

# Machine à pâtes «Della Casa»

## Recette de base pasta

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Pour env. 300 g

**220 g de farine blanche**  
**80 ml d'eau**

1. Mettre la farine dans la cuve de pétrissage, fermer le couvercle.
2. Presser la touche auto pour démarrer la phase de pétrissage de la machine.
3. Verser l'eau lentement sur la farine dans l'orifice de remplissage de l'eau.
4. La phase de pétrissage s'arrête automatiquement après quelques minutes et l'appareil passe en phase d'extrusion.
5. À l'aide d'un couteau de cuisine, couper les pâtes à la longueur souhaitée, déposer sur du papier cuisson, saupoudrer d'un peu de farine.

**Portion:** 187 kcal, lip 1 g, glu 39 g, pro 6 g

## Pasta complète

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Pour env. 300 g

**220 g de farine complète**  
**90 ml d'eau**

Préparation, voir recette de base.

**Portion:** 175 kcal, lip 1 g, glu 33 g, pro 7 g

## Pasta à la tomate

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Pour env. 300 g

**220 g de farine blanche**  
**20 g de concentré de tomate**  
**70 ml d'eau**

1. Mettre la farine dans la cuve de pétrissage, fermer le couvercle.
2. Mélanger le concentré de tomate avec l'eau. Presser la touche auto pour démarrer la phase de pétrissage de la machine.
3. Verser le mélange concentré de tomate-eau lentement sur la farine dans l'orifice de remplissage de l'eau.
4. La phase de pétrissage s'arrête automatiquement après quelques minutes et l'appareil passe en phase d'extrusion.

Nom du PDF: 25173\_f11\_160530

Betty Bossi SA  
Bürglistrasse 29

Case postale  
8021 Zurich

Téléphone 0844 466 466  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)



5. À l'aide d'un couteau de cuisine, couper les pâtes à la longueur souhaitée, déposer sur du papier cuisson, saupoudrer d'un peu de farine.

**Portion:** 191 kcal, lip 1 g, glu 39 g, pro 6 g

## Pasta au pesto

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Pour env. 300 g

**220 g de farine blanche**  
**60 g de pesto**  
**40 ml d'eau**

Préparation, voir Pasta à la tomate.

**Portion:** 258 kcal, lip 7 g, glu 40 g, pro 7 g

## Pasta au safran

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Pour env. 300 g

**220 g de farine blanche**  
**1 dosette de safran**  
**80 ml d'eau**

Préparation, voir Pasta à la tomate.

**Portion:** 187 kcal, lip 1 g, glu 39 g, pro 6 g

## Pasta sans gluten

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Pour env. 300 g

220 g de farine sans gluten (Schär)  
1 œuf (d'env. 53 g)  
30 ml d'eau  
1 œuf (d'env. 53 g), battu

1. Mettre la farine dans la cuve de pétrissage, fermer le couvercle.
2. Bien mélanger un œuf avec l'eau. Presser la touche mix. La machine à pâtes démarre la phase de pétrissage manuel.
3. Verser le mélange œuf-eau lentement sur la farine dans l'orifice de remplissage de l'eau et pétrir env. 2 minutes. Ajouter l'œuf lentement à la farine par l'orifice de remplissage de l'eau. Pétrir encore env. 2 minutes. Presser la touche stop. La machine à pâtes arrête la phase de pétrissage.
4. Presser la touche press. La machine à pâte démarre la phase d'extrusion.
5. À l'aide d'un couteau de cuisine, couper les pâtes à la longueur souhaitée, déposer sur du papier cuisson, saupoudrer d'un peu de farine.

Portion: 235 kcal, lip 3 g, glu 48 g, pro 4 g

## Pasta aux épinards

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Pour env. 300 g

220 g de farine blanche  
45 g d'épinards surgelés, dégelés  
70 ml d'eau

1. Mettre la farine dans la cuve de pétrissage, fermer le couvercle.
2. Mixer les épinards avec l'eau. Presser la touche auto. La machine à pâtes démarre la phase de pétrissage.
3. Verser le mélange épinards-eau lentement sur la farine dans l'orifice de remplissage de l'eau.
4. La phase de pétrissage s'arrête automatiquement après quelques minutes et l'appareil passe en phase d'extrusion.
5. À l'aide d'un couteau de cuisine, couper les pâtes à la longueur souhaitée, déposer sur du papier cuisson, saupoudrer d'un peu de farine.

Portion: 191 kcal, lip 1 g, glu 39 g, pro 6 g

## Pasta à la semoule

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Pour env. 300 g

160 g de farine blanche  
60 g de semoule  
80 ml d'eau

1. Mettre la farine et la semoule dans la cuve de pétrissage, fermer le couvercle.
2. Presser la touche auto. La machine à pâtes démarre la phase de pétrissage.
3. Verser l'eau lentement sur la farine dans l'orifice de remplissage de l'eau.
4. La phase de pétrissage s'arrête automatiquement après quelques minutes et l'appareil passe en phase d'extrusion.
5. À l'aide d'un couteau de cuisine, couper les pâtes à la longueur souhaitée, déposer sur du papier cuisson, saupoudrer d'un peu de farine.

Portion: 189 kcal, lip 1 g, glu 39 g, pro 6 g

## Suggestions

- La quantité indiquée dans la recette donne un accompagnement pour 4 personnes ou un plat principal pour 2.
- Cuire les pâtes al dente 4 à 5 min dans de l'eau salée bouillante.



# Machine à pâtes «Della Casa»

## Recette de base pasta aux œufs

Mise en place et préparation: env. 30 min

Pour env. 300 g

---

**220 g de farine blanche**

**60 ml d'eau**

**1 jaune d'œuf frais**

---

1. Mettre la farine dans la cuve de pétrissage, fermer le couvercle.
2. Mélanger l'eau avec le jaune d'œuf. Presser la touche auto pour démarrer la phase de pétrissage de la machine.
3. Verser le mélange eau-jaune d'œuf lentement sur la farine dans l'orifice de remplissage de l'eau.
4. La phase de pétrissage s'arrête automatiquement après quelques minutes et l'appareil passe en phase d'extrusion.
5. À l'aide d'un couteau de cuisine, couper les pâtes à la longueur souhaitée, déposer sur du papier cuisson, saupoudrer d'un peu de farine.

**Portion:** 205 kcal, lip 2g, glu 39g, pro 8g

