# Pasta Fresca en Casa

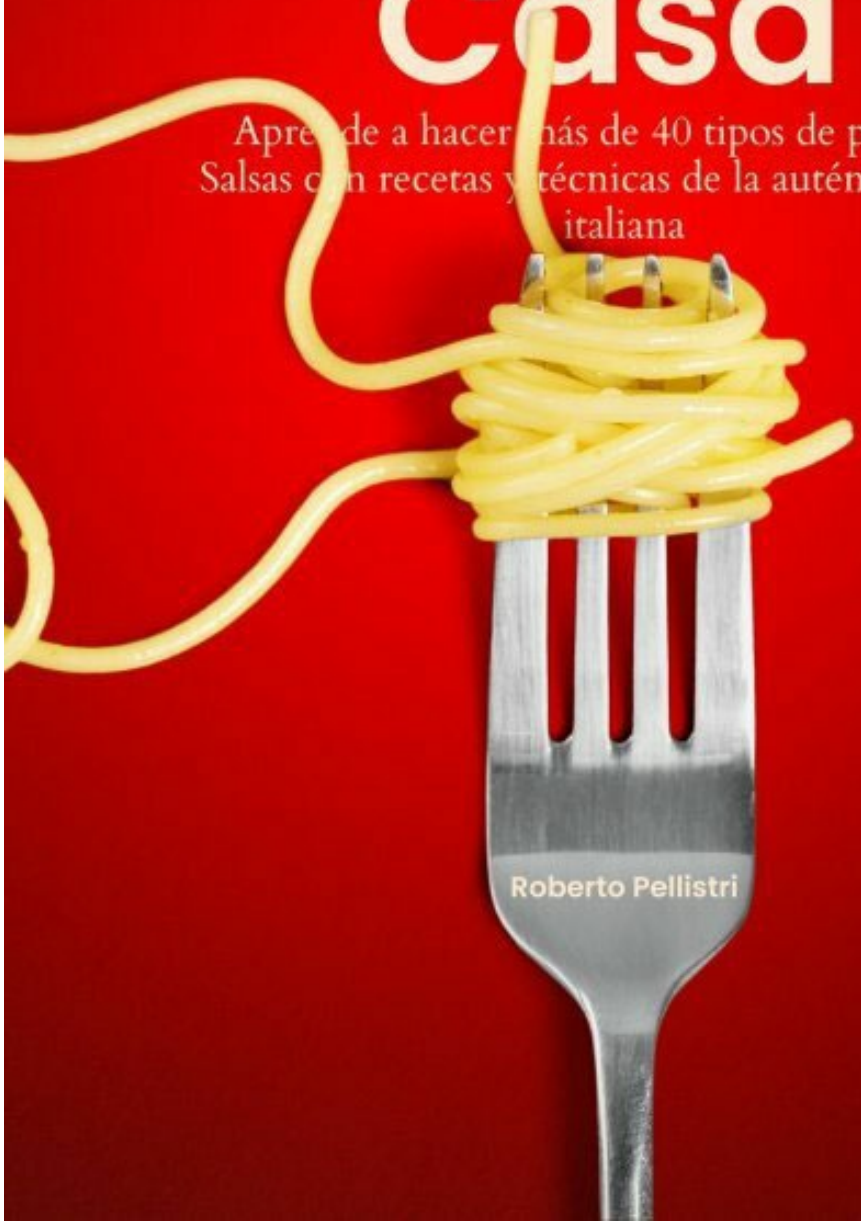
Aprende a hacer más de 40 tipos de pasta y 35 Salsas con recetas y técnicas de la auténtica cocina italiana



Roberto Pellistri

# Pasta Fresca en Casa

Aprende a hacer más de 40 tipos de pasta y 35 Salsas con recetas y técnicas de la auténtica cocina italiana



Roberto Pellistri

# Tabla de Contenido

Pasta Fresca en Casa: Aprende a Hacer más de 40 tipos de Pasta y 35 Salsas con Recetas y Técnicas de la Auténtica Cocina Italiana

cavatelli

cavatellini

cicatelli

farfalle

pici

malloreddus

Cozzette

strascinati

trofeo

strozzapreti

macarrones col ferretto

fusilli avellinesi

Busiati

orecchiette

garganelli

láminas de lasaña

maltagliati

lasaña

sagne

lagane

pappardelle

Fettuccine

tallarines

quadrucci

Rombi

mafalda

trenette

tagliolini

stringozzi

espaguetis a la chitarra

Ravioli de mozzarella, albahaca y parmigiano-reggiano

Ravioli tondi de espinacas y ricotta

mezzelune de salmón ahumado y ricota

cacio y pepe triangolini

ravioloni cuadrados de calabaza

cuori de queso de cabra y cebollino

Stelle de ricota y limon

caramelle de gambas y puerros

parmigiano-reggiano fagottini

casoncelli alla bergamasca

cappelletti romagnoli

Cappellacci de patata, salchicha y champiñones

tortellini a la boloñesa

tortelloni de nuez y gorgonzola

culurgiones all'ogliastrina

ñoquis de ricota

Ñoquis de papa

gnudi de espinacas y ricotta

Ñoquis de calabaza y patata

ñoquis de castaña

ñoquis de brócoli

ñoquis de calabaza

ñoquis de remolacha

ñoquis a la romana

canederli

Ñoquis de patata rellenos de gorgonzola

salsa de mantequilla y salvia

atún, ricota y salsa de aceitunas

salsa crudaiola

salsa aglio, aceite y peperoncino

salsa bucaiola

salsa de nuez

salsa cacio e pepe

salsa de tomates secos

salsa de tomate y albahaca

pesto a la genovesa

pesto a la trapanesa

salsa de gambas y calabacines

salsa de limon

salsa gorgonzola

salsa de calabacín, chile y perejil

salsa de crema con salmón

salsa cremosa de champiñones

salsa de crema con jamón y guisantes

salsa aglione

salsa arrabiata

rúcula y salsa de tomate

salsa de alcachofas

salsa rabe de brócoli

caldo de pollo italiano

salsa de mejillones y frijoles

sopa de garbanzo

salsa de berenjena y atún

salsa de calabaza y salchicha

kale, gorgonzola y pesto verde

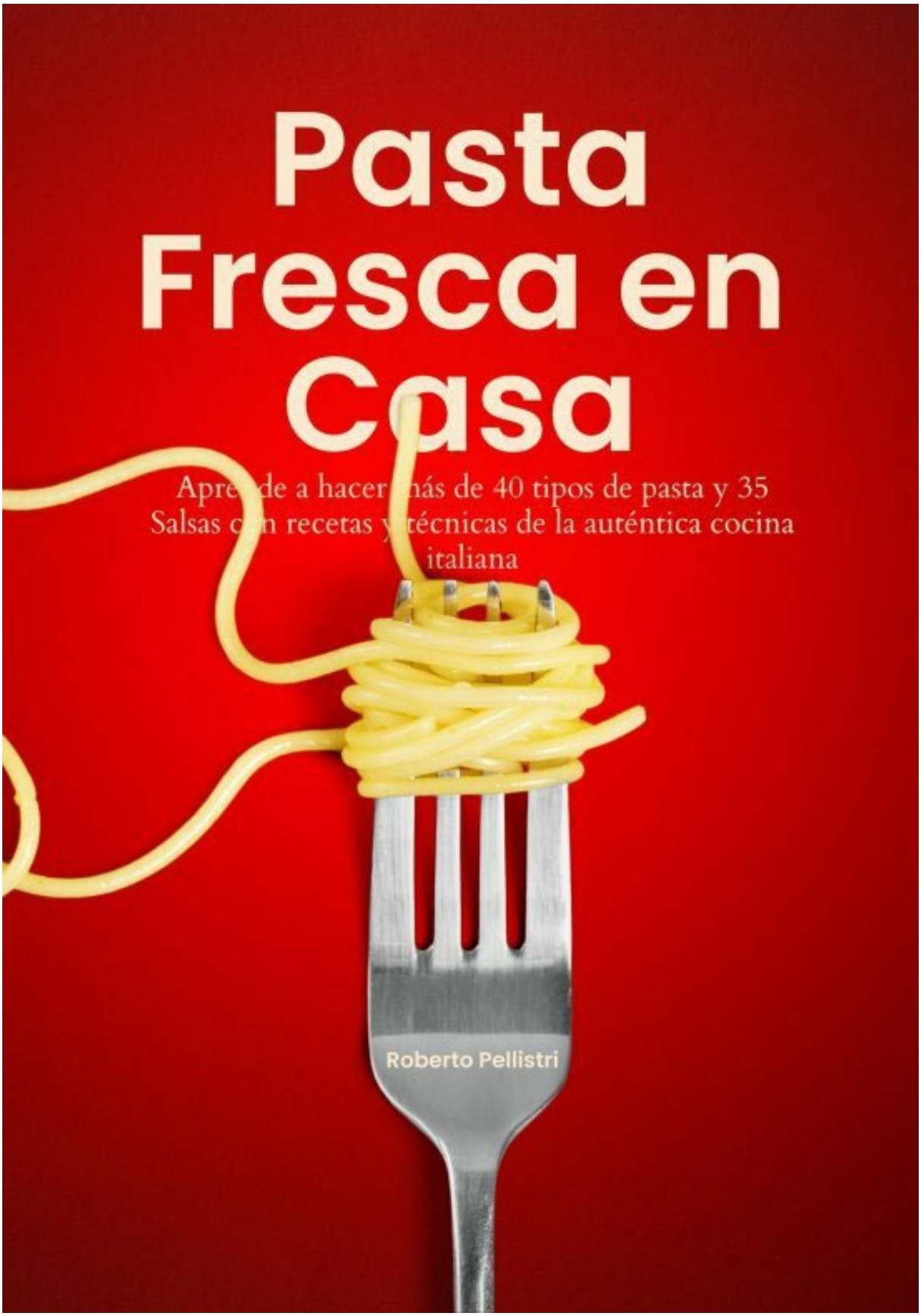
ragú de cerdo picante

salsa de salchicha

ragú a la boloñesa

# Pasta Fresca en Casa

Aprende a hacer más de 40 tipos de pasta y 35 Salsas con recetas y técnicas de la auténtica cocina italiana



Roberto Pellistri





# CONTENIDO

**INTRODUCCIÓN**

**PARTE I: PRIMEROS PASOS**

**CAPÍTULO 1**

ingredientes y equipo

**CAPITULO 2**

la masa

**CAPÍTULO 3**

las habilidades

**PARTE II: LAS RECETAS**

**CAPÍTULO 4**

pasta en forma de mano

cavatelli

cavatellini

cicatelli

farfalle

pici

malloreddus

Cozzette

strascinati

trofeo

strozzapreti

macarrones col ferretto

fusilli avellinesi

Busiati

orecchiette

garganelli

**CAPÍTULO 5**

pasta cortada en cinta

láminas de lasaña

maltagliati

lasaña

sagne

lagane

pappardelle

Fettuccine

tallarines

quadrucci

Rombi

mafalda

trenette

tagliolini

stringozzi

espaguetis a la chitarra

**CAPÍTULO 6**

pastas rellenas

Ravioli de mozzarella, albahaca y parmigiano-reggiano

Ravioli tondi de espinacas y ricotta

mezzelune de salmón ahumado y ricota

cacio y pepe triangolini

ravioloni cuadrados de calabaza

cuori de queso de cabra y cebollino

Stelle de ricota y limon

caramelle de gambas y puerros

parmigiano-reggiano fagottini

casoncelli alla bergamasca

cappelletti romagnoli

Cappellacci de patata, salchicha y champiñones

tortellini a la boloñesa

tortelloni de nuez y gorgonzola

culurgiones all'ogliastrina

**CAPÍTULO 7**

ñoquis y gnudi

ñoquis de ricota

Ñoquis de papa

gnudi de espinacas y ricotta

Ñoquis de calabaza y patata

ñoquis de castaña

ñoquis de brócoli

ñoquis de calabaza

ñoquis de remolacha

ñoquis a la romana

canederli

Ñoquis de patata rellenos de gorgonzola

## CAPÍTULO 8

salsas

salsa de mantequilla y salvia

atún, ricota y salsa de aceitunas

salsa crudaiola

salsa aglio, aceite y peperoncino

salsa bucaiola

salsa de nuez

salsa cacio e pepe

salsa de tomates secos

salsa de tomate y albahaca

pesto a la genovesa

pesto a la trapanesa

salsa de gambas y calabacines

salsa de limon

salsa gorgonzola

salsa de calabacín, chile y perejil

salsa de crema con salmón

salsa cremosa de champiñones

salsa de crema con jamón y guisantes

salsa aglione

salsa arrabiata

rúcula y salsa de tomate

salsa de alcachofas

salsa rabe de brócoli

caldo de pollo italiano

salsa de mejillones y frijoles

sopa de garbanzo

salsa de berenjena y atún

salsa de calabaza y salchicha

kale, gorgonzola y pesto verde

ragú de cerdo picante

salsa de salchicha

ragú a la boloñesa

**GLOSARIO**

**RECURSOS**

**CONVERSIONES DE MEDIDAS**

**EXPRESIONES DE GRATITUD**

# INTRODUCCIÓN

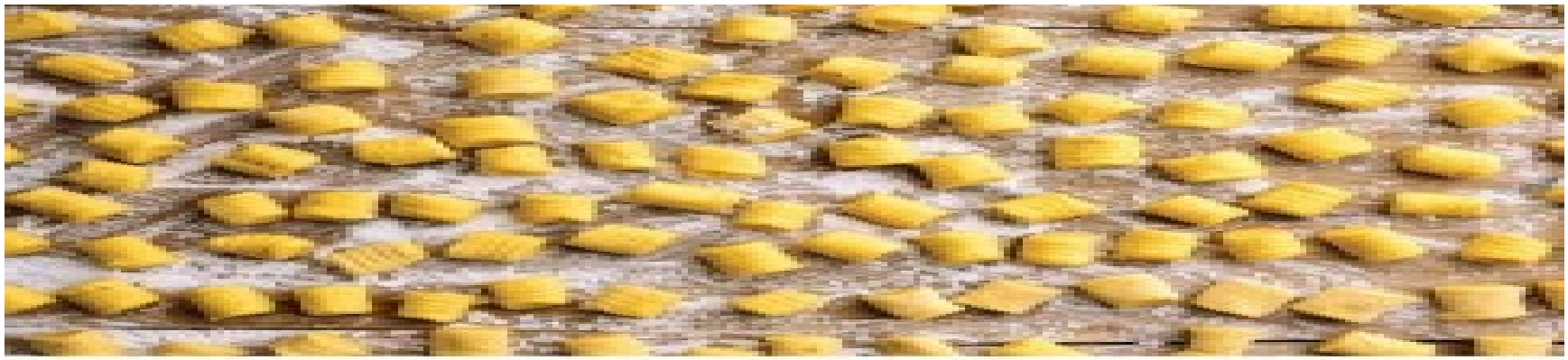
CRECIENDO, RECUERDO

Esperando ansiosamente el fin de semana, cuando mis padres y yo solíamos hacer pasta en casa. En la cocina de nuestro apartamento en Milán, hacíamos láminas de lasaña, pappardelle, tortellini y todo tipo de pastas diferentes. Y mientras trabajábamos en la pasta, siempre había una olla llena de salsa para pasta hirviendo a fuego lento en la estufa, llenando toda la casa con su delicioso aroma.

Incluso ahora que soy un adulto, sigo asociando la preparación de pasta con el tiempo en familia y una sensación generalizada de comodidad. Preparar pasta desde cero, convirtiendo la harina, los huevos y el agua en algo hermoso y diferente cada vez, es un acto de amor. Requiere pasión, tiempo y un poco de esfuerzo, pero no es nada difícil. Por el contrario, puede resultar increíblemente fácil e incluso relajante. De hecho, es algo que se puede convertir en un ritual familiar, una actividad para compartir con los niños e involucrarlos en el proceso. Seguro que se lo pasarán en grande ensuciándose las manos con harina y manipulando trozos de masa, como hacía yo de niño en Milán.

Los italianos han estado haciendo pasta en casa durante mucho tiempo. Al ser la pasta un plato de pobres, la gente a menudo usaba cualquier ingrediente que tuviera disponible y lo que fuera más barato. La mejor parte es que muchas de las recetas se han transmitido de generación en generación y están profundamente arraigadas en las áreas locales. Es por eso que hay tantas variaciones regionales de formas, ingredientes y rellenos. Algo tan simple como los raviolis puede ser completamente diferente en Friuli que en Cerdeña.

Sé que hoy en día la pasta preparada está fácilmente disponible, pero como todas las cosas, la satisfacción de comer algo hecho desde cero hace que tu propia pasta fresca sepa mejor. Después de todo, tu amor y cuidado están ahí, ¿verdad? Además, no necesita confiar en las formas que la tienda tiene en stock: ¿No tienen orecchiette? ¡Sin dramas, podemos hacer algunos en solo unos pocos pasos y con solo dos ingredientes! ¿Esperar lo? Es cierto. ¡Solo necesitas dos ingredientes!







Las personas que tienen poca o ninguna experiencia en hacer pasta en casa a menudo me preguntan cómo hacerlo. ¿Cuáles son las técnicas que deben aprender? La tarea parece tan abrumadora que no saben cómo empezar. Este libro hace que el proceso sea menos intimidante a través de lecciones introductorias y tutoriales que lo ayudan a comprender realmente cómo se hace la pasta. Ha sido diseñado para principiantes, con la atención al detalle y la claridad que necesita para dominar las habilidades básicas para hacer pasta y comenzar a preparar su propia pasta fresca todas las noches de la semana.

En esta guía paso a paso para la artesanía de la pasta casera, te guiaré gradualmente a través de todas las técnicas de elaboración de la pasta, desde las más sencillas hasta las que requerirán que pongas en práctica las habilidades que has desarrollado. También revisaré el equipo y los ingredientes necesarios, y se sorprenderá al saber que no necesita nada sofisticado para comenzar a crear sus formas de pasta. También estoy listo para apostar que ya tienes todos los ingredientes que necesitas en tu despensa. No hay necesidad de salir y comprar cosas caras de la tienda. ¡También se le proporcionarán recetas básicas de masa de pasta infalibles que son tan fáciles de hacer que podrá memorizarlas y dominarlas en poco tiempo!

Los capítulos de recetas están divididos por tipo de pasta: pasta en forma de mano, pasta cortada en cinta, pasta rellena y ñoquis y gnudi, con un capítulo final que ofrece fabulosas recetas de salsa que le darán la libertad de mezclarlas y combinarlas como desee. Al final del libro, ¡habrás hecho pasta como un profesional!

Descubre lo fácil (¡y divertido!) que es hacer pasta desde cero. No se deje intimidar: ¡hacer pasta en casa es tan simple como comerla!

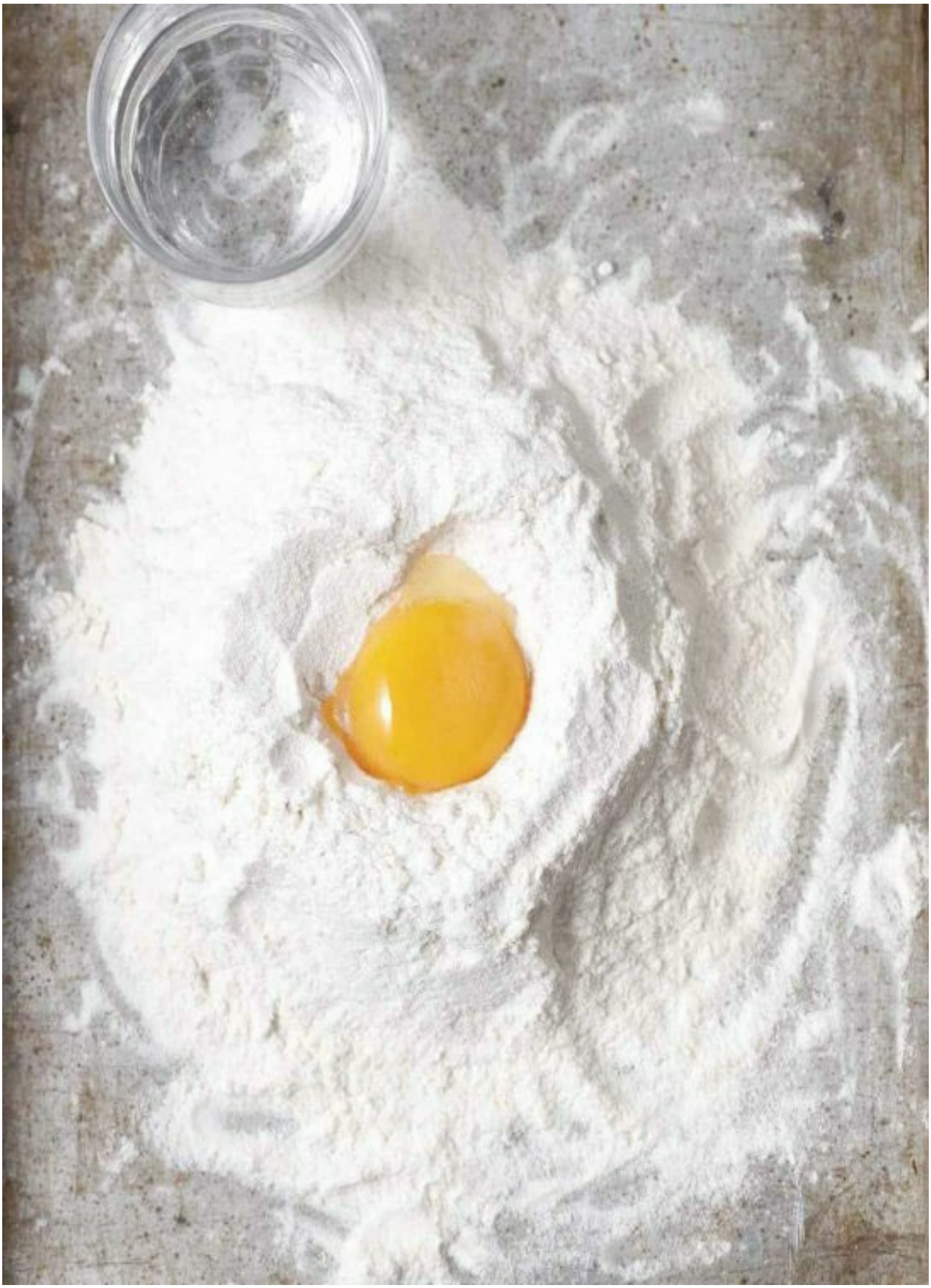
# PARTE I

## empezando

**COMENZAREMOS HACIENDO UN BALANCE de los ingredientes básicos y el equipo que necesita. Es posible que se sorprenda al darse cuenta de que ya tiene todos los ingredientes necesarios en su cocina y que no necesita ninguna herramienta especial para hacer pasta en casa.**

**Después de eso, compartiré contigo mis recetas de masa de pasta conocidas de memoria, las únicas que necesitarás, para hacer la pasta perfecta en tu cocina.**

**Por último, repasaremos todas las técnicas que necesitará para comenzar a hacer su propia pasta fresca. Valiosos tutoriales lo pondrán en el camino hacia el éxito.**



# Capítulo 1

## INGREDIENTES Y EQUIPO

**SÉ QUE TODO ESTO SUENA BASTANTE EMOCIONANTE, y estoy seguro de que no puedes esperar para intentar hacer tu propia pasta. Sin embargo, antes de que te llenes las manos de harina y huevos, echemos un vistazo más de cerca a lo que necesitarás y por qué. De esa manera, estarás listo para el éxito.**

# Los ingredientes

Hacer pasta es fácil, siempre digo que es más fácil que hornear un pastel, pero puede ser intimidante cuando recién comienzas. Tengo buenas noticias para ti: toda la pasta casera está hecha con solo un puñado de ingredientes comunes que probablemente ya tengas en tu cocina. Veamos cuáles son.

HARINA

La pasta se puede hacer con diferentes tipos de harina. De hecho, usamos una variedad de granos para darle a nuestra pasta sabores o colores específicos. Sin embargo, el trigo es el grano más común cuando se trata de pasta casera.

Fácil, ¿verdad? Bueno, más o menos, ya que no todo el trigo es igual. En Italia, utilizamos principalmente dos tipos diferentes de trigo: trigo blando y trigo duro.

El trigo común es perfecto para hacer pan, pero no tiene tanto gluten como el trigo duro. Una harina hecha de trigo blando es débil, y la masa hecha con ella tiende a romperse fácilmente y volverse resbaladiza cuando se cocina. Es por eso que la pasta hecha con harina de trigo común requiere huevos, que aportan proteína que actúa un poco como el gluten a la hora de hacer la masa. Las harinas para todo uso y 00 (dichas en voz alta como "cero-cero") están hechas de trigo común, y ambas funcionan perfectamente bien para la pasta a base de huevo.

La pasta hecha con harina 00 o para todo uso y huevos suele ser suave y sedosa. Este tipo de pasta se encuentra tradicionalmente en el norte de Italia, donde el trigo blando siempre ha sido un cultivo básico y fácilmente disponible. La mayoría de las pastas rellenas y las cintas de pasta están hechas con harina para todo uso o 00 porque estas harinas hacen que la masa sea flexible y fácil de enrollar.

El trigo duro es un trigo muy duro, de color amarillo y con un alto contenido en proteínas, especialmente gluten. Esto hace que sea más fácil transformarlo en formas de pasta sin tener que agregar huevos.

La pasta hecha con harina de trigo duro tiene más sabor y tiende a permanecer al dente, una frase italiana que significa literalmente "hasta el diente". Este tipo de pasta es más común en el sur de Italia, una zona famosa en todo el mundo por su trigo duro. Casi toda la pasta moldeada a mano está hecha de trigo duro, ya que la masa hecha con ella es más rígida y, por lo tanto, más adecuada para moldear a mano.

Un consejo: no confunda la harina de trigo duro con la harina de sémola. Ambos provienen del mismo tipo de trigo duro, pero la harina de sémola es mucho más gruesa que la harina de trigo duro y no se usa para hacer pasta. Usamos harina de sémola en otras recetas, incluyendo Gnocchi

alla Romana , una receta tradicional de Roma.

HUEVOS

Al hacer pasta a base de huevo, los huevos juegan un papel fundamental en su tasa de éxito.

•Utilice sólo huevos frescos, de la mejor calidad posible.

•Rompe los huevos en un recipiente aparte antes de agregarlos a la harina para asegurarte de que no se echen a perder.

•Para mejores resultados, lleve los huevos a temperatura ambiente antes de usarlos en su masa.

•Cuando haga masa de pasta al huevo, siempre use huevos grandes con un peso promedio de aproximadamente 2 onzas cada uno.

AGUA

Cuando haga pasta a base de trigo duro, use siempre agua tibia. Esto hará que amasar la masa sea mucho más fácil y la masa se volverá más flexible.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aunque no es necesario, se puede añadir aceite de oliva virgen extra tanto a la masa de pasta a base de huevo como a la masa de pasta a base de trigo duro. El aceite hace que la masa sea un poco más elástica.

Tradicionalmente no es obligatorio y no suelo añadir ninguno. Sin embargo, si desea usarlo, elija un aceite de oliva virgen extra ligero y afrutado para que el sabor no domine el sabor final de su

pasta. No use más de 1 a 2 cucharadas cuando prepare pasta para cuatro personas.

**SAL MARINA**

No es necesario agregar sal a la masa de pasta. De hecho, los diminutos granos de sal podrían hacer que enrollar la masa sea un poco más difícil. La pasta absorbe sal cuando la cocinas, por lo que es más importante agregar sal al agua de cocción que a la masa en sí. Si definitivamente desea agregar sal a la masa, use la sal más fina que pueda encontrar y no agregue más de 1 cucharadita cuando haga pasta para cuatro personas. Los italianos generalmente usan sal marina para cocinar, por lo que he especificado la sal marina para usar en las recetas que la requieren. También puede usarlo para sazonar el agua de cocción de la pasta.

# El equipamiento

Ahora que sabe qué ingredientes necesitará, echemos un vistazo a las herramientas que necesitará para preparar las recetas de este libro. Existe una variedad de equipos que lo ayudarán a crear pastas con formas hermosas; algunas de estas herramientas son esenciales, mientras que otras solo se necesitan para pastas especiales. Le complacerá saber que ya posee la mayoría de los artículos de esta lista. He descrito primero las piezas esenciales y he incluido algunos artículos más especializados, en caso de que esté interesado. Tenga en cuenta que, si bien algunas de estas herramientas pueden facilitarle la vida, la mayoría de las formas de pasta descritas en este libro se pueden hacer simplemente con las manos, un rodillo y/o un cuchillo.

HERRAMIENTAS ESENCIALES

Estas son las herramientas sin las que realmente no puedes hacer pasta. ¡Pero no entres en pánico! La mayoría de estos son artículos que ya posee.

**Bandejas para hornear: necesita tres bandejas para hornear (10 por 15 pulgadas de tamaño) sobre las cuales colocar la pasta lista antes de cocinarla. Asegúrate de espolvorear siempre las bandejas para hornear con un par de cucharadas de harina para que la pasta no se pegue a la superficie.**

**Tabla de madera grande o tabla de cortar grande: necesita una tabla de madera grande, o al menos una tabla de cortar de madera grande, para darle a la pasta como orecchiette y strascinati su característica superficie rugosa a la que se adhiere la salsa.**

**Cortadores de galletas/pasta: Los cortadores de galletas pueden ser muy útiles para hacer pasta rellena. Necesitas un cortador de galletas con forma de corazón para hacer cuori y un**

**cortador de galletas con forma de estrella para hacer stelle. También necesita cortadores de pasta/galletas redondos para hacer diferentes formas de pasta rellena. Necesitará uno de cada uno de 1 ½ pulgadas, 2 ½ pulgadas, 3 pulgadas y 5 pulgadas de diámetro. Alternativamente, puede usar un vaso o un tazón del mismo diámetro como guía y un cuchillo sin sierra para cortar alrededor.**

**Rueda pastelera ondulada y/o cortador de pizza: Necesitas una rueda pastelera ondulada para que las pastas rellenas, como ravioli o caramelle, queden más bonitas, y también la necesitas para darle a la pasta listón, como mafalde y rombi, su forma característica. En algunos casos, se puede usar un cortador de pizza en lugar de una rueda de hojaldre de borde ondulado o un cuchillo. Puedes cortar más pasta en menos tiempo si usas uno.**

**Aguja de tejer: necesitas una aguja de tejer, tamaño 0 o 1, para hacer pasta como maccheroni al ferretto, fusilli avellinesi o busiati.**

**Cuchillos: necesita un buen cuchillo de corte afilado y sin sierra para cortar la masa y convertirla en pasta o ñoquis. Usarás un cuchillo de mesa de borde redondo para darle a la pasta como orecchiette y cozzette su forma típica.**

**Espátula de pastel de metal: Necesita una espátula de pastel de metal con bordes redondeados para darle a la pasta como strascinati su forma típica. Tiene el mismo propósito que un cuchillo de mesa, pero es mucho más grande y más adecuado para formas más anchas de pasta. Puedes usarlo en lugar de la herramienta específica para hacer strascinati, que es muy difícil de encontrar.**

**Máquina para hacer pasta: Este es un equipo muy útil, especialmente si planeas hacer pasta con frecuencia o para más de dos personas. Le ahorra mucho tiempo y esfuerzo, ya que hace el enrollado por usted, y también asegura un espesor uniforme a las láminas de pasta. Puedes conseguir una máquina manual o una motorizada. Tengo uno manual y me encanta, pero la elección es tuya. Las máquinas de pasta a menudo vienen con accesorios para cortar cintas de pasta, como tagliatelle y/o tagliolini, que también son muy útiles.**

**Envoltura de plástico: la envoltura de plástico es esencial para evitar que la masa se seque. Asegúrate de envolver siempre bien la masa con una envoltura de plástico antes de dejarla reposar. También debe usarlo para cubrir la masa cuando no esté trabajando en ella. Si la masa se seca, creará una costra y comenzará a romperse, y ya no será posible darle forma.**

**Prensador de patatas: Un prensador de patatas es muy útil para hacer ñoquis. Procesa las papas (y otras verduras) forzándolas a través de una hoja de pequeños agujeros, lo que le da una textura más suave al puré, lo que a su vez le da una masa de ñoquis mucho más suave y uniforme.**

**Rodillo de amasar: Un rodillo de amasar largo y delgado de estilo europeo es útil cuando se hace pasta que requiere extenderse, como la pasta en cinta, por ejemplo. Imprescindible si no dispones de máquina de pasta.**

**Báscula de cocina: Hacer pasta desde cero es muy fácil cuando se tiene la masa adecuada, y para obtener la masa adecuada lo mejor es pesar con precisión los ingredientes. Esto es**

**particularmente importante cuando recién está comenzando y aún no está familiarizado con el aspecto y la sensación correctos de una buena pasta. Una báscula es una herramienta muy importante cuando se trata de hacer pasta, y le recomiendo que use una.**

## HERRAMIENTAS NO ESENCIALES

Es bueno tener las siguientes herramientas y son útiles para hacer formas especiales de pasta, pero de ninguna manera son necesarias.

