gaumen-freun.de)

- 250gr di semola rimacinata
- Acqua + 2 tuorli d'uovo totale liquido 110ml
- 5 gr di olio di Oliva
- Impastare con il programma 10 minuti e a termine del processo dell' impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per circa 30 min.
- Impastare con il programma 10 minuti per l'ennesima volta e a termine del processo dell'impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per altri 30 min.
- L'impasto deve risultare friabile ma nello stesso tempo umido e se preso a pugno si deve amalgamare e sgretolare con le dita.
- Impastare con il programma 10 minuti, a termine iniziare il processo di estrusione.

Compendio trafile Pastidea (si puo comprare le trafile su www.gaumen-freun.de)

Spaghetti 2 mm







Foto Dorothee Saunders

==========

Spaghetti quadri





Fotos MarieNa/Saskia Renker

==========

Spaghetti chitarra-2×2






Fotos Margit Fabian

==========

Tagliatelle da 6 mm









Fotos Susi Stro
Doris Seelbach

==========

Tagliatelle da 8 mm





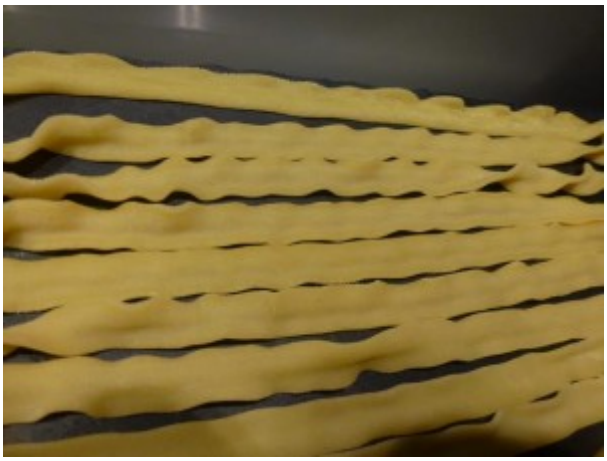


==========

[Tagliatelle girate]









==========

Tagliolini 3 mm









Fotos Margit Fabian

==========

[Capelli d´Angelo]









Fotos Elvira Preiß

==========

Reginette









Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Mafalde








Foto Dagmar Möller

==========

Scialatiello











Fotos Monika Klein

==========

Linguine









Fotos Dagmar Möller

==========

Pappardelle







Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Brezeln









Fotos Elvira Preiß



Foto Margit Fabian

==========

Ruota









Fotos Elvira Preiß

==========

Gnocco Sardo









Foto Dagmar Möller

==========

Cavatelli









Foto Margit Fabian

==========

Gnocchi napoletani piccoli









==========

Gnocchi napoletani grande









Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

==========

Radiatore







==========

Funghi









Fotos Dagmar Möller

==========

Conchiglia









==========

Conchigliette









Foto Dagmar Möller

==========

Orecchiette







==========

Casarecce





R

Foto Dagmar Möller

==========

Torchietti









Foto Bet ty/Dagmar Möller

==========

Fusili Calabresi











Fotos Dagmar Möller

==========

Fusili A3 8,5 mm









Foto Dagmar Möller

==========

Fusili A2 8,5 mm








Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Fusilli A2 6,5 mm





==========

Paccheri lisci









Foto Dorothee Saunders

==========

Pacchero rigato









Fotos Dagmar Möller

==========

Canestro rigato







Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Rigatone









Foto Manfred Cuntz

==========

Silatelli





==========

Maccheroni Lisci







Foto Regina Brand

==========

Maccheroni quadri









==========

Bucatini 3,2 mm





==========

Curvetti









Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Sedanino rigati






==========

Cannelloni








==========

Creste di gallo









==========

Biscotti







Foto Carmen Müller

==========

Le trafile si puo usare insieme con il torchio Kenwood o con la Philips Pasta maker (ci vuole l´adattatore Pastidea)

