

# LA PASTA È VITA

LIVRE DE RECETTES



HKoenig



## PRÉFACE

Voyageons ensemble à travers les différentes régions de l'Italie en découvrant nos recettes inspirées des grands classiques de la cuisine traditionnelle italienne.

Étant l'une des plus populaires au monde, HKoenig a décidé de vous partager ses 8 recettes de pâtes fraîches faites maison grâce à sa machine à pâtes HOMOY90.

Dans ce livre de recettes, nous allons vous présenter les pâtes sous toutes les formes et pour tous les goûts.

Désormais, il ne reste plus qu'à cuisiner les meilleures Pasta Fresca et ramener le soleil de l'Italie dans votre assiette.

Préparez-vous au voyage !

*À vos machines !*

# SOMMAIRE

- p- 8 - 9 MATÉRIEL
- p- 10 - 11 PASTA FRESCA  
PASTA FRESCA SENZA GLUTINE
- p- 12 - 13 PENNE AI QUATTRO FORMAGGI
- p- 14 - 15 LASAGNA ALLA BOLOGNESE
- p- 16 - 17 LINGUINE ALLA GRICIA
- p- 18 - 19 CACIO E PEPE
- p- 20 - 21 TAGLIATELLE  
AL SALMONE E LIMONE
- p- 22 - 23 LA VERA CARBONARA
- p- 24 - 25 RAVIOLI  
ALLE MELANZANE E RICOTTA
- p- 26 - 27 CAPELLINI ALFREDO

# MATÉRIEL

HOMY90 / 7 moules à pâtes / emporte-pièce pour ravioles /  
brosse de nettoyage / verre doseur à eau et à farine /  
6 programmes automatiques dont 1 sans gluten /  
2 programmes manuels

Découvrez notre machine à pâtes HOMOY90 HKoenig  
avec laquelle vous pourrez réaliser nos délicieuses  
recettes de pâtes.

Capacité de pâtes jusqu'à 600 g  
Capacité du réservoir d'eau : 375 mL  
Puissance : 220 W



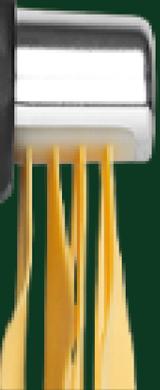
LASAGNE



PENNE



TAGLIATELLE



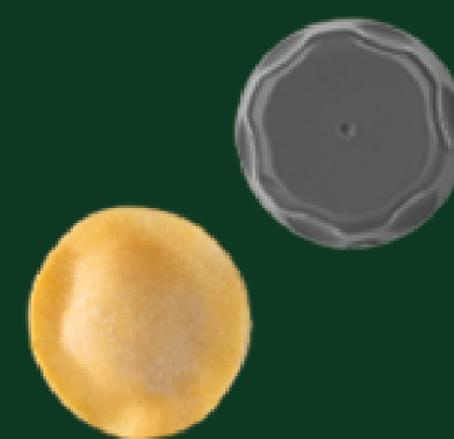
FETTUCINE



LINGUINE



RAVIOLI



SPAGHETTI



CAPELLINI



# PASTA FRESCA

## INGRÉDIENTS

100g farine de blé dur  
100g farine T00  
4 œufs  
1 c. à s. d'huile d'olive  
Sel & poivre

Versez dans le HOMY90, la farine, les œufs, l'huile d'olive ainsi que le sel et faites pétrir votre machine pour mélanger les ingrédients.

# PASTA FRESCA SENZA GLUTINE

## INGRÉDIENTS

300g de farine de riz  
30g de farine de sarrasin  
4 œufs  
2 c. à s. d'huile d'olive  
Sel & poivre

Versez dans le HOMY90, la farine, les œufs, l'huile d'olive ainsi que le sel et faites pétrir votre machine pour mélanger les ingrédients.

# PENNE AI QUATTRO FORMAGGI

## INGRÉDIENTS

500g de penne  
200g de mozzarella  
200g de parmesan  
200g de gorgonzola  
200g de pecorino  
200g de crème fraîche  
10g de beurre  
Sel & poivre



Premièrement, faites bouillir de l'eau dans une casserole, ajoutez-y le sel, puis vos spaghettis pendant 2 à 3 minutes pour une cuisson "Al dente".

Coupez tous les fromages en tout petits morceaux, puis les mélanger dans un saladier.

Faites fondre une noisette de beurre dans une casserole avec un peu d'eau. Ajoutez la moitié des morceaux de fromage et remuez tout doucement sans vous arrêter pour que le fromage fonde, ensuite ajoutez un peu de crème fraîche pour délayer la sauce.

Remettez un peu de fromage, délayez progressivement avec la crème fraîche, et ainsi de suite.

Une fois la sauce assez épaisse, égouttez vos penne, puis ajoutez-les au mélange de fromage. Remuez le tout puis servez.

# LASAGNA ALLA BOLOGNESE

## INGRÉDIENTS

8 plaques de lasagnes  
450g de boeuf haché  
600g de purée de tomate  
50g de emmental râpé  
95g de parmesan  
2 oignons jaunes  
1 gousse d'ail  
1 branche de céleri  
2 carottes  
Feuilles de laurier, thym,  
basilic  
Muscade râpée  
Sel & poivre

## SAUCE BÉCHAMEL

60g de farine  
60g de beurre doux  
1l de lait

Faites revenir la gousse d'ail hachée et les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les carottes et la branche de céleri haché puis la viande et faites revenir le tout. Ajoutez la purée de tomates, l'eau et les herbes. Salez, poivrez, puis laissez mijoter à feu doux 45 minutes.