**Tazón grande: puede usar un tazón para juntar todos los ingredientes de la masa antes de transferirla a la superficie de trabajo para amasarla.**

**Chitarra: Una chitarra es una "guitarra de pasta" formada por un marco de madera ensartado con alambre de música, que se utiliza para cortar la pasta fresca en hebras. Puedes hacer Spaghetti alla Chitarra con él, y es una herramienta común para hacer pasta en el sur de Italia.**

**Raspador de masa: Un raspador de masa es una herramienta que se utiliza para manipular la masa y para limpiar las superficies sobre las que se ha trabajado la masa. Generalmente es una hoja pequeña de acero inoxidable (aproximadamente 3 por 5 pulgadas) con un mango de madera o plástico. Puede ser muy útil a la hora de hacer masa de pasta, pero no es imprescindible.**

**Tabla de ñoquis: Una tabla de ñoquis es una pequeña tabla de madera con estrías que le dan a los ñoquis su forma tradicional. Si lo encuentras, el que viene con el mini rodillo también es perfecto para hacer garganelli. Esta herramienta es económica y un excelente dispositivo, pero no es esencial. Si no tienes uno, puedes usar un tenedor para darle a los ñoquis sus crestas típicas.**

**Procesador de alimentos: si tiene un procesador de alimentos, puede usarlo para mezclar todos los ingredientes para unir la masa hasta que la harina parezca pan rallado grueso. Luego puedes transferir la mezcla a la superficie de trabajo y amasarla.**

**Bastidor para pasta y tendedero: Un bastidor para pasta es un bastidor de madera provisto de una malla fina. Se utiliza para mantener la pasta corta para secar. Se utiliza una rejilla de secado para colgar la pasta larga para que se seque.**

**Batidora de pie: si tiene una batidora de pie, puede usarla para hacer su masa. Necesitará accesorios de paleta y gancho para juntar la masa y amasarla.**



# Capítulo 2

## LA MASA

**AHORA QUE ESTÁS FAMILIAR con los ingredientes y las herramientas necesarias para hacer tu propia pasta en casa, centrémonos en el siguiente tema: la masa. En este capítulo, lo guiaré a través de los pasos necesarios para crear una masa perfecta. Compartiré algunos de los secretos que he aprendido durante 25 años haciendo mi propia pasta y compartiré mis recetas de masa infalibles. Las recetas incluyen masa de pasta de huevo Know-by-Heart , masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart y masa de pasta sin gluten . También encontrará algunos consejos interesantes sobre cómo colorear y dar sabor a su masa de pasta de diferentes maneras. Tenga la seguridad de que hacer la masa de pasta perfecta desde cero es más fácil de lo que parece, y con mis instrucciones paso a paso, se convertirá en un fabricante de pasta profesional en muy poco tiempo. ¡Ponte el delantal y empecemos!**

# Hacer masa para pasta

Si bien hacer masa de pasta a mano es muy fácil, hay algunas prácticas importantes para recordar. Una vez que haya dominado la técnica que se explica a continuación, se convertirá en una segunda naturaleza para usted y todo el proceso será muy fácil. Verás, estarás haciendo pasta como un profesional en muy poco tiempo. Después de todo, solo hay cuatro sencillos pasos a seguir para obtener la masa de pasta perfecta. Vamos a repasarlos en detalle.

HACER UN POZO

Pese la harina y viértala sobre su superficie de trabajo en una pila. Haz un agujero en el centro de la pila con las yemas de los dedos. Esto se llama pozo. El pozo tiene que ser lo suficientemente grande para que quepan los huevos. Rompe los huevos uno por uno en un recipiente aparte para asegurarte de que estén frescos y luego agrégalos al pozo. Batir los huevos con un tenedor hasta que quede suave. Si está utilizando otros ingredientes (sal, aceite de oliva virgen extra y/o ingredientes para colorear la masa), este es el momento de agregarlos.

MEZCLA LOS INGREDIENTES

Usando las yemas de los dedos, poco a poco comience a empujar la harina en los huevos batidos, incorporándola poco a poco, hasta que todo esté bien combinado. Cuando la masa aún esté húmeda y pegajosa, pero se mantenga unida, raspe cualquier masa que se haya pegado a sus manos y a la superficie de trabajo. Comience a incorporar harina adicional a la masa con las manos, girando la masa un cuarto cada vez, para incorporar la harina de manera más uniforme.

_____

AMASAR

Una vez que la masa se sienta firme y seca, y se una en una bola, es hora de comenzar a amasar. Para amasar, simplemente presione el talón de su mano en la bola de masa, empujando hacia adelante y hacia abajo. Gira la pelota y hazlo de nuevo. Amasar la masa durante 5 a 10 minutos,

o hasta que se vuelva muy suave y elástica. Si su masa se siente húmeda, agregue más harina según sea necesario. Amasar bien la masa es muy importante para desarrollar el gluten necesario para obtener la textura perfecta de la pasta. No amases la masa más de 10 minutos, ya que el gluten ya se habrá desarrollado y terminarás amasando demasiado la masa, lo que la hará dura y difícil de enrollar, y la pasta resultante será muy masticable.

**consejos rápidos**

## ¿TAZÓN O POZO?

Si recién está comenzando a experimentar con la preparación de masa para pasta, le sugiero que comience a mezclar sus ingredientes en un tazón. Esto evitará que la harina se esparza por todas partes y tendrás menos que limpiar al final. Cuando la masa se junte, transfiérala a la superficie de trabajo y amase.

## ¿CUÁNTO TIEMPO AMASAR?

Una masa poco amasada no tendrá el mismo tipo de resorte que una masa bien amasada. Es importante amasar la masa durante al menos 5 minutos para desarrollar el gluten necesario para hacer una pasta perfecta. No amase la masa durante más de 10 minutos, ya que el gluten ya se habrá desarrollado para entonces, y amasar demasiado la hará dura.

## UTILICE UN RASPADOR DE MASA:

Use un raspador de masa en lugar de un cuchillo para raspar la masa de la superficie de trabajo mientras hace la masa. Es mucho más eficiente.

DEJAR REPOSAR LA MASA

Una vez que tenga su bola de masa amasada, envuélvala bien en una envoltura de plástico y déjela reposar durante 30 minutos. Reposar la masa es muy importante. Cuando lo amasas, ayudas a desarrollar el gluten en la harina. El gluten hace que su masa sea elástica y elástica. Si intenta enrollar la masa inmediatamente después de amasarla, le resultará muy difícil, ya que la masa simplemente volverá a saltar sobre sí misma. El tiempo de reposo permite que la harina continúe hidratándose y que la red de gluten se relaje, lo que facilita mucho el paso de enrollado.

La técnica para hacer la masa de pasta de trigo duro es exactamente la misma que la descrita para la masa de pasta al huevo. Simplemente sustituya los huevos por agua tibia.

# Masa de pasta al huevo conocida de memoria

Sé que hay muchas recetas de masa para pasta que afirman ser fáciles, sin embargo, cuando las lees, son todo menos simples y, a menudo, incluyen una lista de ingredientes desconcertantemente larga. La verdad es que, para hacer una buena pasta al huevo tradicional, solo necesitas dos ingredientes: harina y huevos. Claro, puede agregar un poco de aceite de oliva extra virgen de sabor ligero y/o sal si lo desea, pero los italianos rara vez lo hacen. La proporción es de 3 ½ onzas de harina y 1 huevo grande por persona. Si tiene eso en cuenta, puede memorizar fácilmente esta receta y prepararla para la cantidad de personas que desee. Ahora, eso es fácil, ¿verdad? Esta masa de pasta al huevo de dos ingredientes funciona muy bien para la pasta rellena, la pasta en cinta e incluso algunas pastas con forma de mano, como farfalle y garganelli, lo que la convierte en la mejor y más versátil receta de masa de pasta que existe. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS, TIEMPO DE DESCANSO INCLUIDO**

14 onzas de harina 00 o harina para todo uso

4 huevos grandes (que pesan alrededor de 2 onzas cada uno)

**1. Pesar la harina y amontonarla sobre una tabla o en un bol. Haz un pozo en el centro del montículo. Casca los huevos en un recipiente aparte y viértelos en el pozo.**

**2. Bate los huevos con un tenedor hasta que quede suave. Usando la punta de los dedos, mezcle los huevos con la harina, incorporándola poco a poco, hasta que todo esté combinado.**

**3. Amasar la masa durante 5 a 10 minutos, o hasta que la masa esté suave. Haz una bola con la masa, envuélvela en film transparente para evitar que se seque y déjala reposar durante 30 minutos antes de estirarla y convertirla en pasta.**

**En un procesador de alimentos**

Puedes hacer tu masa de pasta en un procesador de alimentos. Para hacerlo, simplemente coloque todos los ingredientes en el recipiente de su procesador de alimentos y mezcle durante unos segundos, o hasta que la harina parezca pan rallado grueso.

Transfiera la mezcla a una superficie de trabajo enharinada y amase durante 5 a 10 minutos, o hasta que la masa esté suave. Esto desarrollará el gluten que necesitas para obtener la textura perfecta de la pasta.

Luego haga la masa en una bola. Envuélvelo en una envoltura de plástico para evitar que se seque y déjalo reposar durante 30 minutos antes de estirarlo y convertirlo en pasta.

Este método se aplica a todas las recetas de masa para pasta de este libro.

**En una batidora de pie**

También puede hacer su masa de pasta en una batidora de pie. Para hacerlo, coloque su batidora de pie con el accesorio de paleta, coloque todos los ingredientes en el tazón y mezcle a baja velocidad hasta que los ingredientes se unan.



Cambie el accesorio de paleta con el accesorio de gancho y amase a velocidad media-alta durante 5 minutos o hasta que la masa esté suave. Esto desarrollará el gluten que necesitas para obtener la textura perfecta de la pasta.

Haz una bola con la masa, envuélvela en film transparente para evitar que se seque y déjala reposar durante 30 minutos antes de estirarla y convertirla en pasta.

Este método se aplica a todas las recetas de masa para pasta de este libro.

# Masa de pasta de trigo duro conocida de memoria

Hacer masa de pasta de trigo duro es tan fácil como hacer masa de pasta de huevo, si no más. La técnica es exactamente la misma y la cantidad de ingredientes necesarios también, pero en este caso solo necesitas harina de trigo duro y agua. El único truco aquí es usar agua tibia, lo que hará que amasar la masa sea mucho más fácil. La proporción es de 3 ½ onzas de harina de trigo duro y 1 ¾ onzas de agua por persona. Si tiene esto en cuenta, puede usar esta receta para hacer pasta para la cantidad de personas que desee. No es difícil en absoluto, ¿verdad? Y lo mejor es que esta receta produce la masa de pasta de trigo duro perfecta. Funciona muy bien para todo tipo de pastas hechas a mano. Incluso funciona para algunas pastas rellenas, como culurgiones, y cintas de pasta, como lagane, mafalde, sagne, spaghetti alla chitarra y stringozzi. La masa de pasta de trigo duro también es una excelente opción vegana, ya que no contiene huevos. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS, TIEMPO DE DESCANSO INCLUIDO**

14 onzas de harina de trigo duro

¾ taza de agua tibia (alrededor de 7 onzas), más hasta 3 cucharadas si es necesario

**1. Pesar la harina y amontonarla sobre una tabla o en un bol. Haga un pozo en el centro y agregue ¾ de taza de agua tibia.**

**2. Con la yema de los dedos, mezcle el agua con la harina, incorporándola poco a poco, hasta integrar todo. Agregue las 3 cucharadas de agua restantes, poco a poco, si es necesario.**

**3. Amasar la masa durante 5 a 10 minutos, o hasta que la masa esté suave. Haz una bola, envuélvela en film transparente para evitar que se seque y déjala reposar durante 30 minutos antes de convertirla en pasta.**

# Masa de pasta sin gluten

La clave para hacer la masa de pasta sin gluten perfecta es usar una mezcla de diferentes harinas. He experimentado con muchos, pero al final descubrí que mezclar harina de arroz, fécula de patata y maicena da los mejores resultados. No confunda la maicena con la harina de maíz, que es amarilla y mucho más gruesa que la maicena blanca en polvo que necesita para esta receta. Como aún necesita que la masa sea elástica para poder tener una pasta de buena calidad que no se rompa y se vuelva resbaladiza cuando se cocina, debe agregarle huevos. Los huevos se unen como el gluten cuando se trata de hacer masa. También requiere más ingredientes húmedos ya que las harinas sin gluten tienden a absorber más líquidos que las harinas con gluten. Siendo así, esta receta tiene una lista de ingredientes más larga, pero la técnica es tan fácil como la de los otros tipos de masa para pasta. Tenga en cuenta que esta masa funciona mejor para cintas de pasta y pasta rellena. También puede usarlo para pasta en forma de mano, pero tardará un poco más en cocinarse. Siempre pruebe la pasta antes de escurrirla para asegurarse de que esté bien cocida. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS, TIEMPO DE DESCANSO INCLUIDO**

5 onzas de harina de arroz sin gluten, y más si es necesario

2 onzas de fécula de patata

1 cucharada de maicena

2 cucharadas de goma xantana

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

3 huevos grandes (que pesan alrededor de 2 onzas cada uno)

**1. Pesar la harina de arroz y la fécula de patata, y combinarlos con la maicena y la goma xantana en una tabla o en un bol. Haga un hueco en el centro. Casca los huevos en un recipiente aparte y viértelos en el pozo junto con el aceite de oliva.**

**2. Bate los huevos y el aceite con un tenedor hasta que quede suave. Usando la punta de los dedos, mezcle los huevos con la harina, incorporándola poco a poco, hasta que todo esté combinado.**

**3. Amasar la masa, agregando un poco más de harina de arroz si es necesario, durante 5 a 10 minutos o hasta que la masa esté suave. Hacer una bola.**

**4. Envuelve la bola en film transparente para evitar que se seque y déjala reposar durante 30 minutos antes de estirarla y convertirla en pasta.**

## Masa de pasta aromatizante y colorante

Cuando esté lo suficientemente seguro con las recetas básicas, puede experimentar con el sabor y el color de su masa de pasta. Como es posible que deba hacer algunos ajustes en la cantidad de harina que usa, le sugiero que pruebe estas recetas solo después de saber cómo se siente la masa correcta. No hay medidas exactas, todo depende de lo húmedo que esté el colorante.

Hay muchas maneras en que puede agregar color a su masa básica. A continuación, se presentan algunas ideas para empezar.

**VERDE: Puede hacer pasta verde agregando 1 ½ onzas de espinacas marchitas por cada 14 onzas de harina a su masa de pasta básica. Asegúrate de exprimir toda el agua de las espinacas, córtalas muy finas con un cuchillo y mézclalas bien con la harina al hacer la masa. Es posible que necesite un poco más de harina, dependiendo de qué tan húmedas estén las espinacas. Luego procede como si estuvieras haciendo una masa regular.**

**AMARILLO: Puede hacer pasta amarilla agregando 1 cucharadita de azafrán en polvo por cada 14 onzas de harina a su masa de pasta básica. Mezcla el azafrán con la harina y procede como si estuvieras haciendo una masa normal.**

**ROJO: Puede hacer pasta roja agregando 4 cucharadas de pasta de tomate por cada 14 onzas de harina a su masa de pasta básica. Mezcle la pasta de tomate con la harina y los huevos o el agua, luego proceda como si estuviera haciendo una masa regular.**

Para obtener una masa de color más uniforme, hágala en un procesador de alimentos. Mezclar los ingredientes ayudará a esparcir el color uniformemente.



# Capítulo 3

## LAS HABILIDADES

**EN ESTE CAPÍTULO, LO GUIARÉ a través de una serie de técnicas con sencillos tutoriales diseñados para presentarle algunas habilidades básicas importantes con la pasta casera. Como todos aprendemos haciendo, también encontrarás una lección con cada técnica, para que puedas poner en práctica lo que acabas de aprender. Si bien siempre puede saltar directamente a las recetas si lo desea, las lecciones de este capítulo están diseñadas para ser el punto de entrada perfecto para hacer pasta. Compartiré algunos consejos y trucos sobre cómo hacer pasta de una manera más rápida y sencilla, y arrojaré algo de luz sobre algunos conceptos erróneos. Al final del capítulo, y con un poco de práctica, le aseguro que dominará las habilidades esenciales, como enrollar, dar forma, cortar, rellenar y secar, y estará listo para comenzar a cocinar pasta perfectamente hecha.**

**LA TÉCNICA**

# Masa de pasta rodante

Estirar la masa de pasta con una máquina para hacer pasta es muy sencillo. Esta técnica se puede utilizar en todas las recetas de masa de este libro y no exclusivamente en la masa de pasta al huevo, como habrás pensado. Necesitará esta técnica para hacer todas las pastas cortadas en cinta, pastas rellenas y también algunas pastas en forma de mano. Usará esta habilidad con frecuencia, por lo que es importante aprenderla.

Qué tan delgada necesitas enrollar la masa depende de la forma específica que quieras hacer. Encontrará esta información debajo de cada receta de pasta publicada en los siguientes capítulos. Tenga en cuenta que la mayoría de las máquinas para hacer pasta disponibles en el mercado tienen configuraciones que van desde el #1, que le da la hoja de pasta más gruesa, y el #9, que le da una hoja de pasta casi transparente. Siga los pasos a continuación para obtener láminas de pasta suaves y sedosas que son perfectas para transformarse en todo tipo de deliciosas formas de pasta.

**1. Después de que la masa de pasta haya reposado durante 30 minutos, estará listo para comenzar a enrollarla en láminas.**

**2. Retire la masa de la envoltura de plástico. Con un cuchillo afilado, corte un trozo de masa de pasta (aproximadamente una octava parte del total) y vuelva a envolver el resto de la masa para evitar que se seque mientras no esté trabajando con ella.**

**3. Usando sus manos, aplane la pieza que ha cortado en forma rectangular.**

**4. Gire el dial de la máquina para hacer pasta al ajuste más grueso (#1). Espolvorear el rectángulo de masa con un poco de harina. Comenzando con uno de los lados más angostos del rectángulo, páselo por los rodillos.**

**5. Dobla un lado de la hoja de masa sobre el centro y dobla el otro lado sobre eso para formar tres capas.**



**FIGURA 3.1**

**6. Comenzando con uno de los extremos más angostos de la masa doblada, pase la pasta a través de la máquina para hacer pasta, nuevamente en el ajuste más grueso ( Figura 3.1 ). Repita esta técnica de plegado y enrollado en la configuración más gruesa al menos un par de veces, o hasta que la masa tenga un grosor uniforme. Esto ayudará a que la pasta quede suave y sedosa.**

**7. Ahora puede comenzar a enrollar la hoja más delgada, girando el dial al siguiente ajuste (#2).**



**FIGURA 3.2**

**8. Enrolle la hoja de pasta a través de la máquina repetidamente, ajustando la configuración cada vez, hasta que alcance la delgadez deseada ( Figura 3.2 ). No necesita doblar la masa entre configuraciones después de la configuración #1.**

**9. Recorte los bordes con un cuchillo afilado, si es necesario, para enderezarlos.**

**consejos rápidos**

## HARINA

Recuerde espolvorear la lámina de pasta y la superficie de trabajo con un poco de harina antes de introducir la masa en la máquina. Tenga cuidado de no agregar demasiada harina, o su masa de pasta se secará demasiado y comenzará a romperse.

## ESPESOR IDEAL

Aunque cada forma tiene su propio grosor, la mayoría de las pastas requerirán que estires la masa entre los ajustes n.° 7 y n.° 8. Como regla general, la pasta rellena requerirá una hoja de pasta más delgada que la cinta y la pasta en forma de mano.

## ¿MOTO O MANUAL?

Hoy en día, las máquinas de pasta vienen con su propio motor para ahorrarle tiempo y esfuerzo. Es útil tener una máquina de pasta motorizada, pero no es imprescindible.

**LA LECCION**

# Láminas de lasaña

La hoja de lasaña es la forma de pasta hecha a mano más simple que requiere que pongas en práctica la técnica de enrollar la masa de pasta. Todo lo que tiene que hacer es estirar la masa de pasta hasta lograr el grosor requerido y cortarla con un cuchillo afilado sin sierra en trozos rectangulares. Suele ser el primer tipo de pasta que los italianos aprenden a hacer desde cero. Puede usar estas láminas de pasta para láminas de lasaña y canelones (ver nota aquí pág. 119), pero también son la base para muchos otros tipos de pasta en cinta, como Quadrucci , Rombi y Maltagliati . Es por eso que aprender a hacer láminas de lasaña correctamente te acercará un paso más a convertirte en un experto en la preparación de pasta. Todo lo que necesitas es un poco de práctica.

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart

**1. Espolvorea tres bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, córtela por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Con un cuchillo afilado sin sierra, corte láminas de 6 x 4 pulgadas.**

**5. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**6. Repita los pasos anteriores hasta que haya enrollado y cortado toda la masa.**

**LA TÉCNICA**

# Pasta para moldear a mano

Dar forma a la pasta con las manos es posiblemente la experiencia culinaria más divertida de todas. Confía en mí, te encantará.

Para ser precisos, sería más correcto hablar de múltiples técnicas y tradiciones de modelado de manos en lugar de una sola técnica. Dado que la elaboración de pasta está muy relacionada con las cocinas locales, es fácil imaginar que cada zona (¡o incluso pueblo!) de Italia tiene su propia forma de pasta tradicional, y con cada forma de pasta viene una técnica diferente. Dado que la mayoría de las pastas moldeadas a mano se elaboran con masa de trigo duro, es fácil comprender que este tipo de pasta sea mucho más común en el sur de Italia, una zona famosa por su trigo duro. En comparación con la masa a base de huevo, la masa de trigo duro se adapta mucho mejor a la pasta moldeada a mano, ya que la masa es más firme y fácil de trabajar a mano sin tener que extenderla primero. Sin embargo, hay algunas excepciones a esta regla, ya que algunas pastas moldeadas a mano, como Farfalle o Garganelli , por ejemplo, se preparan con masa a base de huevo, se extienden primero y se moldean a mano solo después.

La mayoría de las formas de pasta se hacen enrollando cuerdas de masa con la punta de los dedos. En algunos casos, estas cuerdas de masa se cortan luego en piezas de diferentes tamaños. La forma en que estos trozos de masa se convierten en diferentes formas de pasta varía de una región a otra. Te guiaré a través de cada técnica con más detalle con cada receta de forma de pasta; sin embargo, a continuación, hay una lista razonablemente completa de técnicas para moldear las manos.

_____

USAR UN CUCHILLO

En Apulia, una zona famosa tanto por su trigo duro como por su tradición de pasta casera, las Orecchiette se preparan presionando los trozos de masa con un cuchillo de cocina de punta redonda sobre una superficie de madera y luego desplegándolos sobre el pulgar en la dirección opuesta. para formar una forma cóncava. Strascinati y Cozzette se fabrican de forma muy similar, pero se diferencian en el tamaño y en que no se despliegan sobre el pulgar después de haberles dado forma con el cuchillo.

**USAR TUS DEDOS**

En Campania, y nuevamente en ciertas áreas de Apulia, Cavatelli , Cavatellini y Cicatelli se hacen presionando los trozos de cuerda cortados con los dedos de una mano. Se diferencian solo en el tamaño, siendo los cavatellini los más cortos, hechos con solo el dedo índice, y los cicatelli los más largos, hechos con tres dedos.

USO DE UNA AGUJA DE TEJER

Otra pasta típica del sur de Italia se hace enrollando las cuerdas de masa alrededor de una aguja de tejer: Fusilli Avellinesi de Campania, Busiati de Sicilia y Maccheroni col Ferretto son formas de pasta que utilizan esta técnica.

UTILIZAR UNA TABLA DE GNOCCHI O UN TENEDOR

En la isla de Cerdeña, los Malloreddus se elaboran presionando los trozos de cuerda sobre una tabla de ñoquis o los dientes de un tenedor con el pulgar para dar a la pasta su característica forma acanalada.

_____

USANDO LA PALMA DE TU MANO

Las pastas como Pici de la Toscana se hacen simplemente enrollando las cuerdas más y más delgadas con las palmas de las manos. Los strozzapreti de Emilia-Romaña se elaboran primero enrollando y cortando la masa como si fuera una pappardelle ancha . Luego se enrollan y giran entre las palmas de las manos y se rompen en pedazos de 3 ½ pulgadas de largo.

USANDO EL LADO DE TU MANO

Trofie, una forma de pasta tradicional de Liguria, se hace simplemente pellizcando una pequeña

cantidad de masa y enrollándola primero con la palma de la mano en una cuerda delgada. Luego, estas pequeñas cuerdas se giran haciéndolas rodar en ángulo con el costado de la mano.

**consejos rápidos**

## FAMILIARES Y AMIGOS

Dar forma a la pasta a mano es muy divertido, pero puede ser agotador, y si está haciendo mucha pasta, también puede llevar bastante tiempo. Conviértelo en una actividad compartida para hacer con familiares y/o amigos para terminar más rápido.

## MANTÉNGALO CUBIERTO

Al igual que con la masa de pasta al huevo, mantén la masa de trigo duro cubierta en todo momento cuando no la estés usando. Si se seca, no podrá darle forma adecuada a la pasta.

## HARINA

Solo espolvoree ligeramente la superficie de trabajo con harina, o la masa se volverá demasiado resbaladiza y no podrá enrollar la pasta en cuerdas y luego darle forma.

ENROLLAR LA MASA

Hay dos excepciones a los métodos anteriores. Farfalle y Garganelli están hechos con masa de pasta al huevo en lugar de masa de trigo duro. Como tales, ambos deben enrollarse en finas láminas de pasta antes de darles sus formas tradicionales a mano. Las farfalle se hacen simplemente cortando pequeños cuadrados de masa de pasta delgada y pellizcándolos en el medio para formar "corbatas de moño". Garganelli requiere que enrolles los cuadrados delgados de masa alrededor del mango de una cuchara de madera y luego los enrolles en una tabla de ñoquis para darles su forma característica.

Entonces, como puede ver, en algunos casos, todo lo que necesita son sus manos para convertir una simple pieza de masa en una pasta con una forma hermosa.

**LA LECCION**

# Cavatelli

Una de las formas más fáciles de hacer es cavatelli. Es una pasta corta con apariencia de concha que se curva un poco hacia adentro. Los cavatelli se elaboran tradicionalmente en las regiones del sur de Campania, Molise, Apulia y Basilicata, donde se sirven con mejillones y frijoles o salsas a base de carne. Mientras prepara cavatelli, podrá practicar muchas de las técnicas de modelado de pasta a mano que se tratan en este capítulo. Primero, estirarás cuerdas de masa con las yemas de los dedos como si estuvieras haciendo ñoquis. Luego, cortará las cuerdas en pedazos más pequeños y formará cavatelli presionando los pedazos de cuerda cortados con los dedos de una mano. Cuanta más presión aplique, más delgado será el cavatelli. Trate de mantener la presión uniforme, o los cavatelli no se cocinarán todos al mismo tiempo y puede terminar con una mezcla de pasta dura y recocida en su plato. No necesitas ningún equipo especial para hacer esta forma de pasta, solo un cuchillo y tus manos. Una vez que tenga confianza para hacer cavatelli, estará listo para hacer pasta en forma de mano más desafiante.

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

**1. Espolvorea tres bandejas para hornear con harina de trigo duro.**



**FIGURA 3.3**

**2. Tome bolas de masa de 3 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos ( Figura 3.3 ).**



**FIGURA 3.4**

**3. Corte estas cuerdas en pedazos de 1 pulgada de largo ( Figura 3.4 ).**



**FIGURA 3.5**



**FIGURA 3.6**

**4. Junte los dedos índice y medio y presiónelos sobre cada trozo de masa ( Figura 3.5 ), haciéndolo rodar hacia usted con un movimiento rápido para crear la forma deseada ( Figura 3.6 ).**

**5. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**6. Repita los pasos anteriores hasta que haya usado toda la masa.**

**LA TÉCNICA**

# Cortando cintas

Las cintas de pasta son hebras planas de pasta, como Tagliatelle o Fettuccine . Dependiendo de la forma específica, las cintas pueden variar en longitud, grosor y, sobre todo, anchura. La pasta en cinta puede tener bordes rectos u ondulados, y muchas variedades se pueden hacer fácilmente en casa.

Ahora que eres un experto en enrollar pasta y hacer láminas de lasaña, hacer cintas de pasta no será nada difícil. Esta técnica se puede utilizar tanto para la masa de pasta al huevo como para la masa de pasta de trigo duro, y se utiliza en toda Italia.

Hoy en día, muchas máquinas para hacer pasta vienen con accesorios para cortar cintas, así que también tienes esa opción. Simplemente tiene que pasar la hoja de masa enrollada a través del accesorio para obtener las cintas de pasta. Sin embargo, saber cómo cortar cintas de pasta a mano te da la flexibilidad para hacer más formas y experimentar con diferentes recetas y anchos.

Déjame guiarte a través de los pocos pasos esenciales necesarios para obtener cintas de pasta perfectamente cortadas a mano.

LAMINACIÓN

Asegúrate de enrollar la pasta tan delgada como lo requiera la receta. La mayoría de la pasta en cinta es bastante delgada, por lo general en la posición n° 7 de la máquina para hacer pasta, pero hay algunas excepciones a esta regla. Los Stringozzi , por ejemplo, son mucho más gruesos.

_____

CORTE

Una vez que haya enrollado la masa en el grosor requerido, puede cortar las cintas. Para ello, espolvorea la lámina de pasta con un poco de harina y déjala reposar durante 5 minutos. Comenzando con uno de los lados cortos, enrolle la sábana como toallas de papel en un rollo. Con un cuchillo afilado sin sierra, corte la pasta en rebanadas del ancho requerido.

DESPLIEGUE

Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto. Transfiera a una bandeja para hornear espolvoreada con harina.

Es tan fácil como eso. Tendrá suficiente pasta para servir a toda la familia en muy poco tiempo.

**consejos rápidos**

## ROLLO A MANO

Si enrolla la masa a mano, obtendrá una hoja de masa mucho más grande. Puede ser más fácil dividir la masa en pedazos más pequeños y trabajar en ellos por separado hasta que tenga más confianza con la técnica de enrollado manual.

## HARINA

Asegúrese de espolvorear siempre la lámina delgada de masa con harina antes de enrollarla. Si no lo hace, la pasta se puede pegar sola y no podrá usarla. Deberá volver a alimentarlo a través de la máquina de pasta y comenzar de nuevo.

## DESCANSO

Deje reposar la fina lámina de masa, descubierta, durante 5 minutos antes de enrollarla y cortarla. Esto hará que el corte sea más fácil y preciso. Eso sí, no lo dejes reposar más de 5 minutos, o se secará y la pasta se romperá.

**Sin máquina de pasta, no hay problema: Tutorial de masa de pasta estirada a mano**

Tener una máquina para hacer pasta es genial y puede ahorrarte mucho tiempo, ¡pero los italianos han enrollado la masa a mano durante siglos! Así que no se asuste; con un poco de práctica, usted también puede hacerlo.