Nudelauflauf mit Erbsen,

Schinken, Tomaten alla Giselle





Zutaten:
Mafalde Pastidea aus 250 gr. Semola, frisch gemacht
Salzwasser
1 Packung Mozzarella
1 Becher Sahne (kann auch Kochsahne sein)
1 TL gehäuft Gemüsebrühe
2 Hand voll Kirschtomaten
2-3 Hand voll TK-Erbsen
2 Scheiben gekochter Schinken
Salz und Pfeffer frisch gemahlen
Etwas Hartkäse

Zubereitung:
Mafalde in der Pasta Fresca oder anderer Nudelmaschine frisch zubereiten. Salzwasser zum Kochen bringen und Mafalde ca. eine Minute kochen (sie werden ja noch überbacken, sollen noch nicht ganz fertig gekocht sein).



Sahne in Kessel der CC geben und Temperatur auf 100 Grad stellen, Rührintervall 3/Flexielement.

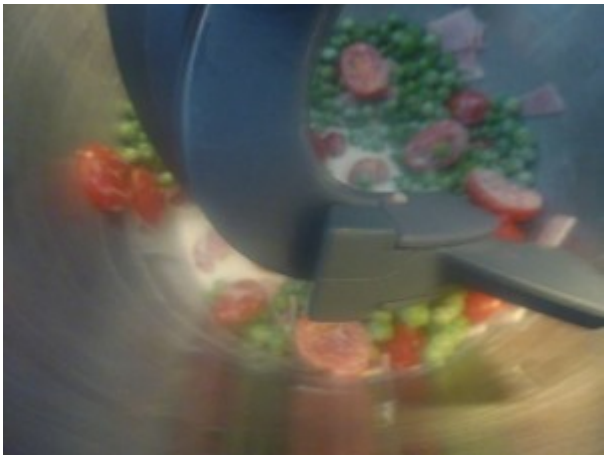
Gemüsebrühe zugeben und weiter rühren lassen.



Kirschtomaten in der Mitte zerteilen, ebenso Schinken zerkleinern, zugeben.



Mozzarella zerkleinern und etwas mehr als die Hälfte zugeben. Ebenso die TK-Erbsen.



Salzen und Pfeffern, fertig (in Summe dauerte die Sauce bei mir 12 Minuten).

Gekochte Mafalde in Soße geben und vorsichtig umrühren. Temperatur CC jetzt abschalten.



Alles in eine Auflaufform geben, mit restlichem Mozzarella und etwas Hartkäse bestreuen und bei 180 Grad/Heißluft ca. 10-15 Minuten überbacken.



Pasta Fresca – Übersicht der Matrizen

Übersicht der Pastidea-Matrizen (erhältlich auf www.gaumen-freun.de)

Bei den Fotos handelt es sich um eine Gemeinschaftsproduktion der Mitglieder von "Backen und Kochen mit Kenwood". Die Matrizenbilder wurden uns von Pastidea zur Verfügung gestellt.

Hinweis: Mit einem Klick auf die Überschriften, kommt man direkt zur Matrize.

Reginette









“Reginette” bedeutet auf Deutsch so viel wie “kleine Königinnen”

==========

Mafalde









Foto Dagmar Möller

Mafalde und Reginette sind sehr ähnlich, Mafalde sind etwas breiter.

==========

Brezeln





Foto rechts Margit Fabian





Fotos Elvira Preiß

==========

Ruota / Rad









Fotos Elvira Preiß

==========,

Herz – Cuore





==========

Matrize Kleeblatt – Quadrifoglio







Fotos Pia Bachfischer-Straub

Perfekt als Mitbringsel zum Jahresbeginn, als Beilage oder wenn man sportlich ist und ganz schnell schneidet in der Suppe.

==========

Matrize Auto





==========

[Engel]





==========

[Riccioli – Locken]







Riccioli bedeuted soviel wie “Haarlocken”. Sie nehmen die Soße besonders gut auf.