En parallèle, préparez la béchamel : faites fondre le beurre, puis ajoutez la farine d'un coup. Ajoutez le lait peu à peu tout en continuant de remuer, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ensuite, saupoudrez d'un peu de muscade, et assaisonnez à votre goût. Laissez cuire environ 5 minutes, à feu très doux, en remuant.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Dans un plat à gratin, posez une fine couche de béchamel puis les feuilles de lasagnes, de la bolognaise, de la béchamel et du parmesan. Répétez l'opération 3 fois de suite.

Sur la dernière couche de lasagnes, ne mettez que de la béchamel et recouvrez de fromage râpé. Ajoutez quelques noisettes de beurre et enfournez environ 40 minutes. Dégustez !

# LINGUINE ALLA GRICIA

## INGRÉDIENTS

450g de linguine  
50g de pecorino  
150g de pancetta  
Sel & poivre



Faites cuire les linguine dans une grande casserole d'eau légèrement salée.

Pendant ce temps, coupez la pancetta en lanières et faites les revenir environ 5 minutes.

Lorsque les pâtes sont al dente, égouttez-les et gardez un peu d'eau de cuisson.

Ajoutez les linguine dans la poêle avec le lard et faites les sauter pendant quelques minutes pour bien mélanger les saveurs.

Assaisonnez de poivre et de pecorino et servez immédiatement.

# CACIO E PEPE



## INGRÉDIENTS

400g de spaghettis  
160g de pecorino  
2 c. à s. de poivre  
Sel

Portez à ébullition votre eau salée et plongez-y les pâtes. En parallèle, râpez votre pecorino et mettez-le de côté pour le moment.

Égouttez les pâtes et réservez environ 1 verre d'eau de cuisson.

Remettez les pâtes dans votre casserole, ajoutez le mélange de fromage, poivre et l'eau de cuisson.

Mélangez bien en chauffant délicatement jusqu'à ce que la sauce devienne crémeuse. S'il y a des grumeaux rajoutez un petit peu d'eau de cuisson. Vous pouvez désormais déguster !

# TAGLIATELLE AL SALMONE E LIMONE



## INGRÉDIENTS

500g de tagliatelles  
600g de filet de saumon  
60g de beurre  
20cl de crème fraîche  
2 c. à s. de jus de citron  
1 c. à s. de moutarde  
3 branches de persil  
Sel & poivre

Découpez le saumon en petits dés, dans une sauteuse faites fondre le beurre et faites-y revenir le saumon environ 10 minutes.

Retirez le poisson, baissez le feu et déglacez la sauteuse avec le jus de citron.

Ajoutez une cuillère de moutarde, versez la crème liquide et mélangez, puis salez et poivrez.

Ajoutez à nouveau le saumon préalablement cuit, et faites cuire à feu doux 5 minutes.

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée, plongez les tagliatelles 5 minutes.

Égouttez les pâtes, versez-les dans un grand saladier. Ajoutez la sauce, le persil ciselé et le parmesan !

# LA VERA CARBONARA

## INGRÉDIENTS

400g de spaghettis  
200g de pancetta  
3 œufs  
4 c. à s. de parmesan  
3 c. à s. de persil  
2 c. à s. d'huile d'olive  
Sel & poivre



Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une grande poêle antiadhésive.

Faites revenir la pancetta 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.

Battez les œufs dans un bol, avec le parmesan, le persil. Salez, poivrez et réservez.

Égouttez les pâtes et versez-les dans la poêle sur la pancetta. À feu doux, mélangez bien, puis ajoutez les œufs battus.

Remuez et servez !

# RAVIOLI ALLE MELANZANE E RICOTTA



## INGRÉDIENTS

1 petite aubergine  
1 oignon rouge  
2 gousses d'ail  
2 c. à s. de ricotta  
Blanc d'œuf  
Feuilles de basilic  
Huile d'olive  
Sel & poivre

Préparez la pâte en mélangeant la farine et les œufs. Formez une boule. Laissez reposer une heure environ.

Pendant ce temps, préparez la garniture : dans une casserole, faites revenir dans un peu d'huile l'oignon rouge et l'ail en petits morceaux.

Ajoutez les aubergines en petits morceaux. Poivrez et ajoutez les feuilles de basilic. Laissez compoter doucement, en ajoutant un peu d'eau, pendant une quinzaine de minutes.

Étalez finement la pâte au rouleau. Formez les raviolis, garnissez les (pas trop, sinon ils risquent de ne pas bien se fermer et de ne pas tenir à la cuisson) et soudez les avec un peu de blanc d'œuf.

Faites bouillir l'eau, salez et mettez les raviolis à cuire. Note : ils sont cuits quand ils remontent à la surface. Servez et dégustez.

# CAPELLINI ALFREDO

## INGRÉDIENTS

480g de capellini  
50g de beurre doux  
200ml de crème fraîche  
1 pincée de noix de muscade  
4 c. à s. de parmesan  
6 c. à s. de lait  
Sel & poivre



Faites cuire vos pâtes 2 minutes.

Dans une grande poêle profonde, faites fondre le beurre. Versez la crème et portez à ébullition.

Réduisez le feu et laissez frémir 1 minute jusqu'à ce que la crème épaississe.

Égouttez les pâtes, puis versez les dans la crème. Mélangez le tout à feu doux.

Ajoutez la noix de muscade râpée et le parmesan, puis le lait. Salez et poivrez.

Remuez délicatement jusqu'à ce que la sauce épaississe et que les pâtes soient bien enrobées.

À servir directement en saupoudrant de parmesan !

Oups !

RENDEZ-VOUS SUR [WWW.HKOENIG.COM](http://WWW.HKOENIG.COM)



**HKoenig**