Divide la masa en cuartos. Estirar un cuarto a la vez, manteniendo el resto de la masa envuelto en una envoltura de plástico para evitar que se seque. Espolvorea ligeramente la superficie de trabajo con un poco de harina, no demasiada o la masa se resbalará cuando intentes enrollarla. Un par de cucharaditas debería ser suficiente.

Forma la masa en una bola. Enróllalo en un círculo estirándolo y presionando hacia abajo. Estire la masa rodando un cuarto de vuelta sobre el rodillo y empujando suavemente el rodillo lejos de usted, mientras sostiene el resto de la masa. Gire el círculo un cuarto de vuelta y repita. Haz esto dos veces más.

Seguir enrollando y estirando la masa hasta que la pasta quede muy fina y lo más uniforme posible.

Repita con la masa restante.

**LA LECCION**

# Fettuccine

Fettuccine es una de las cintas de pasta más fáciles de hacer, además de ser posiblemente el tipo de pasta a base de huevo más popular fuera de Italia. Los fettuccine se encuentran comúnmente en Roma y otras áreas del centro de Italia, donde a menudo son la pasta preferida para todo tipo de salsas. Este tipo de pasta es muy similar a la Tagliatelle pero ligeramente más ancha. Mientras prepara los fettuccine, podrá practicar todas las técnicas de corte de pasta explicadas en este capítulo. Tendrá que hacer la masa bastante delgada, enrollar la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto y cortarla en rebanadas de ⅖ de pulgada de ancho con un cuchillo afilado sin sierra. Luego tendrás que abrir delicadamente la pasta en rodajas y convertirla en un nido suelto.

Una vez más, no necesita ningún equipo especial para hacer esta forma de pasta, solo una máquina de pasta o un rodillo, un cuchillo y sus manos. Una vez que tenga confianza para hacer fettuccine, ¡puede hacer fácilmente todo tipo de cintas de pasta!

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart

**1. Espolvorea tres bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 por 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Enrolle la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto.**

**6. Con un cuchillo afilado sin sierra, córtela en rebanadas de ⅖ de pulgada de ancho.**

**7. Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**LA TÉCNICA**

# Hacer pasta rellena

La mayoría de la pasta rellena se elabora con masa de pasta a base de huevo, pero hay algunas excepciones a esta regla, especialmente en el sur de Italia. Culurgiones de Cerdeña es un ejemplo: esta pasta rellena está hecha con masa a base de trigo duro.

Hay muchas formas diferentes de pasta rellena, tantas que se podría decir que cada ciudad italiana tiene su forma característica. Bolonia, por ejemplo, es famosa por sus Tortellini , mientras que Bérgamo es famosa por sus Casoncelli , y así sucesivamente. Otro dato interesante es que, si bien el relleno suele ser intercambiable, algunas formas locales tienen un relleno muy tradicional. Los ravioles de Milán no suelen llevar el mismo relleno que los de Mantua, donde se conocen como tortelli y se rellenan con calabaza. La razón es simple: la gente se las arreglaba con cualquier ingrediente que tuviera disponible localmente y, con el tiempo, estas necesidades se convirtieron en tradiciones. Inteligente, ¿verdad?

Hay muchas herramientas disponibles en el mercado para hacer pasta rellena, pero con ellas solo puedes hacer unas pocas formas. Aprender a hacer pasta rellena desde cero te dará la flexibilidad de probar diferentes recetas y formas.

Hacer pasta rellena requiere que pongas en práctica la experiencia que ya has adquirido para enrollar pasta y que aprendas algunas habilidades adicionales. Sin embargo, nada demasiado complicado, ¡así que no te preocupes! Repasemos todos los pasos juntos.

LAMINACIÓN

Las láminas de pasta para hacer pasta rellena deben ser muy finas: Lo que quieres es que brille el relleno y no la pasta en sí. La pasta rellena a menudo se dobla para envolver el relleno, lo que significa que puede haber dos o más capas de pasta en ciertas partes. Para asegurarse de que la pasta se cocine donde es más espesa, querrá que la pasta sea bastante delgada para empezar. La mayoría de la pasta rellena se enrolla hasta la posición #8 de la máquina para pasta y es más delgada que la pasta en forma de cinta.

**consejos rápidos**

**ORGANIZAR**

La pasta casera se seca bastante rápido. Además de asegurarte de mantener tu masa cubierta con una envoltura de plástico en todo momento cuando no estés trabajando con ella, asegúrate de tener todo lo que necesitas—un cuchillo, el relleno, un tazón pequeño con agua—listo para que

no desperdicies valiosos tiempo después de haber enrollado la masa.

**HARINA**

Cuando trabaje con pasta rellena, asegúrese de espolvorear siempre la superficie de trabajo con harina. No importa cuán seco se vea el relleno, hará que la masa se humedezca y, si olvidas espolvorear la superficie de trabajo con harina, es probable que la pasta se pegue donde no debe.

**EL SECADO**

Voltee la pasta rellena unas cuantas veces mientras la seca, o el fondo se humedecerá y se empapará, e incluso podría rasgarse.

**MASA QUE SOBRA**

Reúna toda la masa sobrante que obtiene después de cortar las formas de pasta rellena, haga una bola y enróllela nuevamente para hacer más pasta.

RELLENO Y CORTE

Una vez que haya enrollado la masa en el grosor requerido, deberá cortarla en formas específicas y luego rellenarla y sellarla; o simplemente coloque su relleno en la hoja de pasta enrollada, séllela y luego córtela en la forma que elija. Haz pequeñas bolitas con el relleno y ponlas sobre la pasta. Asegúrate de dejar suficiente espacio alrededor del relleno para que puedas cerrar la pasta de forma segura.

SELLANDO

El sellado de la pasta es la parte más delicada. Si no la sella lo suficientemente bien, la pasta se abrirá cuando la cocine y el relleno se saldrá, convirtiendo su obra maestra en un desastre. Use un poco de agua para mojar los lados de la masa para ayudar a que la pasta se pegue mejor, y presione bien alrededor del relleno con los dedos o con un tenedor. Asegúrate de no dejar burbujas de aire adentro o la pasta se deshará.

**LA LECCION**

# Ravioles

Los raviolis son uno de los tipos de pasta rellena más famosos. Puedes encontrar raviolis en toda Italia, a veces con diferentes nombres, como los tortelli de Mantua. Los ravioles también son una de las formas de pasta rellena más fáciles (y rápidas) de hacer, por lo que son perfectos para principiantes. Todas las técnicas de pasta rellena que se han cubierto anteriormente se utilizan para hacer esta forma de pasta. Tendrás que hacer la masa muy fina y ponerla sobre la superficie de trabajo enharinada. Deberá tomar pequeñas cantidades de relleno, hacer bolitas con ellas y colocarlas en la mitad inferior de la hoja de pasta, dejando un espacio entre ellas. Usarás tus dedos para mojar los lados de la masa con un poco de agua para ayudar a que la pasta se pegue. Doblarás la otra mitad de la hoja sobre el relleno, presionando bien alrededor del relleno para sellar la pasta. Después de eso, cortarás alrededor del relleno en forma de cuadrado para obtener tus raviolis. Una vez que esté satisfecho con la forma en que hace los raviolis, descubrirá que hacer otras formas de pasta rellena no se sentirá tan intimidante.

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart

**1. Espolvorea tres bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

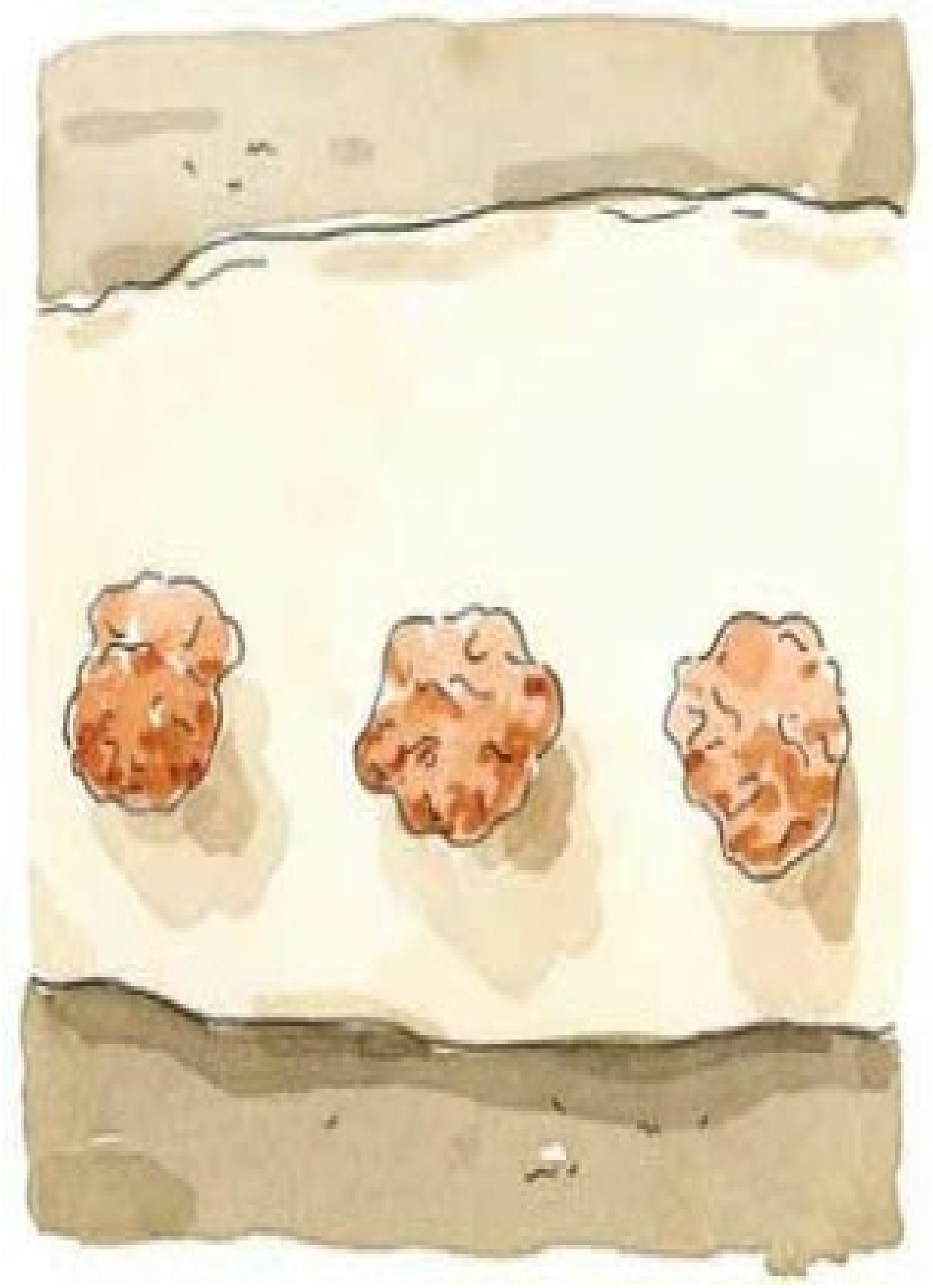


**FIGURA 3.7**

**5. Haga bolitas pequeñas (del tamaño de una avellana) con el relleno y colóquelas en la mitad inferior de la lámina de pasta ( Figura 3.7 ). Asegúrate de dejar un poco de espacio entre las bolas de relleno para que puedas sellar bien la pasta.**

**6. Moje los lados de la masa con un poco de agua para ayudar a que se selle.**



**FIGURA 3.8**

**7. Doble la otra mitad de la hoja sobre el relleno y presione bien alrededor ( Figura 3.8 ). Asegúrate de no dejar burbujas de aire en el interior, o la pasta se abrirá durante la cocción y se saldrá el relleno.**



**FIGURA 3.9**

**8. Con una rueda de hojaldre de borde ondulado o un cortador de pizza, corte alrededor del relleno en forma de cuadrado y retire el exceso de masa ( Figura 3.9 ).**

**9. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**10. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**LA TÉCNICA**

# Secado de pasta

No es necesario secar la pasta recién hecha. Puedes prepararlo y comerlo en unos minutos. Sin embargo, el secado se vuelve necesario si desea almacenar la pasta para su uso posterior.

Repasemos juntos los sencillos pasos de la técnica de secado.

## EL SECADO

Después de darle forma a la pasta, puede dejarla secar en la encimera de la cocina.

Si haces pasta corta, tipo Garganelli o Cavatelli , puedes pasarla a un marco de pasta provisto de malla para que circule el aire por todos los lados, incluido el fondo, y la pasta se seque uniformemente. Mantén la pasta esparcida, en lugar de aglomerada, para que se seque más rápido. Si usa una bandeja normal o una bandeja para hornear, deberá rotar regularmente la pasta para que se seque por todos lados.

Para secar pasta larga, lo mejor es colgarla en una rejilla para secar pasta. Cuelga la pasta inmediatamente después de desplegarla en lugar de convertirla en un nido suelto. En este caso, deberás mantener los mechones separados para que se sequen de manera uniforme.

Deja secar la pasta durante unas 15 horas (el tiempo exacto dependerá de la humedad del aire y de la forma y grosor de la pasta).

## CALIDAD DEL AIRE

Guarda la pasta en un lugar seco pero ventilado para que se seque sin que se forme una costra superficial que la mantendrá húmeda por dentro.

## COCINANDO

Si secas la pasta, tendrás que cocinarla por más tiempo para rehidratarla. Recuerda probar siempre la pasta para asegurarte de que esté bien cocida pero aún al dente.

**consejos rápidos**

## ¿SIN TENEDOR O MARCO?

Las rejillas para secar pasta están fácilmente disponibles y no son demasiado caras, pero cualquier varilla limpia servirá. Un tendedero, el respaldo de una silla o incluso una percha funcionarán bien.

Use una bandeja para hornear, una bandeja o una rejilla de alambre en lugar de un marco de pasta para pasta corta. Asegúrate de darle la vuelta a la pasta si es necesario.

## HORNO:

La pasta también se puede secar más rápidamente colocándola en una bandeja para hornear en la rejilla del medio de un horno con ventilador, con la puerta entreabierta, a 100 °F durante unos 30 minutos. Sin embargo, tenga cuidado al intentar esto. Cada horno es diferente y es posible que tengas que experimentar con el tuyo para encontrar la temperatura perfecta.

## ¡FRÁGIL!

Sé cuidadoso con la pasta una vez que se haya secado, porque estará quebradiza y podría romperse.

## ALMACENAMIENTO

Si se seca correctamente, la pasta casera se puede almacenar en bolsas de papel en su despensa hasta por un mes.

Si desea congelar la pasta, asegúrese de secarla completamente antes de colocarla en bolsas de plástico resellables aptas para el congelador. Si permanece húmedo, puede enmohecerse. La pasta se mantendrá en el congelador hasta por dos meses.

La pasta fresca se puede almacenar, después de secar durante unos 30 minutos, en bolsas de plástico en el refrigerador hasta por 12 horas.

Toda la pasta se puede secar, pero no toda se puede almacenar durante mucho tiempo. La pasta rellena debe consumirse en un día, a menos que esté congelada.

**LA LECCION**

# Como secar fetuccini

Sigue estos sencillos pasos para aplicar y practicar todas las técnicas que has aprendido sobre el secado de la pasta. Recuerda que puedes hacer lo mismo con otro tipo de pasta, como la pasta corta y/o en forma de mano. Para estos tipos, use un marco de pasta en lugar de una rejilla de secado.

1 lote de fetuccini

**1. Tan pronto como corte su fettuccine, cuelgue las cintas en una rejilla de secado de pasta para que se sequen.**

**2. Mantén las hebras de pasta separadas y con espacio entre ellas, para que se sequen uniformemente.**

**3. Deje que la pasta se seque durante unas 15 horas, o hasta que esté completamente seca. Conservar la pasta en un lugar aireado y seco.**

**4. Retire con cuidado los fettuccine secos de la rejilla y transfiéralos a bolsas de papel o bolsas de plástico resellables aptas para el congelador.**

**5. Guarde hasta por un mes en su despensa o dos meses en el congelador.**

**LA TÉCNICA**

# Cocinar pastas

Ahora que sabes cómo hacer tu pasta, aprendamos cómo cocinarla de la manera correcta. No querrías cocinarlo demasiado y arruinar todo tu arduo trabajo, ¿verdad?

## COCINANDO

Para cocinar la pasta correctamente, necesita una olla grande de agua, aproximadamente 5 cuartos. Lleve el agua a ebullición y agregue 1 ½ cucharadas de sal marina. Cuando el agua esté hirviendo, agrega la pasta y revuelve. Cocine, revolviendo ocasionalmente con una cuchara de madera para evitar que la pasta se pegue al fondo de la olla. No es necesario agregar aceite al agua, ya que esto evitaría que la salsa se adhiera a la pasta cocida.

Cocine siempre su pasta al dente. No hay nada peor que la pasta demasiado cocida, ya que se vuelve resbaladiza y comienza a romperse. Use los tiempos de cocción enumerados en este libro solo como referencia. Los tiempos se han dado para la pasta recién hecha. Si dejas que la pasta se seque, tardará más en cocinarse. El tiempo exacto de cocción también variará ligeramente según el grosor de la pasta.

## SABOREO

La única forma infalible de cocinar la pasta perfecta es probarla antes de escurrirla: Sacar un trozo de pasta de la olla y darle un mordisco. Debe estar cocido pero aun ligeramente firme en el centro: ¡Perfetto!

## DRENAJE

Dependiendo de la pasta, tendrás que escurrirla usando un colador o una espumadera. Los ñoquis y las pastas rellenas, que son más delicadas, se escurren mejor con una espumadera. Encontrará esta información en una lista con cada receta.

MEZCLAR CON LA SALSA

Según la salsa que elija, puede saltear la pasta en la olla con la salsa durante uno o dos minutos, o poner la pasta en un tazón grande para servir y mezclarla con la salsa. Las salsas hechas con ingredientes crudos, como el pesto, se mezclan mejor con la pasta en un tazón para servir para evitar que se cocinen y se pongan negras. Encontrará esta información junto con cada receta, cuando sea necesario.

# ¿qué sigue?

Ahora que está armado con sus recetas fáciles de masa de pasta y ha experimentado con algunos (o todos) de los tutoriales en este capítulo, está más que listo para trabajar en las recetas de pasta en la Parte 2 . Podrá intentar hacer varias pastas en forma de mano, cintas de pasta, pasta rellena, ñoquis y gnudi. ¿No sabes con qué salsa servirlos? ¡No temas, ya que te tengo cubierto! Encontrará recetas de deliciosas salsas para servir con su pasta hecha a mano, incluidos consejos y sugerencias para servir. ¿Entonces estas lista? ¡Empecemos a cocinar!

# PARTE II

## Las recetas

**AHORA ES EL MOMENTO FINALMENTE de poner a prueba todo lo que has aprendido hasta ahora. ¿No es emocionante? En esta parte del libro encontrarás recetas sobre cómo hacer pasta en forma de mano, pasta en cinta, pasta rellena (relleno incluido), ñoquis y gnudi. Se le presentarán gradualmente formas y tutoriales más complejos, ya que las recetas se han organizado de más fácil a más desafiante dentro de cada capítulo para seguir desarrollando sus habilidades.**

**El último capítulo trata de las salsas, que lejos de ser un tema trivial, es fundamental en el arte de hacer una buena pasta. Puedes hacer la pappardelle más bonita, pero si la combinas con la salsa equivocada, a tu plato no le irá bien. Además de compartir las recetas de auténticas y deliciosas salsas italianas para pasta, te daré consejos de maridaje y sugerencias para servir que harán que tu familia y amigos deseen más.**



ORECCHIETTE CON KALE, GORGONZOLA Y PESTO VERDE

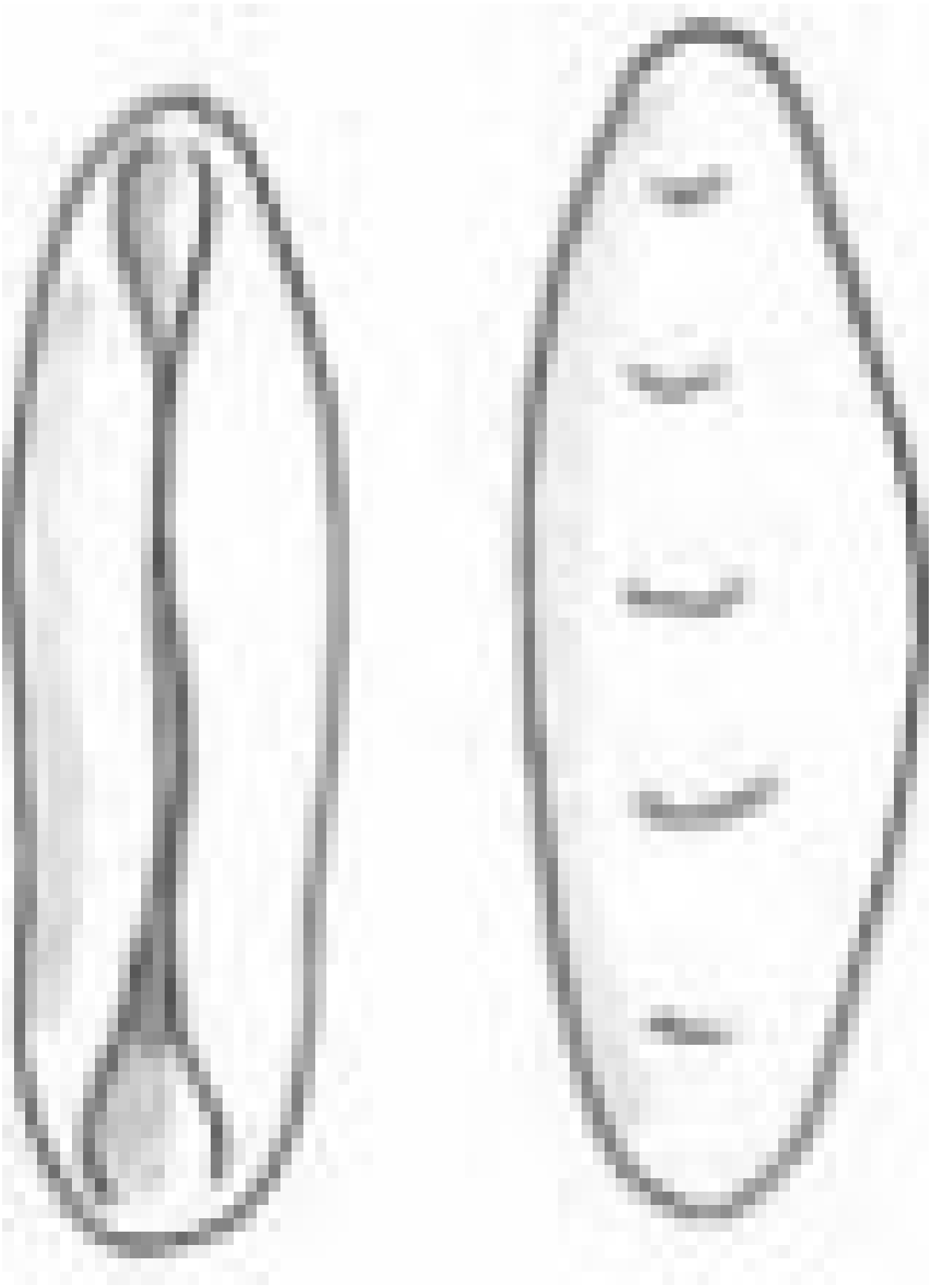
# Capítulo 4

## PASTA EN FORMA DE MANO

**EL ARTE DE LA PASTA EN FORMA A MANO es antiguo y aún vive en muchos hogares italianos, especialmente en el sur del país. Al visitar pequeños pueblos y aldeas, es común encontrar ancianas amasando y transformando masa de pasta en pasta bellamente elaborada a una velocidad increíble. Se necesita tiempo y mucha práctica para llegar a ser tan bueno, pero podemos tomarnos nuestro tiempo y disfrutar de la experiencia de aprendizaje.**

**En este capítulo, encontrará recetas y tutoriales sobre cómo hacer algunos de los tipos más populares de pasta moldeada a mano. Partiremos de formas relativamente fáciles, como Cavatelli , Cavatellini y Cicatelli . A medida que adquiera más confianza con sus habilidades de modelado, pasaremos progresivamente a formas más complicadas, como Fusilli Avellinesi , Orecchiette y Garganelli . Aunque se le pedirá que use algunas herramientas, como una aguja de tejer y una tabla de ñoquis, la mayor parte del trabajo se realizará con las manos.**

# cavatelli



Los cavatelli son conchas de pasta cortas y estrechas con bordes arrugados que se curvan un poco hacia adentro. Este tipo de pasta se suele hacer en las regiones del sur de Italia de Campania, Molise, Apulia y Basilicata. El nombre proviene de la palabra italiana cavo, que significa “hueco”, y la pasta se llama así por su forma hueca. Esta es una forma de pasta muy simple que no requiere equipo especial. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 6 A 8 MINUTOS**

EQUIPO

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Rompa la masa en varias bolas de 3 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**3. Corta estas cuerdas en pedazos de 1 pulgada de largo.**

**4. Junte los dedos índice y medio y presiónelos sobre cada trozo de masa, haciéndolo rodar hacia usted con un movimiento rápido.**

**5. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**6. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la**

**pasta en el agua hirviendo durante 6 a 8 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Los cavatelli se sirven tradicionalmente con salsa de mejillones y frijoles , ragú de cerdo picante , salsa Crudaiola , salsa de tomates secos o salsa de rúcula y tomates . Todas estas salsas se elaboran comúnmente en Campania, Molise, Apulia y Basilicata, al igual que los cavatelli.

**CONSEJO: Asegúrese de que sus cavatelli estén cocidos probándolos antes de escurrirlos. El tiempo exacto dependerá de la presión que apliques a la masa al darles forma: cuanta más presión apliques, más delgados serán tus cavatelli y menos tiempo necesitarán para cocinarse.**

# cavatellini



Los cavatellini son pequeños cavatelli elaborados únicamente con el dedo índice. A diferencia de los cavatelli, que generalmente se sirven con salsas espesas o secas, los cavatellini generalmente se sirven en sopas que a menudo se preparan con garbanzos, frijoles y lentejas. Son una especialidad de la región sur de Apulia. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 6 A 8 MINUTOS**

EQUIPO

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Rompa la masa en bolas de aproximadamente 3 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**3. Corte estas cuerdas en trozos de ½ pulgada de largo.**

**4. Presiona con el dedo índice cada trozo de masa, haciéndolo rodar hacia ti con un movimiento rápido.**

**5. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**6. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa. Cocine la pasta en el agua hirviendo durante 6 a 8 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo**

**de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

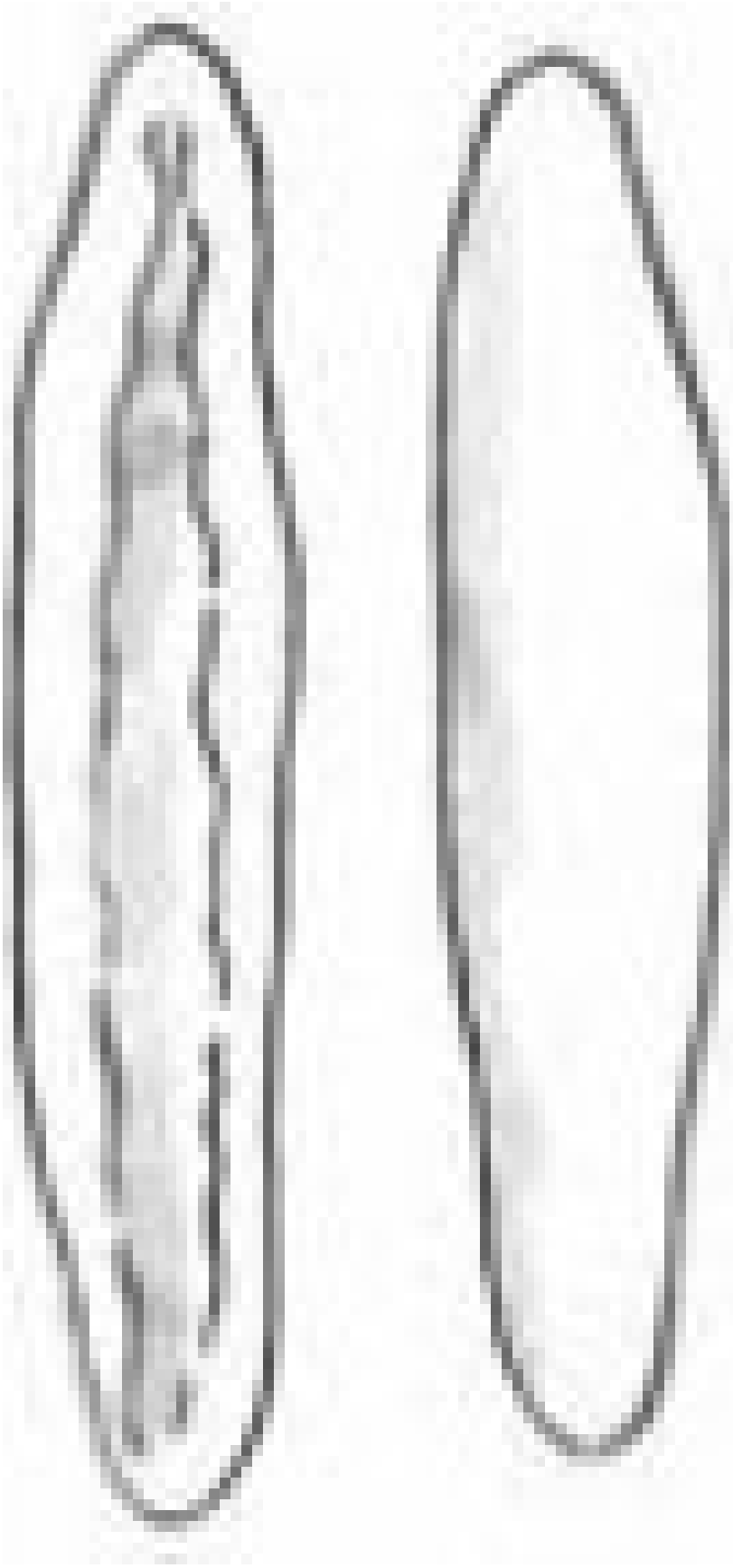
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Los cavatellini se suelen servir con sopas, como la sopa de garbanzos , pero también se pueden comer con una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: Cuando prepare cavatellini con sopas, le sugiero que los cocine en la sopa misma. Esto realzará el sabor final y el almidón liberado por la pasta espesará la sopa. Asegúrate de que la sopa tenga suficiente líquido para cocinar la pasta sin que se seque.**

# cicatelli



Los cicatelli son cavatelli más largos y se fabrican con tres dedos en lugar de dos. Son una especialidad de la región sur de Apulia. Se pueden servir con pescado, carne y salsas vegetarianas, y son probablemente la pasta con forma de mano más versátil de todas. Yo personalmente los prefiero con salsas de sabores fuertes o picantes, pero la elección es tuya.
PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 6 A 8 MINUTOS**

EQUIPO

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Rompa la masa en bolas de 2 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ½ pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**3. Corte estas cuerdas en pedazos de 1 ½ pulgada de largo.**

**4. Junte los dedos índice, medio y anular y presiónelos sobre cada trozo de masa, haciéndolo rodar hacia usted con un movimiento rápido.**

**5. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**6. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa. Cocine la pasta en el agua**

**hirviendo durante 6 a 8 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Cicatelli se puede servir con salsa de gambas y calabacín , salsa de rúcula y tomate , salsa crudaiola o salsa arrabbiata .