==========

Calla





==========

Fiore di Loto – Lotusblume





==========

Cappello da Chef – Kochmütze Kochhaube





Foto Margit Fabian
Mit etwas Phantasie könnte man in dieser Nudel auch kleine Krönchen erkennen
==========

Gnocco Sardo








Foto links Frank Klee/rechts Dagmar Möller

Der Name verrät es schon. Es handelt sich um eine Gnocchivariante, wie man sie in Sardinien gerne isst. Achtung: Auf Sardinien werden diese Gnocchi immer ohne Ei zubereitet (also nur Hartweizen und Wasser). In anderen Gegendene Italiens ist man da toleranter

==========

Cavatelli









Foto Margit Fabian

“Cava” bedeutet eine “Höhle” und das “elli” macht es klein. Also kleine Höhlen, für alle, die Höhlenforschung betreiben wollen. Traditionell bereitet man den Teig von Cavatelli ohne Ei zu.

==========

Gnocchi napoletani piccoli









Gnoccho napoletano piccoli, der kleinen Version, die sich gut z.B. in Nudelsalat machen – also Gnocchi/Nocken/Nockerl aus Kampanien mit Hauptstadt Neapel. Inspiriert von der Form von klassischen Kartoffelgnocchi.

==========

Gnocchi napoletani grande









Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

Gnoccho napoletano grande, der großen Version – also Gnocchi/Nocken/Nockerl aus Kampanien mit Hauptstadt Neapel. Inspiriert von der Form von klassischen Kartoffelgnocchi.

==========

Radiatore/Heizkörper







Diese Nudeln sind ein sehr unkompliziertes Format, die die Sauce sehr gut aufnehmen! Radiatore bedeutet “Heizkörper” da die Form an Heizkörperlamellen erinnert.

==========

Funghi/Pilze









Fotos Dagmar Möller

“Funghi” bedeutet übersetzt nichts anderes als “Pilze”. In Deutschland sind sie auch als Hütchennudeln bekannt.

==========

Conchiglia









“Conchiglia” ist das italienische Wort für “Muschel”. Die Conchiglia ist verwandt mit der Conchigliette, der “kleinen Muschel”, die es auch als Matrize gibt.

==========

Conchigliette







Foto Dagmar Möller

Conchigliette sind kleine Muscheln. Die Form gibt es auch etwas größer als “Conchiglia”.

==========

Orecchiette







Orecchiette bedeutet auf deutsch so viel wie “kleine Öhrchen” – sie kommen ursprünglich aus Apulien mit Hauptstadt Bari.

==========

Spaccatelli





==========

Trecce









Foto Pia Bachfischer-Straub (rechts mit Mandel-Basilikum-Pesto)

Trecce kommen aus Süditalien und harmonieren perfekt mit Sugo oder Pesto.

==========

Casarecce



 R

Foto Dagmar Möller

Casarecce, übersetzt “die Hausgemachten”, kommen original aus Sizilien, sind aber auch viel in Mittel- und Süditalien anzutreffen. Harmonieren wunderbar mit Ragu oder jede andere Sauce.

==========

Torchietti









Foto Bet ty/Dagmar Möller

Sehr dünnwandige Nudeln mit feinen Rillen.

==========

Fusili Calabresi









Fotos Dagmar Möller in Varianten lang und kurz

Wie der Namen schon sagt, handelt es sich um Fusili aus Kalabrien.

==========

Fusili A3 8,5 mm









Foto rechts Dagmar Möller

==========

Fusili A2 8,5 mm









Foto Pia Bachfischer-Straub

Fusili sind vor allem bei Kindern sehr beliebt.

==========

Fusilli A2 6,5 mm – Fusillini





Diese Fusilli sind etwas kleiner im Vergleich zu den anderen Fusilli.

==========

Stelle – Sterne







Foto Pia Bachfischer-Straub

Wie Macheroni, nur nicht rund, sondern in Sternform

==========

Stelline – kleine Sterne





Perfekte Suppennudeln. Aber Achtung: Hier muss man ganz schön schnell abschneiden.