**CONSEJO: Al hacer cicatelli, espolvoree ligeramente los dedos con harina de trigo duro para que la masa no se pegue a la mano. No espolvorees las cuerdas de masa con harina, o se deslizarán y no podrás darles forma.**

# farfalle

Farfalle, conocido en inglés como "pajaritas", es una forma de pasta tradicional del norte de Italia. La palabra farfalle significa "mariposas" en italiano, y esta pasta suele ser la favorita de los niños. Las farfalle caseras suelen hacerse con masa de pasta al huevo. También puede hacerlos más pequeños cortando cuadrados más pequeños de masa y luego servirlos en sus sopas favoritas. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

rueda de hojaldre de borde ondulado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de una máquina para hacer pasta, ajustando la configuración, hasta la configuración #7. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Usando la rueda de hojaldre de borde ondulado, corte las láminas de pasta en cuadrados de 2 ½ pulgadas.**

**5. Para hacer pajaritas, simplemente pellizque cada cuadrado en el medio con el pulgar y el índice.**

**6. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**7. Repita los pasos anteriores con la masa restante.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa. Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

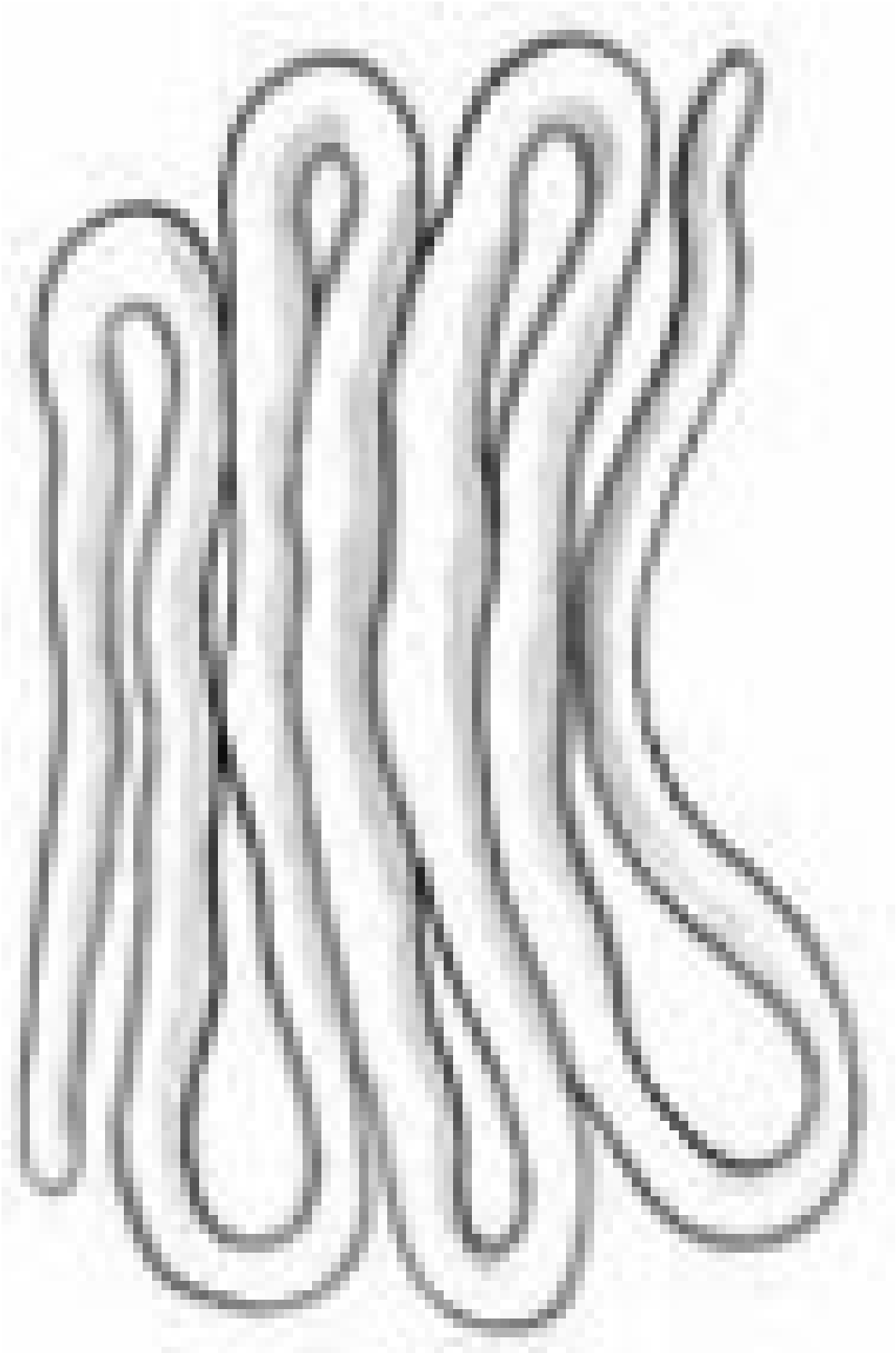
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Farfalle se puede servir con Salsa de Crema con Salmón , Salsa de Rúcula y Tomate , Salsa de Tomate Secado al Sol o Salsa de Crema con Jamón y Guisantes .

**CONSEJO: Si lo prefieres, también puedes hacer farfalle de cantos rectos. Simplemente use un cuchillo o un cortador de pizza para cortar los cuadrados de pasta antes de pellizcarlos en el medio.**

# pici



*Los pici son hebras de pasta gruesas enrolladas a mano, similares a los espaguetis gruesos. Este tipo de pasta tiene su origen en la provincia de Siena, en la Toscana. Recuerdo haberlo comido con salsa de jabalí hace unos años cuando visité la zona, y fue amor al primer bocado. Es una pasta muy rústica y sustanciosa, por lo que va muy bien con salsas a base de carne o salsas de sabor fuerte. PARA 4 PERSONAS*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 8 A 10 MINUTOS**

EQUIPO

Rodillo

cortador de pizza

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Usando un rodillo, enrolle la masa en una lámina rectangular de ⅓ de pulgada de espesor.**

**3. Con un cortador de pizza, corte tiras de ⅓ de pulgada de ancho.**

**4. Enrolle estas tiras en cuerdas de ⅕ a ⅖ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos, haciéndolas lo más uniformes posible.**

**5. Corte estas cuerdas en pedazos largos, de hasta 11 pulgadas de largo.**

**6. Rebozar bien los pici con harina de trigo duro, para que no se peguen.**

**7. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa. Cocine la pasta durante unos 8 a 10 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

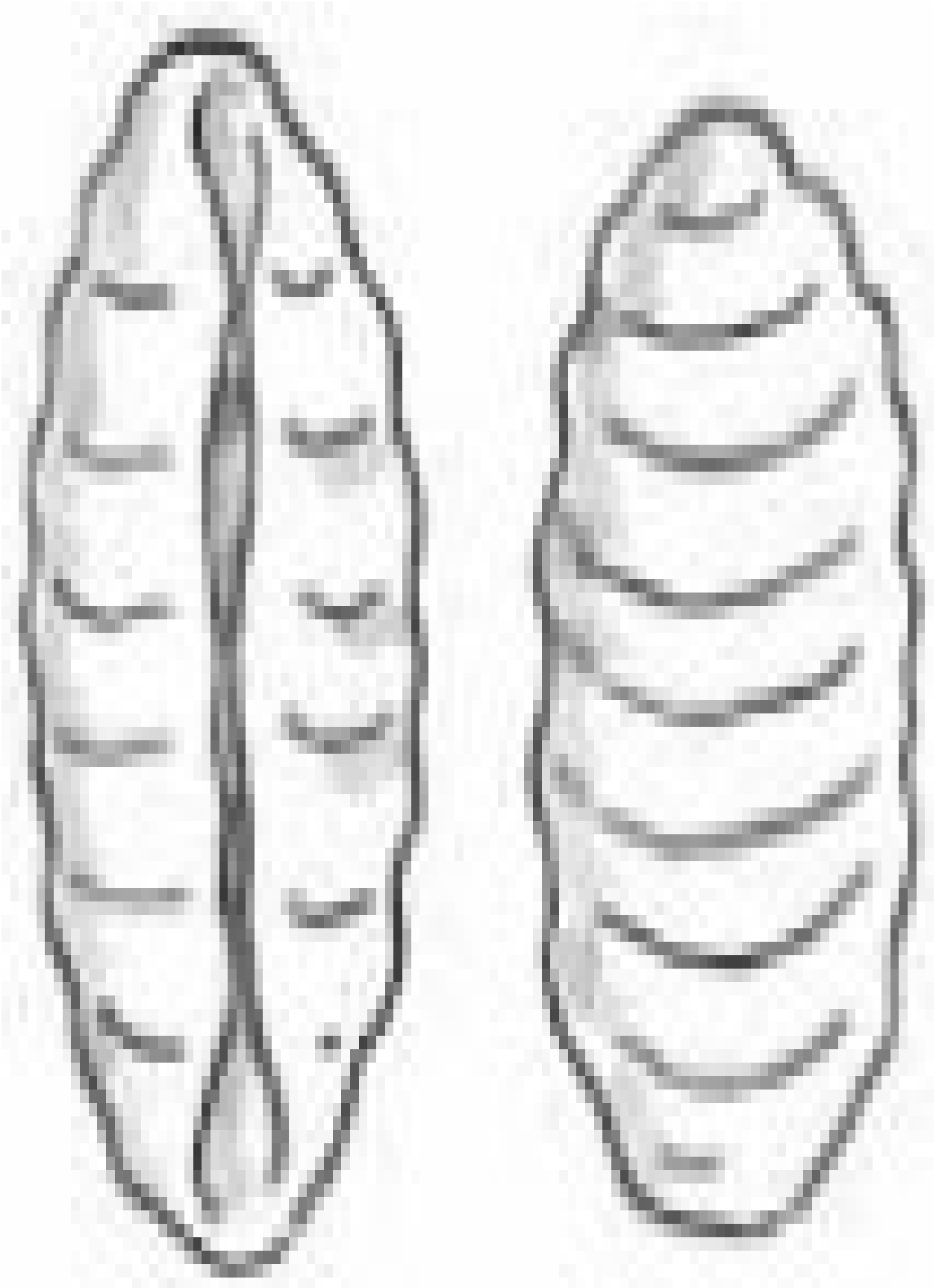
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Los pici se sirven tradicionalmente con salsa aglione , ya que tanto la forma de la pasta como la salsa provienen de la Toscana. Sin embargo, también van muy bien con Salsa Bucaiola , Salsa Arrabbiata o Ragù alla Bolognese .

**CONSEJO: También puedes hacer pici con harina para todo uso en lugar de harina de trigo duro. Mantenga la misma proporción de agua a harina que en la receta de masa de trigo duro. El uso de harina para todo uso hará que sea más fácil enrollar pici delgado. Amasar muy bien la masa para que quede más elástica. Pruebe la pasta antes de escurrirla, ya que el tiempo de cocción puede ser diferente.**

# malloreddus



Malloreddus provienen de la hermosa isla italiana de Cerdeña. La palabra malloreddu significa "ternero bebé" en campidanés, uno de los idiomas sardos locales. Sé que parece un nombre extraño para una forma de pasta, pero entre los lugareños, los terneros siempre se han visto como un signo de abundancia, especialmente si están bien alimentados, y la forma de esta pasta es redondeada, como un ternero cebado. Los Malloreddus también se conocen como gnocchetti Sardi —pequeños ñoquis de Cerdeña— ya que tienen forma de ñoquis, la única diferencia es la masa. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 6 A 8 MINUTOS**

EQUIPO

Tabla o tenedor de madera para ñoquis

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Rompa la masa en bolas de aproximadamente 3 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**3. Corta estas cuerdas en pedazos de 1 pulgada de largo.**

**4. Dales forma de ñoquis haciéndolos rodar sobre los dientes de un tenedor (o sobre una tabla de ñoquis) mientras presionas con el pulgar.**

**5. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**6. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa. Cocine la pasta en el agua hirviendo durante 6 a 8 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

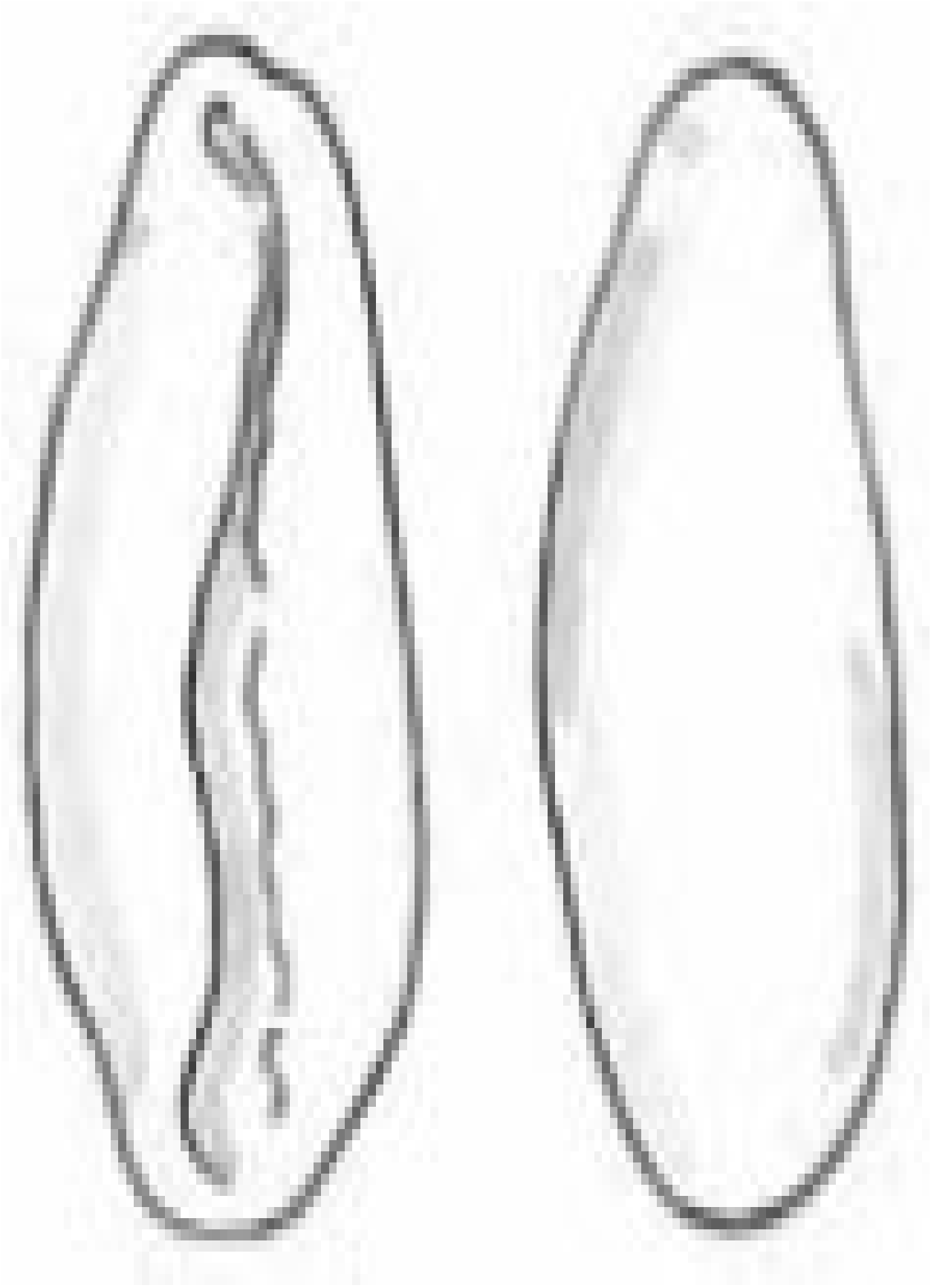
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Malloreddus se puede servir con salsas de carne o vegetales. Tradicionalmente se sirven con Salsa de Salchicha , una receta que usa ingredientes locales, pero también me gustan con Ragú de Cerdo Picante .

**CONSEJO: Puedes añadir una pizca de azafrán en polvo a la masa de trigo duro cuando hagas malloreddus. Simplemente disuelva el azafrán en el agua que usa para amasar la masa para obtener un color amarillo vibrante. Así es como se hicieron originalmente los malloreddus, y también agrega un sabor sutil. Sin embargo, no te excedas. ¡Solo se necesita una pizca! Otra opción es añadir el azafrán y 1 diente de ajo a la Salsa de Chorizo .**

# Cozzette



Cozzette son formas de pasta de trigo duro hechas tradicionalmente en la región de Apulia, en el sur de Italia. Su nombre italiano significa “pequeños mejillones”, ya que su forma es similar a los pequeños mejillones que abundan en la zona. Esta pasta es muy fácil de hacer y va especialmente bien con salsas a base de pescado. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

tabla de madera grande o tabla de cortar de madera grande

Cuchillo de mesa, filo redondeado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Trabaje sobre una superficie de madera para darle a los cozzette su tradicional textura “arrugada”.**

**3. Rompa la masa en bolas de aproximadamente 3 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**4. Corte estas cuerdas en trozos de ¾ de pulgada de largo.**

**5. Sosteniendo un cuchillo de mesa en un ángulo de 45 grados con respecto a la superficie de trabajo, presione y haga rodar la masa hacia usted. Ahora le has dado forma a tu “mejillón”.**

**6. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**7. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa. Cocine la pasta durante unos 5 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

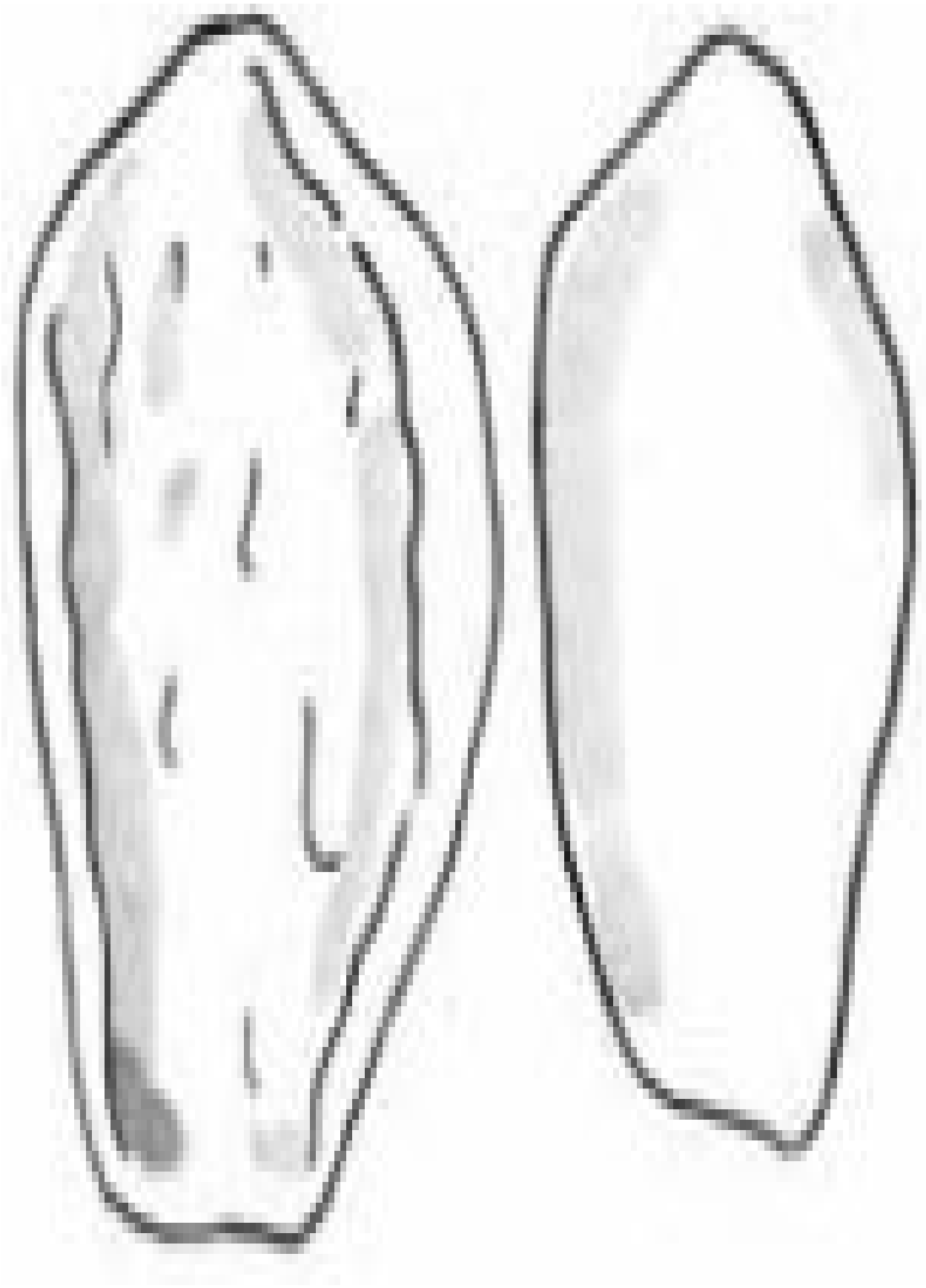
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Los cozzette se sirven tradicionalmente con salsa de gambas y calabacín o salsa de mejillones y frijoles , ya que los mariscos se encuentran muy fácilmente en la zona de donde provienen los cozzette. Sin embargo, una salsa simple de tomate y albahaca también funciona bien.

**TIP: Para hacer cozzette, asegúrate de usar un cuchillo con filo redondeado, de manera que cuando lo uses para presionar y enrollar la masa, la pasta no se rompa y tus formas queden perfectas.**

# strascinati



Los strascinati (o strascinate ) se elaboran tradicionalmente en las regiones del sur de Italia, especialmente en Apulia y Basilicata. Su nombre significa “tirado”, porque hay que tirar de la masa para darles su forma característica. Son similares a las orecchiette pero son más grandes y planas; esto se debe a que, a diferencia de las orecchiette, no se voltean al revés después de ser jaladas con el cuchillo. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

tabla de madera grande o tabla de cortar de madera grande

Cuchillo, no dentado

Espátula de pastel de metal

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Trabaje sobre una superficie de madera para dar a los strascinati su tradicional textura “arrugada”.**

**3. Rompa la masa en bolas de aproximadamente 3 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**4. Corta estas cuerdas en pedazos de 1 pulgada de largo.**

**5. Sosteniendo una espátula de pastel de metal en un ángulo de 45 grados con respecto a la superficie de trabajo, presione y haga rodar la masa hacia usted, mientras sostiene la parte superior de la pasta con la otra mano, para que el strascinato no se enrosque.**

**6. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 5 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

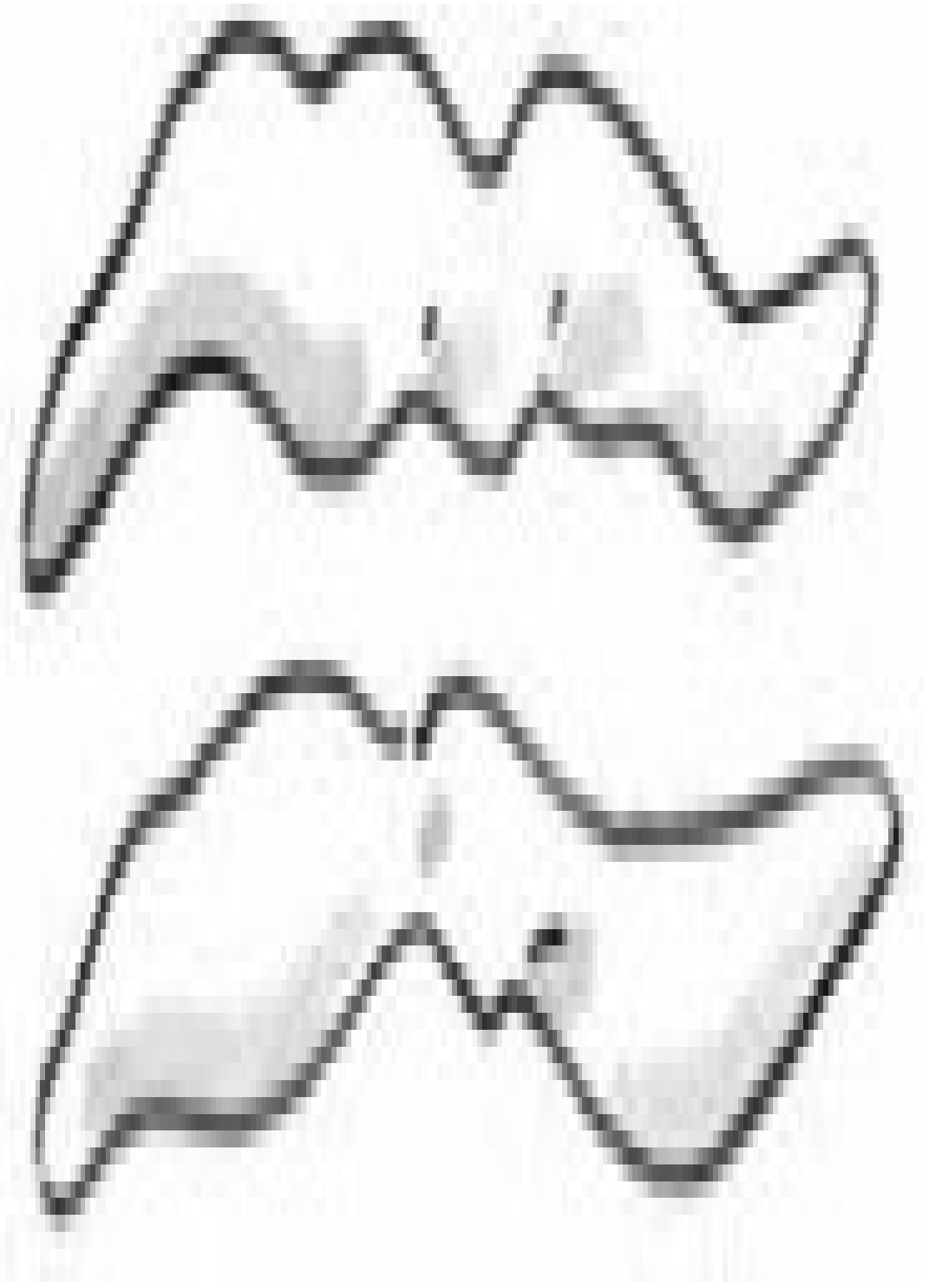
**7. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

## plantear sugerencias

Los strascinati generalmente se sirven con salsa rabe de brócoli , salsa de rúcula y tomate , salsa crudaiola , col rizada, gorgonzola y pesto verde , o una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: Los strascinati se fabrican tradicionalmente con una herramienta específica llamada rasula . Esta herramienta se parece a un pequeño raspador de masa de metal con un mango largo. Si no tienes una, puedes usar una espátula de pastel de metal.**

# trofeo



Los trofies son una forma de pasta corta típica de Liguria, en el norte de Italia. Esta pasta es muy fácil de hacer, ya que solo requiere la palma de la mano y dos movimientos básicos para darle forma. ¡Es tan fácil de hacer que mis hijos generalmente me ayudan! Siempre ha sido mi pasta favorita absoluta para hacer y comer. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Tome pequeñas bolas de masa (alrededor de ⅔ de pulgada) y enróllelas con la palma de la mano en pequeñas cuerdas de aproximadamente 1 ½ pulgadas de largo. Asegúrate de que los extremos de las cuerdas sean más delgados que la parte central.**

**3. Coloque el costado de su mano perpendicular al extremo izquierdo de la cuerda de pasta y tire de ella hacia usted mientras aplica una ligera presión. Este movimiento hará girar la pasta, dándole su forma característica.**

**4. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**5. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 5 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Los trofie se sirven tradicionalmente con pesto alla genovese o salsa de nueces , ambos de la región de Liguria.

**CONSEJO: Al hacer un trofie, no espolvoree la superficie de trabajo con harina o su trofie se deslizará y no girará correctamente. Si es necesario, también puede humedecer ligeramente sus manos para que sean menos resbaladizas.**

# strozzapreti



Los strozzapreti son una forma tradicional de pasta enrollada a mano de la zona de Romagna de Emilia-Romagna. El nombre se traduce como "gargantillas de sacerdote" y hay muchas leyendas sobre por qué esta pasta tiene un nombre tan peculiar. Una posible explicación podría ser el hecho de que esta pasta la hacían las mujeres locales como pago parcial a los sacerdotes por las rentas de la tierra (en Romaña, la Iglesia Católica solía tener extensas propiedades de tierra alquiladas a los agricultores). Esto enojaría tanto a los granjeros que desearían que los sacerdotes pudieran ahogarse mientras comían la pasta. El nombre seguramente refleja el anticlericalismo difuso de la gente de Romaña. Sin embargo, no temas, ya que nadie se atraganta al comer strozzapreti. ¡De hecho, es una deliciosa forma de pasta que combina muy bien con todo tipo de salsas! PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

Rodillo

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

cuchillo, sin sierra o cortador de pizza

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Usando un rodillo, enrolle la masa en una hoja rectangular de ⅒ de pulgada de espesor.**

**3. Con un cuchillo o cortador de pizza, corte tiras de ¾ de pulgada de ancho.**

**4. Tome una tira y coloque la parte superior entre sus manos. Enrolla la pasta entre tus palmas para girarla.**

**5. Pellizque y rómpalo en pedazos de 3 ½ pulgadas de largo.**

**6. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**7. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cuece la pasta en el agua hirviendo durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

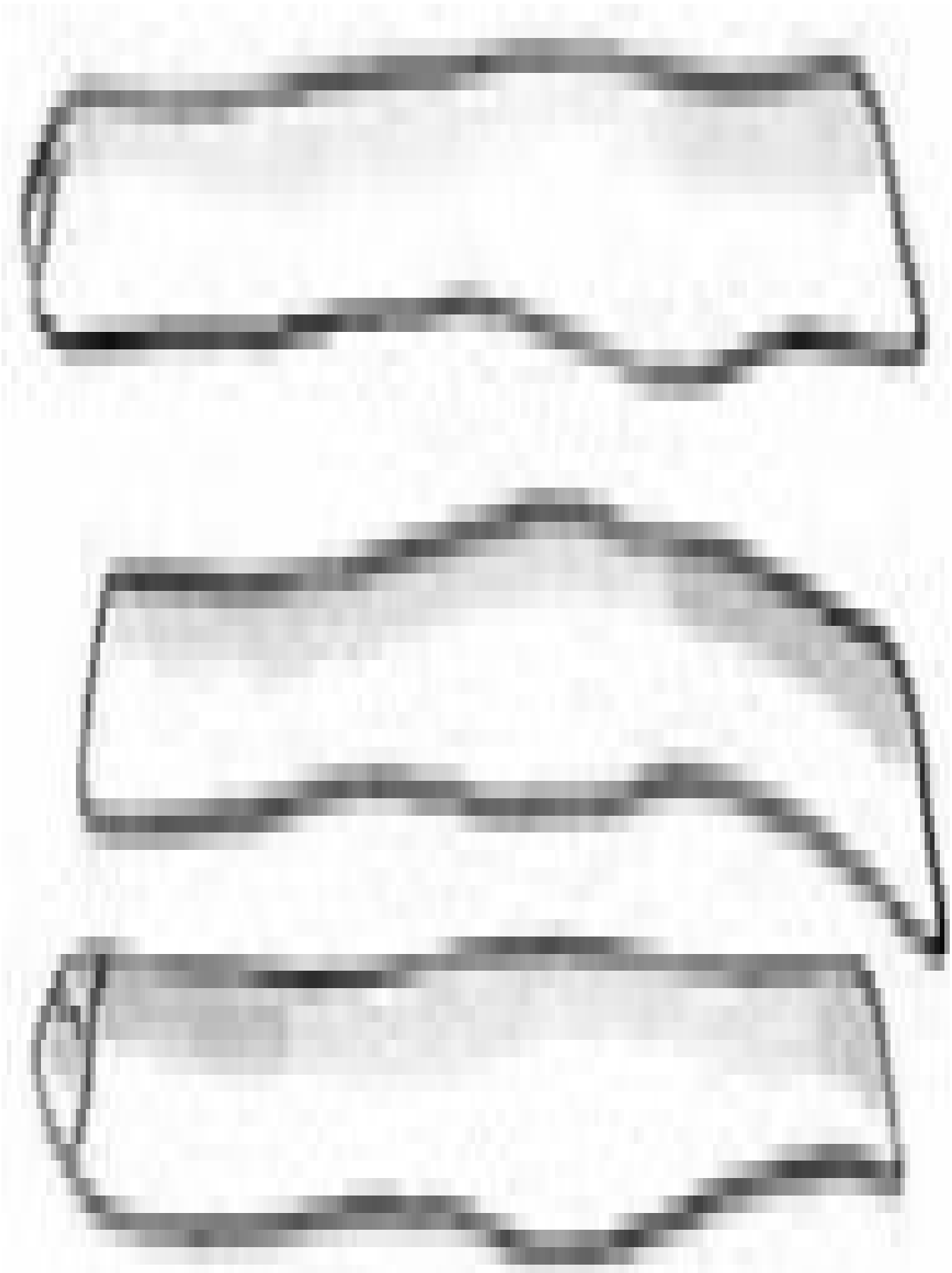
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Los strozzapreti se sirven tradicionalmente con salsas de marisco, como gambas y salsa de calabacín , ya que el marisco es un alimento básico en Romaña, pero también combinan muy bien con salsa arrabbiata o ragù alla bolognese .