==========

Riso (kleine Variante)





==========

Risone (größere Variante)







Hier sieht man Riso/Risone im Vergleich. Sie sind sehr ähnlich. Riso ist noch etwas kleiner.





==========

Paccheri lisci









Foto Dorothee Saunders

Paccheri sind Hohlnudeln mit großem Durchmesser aus Süditalien. Hier in der Ausführung “liscio” also glatt und nicht geriffelt.

==========

Pacchero rigato









Fotos Dagmar Möller

Paccheri sind Hohlnudeln mit großem Durchmesser aus Süditalien. Hier in der Ausführung “rigato” also geriffelt und nicht glatt.

==========

Canestro rigato







Foto Margit Fabian

Ein Canestro bedeutet so viel wie ein Korb.

==========

Canestrino rigato





Ein Canestrino ist das gleiche wie ein Canestro, nur kleiner. Das “ino” am Ende verniedlicht das Wort, also ein kleiner Korb

==========

Rigatone









Foto Manfred Cuntz

“Riga” bedeuted soviel wie “geriffelt” und daher stammt auch der Name “Riga”toni. Die Verwendung ist vielseitig. Sehr schön z.B. im Ofen überbacken mit Bechamelsauce und Hackfleisch.

==========

Silatelli





==========

Maccheroni Lisci





Foto rechts Regina Brand





Fotos Mareike Bollmann

==========

Maccheroni quadri









Macheroni quadratisch – gehen auch frittiert als Maissnack

==========

Bucatini 4 mm (dickere Variante)





Bucatini sind ähnlich wie Bigoli/dicke Spaghetti. Nur haben sie in der Mitte ein kleines Loch, gehören somit zu den Röhrennudeln. Am häufigsten sind sie in der Gegend von Rom anzutreffen.

==========

Bucatini 3,2 mm







Bucatini sind ähnlich wie Bigoli/dicke Spaghetti. Nur haben sie in der Mitte ein kleines Loch, gehören somit zu den Röhrennudeln. Am häufigsten sind sie in der Gegend von Rom anzutreffen.

==========

Gabelspaghetti/Hörnli/Curvetti









Curvetti/Gabelspaghetti sind vom Durchmesser kleiner als Maccheroni lisci. Die Größe erinnert an Bucatini 3,2 mm, sie ringeln sich aber beim Herauskommen.

==========

Maccheroni Rigati (mitglieferte Standardmatritze bei der Pasta Fresca)







Foto Elvira Preiß und Stine Helm

Maccheroni rigati sind Maccheroni mit Streifen/Rillen (riga = Streifen/Rillen).

==========

Macheroni rigati Pastidea







==========

Sedanino rigati









Bei Sedanini rigati handelt es sich um leicht gebogene Maccheroni mit Rillen. In Italien gehören Sedanini zu denen am häufigsten gegessenen Nudelsorten. Man kann sie auch ganz kurz schneiden und dann in Gemüsesuppen kochen.

==========

Lasagne











Das Besondere an dieser Matrize ist, dass man die Wandstärke der herausgegebenen Platten von 0,5 mm bis 2 mm einstellen kann. D.h. man kann die Matrize von ganz dünn (z.B. Ravioli) über mittel (Lasagne) bis hin zu ganz dick (z.B. Grissini)

einstellen. Die Teigplatten, die ausgegeben werden, sind 12 cm breit.

==========

Cannelloni









==========

Creste di gallo/Hahnenkamm









==========

Spaghetti 2 mm









Foto Dorothee Saunders

Spaghetti in Normalgröße, entsprechen ca. Barilla Nr. 5

==========

Spaghetti 2,5 mm







Foto rechts Elvira Preiß

Etwas dickere Spaghetti, entsprechen in etwa Barilla Nr. 7
==========

Spaghetti quadri







Fotos MarieNa/Saskia Renker

“Quadri” bedeutet viereckig. D.h. diese Spaghetti sind nicht rund sondern viereckig, siehe Matrizenform.