**CONSEJO: No es necesario ser muy preciso al hacer strozzapreti. Es una pasta muy rústica. Lo único a tener en cuenta es el grosor. Intenta estirar toda la masa de manera uniforme, para que toda la pasta tenga el mismo tiempo de cocción.**

# macarrones col ferretto



Maccheroni col Ferretto son pastas tradicionales a base de trigo duro que se pueden encontrar en todo el sur de Italia. Se hacen enrollando pedazos de masa alrededor de un pincho de metal especial llamado ferretto. Si no tienes un hurón, puedes usar una aguja de tejer en su lugar. La forma resultante es un cilindro hueco y recto que va muy bien con salsas picantes y a base de tomate. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

Aguja de tejer, tamaño 0 o 1

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Rompa la masa en bolas de aproximadamente 2 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ⅓ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**3. Corte estas cuerdas en pedazos de 1 ¼ de pulgada de largo.**

**4. Coloque una de las cuerdas cortadas sobre la superficie de trabajo y coloque la aguja de tejer horizontalmente en la parte superior. Presiona ligeramente la aguja de tejer con la palma de la mano para que se adhiera a la masa.**

**5. Enrolle la aguja de tejer sobre la cuerda para que la cuerda se enrolle a su alrededor.**

**6. Muévala suavemente hacia adelante y hacia atrás con la mano para que la pasta sea más larga y delgada.**

**7. Con cuidado, deslice la pasta fuera de la aguja de tejer con la mano, conservando la forma.**

**8. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 5 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

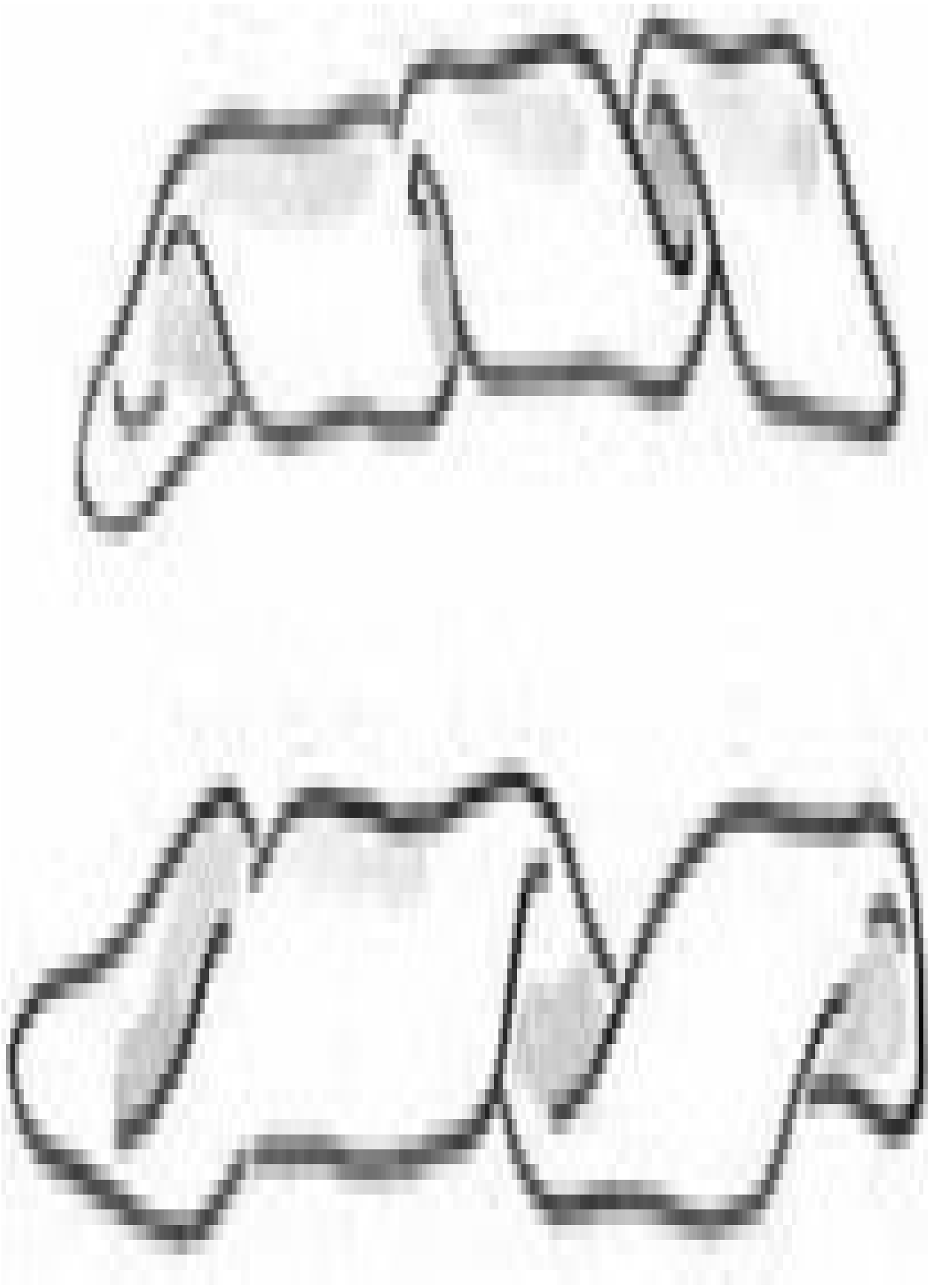
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Los maccheroni col Ferretto se suelen servir con ragú de cerdo picante , salsa arrabbiata o una simple salsa de tomate y albahaca , todas salsas a base de tomate que combinan muy bien con una forma de pasta tan rústica.

**CONSEJO: Al dar forma a los maccheroni col ferretto, asegúrese de que la aguja de tejer esté paralela a la pieza de masa. Esto asegurará que la pasta adquiera la forma hueca pero recta por la que es tan famosa.**

# fusilli avellinesi



Los fusilli avellinesi son una pasta tradicional en forma de sacacorchos de la ciudad de Avellino, en la región de Campania. Al igual que Busiati , se hace con una aguja de tejer, pero los fusilli suelen ser más cortos. El término fusillo proviene de la palabra fuso, que significa “huso”, ya que la técnica que se usa para dar forma a la pasta alrededor de la aguja de tejer es similar a la que se usa para hilar el hilo con un huso. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 6 A 8 MINUTOS**

EQUIPO

Aguja de tejer, tamaño 0 o 1

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Rompa la masa en bolas de aproximadamente 2 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ½ pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**3. Corta estas cuerdas en pedazos de 2 pulgadas de largo.**

**4. Mantenga las cuerdas cortadas en posición horizontal y coloque la parte central de la aguja de tejer en un ángulo de 45 grados en el extremo derecho de la masa. Presione ligeramente la aguja de tejer con la palma de la mano para que se adhiera a la masa.**

**5. Haga rodar la aguja de tejer en ángulo con las manos, hasta que la masa se envuelva completamente alrededor de la aguja.**

**6. Muévala suavemente hacia adelante y hacia atrás con la mano para que la pasta sea más**

**larga y delgada.**

**7. Deslice con cuidado la pasta fuera de la aguja de tejer con la mano, conservando la forma.**

**8. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta en el agua hirviendo durante 6 a 8 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero todavía ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

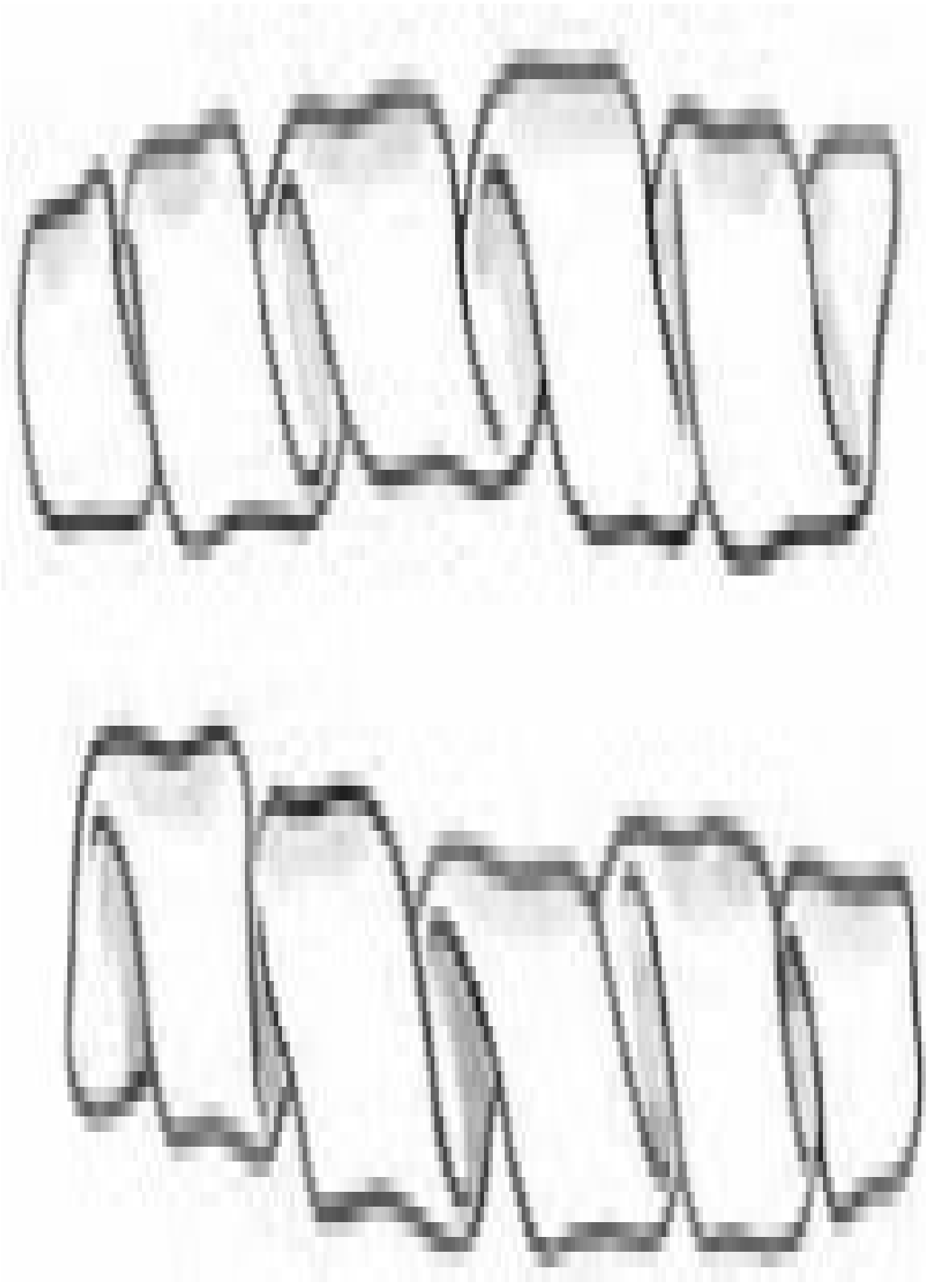
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Los fusilli avellinesi se suelen servir con ragú de cerdo picante , pero también se pueden servir con salsa de calabaza y salchicha , o con una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: Regula la presión de tu mano al enrollar tus fusilli alrededor de la aguja de tejer para que queden todos del mismo grosor. Esto asegurará que se cocinen uniformemente y todos al mismo tiempo.**

# Busiati



Los busiati (también conocidos como busiate ) son una pasta tradicional en forma de mano de la ciudad siciliana de Trapani. Al igual que otras formas que se encuentran comúnmente en el sur de Italia, como Fusilli Avellinisi, esta está hecha con una aguja de tejer. Los busiati suelen ser más largos que los fusilli. Aprendí a hacer busiati en la ciudad siciliana de San Vito Lo Capo, donde una anciana local me enseñó el arte de enrollar busiati a mano. El nombre de esta pasta proviene de la palabra buso, que es el nombre de un palo de madera de una planta que crece en abundancia en la zona. El buso es lo que tradicionalmente se usaba para dar forma a busiati en lugar de la aguja de tejer. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 6 A 8 MINUTOS**

EQUIPO

Aguja de tejer, tamaño 0 o 1

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Rompa la masa en bolas de aproximadamente 2 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ½ pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**3. Corta estas cuerdas en pedazos de 5 pulgadas de largo.**



**FIGURA 4.1**

**4. Mantenga las cuerdas cortadas en posición horizontal y coloque la parte central de la aguja de tejer en un ángulo de 45 grados en el extremo derecho de la masa ( Figura 4.1 ). Presione ligeramente la aguja de tejer con la palma de la mano para que se adhiera a la masa.**

**5. Haga rodar la aguja de tejer en ángulo con las manos, hasta que la masa se envuelva completamente alrededor de la aguja.**

**6. Muévala suavemente hacia adelante y hacia atrás con la mano para que la pasta sea más larga y delgada.**

**7. Deslice con cuidado la pasta fuera de la aguja de tejer con la mano, conservando la forma.**

**8. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta en el agua hirviendo durante 6 a 8 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Los busiati se sirven tradicionalmente con pesto alla trapanese o con una simple salsa de tomate y albahaca . Ambas salsas son un alimento básico en la zona de Trapani, donde se crearon los busiati. Deleite su paladar con una experiencia siciliana completa sirviendo busiati con rodajas de berenjena frita y Pecorino Romano rallado encima.

**CONSEJO: Al dar forma a los busiati, asegúrese de espolvorear ligeramente las cuerdas de masa con harina de trigo duro antes de estirarlas. Si la masa se pega a la aguja de tejer, no podrás sacar el busiato sin arruinar su forma.**

# orecchiette

Las orecchiette son una forma de pasta hecha tradicionalmente en las regiones del sur de Italia de Apulia y Basilicata. El término orecchiette significa literalmente "pequeñas orejas", su forma es similar a las orejas de un bebé. Hacer orecchiette es más fácil de lo que parece, y no requiere ningún equipo especial: ¡Todo lo que necesita es una superficie de madera, un cuchillo y un poco de práctica! PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

tabla de madera grande o tabla de cortar de madera grande

Cuchillo de mesa, filo redondeado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Trabaje sobre una superficie de madera para darle a las orecchiette su tradicional textura “arrugada”.**

**3. Rompa la masa en bolas de aproximadamente 3 pulgadas y enróllelas en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**4. Corte estas cuerdas en trozos de ¾ de pulgada de largo.**

**5. Sosteniendo un cuchillo de mesa en un ángulo de 45 grados con respecto a la superficie de trabajo, presione y haga rodar la masa hacia usted ( Figura 4.2 ).**



**FIGURA 4.2**





**FIGURA 4.3**

**FIGURA 4.4**

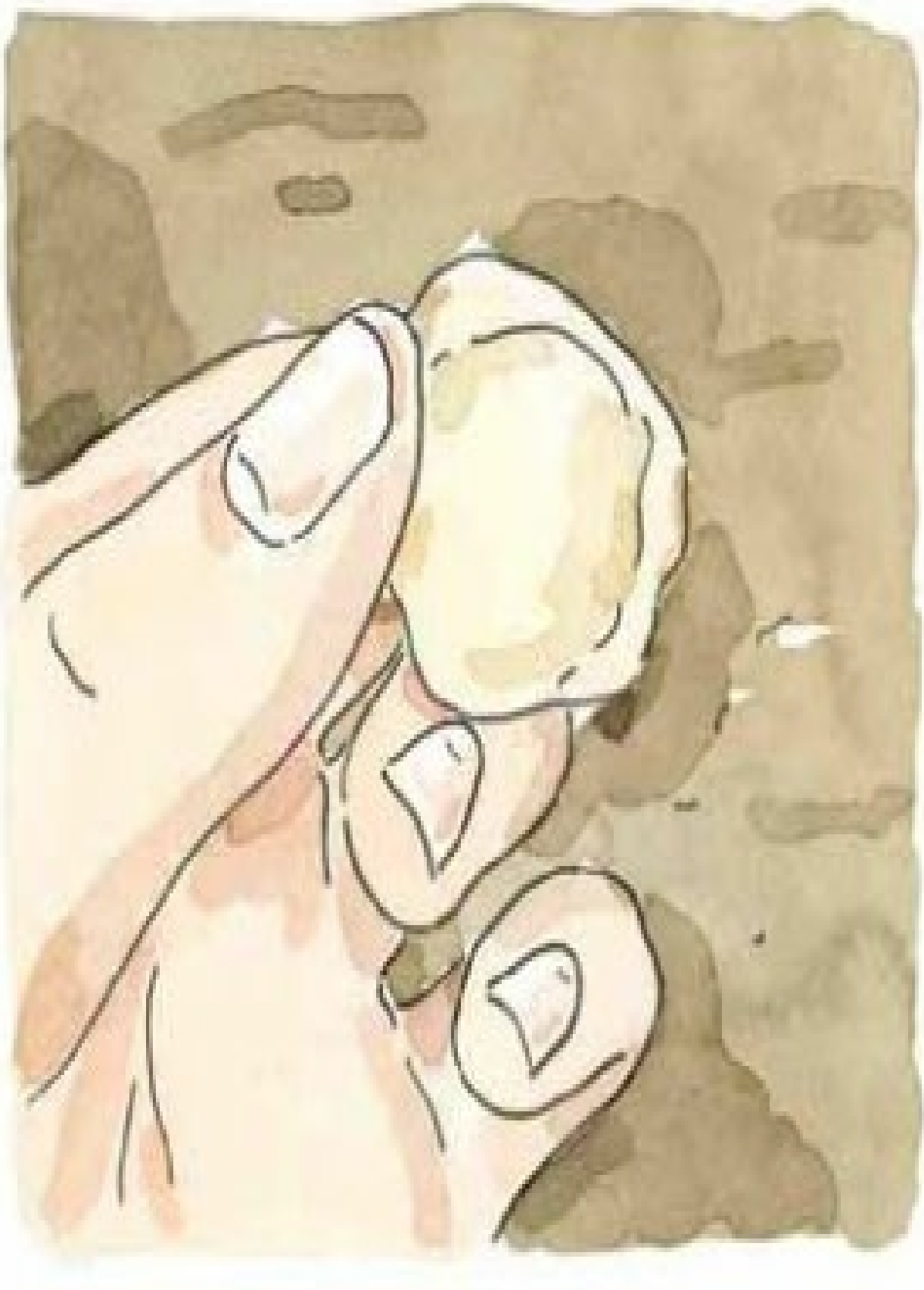


**FIGURA 4.5**

**6. Despliegue cada trozo de masa sobre su pulgar en la dirección opuesta para formar una forma cóncava ( Figuras 4.2 a 4.5 ). Ahora has dado forma a tu orecchietta.**

**7. Coloque la pasta con forma en las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 5 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

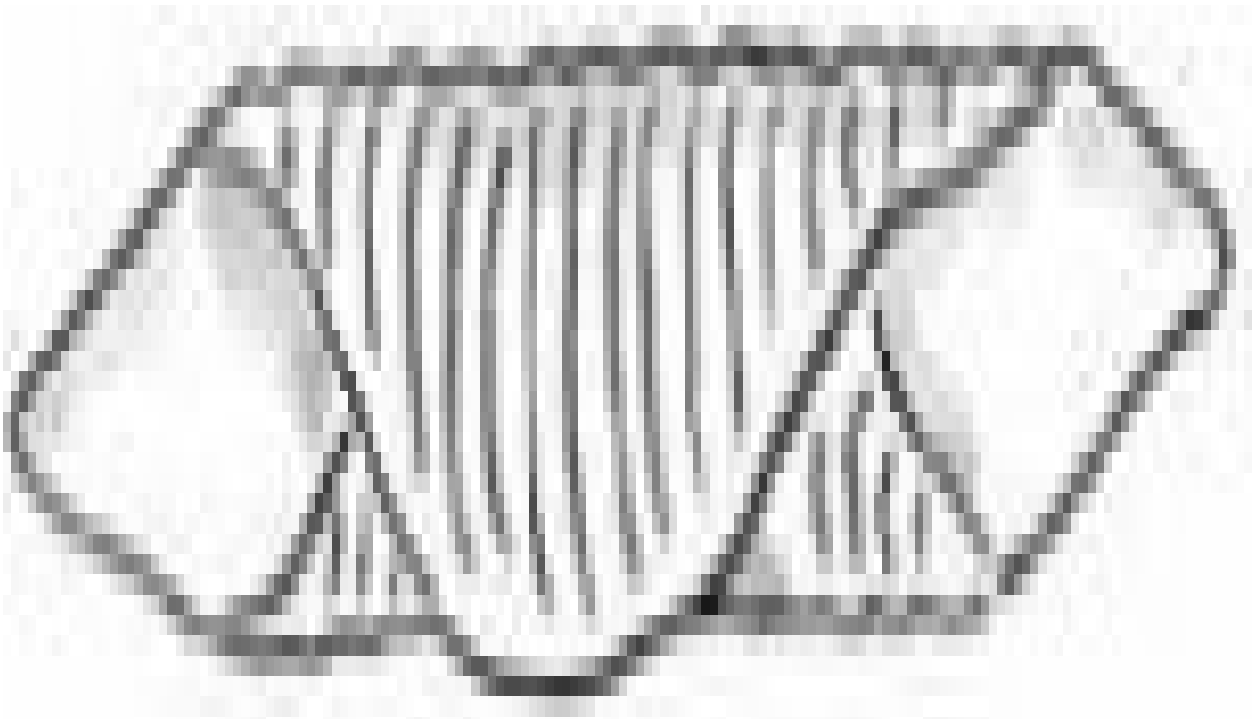
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

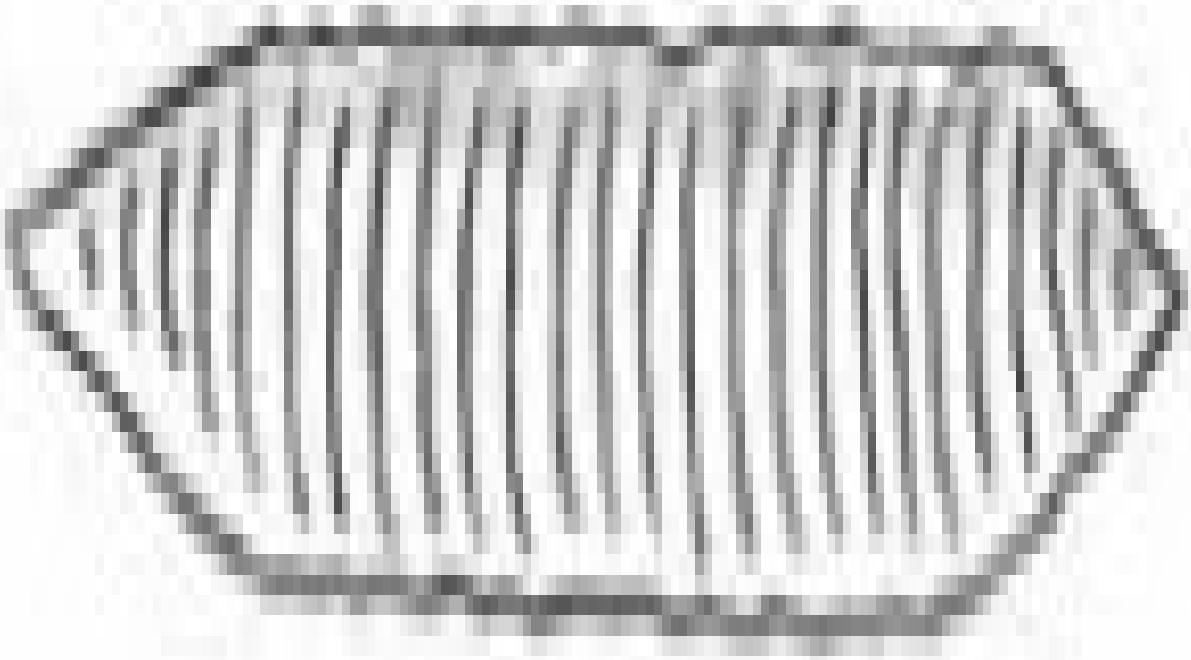
## plantear sugerencias

Las orecchiette se sirven tradicionalmente con salsa rabe de brócoli , ragú picante de cerdo , salsa crudaiola , salsa de tomates deshidratados o salsa de rúcula y tomates . Todas estas salsas son muy comunes en Apulia y Basilicata, donde nacieron las orecchiette. Sin embargo, me gustan especialmente con Kale, Gorgonzola y Green Pesto .

**CONSEJO: Cuando sirva orecchiette con salsa de brócoli rabe , reserve el agua en la que ha hervido el brócoli rabe y utilícela para cocinar la orecchiette. Hacer esto realzará el sabor del plato final.**

# garganelli





Los garganelli son una forma tradicional de pasta al huevo de la región de Emilia-Romaña. Se forman enrollando piezas planas y cuadradas de masa en forma tubular. Los garganelli se parecen a los penne, pero tienen una solapa adicional donde una esquina del cuadrado de pasta se adhiere a la otra esquina. Los garganelli generalmente se hacen con una tabla de garganelli específica y un mini rodillo, pero puedes hacerlos igual de bien usando una tabla de ñoquis o, si no te gusta la superficie estriada, incluso sin una. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Tabla de ñoquis (opcional)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Con un cuchillo afilado, corte las láminas de pasta en cuadrados de 2 pulgadas.**

**5. Haga rodar el mango redondo de una cuchara de madera de una esquina a la otra para formar una especie de penne. Sin quitarla de la cuchara de madera, poner la forma de penne sobre una tabla de ñoquis y enrollarla sobre la tabla para sellar y darle a la pasta sus**

**característicos surcos. Si no tienes una tabla para ñoquis, puedes omitir este paso y simplemente enrollar la pasta sobre la superficie de trabajo.**

**6. Deslice con cuidado el garganello de la cuchara de madera y transfiéralo a las bandejas para hornear preparadas.**

**7. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cuece la pasta en el agua hirviendo durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

**plantear sugerencias**

Garganelli se puede servir con Salsa de Crema con Salmón , Salsa de Alcachofa , Salsa de Calabaza y Salchicha , Salsa de Tomate Secado al Sol o Salsa de Crema con Jamón y Guisantes .

**CONSEJO: si desea hacer garganelli más pequeños, use un lápiz redondo y limpio para enrollarlos en una pasta tipo penne. Si su masa no se pega, agregue un poco de agua o clara de huevo ligeramente batida en la esquina antes de enrollarla.**



TAGLIATELLE CON CALABACÍN, AJÍ Y SALSA DE PEREJIL

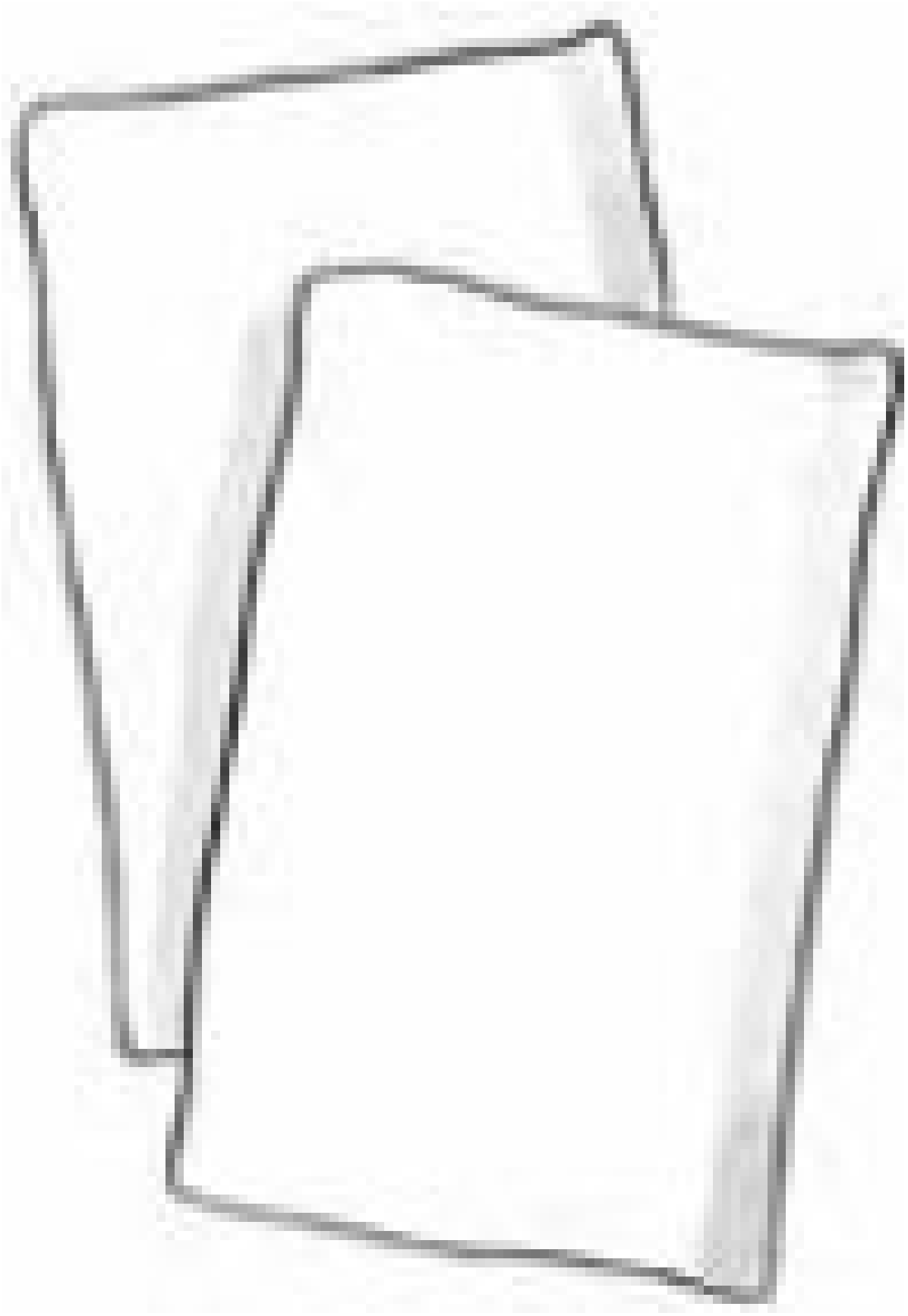
# Capítulo 5

## PASTA CORTADA EN CINTAS

LA PASTA CON CINTAS ES TRADICIONALMENTE MÁS popular en el norte y centro de Italia, siendo la región de Emilia-Romagna el centro reconocido. En Romaña, existe una tradición de mujeres que se especializan en hacer este tipo de pasta, tanto en el hogar como en los restaurantes, e incluso hay un título especial para ellas: ' zdora .

Las recetas de este capítulo lo guiarán a través de los tipos más comunes de pasta en cinta y pondrá en práctica las habilidades para enrollar y cortar que ha aprendido en los capítulos anteriores. Trabajará principalmente con masa a base de huevo, y la mayor parte del trabajo simplemente se realizará con las manos y un cuchillo. Desde láminas de lasaña hasta fettuccine , maltagliati y tagliolini , aprenderá a cortar cada forma correctamente y pronto se dará cuenta de que hacer cintas de pasta en casa no podría ser más fácil.

# láminas de lasaña



Las hojas de lasaña son la pasta más fácil que puedes hacer, y la misma técnica se usa como base para muchos tipos de pasta en cinta. Para hacerlos, solo tienes que estirar muy fina tu masa de pasta al huevo y cortarla con un cuchillo. Con estas láminas de pasta puedes hacer lasaña y canelones, pasta cilíndrica que se rellena y normalmente se hornea como lasaña. Es la primera pasta que he hecho desde cero. Recuerdo pasar muchos domingos por la mañana enrollando la masa con mis padres, mientras Ragù alla Bolognese burbujeaba en la estufa. ¡Pura felicidad!
PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 A 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla ancha, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

Paño de cocina

Plato de hornear

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Usando un cuchillo, corte la masa en láminas de 6 por 4 pulgadas.**

**5. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**6. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Precaliente el horno a 355ºF.**

**2. Ponga a hervir una olla ancha llena de agua con sal (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta un par de hojas a la vez durante 1 a 2 minutos. La pasta no tiene que estar completamente cocida, ya que terminará de cocinarse en el horno. Precocinarlo hará que sea más fácil colocarlo en capas o enrollarlo.**

**3. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y colóquela sobre un paño de cocina limpio hasta que esté lista para usar.**

**4. Coloque la pasta en capas en una fuente para horno con su salsa y queso favoritos.**

**5. Hornee por 30 minutos.**

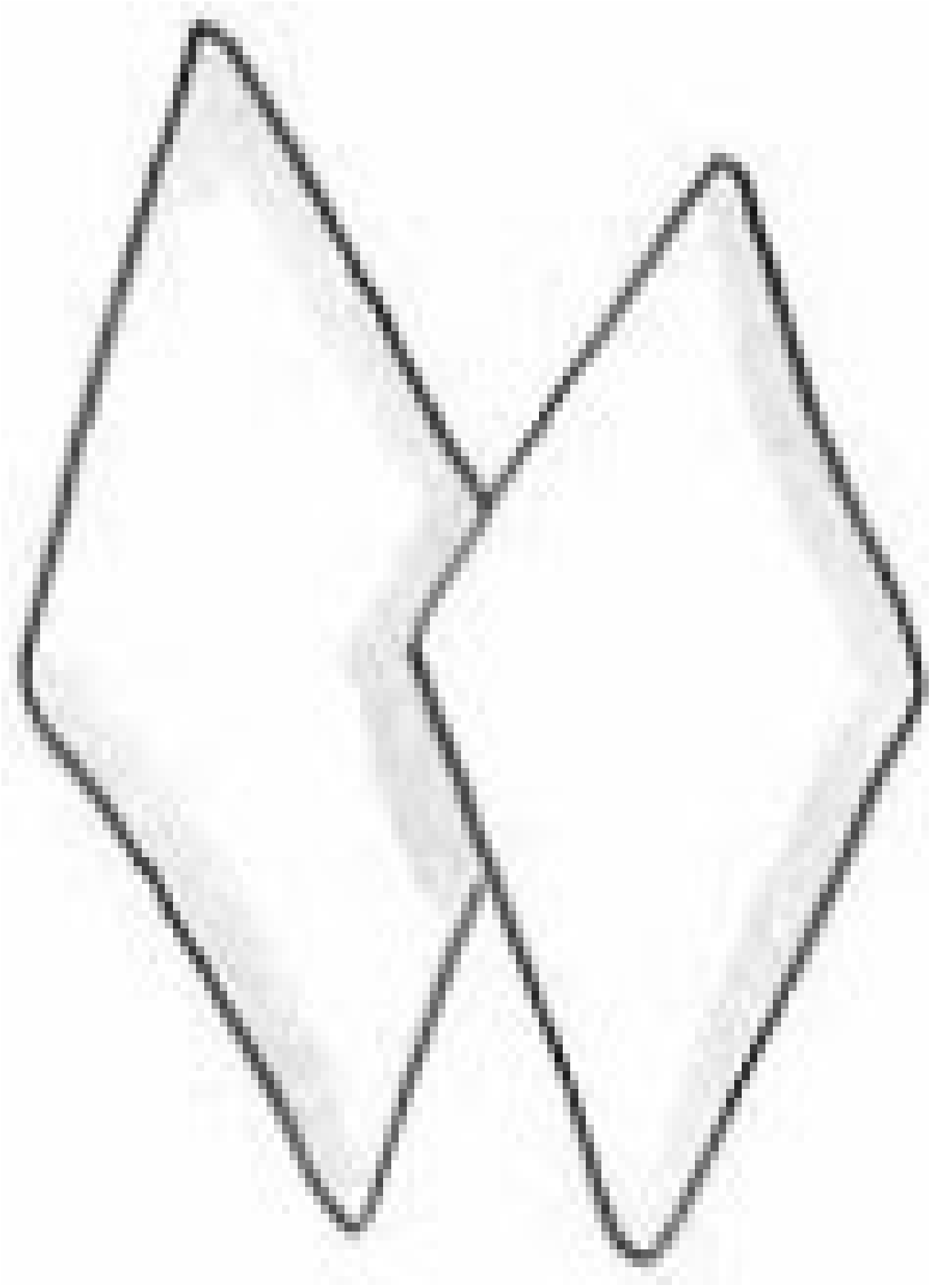
**6. Sirva tibio.**

## plantear sugerencias

Las láminas de lasaña se pueden servir como lasaña o canelones. Para hacer los canelones, usa tu relleno favorito y enrolla la pasta a lo largo. Tanto la lasaña como los canelones se pueden colocar en capas o cubrir con ragú a la boloñesa , pesto a la genovese o una simple salsa de tomate y albahaca . También puedes usar salsa bechamel, mozzarella y parmigiano-reggiano rallado para terminar el plato.

**CONSEJO: corte las hojas de lasaña para que se adapten mejor a su plato para hornear. Esto facilitará el montaje de las capas y no desperdiciarás pasta.**

# maltagliati



Los maltagliati son un tipo de pasta tradicional de la región de Emilia-Romaña. El nombre literalmente significa “mal cortado” por su forma irregular, así que no te preocupes por ser preciso al cortarlos. Se encuentran entre las mejores formas para hacer cuando recién comienza a hacer su propia pasta. Se pueden comer en sopas, pero yo prefiero las mías con salsas secas más delicadas. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Con un cuchillo, corta la masa en láminas de 6 x 4 pulgadas.**

**5. Espolvorea las láminas de pasta con harina y déjalas reposar durante 5 minutos para que no queden muy pegajosas.**

**6. Colóquelos uno encima del otro (máximo tres hojas) y, con un cuchillo afilado, corte las hojas de pasta en formas irregulares de 1 ½ a 2 pulgadas que se asemejan a un rombo.**

**7. Separe la pasta cortada y transfiérala a las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

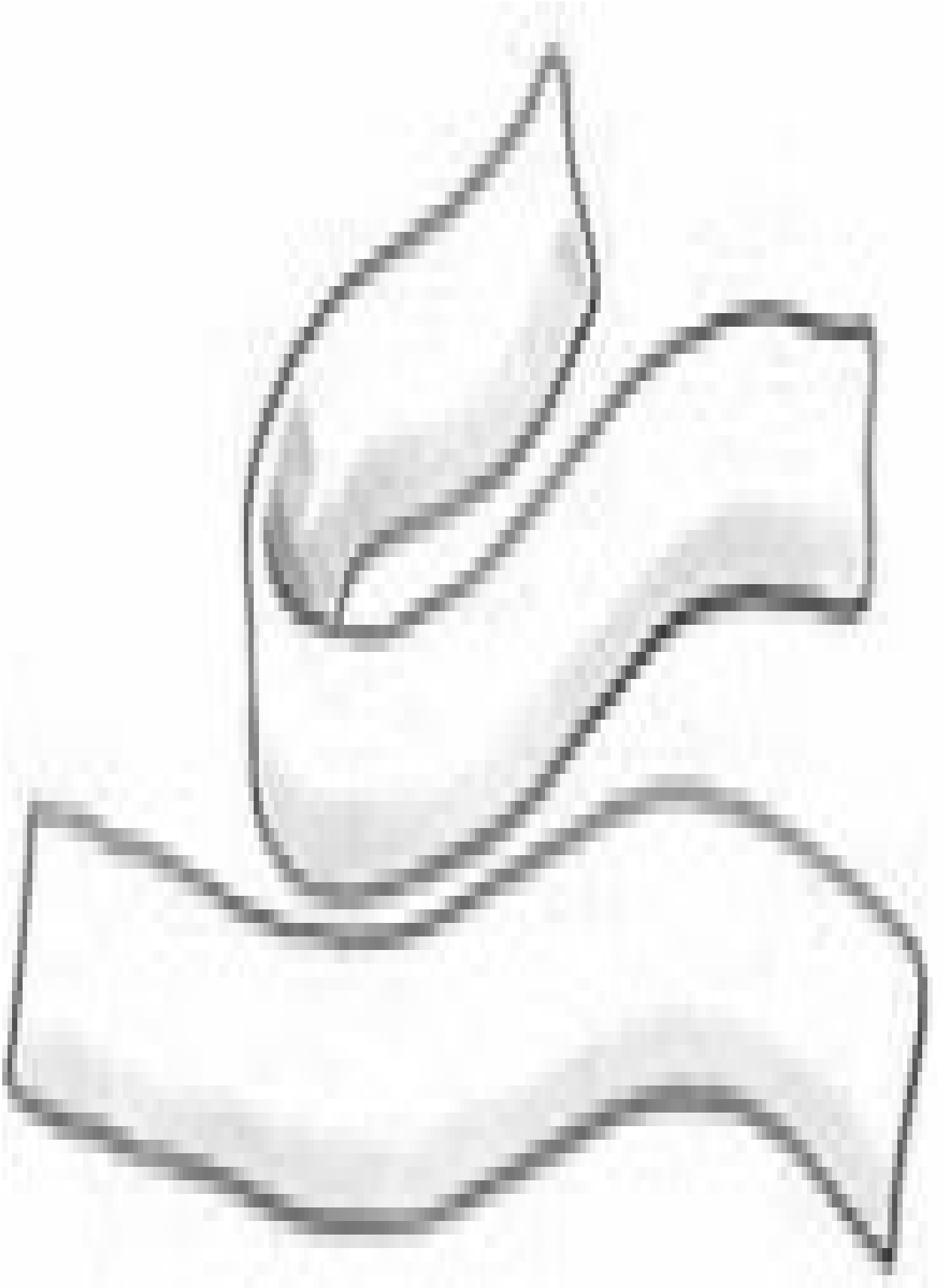
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Maltagliati se puede servir con salsa de berenjena y atún , ricotta de atún y salsa de aceitunas , salsa de salchicha o salsa de crema con salmón .

**CONSEJO: Para hacer maltagliati, también puedes usar los recortes que sobraron de tus otras formas de pasta; solo asegúrate de que sean todos del mismo grosor. ¡No hay desperdicio en la cocina italiana!**

# lasaña



Las lasañas son el tipo más ancho de cintas de pasta al huevo después de las láminas de lasaña. De hecho, el nombre lasaña significa literalmente "lasaña pequeña". Por su apariencia y textura rústica, se acompañan mejor con salsas a base de tomate y carne. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 a 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Enrolle la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto.**

**6. Con un cuchillo, corte el rollo transversalmente en rebanadas de 1 ½ pulgada de ancho.**

**7. Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

La lasaña se puede servir con ragú picante de cerdo , salsa de salchicha o con una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: espolvorea la lasaña con harina antes de hacer un nido, o se pueden pegar. También puede mantenerlos planos en una bandeja para hornear para evitar que se peguen.**

# sagne



Sagne provienen de las regiones del centro de Italia de Abruzzo y Molise. Son como tagliatelle cortos, pero la masa se hace con harina de trigo duro y sin huevos. Son la típica “comida de pobre”, rústica y reconfortante. Se agregan tradicionalmente a sopas abundantes de garbanzos o frijoles. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en tiras de 2 pulgadas de ancho y luego córtelas en trozos de ½ pulgada de largo.**

**5. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**6. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la**

**pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

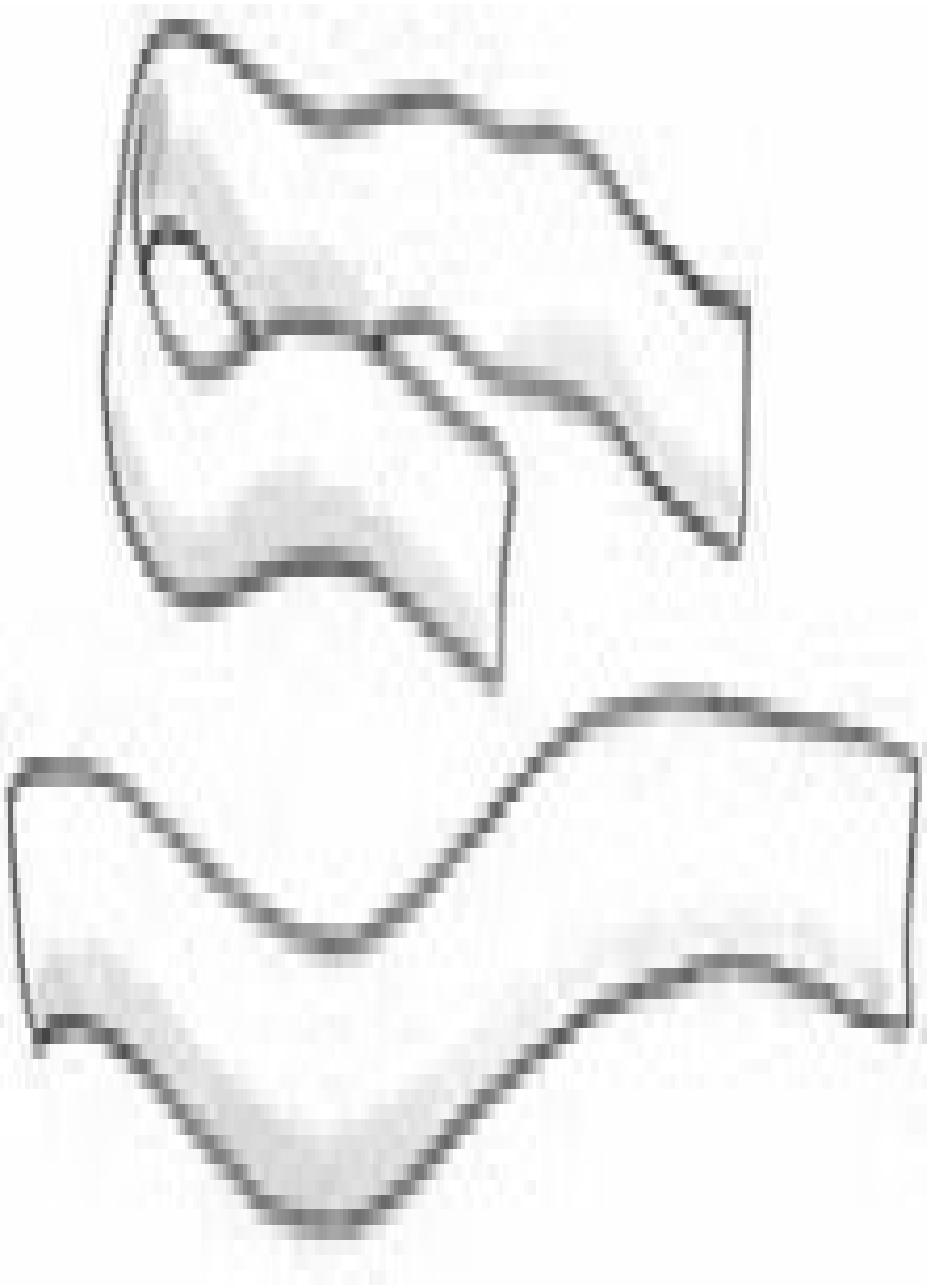
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Sagne se puede servir en sopa de garbanzos o en una simple salsa de tomate y albahaca .

**TIP: Las dimensiones de Sagne las hacen ideales para servir con tu sopa favorita. Intente sustituir los frijoles barlotti o cannellini por garbanzos en la sopa de garbanzos para variar. También puedes cocinarlos directamente en la sopa si lo prefieres.**

# lagane



Los lagane son como pappardelle anchos y son originarios del sur de Italia. Sin embargo, a diferencia de las pappardelle, están hechas con harina de trigo duro y no requieren el uso de huevos. No son tan conocidas como otras pastas de cinta, pero sí que son deliciosas. Puedes servirlos con sopas o la salsa a base de tomate de tu elección. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 a 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Enrolle la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto.**

**6. Con un cuchillo, corte el rollo transversalmente en rebanadas de 1 pulgada de ancho.**

**7. Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

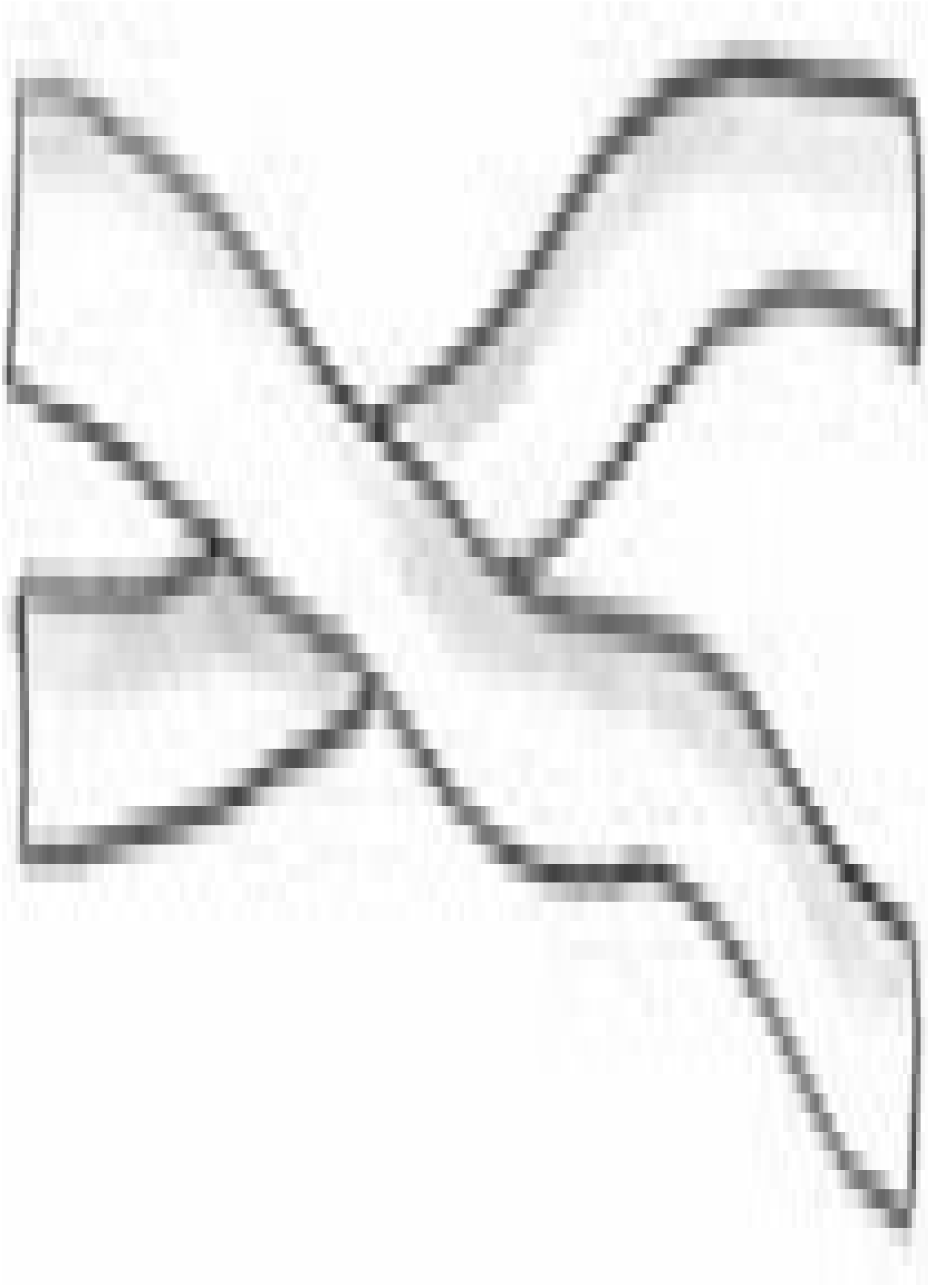
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Lagane se puede servir con sopa de garbanzos , ragú a la boloñesa o salsa de salchicha .

**CONSEJO: Los Lagane son una excelente opción vegana para cualquier amante de las pappardelle, ya que son un poco más anchos y no contienen huevos.**

# pappardelle



Las pappardelle son originarias de la Toscana. Es un tipo de pasta de cinta similar al fettuccine, pero más ancha. Su ancho puede variar entre ⅔ de pulgada y ¾ de pulgada. El nombre deriva del verbo pappare, que significa “engullir”. Se consideran más rústicos que los tagliatelle y originalmente se servían con salsas atrevidas hechas con carne de venado, jabalí o liebre. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 a 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Enrolle la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto.**

**6. Con un cuchillo, corte el rollo transversalmente en rebanadas de ⅔ de pulgada de ancho.**

**7. Abre delicadamente con las manos la pasta cortada en rodajas, espolvorea con un poco de harina y forma un nido suelto.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

La pappardelle se puede servir con salsa cremosa de champiñones , salsa cremosa con jamón y guisantes , salsa de atún, ricotta y aceitunas , o salsa de salchicha .

**CONSEJO: La superficie más ancha de las pappardelle les ayuda a agarrar mejor la salsa, lo que las convierte en el tipo de pasta ideal tanto para salsas cremosas audaces a base de tomate como más delicadas.**

# Fettuccine

Los fettuccine son un tipo de pasta de cinta que se encuentra comúnmente en Roma y otras áreas del centro de Italia. Es muy similar a los tagliatelle, pero un poco más ancho. El nombre proviene de la palabra fettuccia, que significa "pequeña rebanada", porque al igual que los tagliatelle, los fettuccine se preparan cortando rebanadas de masa de pasta al huevo enrollada. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág.38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 a 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Enrolle la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto.**

**6. Con un cuchillo, corte el rollo transversalmente en rebanadas de ⅖ de pulgada de ancho.**

**7. Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Fettuccine se puede servir con Ragù alla Bolognese , Salsa Cremosa de Champiñones , Salsa de Atún, Ricotta y Aceitunas , Salsa de Limón , Calabacín, Chile y Salsa de Perejil , o una simple Salsa de Tomate y Albahaca .

**CONSEJO: No hay necesidad de ser preciso con sus medidas. Solo recuerda cortar los fettuccine un poco más anchos que los tagliatelle.**

# tallarines

Los tagliatelle son uno de los tipos de pasta artesanal más famosos y tienen su origen en la ciudad de Bolonia, en el centro de Italia. La misma zona también es conocida por los tortellini, lasaña y Ragù alla Bolognese , la salsa con la que se sirve tradicionalmente tagliatelle. El nombre tagliatelle proviene del verbo tagliare, que significa “cortar”, ya que las láminas de masa se cortan en tiras para hacer tagliatelle. Son extremadamente versátiles y van bien con muchas salsas. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 a 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Enrolle la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto.**

**6. Con un cuchillo, corte el rollo transversalmente en rebanadas de ¼ de pulgada de ancho.**

**7. Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

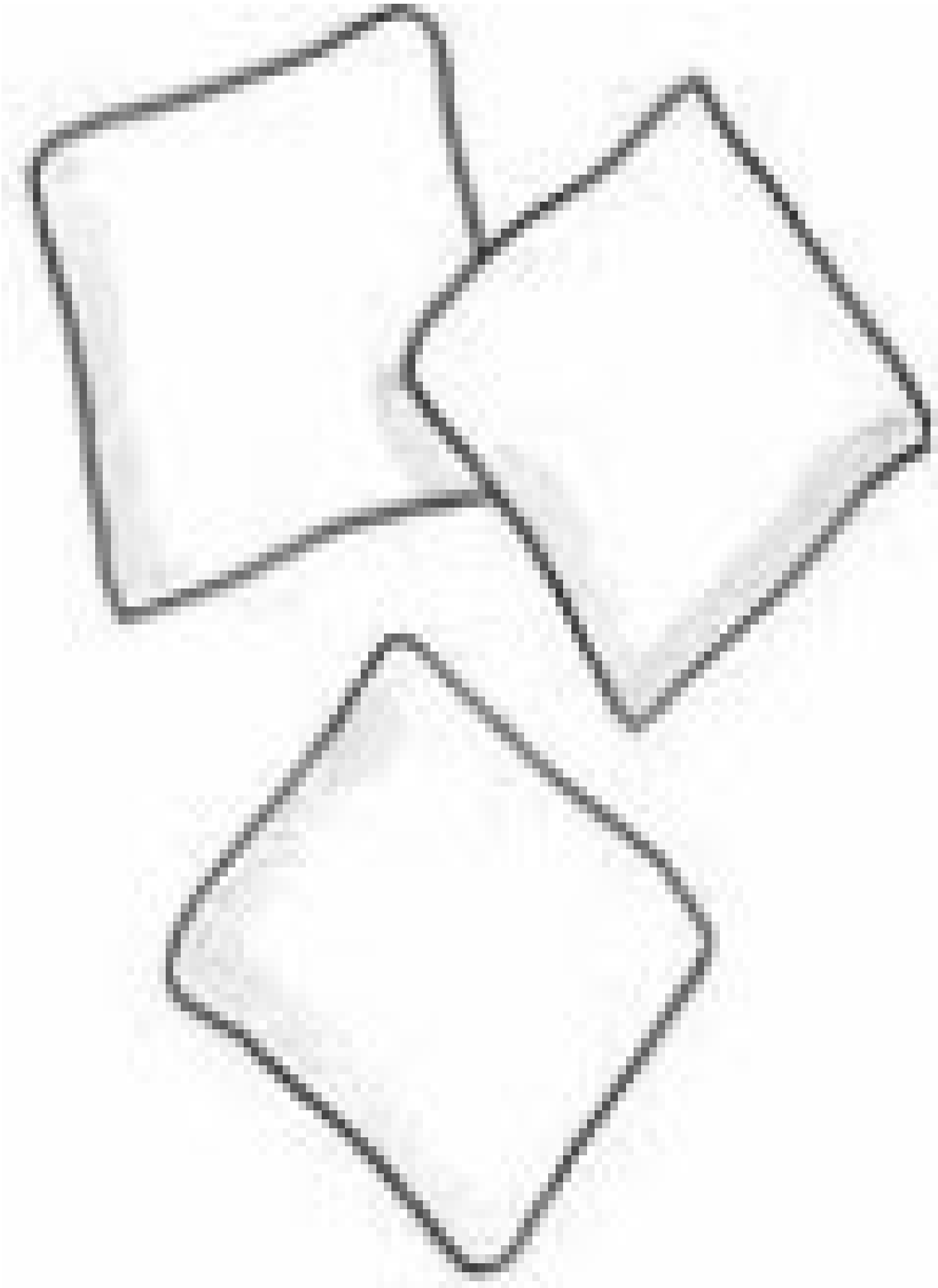
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Para una auténtica experiencia italiana, sirva tagliatelle con Ragù alla Bolognese . Es la primera salsa que los italianos asocian con los tagliatelle, ya que ambos son platos tradicionales de Bolonia. Sin embargo, los tagliatelle también se sirven con salsa de calabacín, chile y perejil ; Salsa de Alcachofas ; atún, ricota y salsa de aceitunas ; salsa de limón ; o una simple Salsa de Tomate y Albahaca .

**CONSEJO: Si desea cocinar sus tagliatelle inmediatamente, cúbralos con un paño de cocina limpio mientras espera que el agua hierva para evitar que se forme una costra en la superficie.**

# quadrucci



Los quadrucci son una forma de pasta al huevo pequeña que tradicionalmente se sirve en caldo. Como su nombre indica, el término proviene de la palabra quadrato, que significa “cuadrado”, son pequeños cuadrados de pasta. Sugiero hacer solo medio lote de masa de pasta al huevo para esta receta. Por lo general, necesita aproximadamente la mitad de la cantidad normal de pasta cuando sirve quadrucci en caldo. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 MINUTO**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

½ lote de masa de pasta de huevo conocida de memoria , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

Caldo, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Con un cuchillo, corte láminas de pasta de 6 x 4 pulgadas.**

**5. Espolvorea las láminas de pasta con harina y déjalas reposar durante 5 minutos para que no queden muy pegajosas.**

**6. Póngalos uno encima del otro (máximo 3 hojas) y, con un cuchillo afilado, corte las hojas en tiras de ⅓ de pulgada y luego corte estas tiras en cuadrados de ⅓ de pulgada.**

**7. Separe la pasta cortada y transfiérala a las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Coloque una olla grande de caldo de pollo italiano en la estufa para que hierva y cocine la pasta por no más de 1 minuto o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Sazone con sal.**

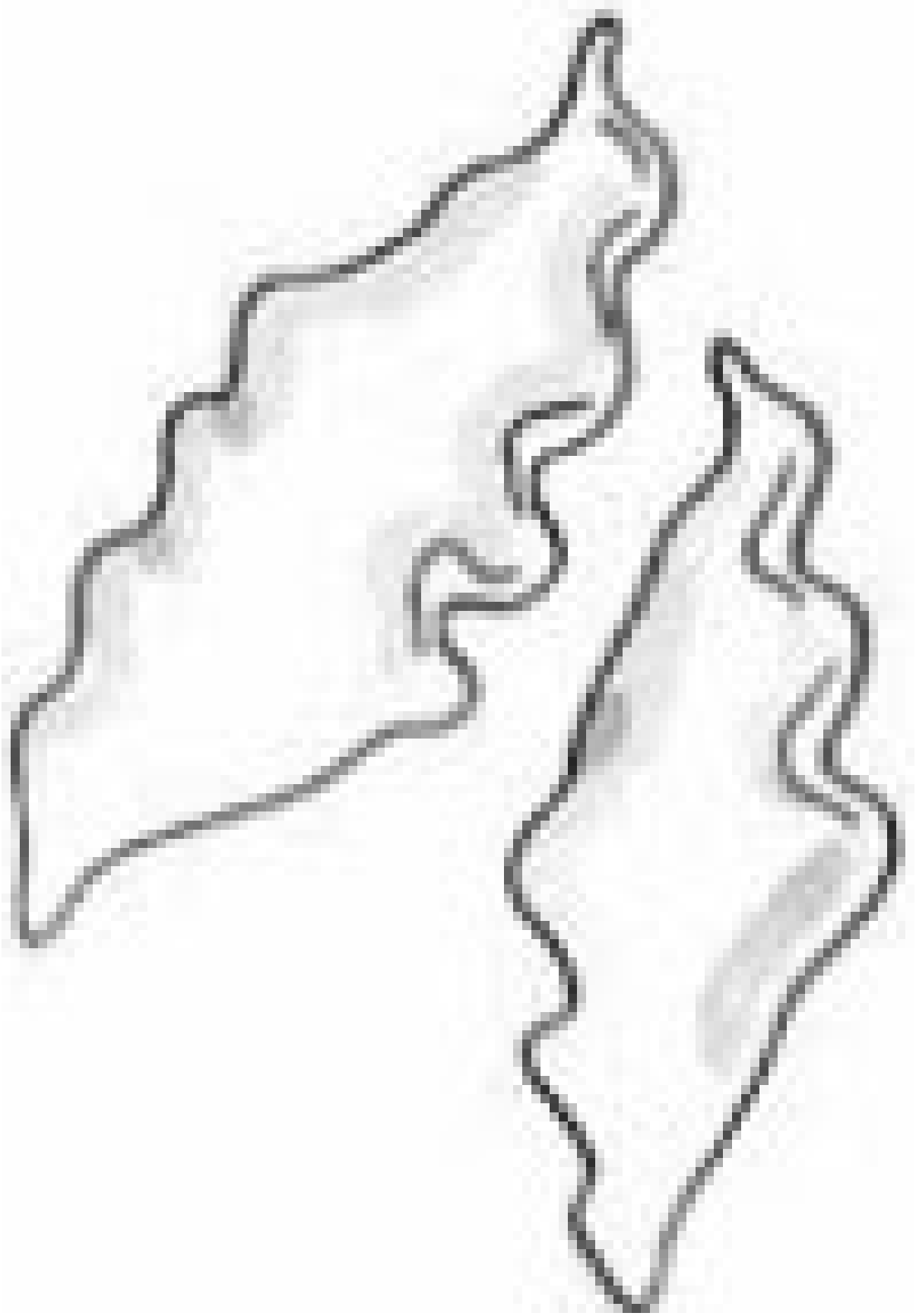
**3. Cuando la pasta esté lista, sírvela con el caldo.**

## plantear sugerencias

Los quadrucci se suelen servir en caldo. Cocínelos directamente en caldo de pollo italiano .