==========

Spaghetti chitarra-2×2









Fotos Margit Fabian

Das “alla chitara” bezeichnet die tradizionelle Herstellungsweise. Mit einer Gitarre (chitara), einem Holzrahmen mit Drähten, werden die Spaghetti durchgepresst. Daher auch die eckige Form.

==========

Tagliatelle da 6 mm









Fotos Susi Stro
Doris Seelbach

Das Wort “Tagliatelle” ist schon fast eingedeutscht. Es handelt sich um Bandnudeln. “Tagliare” bedeutet “schneiden”, d.h. geschnittene Pasta. Sie kommen ursprünglich aus der Emiglia-Romagna und den Marken. Hier 6 mm breit.

==========

Tagliatelle da 8 mm







Diese Tagliatelle sind 8 mm breit.
==========

Tagliatelle girate









“Girata” bedeutet gedreht. D.h. bei den Tagliatelle girate handelt es sich um Tagliatelle, die leicht gewellt sind. Ich mag diese Matrize, da die Nudeln sehr schnell und unkompliziert herauskommen. Sie gelingen immer.
Wer noch mehr Ringel möchte, dem seien die Reginette empfohlen.
==========

Tagliolini 3 mm









Fotos Margit Fabian (kurze Variante als Suppennudel)

==========

Angelhair/Engelshaar/Capelli d´Angelo









Fotos Elvira Preiß

Perfekt als Suppennudel

==========

Scialatiello











Fotos Monika Klein

Scialatiellis gibt es vorwiegend in der Gegend von Amalfi/Neapel und werden traditionell mit Meeresfrüchten serviert.

==========

Bigoli







Fotos Dagmar Möller

Bigoli sind nichts anderes als etwas dickere Spaghetti, die aus der Gegend von Venezien stammen. Letztendlich sind sie den Bucatini sehr ähnlich, nur das bei diesen noch ein Loch in der Mitte ist. Ausgesprochen werden sie übrigens mit einer Betonung auf dem ersten “i”. Also Biiiigoli

==========

Linguine









Fotos Dagmar Möller

Linguine kommt vom italienischen Wort “Lingua”, der Zunge. Linguine sind daher kleine Zungen. Mit etwas Vorstellungskraft erinnern diese Nudeln, die Spaghettis ähnlich sind, an lange Chamäleon-Schleuderzungen

==========

Pappardelle







Foto Pia Bachfischer-Straub

Pappardelle sind sehr breite Bandnudeln. Sie passen hervorragend zu Ragu jeglicher Art oder einer leckeren Steinpilzsoße.

==========

Spritzgebäck







Foto Carmen Müller

==========

Allgemeine Info zum Versand bei Pastidea. Versand ab 100 EUR, d.h. ab ca. 4 Matrizen bei portofrei, ansonsten Versandkosten 10 EUR. Bei Versand in die Schweiz muss man bei Einkauf ca. 5 Matritzen für das Verzollen aber +/- Fr. 32.00 rechnen. Stand Januar 2017

Seit Oktober 2021 Erwerb der Matrizen auch über www.gaumen-freun.de möglich. Versandkostenfrei ab 60 EUR, d.h. ab ca. 2 Matrizen portofrei. Unter 60 EUR 3 EUR versandkosten mit DHL (auch Paketstationen möglich).
Versand ausserhalb Deutschland EUR 7,50 bzw. in Nicht-EU-Länder wie Schweiz/Großbritanien EUR 8,50.

Und ganz viele Rezepte mit Tipps und Tricks zum Nudeln mit der Fresca gibt es hier: Teigrezepte Pasta fresca

Die Matrizen können mit der Kenwood-Pastafresca verwendet werden oder in Zusammenhang mit dem Philips Pastamaker (in Kombination mit einem Adapter von Pastidea)