**CONSEJO: Asegúrese de sacudir cualquier exceso de harina que pueda adherirse a los quadrucci, para no enturbiar el caldo. Para una opción vegetariana, use caldo de verduras.**

# Rombi



Rombi son similares a maltagliati en forma, pero son mucho más regulares en tamaño y tienen bordes arrugados. Esta pasta se come mejor con salsas a base de mariscos. Recuerdo haber comido rombi de aspecto perfecto en un restaurante de Sicilia. Estaban hechos con una salsa de pez espada y sabían tan bien que desearía poder volver atrás en el tiempo para disfrutar ese plato nuevamente. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

rueda de hojaldre de borde ondulado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla ancha, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Usando una rueda de hojaldre de borde ondulado, corte láminas de pasta de 6 por 4 pulgadas.**

**5. Espolvorea las láminas de pasta con harina y déjalas reposar durante 5 minutos para que no queden muy pegajosas.**

**6. Colóquelos uno encima del otro (máximo 3 hojas) y, con una rueda de hojaldre de borde ondulado, corte las hojas de pasta en forma de diamante de 1 ½ a 2 pulgadas.**

**7. Separe la pasta cortada y transfiérala a las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

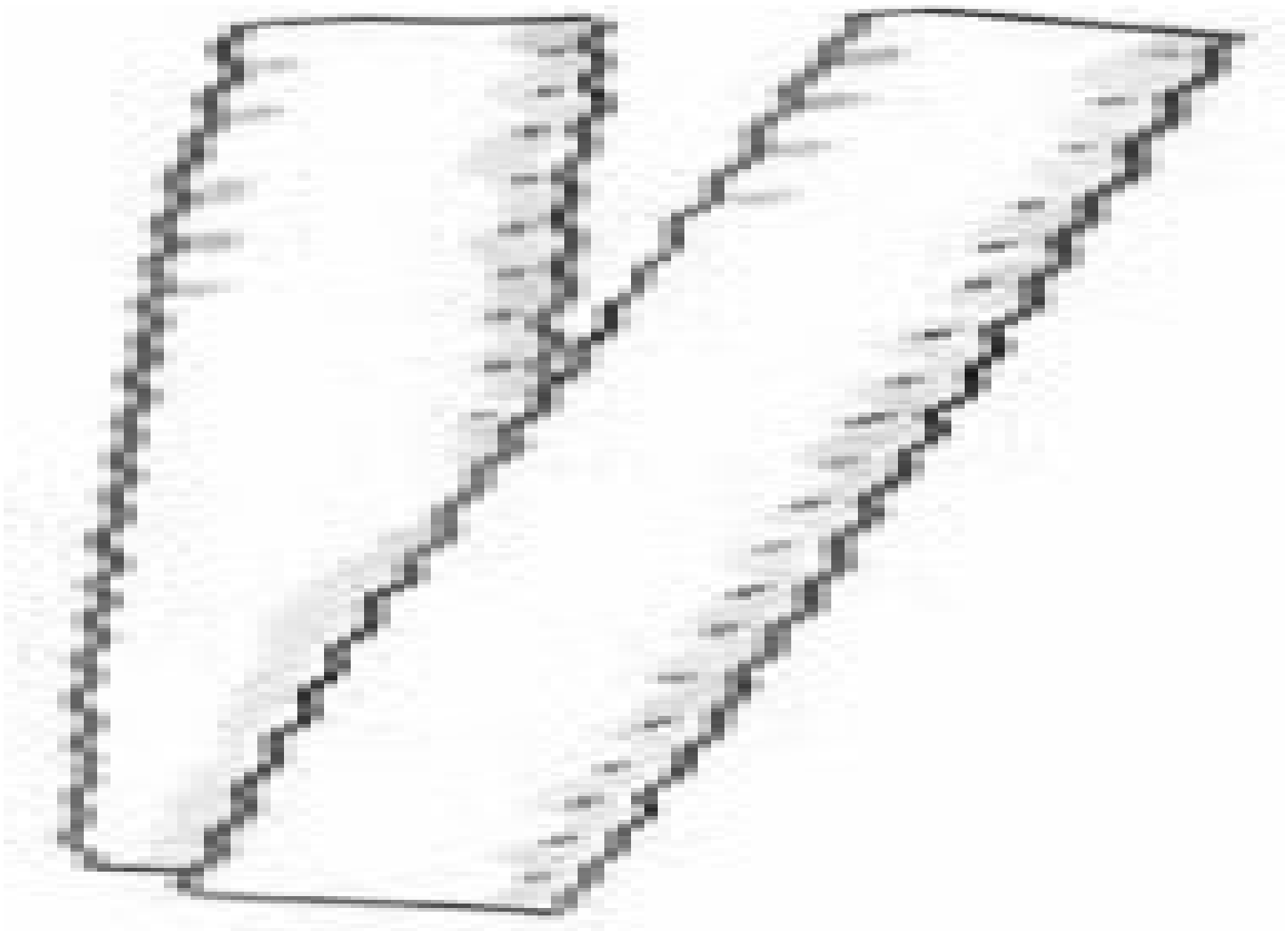
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Rombi se puede servir con Salsa de Berenjena y Atún , Salsa de Langostinos y Calabacín , o Salsa de Crema con Salmón .

**CONSEJO: Para hacer rombi más fácilmente, corte las láminas de pasta por la mitad a lo largo del lado más largo y luego vuelva a cortarlas en diagonal en un ángulo de 45 grados para formar diamantes.**

# mafalda



Las mafalde, también conocidas como manfredi o reginette , son un tipo de pasta de cinta de trigo duro que se caracteriza por su forma rectangular larga y ancha y sus bordes arrugados. Son similares a las pappardelle en ancho, pero mientras que las pappardelle se encuentran más comúnmente en la Toscana, las mafalde son típicas de Nápoles, donde se sirven con salsas de carne audaces y ragú. Reciben su nombre en honor a la princesa Mafalda de Saboya, una de las últimas princesas italianas. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

rueda de hojaldre de borde ondulado

3 bandejas para hornear (de 10 x 5 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 a 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Con una rueda de hojaldre de borde ondulado, córtela en rebanadas de ⅔ de pulgada de ancho.**

**6. Recoger delicadamente con las manos la pasta cortada en rodajas, espolvorear con un poco de harina y convertirla en un nido suelto.**

**7. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

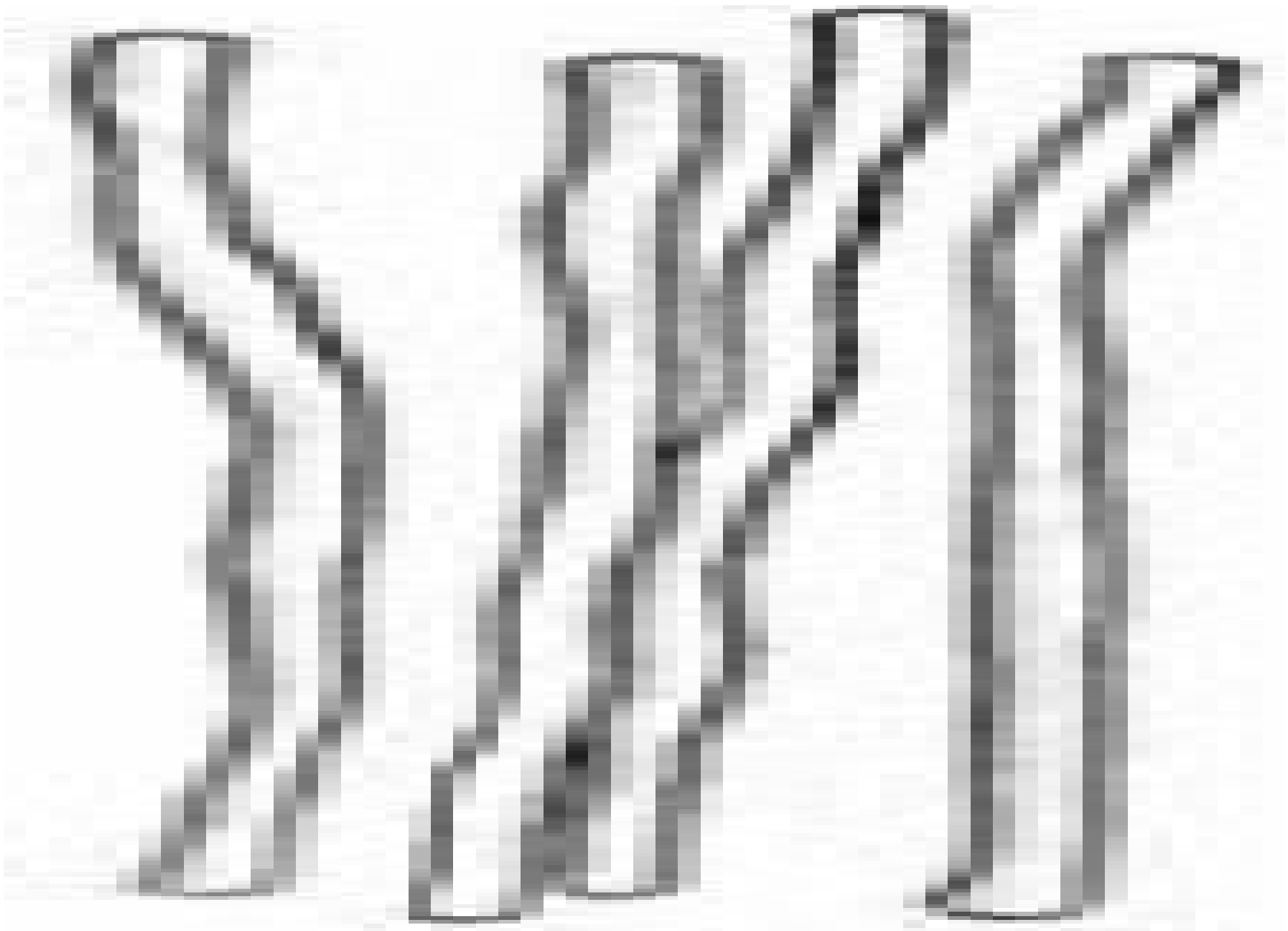
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Mafalde se puede servir con Ragú de Cerdo Picante , Salsa de Calabaza y Salchicha o Salsa de Salchicha .

**CONSEJO: Mafalde también se puede hacer con la receta de pasta de masa de huevo, aunque tradicionalmente se hacen con masa de trigo duro, como la mayoría de las pastas del sur de Italia. Se pueden acompañar con las mismas salsas anteriores.**

# trenette



Trenette es un tipo de pasta estrecha y plana hecha tradicionalmente en Génova y la región de Liguria. Son más anchos que los taglierini, pero aproximadamente la mitad del ancho de los tagliatelle. Se combinan tradicionalmente con Pesto alla Genovese, especialmente cuando se preparan con la adición de papas hervidas y judías verdes. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 MINUTO**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 a 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Enrolle la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto.**

**6. Con un cuchillo, corte el rollo transversalmente en rebanadas de ⅕ de pulgada de ancho.**

**7. Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

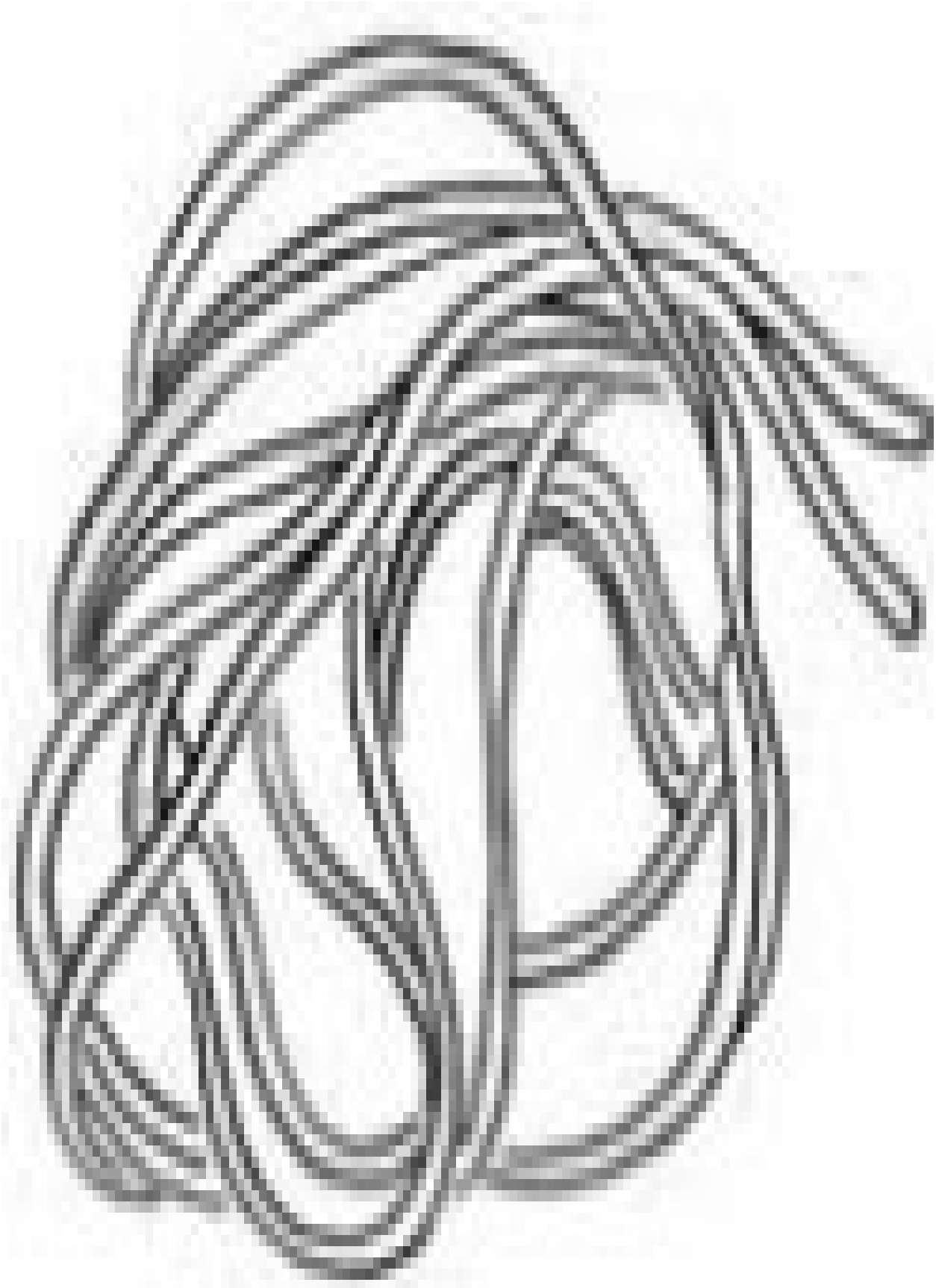
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Trenette se sirve tradicionalmente con pesto alla genovese o salsa de nueces , ya que ambas salsas son de Génova. Sin embargo, también se pueden acompañar con Aglio, Olio, e Salsa Peperoncino ; Salsa Cacio y Pepe ; o Salsa de Langostinos y Calabacines .

**CONSEJO: Si sirve trenette con Pesto alla Genovese o Salsa de nueces , mézclelos con la salsa de su elección en un tazón para servir y no en la olla. Esto evitará que las salsas se cocinen y se oxiden.**

# tagliolini



Tagliolini son sobre todo comunes en las regiones de Molise y Piamonte, donde se conocen como tajarin . Son similares a los espaguetis planos y miden solo ⅛ de pulgada de ancho. Por lo general, se acompañan con salsas ligeras y delicadas hechas con verduras o mariscos, o una mezcla de ambos. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 MINUTO**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #7.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 a 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Enrolle la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto.**

**6. Con un cuchillo, corte el rollo transversalmente en rebanadas de ⅛ de pulgada de ancho.**

**7. Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela rápidamente a través de un colador.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

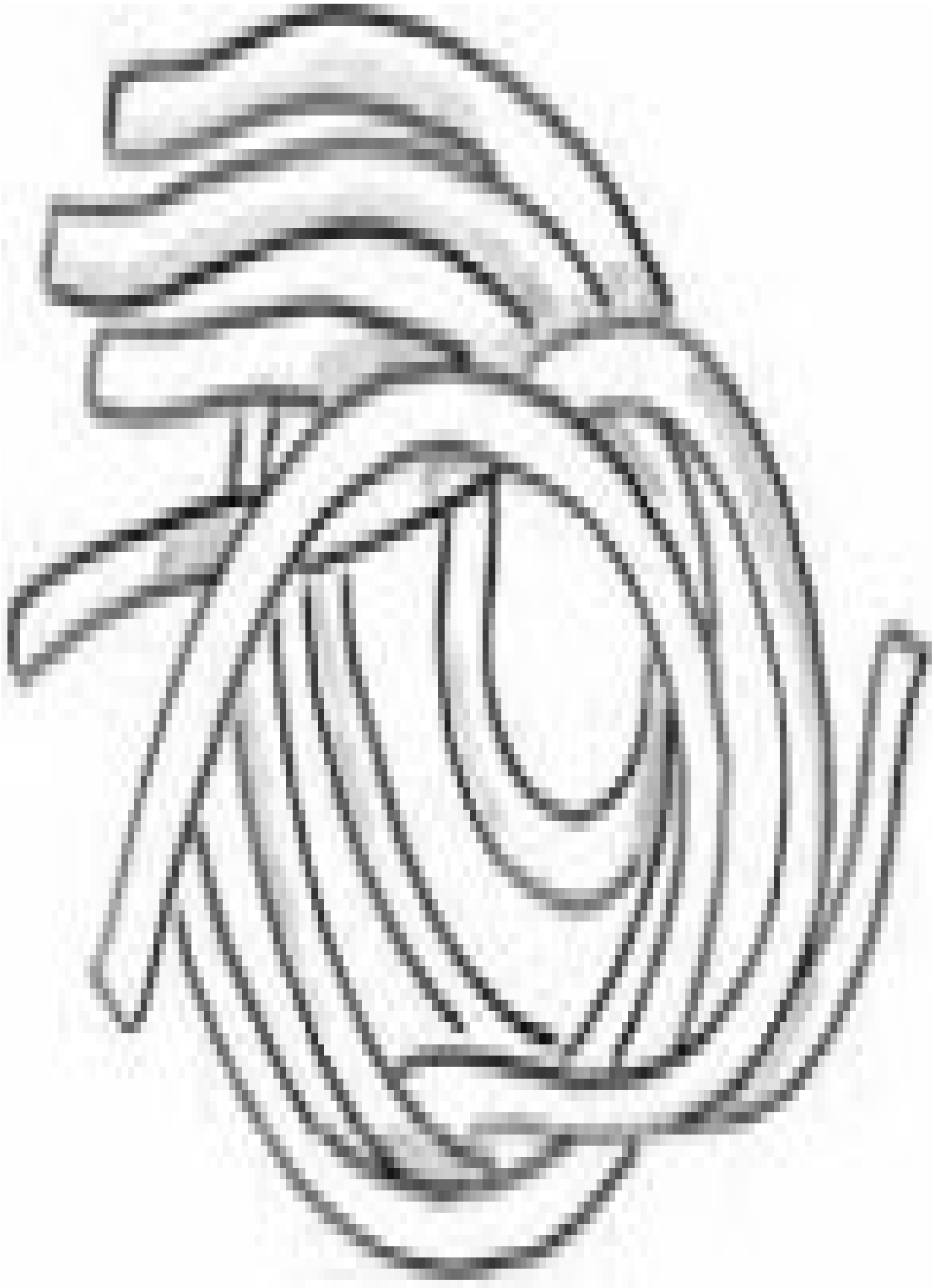
_____

## plantear sugerencias

Tagliolini se puede servir con salsa de alcachofas ; salsa de limón ; Salsa de Crema con Salmón ; Salsa Aglio, Olio y Peperoncino ; Salsa Cacio y Pepe ; o Salsa de Langostinos y Calabacines .

**CONSEJO: Los tagliolini son un poco difíciles de cocinar debido a su superficie muy delgada. Para prepararlos perfectamente y evitar que se peguen, no escurras completamente los tagliolini antes de agregarlos a la olla con la salsa que hayas elegido.**

# stringozzi



Los stringozzi (o strancozzi) son una pasta italiana elaborada con harina de trigo duro que se elabora tradicionalmente en la región central de Umbría. En forma, son algo entre tagliolini y spaghetti alla chitarra, pero están estrictamente hechos a mano y tienen una apariencia muy rústica. El nombre de la pasta proviene de su parecido con los cordones de los zapatos, que en italiano se llaman stringhe . PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 A 3 MINUTOS**

EQUIPO

máquina de pasta o rodillo

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #5 o #6.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. La masa tiene que ser un poco más espesa que la de los tagliatelle, pero aun así uniforme.**

**4. Corte la hoja de pasta en una hoja de 6 a 10 pulgadas de largo y espolvoréela con harina. Dejar reposar durante 5 minutos.**

**5. Enrolle la hoja de pasta a lo largo de su borde más corto.**

**6. Con un cuchillo, corte el rollo transversalmente en rebanadas de ⅒ de pulgada de ancho.**

**7. Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante 2 a 3 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Stringozzi se puede servir con salsa de alcachofas ; salsa de chorizo ; Salsa Aglio, Olio y Peperoncino ; Salsa de Calabacín, Chile y Perejil ; Salsa Bucaiola ; Salsa Cacio y Pepe ; o Salsa Aglione .

**CONSEJO: No es necesario ser muy preciso con las medidas al hacer stringozzi. Es un tipo de pasta muy rústica, y las dimensiones exactas varían de un pueblo a otro y de una familia a otra.**

# espaguetis a la chitarra

Los spaghetti alla chitarra, también conocidos como troccoli o tonnarelli , son un tipo de pasta típica del centro y sur de Italia, en particular de Apulia. Tienen una sección transversal cuadrada de aproximadamente ⅒ de pulgada de grosor y una textura porosa que permite que la salsa se agarre bien. Son un poco más estrechos, pero más gruesos que los tagliolini y parecen espaguetis cuadrados. Tradicionalmente, se fabrican con una herramienta específica llamada chitarra (que significa guitarra), un marco de madera con una serie de cables paralelos que lo cruzan. Tengo la suerte de tener uno, que me regaló mi tía Stella, que vive en Apulia. Si no tiene uno, puede hacer esta pasta con un cuchillo afilado sin sierra. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 3 A 4 MINUTOS**

EQUIPO

Rodillo

Cuchillo, no serrado o chitarra

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Con un rodillo (ver aquí pág. 38), enrolle la masa en una lámina rectangular de 8 x 5 pulgadas y ⅒ de pulgada de grosor. Espolvorearlo con harina.**

**3. Si tienes una chitarra, coloca la lámina de masa sobre sus hilos y, con el rodillo, enrolla y empuja la masa a través de los hilos para que se corte en forma de espagueti.**

**4. Si no tienes chitarra, espolvorea la hoja de pasta con un poco de harina y deja reposar por 5 minutos. Luego enróllalo a lo largo de su borde más corto. Use un cuchillo afilado sin sierra para cortarlo en rebanadas de ⅒ de pulgada de ancho, tal como lo haría con los tagliolini.**

**5. Abre delicadamente la pasta cortada con las manos, espolvoréala con un poco de harina y conviértela en un nido suelto.**

**6. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**7. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante 3 a 4 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escúrrela por un colador y sacude el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

_____

**plantear sugerencias**

Los Spaghetti alla Chitarra se suelen servir con Ragù de Cerdo Picante ; salsa de chorizo ; Salsa Bucaiola ; Salsa Aglio, Olio y Peperoncino ; Salsa de Calabacín, Chile y Perejil ; Salsa Cacio y Pepe ; o una simple Salsa de Tomate y Albahaca .

**CONSEJO: Los espaguetis a la chitarra también se pueden hacer con la masa de pasta al huevo de este libro; sin embargo, tardarán más en cocinarse y la masa puede ser un poco más difícil de enrollar. Si recién está comenzando, le sugiero probar primero la versión de trigo duro.**



RAVIOLI DE MOZZARELLA, ALBAHACA Y PARMIGIANO-REGGIANO

# Capítulo 6

## PASTAS RELLENAS

LA PASTA RELLENA ES el tipo de pasta que más disfruto hacer. Puede jugar con diferentes ingredientes de relleno, sabores y formas, para que pueda convertir su plato final en algo nuevo cada vez.

Hacer pasta rellena en casa requiere un poco más de tiempo que las cintas de pasta. Tienes que hacer el relleno y rellenar cada pieza con cuidado para que no se abra al cocinarla. Sin embargo, sus esfuerzos serán recompensados y sus papilas gustativas se lo agradecerán cuando finalmente pueda comerlo.

En este capítulo, lo guiaré a través de algunas de las mejores recetas de pasta rellena. Si sirve pasta rellena en caldo, sugiero hacer solo la mitad de un lote. Si es necesario, puede secar y congelar la pasta sobrante (ver aquí pág. 63). Cada forma de pasta se presenta con un relleno específico, pero siéntete libre de mezclar y combinar.

Las recetas han sido ordenadas de la más fácil a la más difícil, para que puedas practicar y desarrollar tus habilidades a medida que avanzas.

# Ravioli de mozzarella, albahaca y parmigiano-reggiano

Los ravioles son posiblemente el tipo de pasta rellena más famoso. Esta forma es común en toda Italia, donde puedes encontrarla en las cocinas locales con diferentes rellenos. En la ciudad norteña de Mantua, por ejemplo, los ravioles, conocidos localmente como tortelli, se rellenan con calabaza, mientras que, en Cerdeña, los ravioles se rellenan con limón y ricota. Me gusta rellenar el mío con este relleno muy mediterráneo hecho con mozzarella fresca, albahaca y parmigiano-reggiano. PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

Procesador de alimentos

Colador

Tenedor

máquina de pasta o rodillo

Rueda de hojaldre de borde ondulado o cortador de pizza

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

1 ½ libras de queso mozzarella fresco, picado en trozos grandes

¼ taza de hojas de albahaca

¾ taza de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

Sal marina

Pimienta negra recién molida

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

**1. En un procesador de alimentos, mezcle aproximadamente la mozzarella fresca y las hojas de albahaca. Transfiera a un colador y deje reposar durante 30 minutos para drenar.**

**2. Transfiera la mezcla a un tazón, agregue el Parmigiano-Reggiano y mezcle bien con un tenedor. Sazone con sal marina y pimienta negra recién molida.**

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Hacer bolitas del tamaño de una avellana con el relleno y colocarlas sobre la mitad inferior de la lámina de pasta. Asegúrate de dejar suficiente espacio entre las bolas, para que puedas cerrar bien la pasta y cortarla.**

**6. Moje los lados de la masa con un poco de agua para ayudar a que la pasta se pegue.**

**7. Dobla la otra mitad de la hoja sobre el relleno y presiona bien alrededor. Asegúrate de no dejar burbujas de aire en el interior, o la pasta se abrirá durante la cocción y se saldrá el relleno.**

**8. Usando una rueda de pastelería de borde ondulado o un cortador de pizza, corte alrededor del relleno en forma de cuadrado y retire el exceso de masa.**

**9. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**10. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo**

**de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

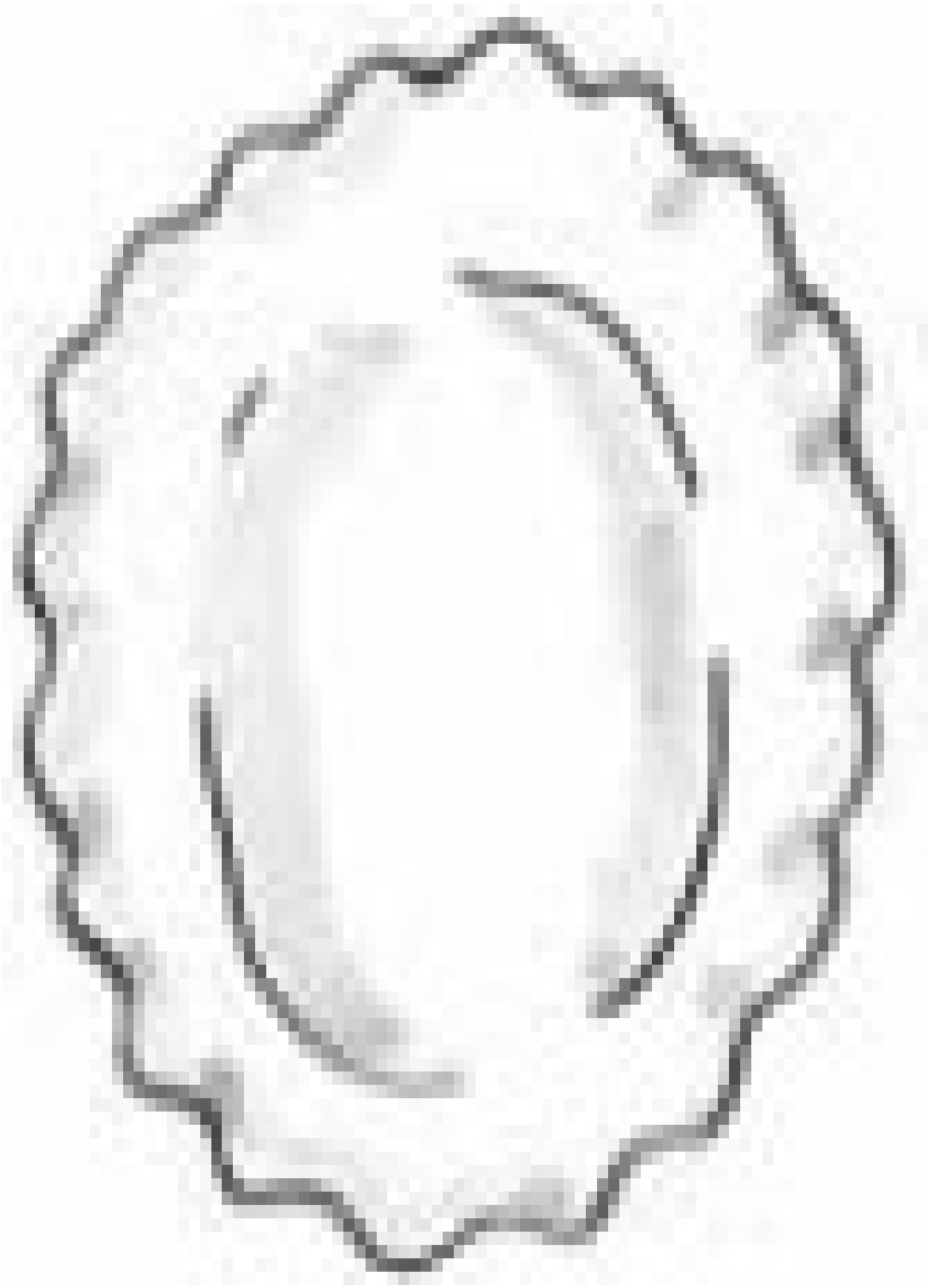
**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Los raviolis de queso mozzarella, albahaca y parmigiano-reggiano se pueden servir con salsa de mantequilla y salvia o con una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: Use solo mozzarella fresca para esta receta y no la rallada más dura. También puedes usar mozzarella de búfala. Siempre asegúrese de que su relleno no esté demasiado húmedo. Si es así, agregue un poco más de Parmigiano-Reggiano para espesarlo.**

# Ravioli tondi de espinacas y ricotta



*Los raviolis tondi son raviolis de aspecto redondo hechos con masa de pasta al huevo. Si se hacen pequeños (alrededor de 1 ½ pulgadas) y se rellenan con rellenos a base de carne, también se conocen como anolini. Prefiero raviolis tondi más grandes, ya que se pueden rellenar con una variedad más amplia de rellenos, como un relleno clásico pero sofisticado de espinacas y ricota, que también se llama di magro, también conocido como sin carne. PARA 4 A 6 RACIONES*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 30 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

Olla, para marchitar las espinacas

Cuchillo, no dentado

tabla de cortar

Bol

Tenedor

máquina de pasta o rodillo

Cortador de pasta redondo o cortador de pizza de 2 ½ pulgadas

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

1 ⅓ libras de espinacas crudas

1 ⅓ tazas de ricota

⅔ taza de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

2 huevos grandes

Una pizca de nuez moscada molida

Sal marina

Pimienta negra recién molida

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

**1. Cortar y lavar las espinacas. Coloque las hojas de espinaca, todavía húmedas del lavado, en una olla. Agrega ⅓ de taza de agua y pon la olla a fuego medio. Cocine durante 2 a 3 minutos, hasta que la espinaca se ablande. Escurre bien y exprime toda el agua.**

**2. Cortar muy finas las espinacas cocidas con un cuchillo y ponerlas en un bol con la ricotta, el parmigiano-reggiano, los huevos y la nuez moscada. Mezcle bien usando un tenedor.**

**3. Sazone con sal marina y pimienta negra recién molida.**

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Con un cortador de pasta redondo, corte círculos de pasta de 2 ½ pulgadas.**

**6. Ponga 1 cucharadita de relleno en la mitad de los círculos de pasta, humedezca ligeramente los bordes con un poco de agua y cubra con la otra mitad de los círculos de pasta. Use un tenedor para presionar bien para sellar.**

**7. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el**

**centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

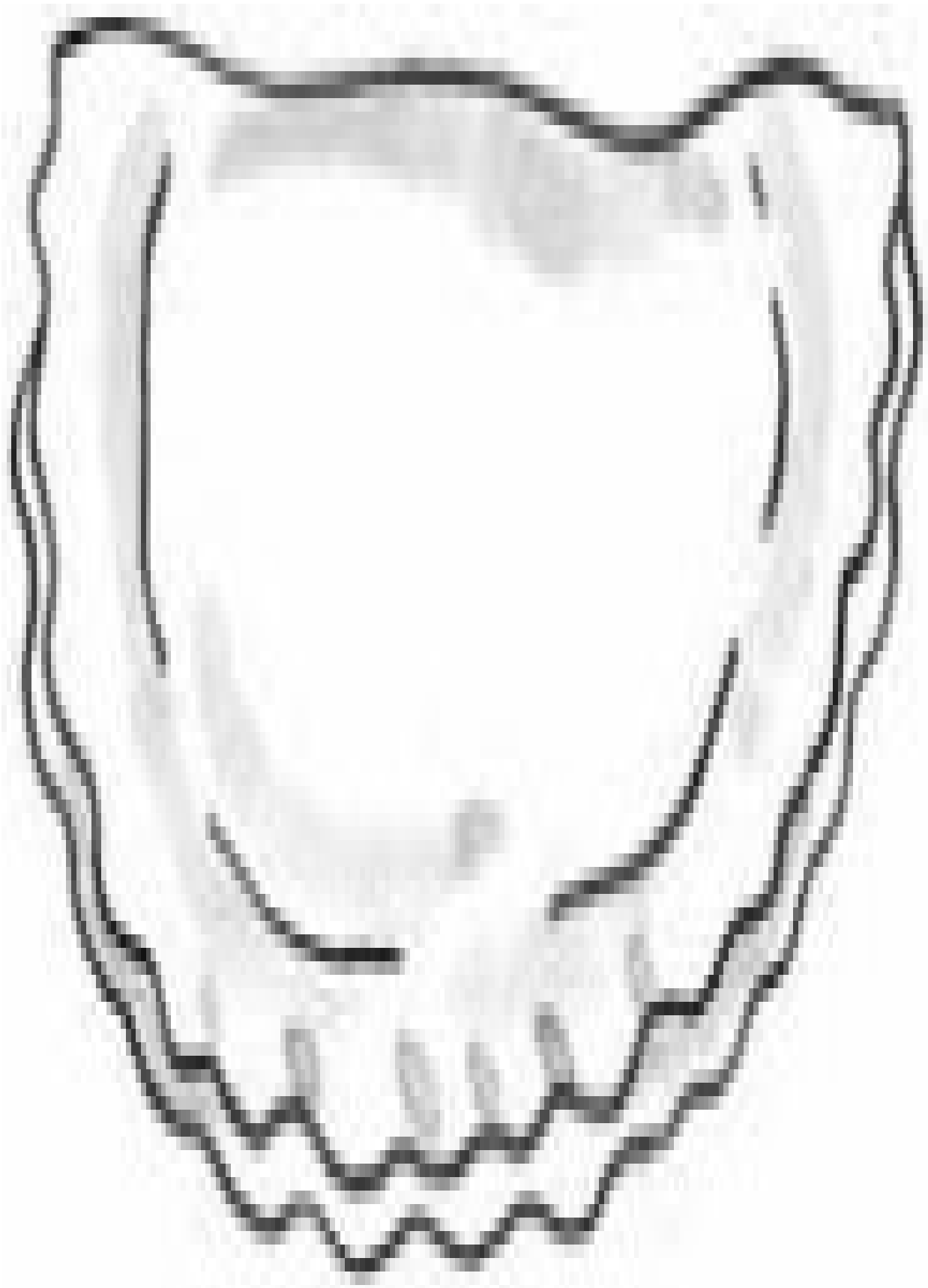
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Los raviolis tondi de espinaca y ricota se pueden servir con salsa de mantequilla y salvia , una salsa simple de tomate y albahaca , salsa cacio e pepe o en caldo de pollo italiano , en este caso puedes cocinar tus ravioles directamente en el caldo.

**CONSEJO: Si desea servir Ravioli Tondi de espinaca y ricotta en caldo de pollo, le sugiero que los haga más pequeños, aproximadamente de 1 a 1 ½ pulgadas, para que puedan caber fácilmente en la cuchara mientras los come.**

# mezzelune de salmón ahumado y ricota



*Mezzelune , que literalmente significa “medias lunas”, son una especie de ravioles con bordes curvos. Hecho con masa de pasta al huevo, el mezzelune combina bien con una variedad de rellenos, especialmente los a base de ricota. La combinación que más me gusta es la de salmón ahumado y ricota: cremosa, delicada y ligeramente ahumada. Esta es una de mis pastas rellenas favoritas para hacer, ya que no toma mucho tiempo darle forma y siempre queda perfecta.*
*PARA 4 A 6 RACIONES*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

Procesador de alimentos

Bol

Tenedor

máquina de pasta o rodillo

Cortador de pasta redondo o cortador de pizza de 2 ½ pulgadas

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

1 libra de queso ricota

½ libra de salmón ahumado, picado en trozos grandes

2 cucharadas de cebollín, picado

Sal marina

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

En un procesador de alimentos, mezcle la ricota y el salmón ahumado hasta que quede cremoso. Transfiera a un tazón, agregue las cebolletas y mezcle bien con un tenedor. Sazonar con sal.

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Haz bolitas del tamaño de una avellana de unos ⅔ de pulgada con el relleno y colócalas en la mitad inferior de la lámina de pasta. Asegúrate de dejar suficiente espacio en el medio, para que puedas cerrar bien tu pasta y cortar las formas semicirculares.**

**6. Moje los lados de la masa con un poco de agua para ayudar a que la pasta se pegue.**

**7. Dobla la otra mitad de la hoja sobre el relleno y presiona bien alrededor. Asegúrate de no dejar burbujas de aire en el interior, o la pasta se abrirá durante la cocción y se saldrá el relleno.**

**8. Usando un cortador redondo de 2 ½ pulgadas o un cortador de pizza, corte la pasta en forma semicircular.**

**9. Retire el exceso de masa y transfiéralo a las bandejas para hornear preparadas.**

**10. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

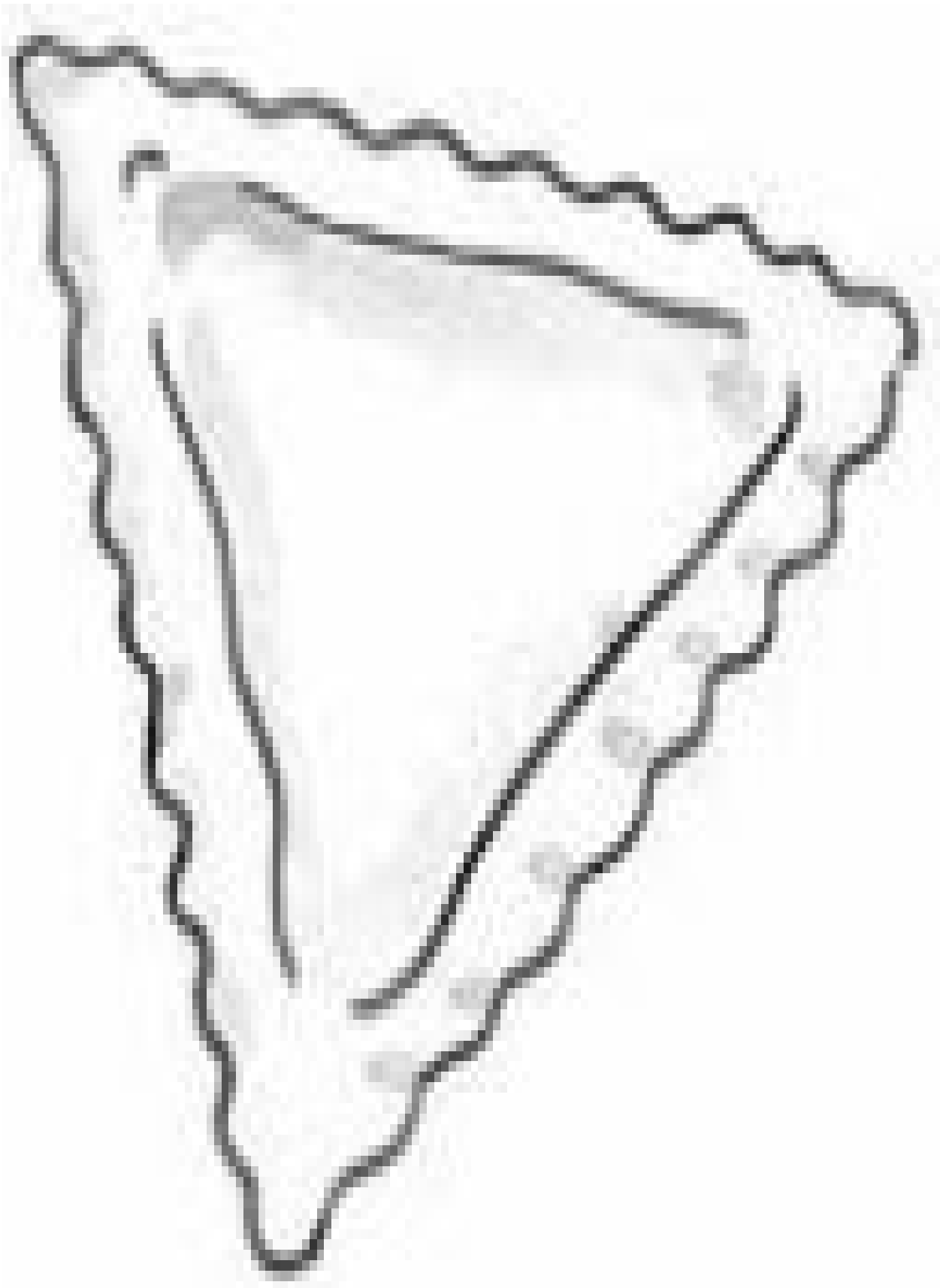
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

El Mezzelune de salmón ahumado y ricota se puede servir con salsa de mantequilla y salvia , salsa de limón o una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: Si quieres, también puedes usar un vaso o un bol pequeño para cortar el entresuelo. De esta manera, puedes hacerlos tan grandes o tan pequeños como quieras.**

# cacio y pepe triangolini



*Los triangolini , como su nombre indica, son ravioles en forma de triángulo hechos con masa de pasta al huevo y una variedad de rellenos. Me gusta llenar el mío con cacio e pepe, que significa "queso y pimienta", una combinación clásica. Normalmente se sirve como salsa para pasta, aquí se ha transformado en relleno, con un poco de creatividad. Prefiero servir estos triangolini con una salsa ligera de mantequilla y salvia para que el relleno brille. PARA 4 A 6 RACIONES*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 20 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

Bol

Tenedor

máquina de pasta o rodillo

Rueda de hojaldre de borde ondulado o cortador de pizza

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

3 tazas de Pecorino Romano, finamente rallado

14 onzas de queso crema

Leche, si es necesario

Sal marina

⅓ cucharada de pimienta negra recién molida

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

Usando un tenedor, mezcle el Pecorino Romano y el queso crema en un tazón hasta que quede cremoso. Agregue un poco de leche, si es necesario, para suavizar la mezcla. Sazone con sal marina y pimienta negra recién molida.

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Con una rueda de hojaldre de borde ondulado, corte cuadrados de pasta de 2 ½ pulgadas.**

**6. Ponga 1 cucharadita de relleno en cada cuadrado de pasta, humedezca ligeramente las esquinas con un poco de agua y ciérrelo por la mitad para formar un triángulo. Presiona bien para sellar.**

**7. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Haga esto para todos los cuadrados, luego extienda un poco más de masa de pasta y continúe hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Cacio e Pepe Triangolini se puede servir con salsa de mantequilla y salvia o una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: Puede usar un tenedor para presionar los bordes hacia abajo al sellar**

**triangolini, especialmente si no está usando una rueda de hojaldre de borde ondulado para cortar los cuadrados de pasta. Esto hará que tu pasta se vea mejor.**

# ravioloni cuadrados de calabaza

Los ravioloni quadrati son raviolis de aspecto cuadrado hechos con masa de pasta al huevo. Son mucho más grandes que los raviolis normales y nunca se sirven en caldo. Se pueden rellenar con muchos rellenos blandos. Este delicado relleno de calabaza va muy bien con esta forma de pasta.
PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 HORAS, MÁS 2 HORAS DE REPOSO PARA EL RELLENO | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

Bandeja de horno, para hornear la calabaza

Bol

Tenedor

Machucador

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

máquina de pasta o rodillo

Rueda de hojaldre de borde ondulado o cortador de pizza

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

2 libras de calabaza pelada y sin semillas, cortada en rodajas de aproximadamente 2 pulgadas de grosor

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 ½ tazas de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

Una pizca de nuez moscada molida

Sal marina

Pan rallado, si es necesario

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

**1. Cepille la calabaza con el aceite y hornéela en un horno precalentado a 350ºF hasta que esté tierna. Cuando esté listo, triture la calabaza. Deja que se enfríe por completo y transfiérelo a un bol.**

**2. Agregue el Parmigiano-Reggiano rallado, la nuez moscada y la sal marina, y mezcle con un tenedor. Si el relleno no mantiene su forma, agrégale un poco de pan rallado hasta que puedas convertirlo en bolas blandas.**

**3. Refrigere por 2 horas antes de usar.**

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Enrolle 2 hojas de pasta.**

**5. Espolvoree su superficie de trabajo con harina y coloque una de sus hojas enrolladas sobre ella.**

**6. Haz bolitas de 2 pulgadas con el relleno y colócalas sobre la lámina de pasta. Asegúrate de dejar un poco de espacio en el medio, para que puedas cerrar bien la pasta.**

**7. Moje los lados de la masa alrededor del relleno con un poco de agua para ayudar a que la pasta se pegue.**

**8. Cubra con la otra hoja de pasta y presione bien alrededor. Asegúrate de no dejar burbujas de aire en el interior, o la pasta se abrirá durante la cocción y se saldrá el relleno.**

**9. Usando una rueda de pastelería de borde ondulado o un cortador de pizza, corte**

**alrededor del relleno en cuadrados de 3 ½ pulgadas y retire el exceso de masa.**

**10. Usa un tenedor para presionar bien los bordes para sellar.**

**11. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**12. Repite los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

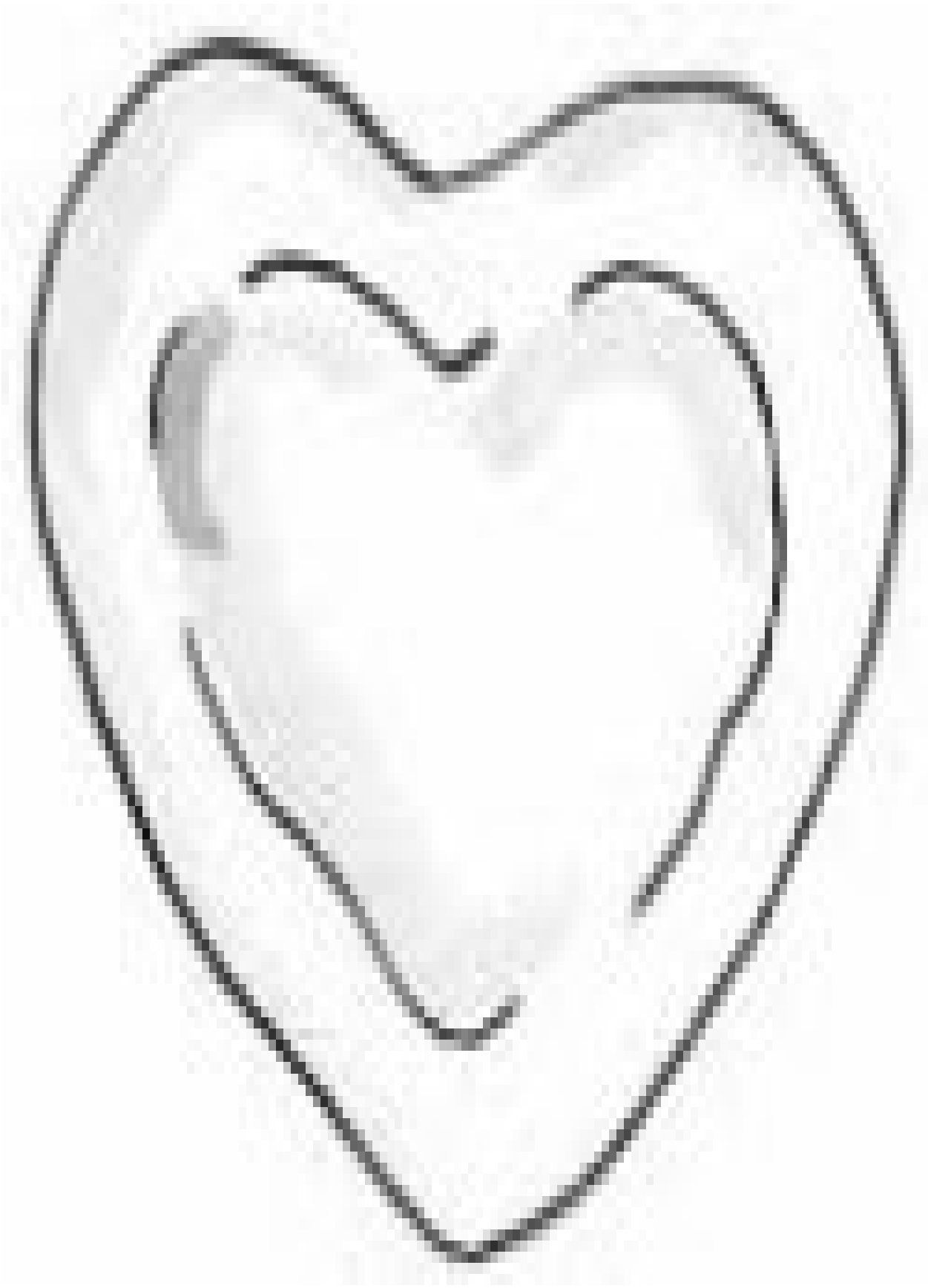
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Los ravioloni quadrati de calabaza se pueden servir con salsa de mantequilla y salvia , salsa de calabaza y salchicha o salsa de limón .

**CONSEJOS: Para obtener mejores resultados de presentación, sirva los Ravioloni Quadrati de Calabaza en un plato llano en lugar de en un tazón de pasta. Dado su tamaño, no puedes servir muchos por persona, y quieres que brillen en el plato.**

# cuori de queso de cabra y cebollino



Los cuori son una especie de raviolis en forma de corazón elaborados con masa de pasta al huevo y rellenos variados. El nombre, apropiadamente, significa "corazones" en italiano. Esta forma no es tradicional y surgió en años más recientes como una forma diferente de dar forma a los ravioles. Me gusta rellenar el mío con queso de cabra y cebollino, un relleno simple con sabores audaces. PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 20 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

Bol

Tenedor

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

máquina de pasta o rodillo

Cortador de galletas en forma de corazón

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

⅔ de libra de queso de cabra tierno

14 onzas de mascarpone

1 ½ tazas de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

3 cucharadas de cebollín picado

Sal marina

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

Con un tenedor, mezcle el queso de cabra, el mascarpone, el Parmigiano-Reggiano y el cebollín picado en un tazón hasta que esté cremoso y bien combinado. Sazone con sal marina.

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Con un cortador de galletas en forma de corazón, corta la pasta.**

**6. Ponga ½ cucharadita de relleno en la mitad de los corazones de pasta, humedezca ligeramente los bordes con un poco de agua y cubra con los corazones de pasta restantes. Use un tenedor para presionar bien los bordes para sellar.**

**7. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

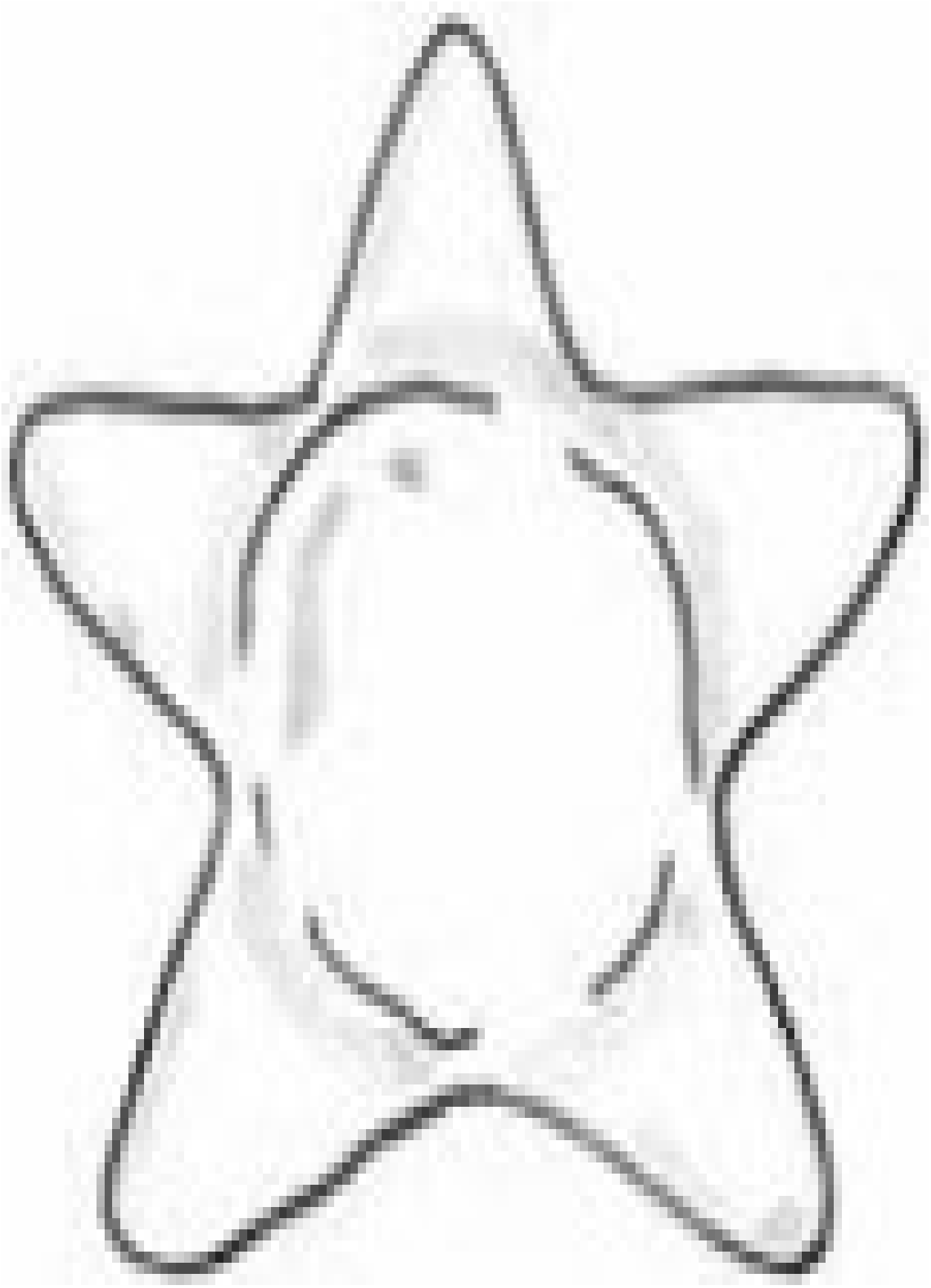
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

El Cuori de Queso de Cabra y Cebollino se puede servir con Salsa de Mantequilla y Salvia , Salsa de Limón , o una simple Salsa de Tomate y Albahaca .

**CONSEJO: Este es el tipo de pasta perfecto para servir a esa persona especial en tu vida. Son un favorito del Día de San Valentín. ¡También son muy populares entre los niños!**

# Stelle de ricota y limon



Stelle son un tipo no tradicional de ravioles en forma de estrella hechos con masa de pasta al huevo y una variedad de rellenos. Se llaman stelle porque la palabra significa "estrellas" en italiano. Es una forma divertida y solo necesitas un cortador de galletas para hacerlo. Normalmente relleno mi stelle con limón y ricotta, pero cualquier relleno suave funcionará bien.
PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 20 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS**

EQUIPO

Bol

Tenedor

máquina de pasta o rodillo

Cortador de galletas en forma de estrella

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

1 libra de queso ricota

Ralladura de 2 limones grandes

2 tazas de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

Leche, si es necesario

Sal marina

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

Con un tenedor, mezcle la ricotta y la ralladura de limón en un tazón hasta que quede cremoso. Agregue el Parmigiano-Reggiano y mezcle bien. Es posible que deba agregar un poco de leche a la mezcla para que quede más suave, dependiendo de qué tan seca esté la ricota. Sazone con sal marina.

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Usando un cortador de galletas en forma de estrella, corte la pasta.**

**6. Ponga ½ cucharadita de relleno en la mitad de las estrellas de pasta, humedezca ligeramente los bordes con un poco de agua y cubra con las estrellas de pasta restantes. Use sus dedos para presionar bien para sellar.**

**7. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 2 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

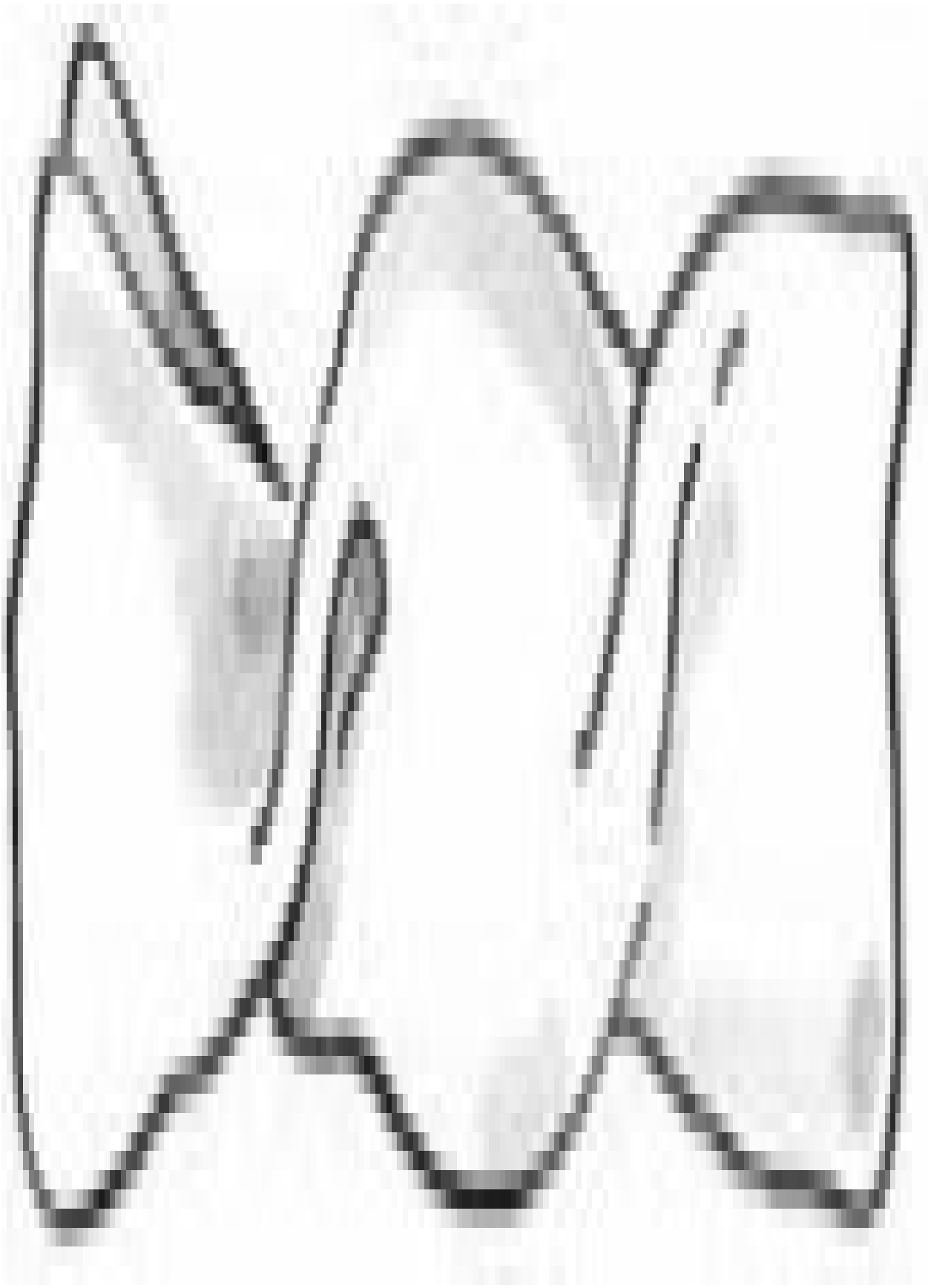
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Stelle de limón y ricota se puede servir con salsa de mantequilla y salvia , salsa de limón o una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: Este es el tipo de pasta perfecto para servir durante las vacaciones de invierno. ¡Los niños lo amarán!**

# caramelle de gambas y puerros



Caramelle es una forma más reciente de pasta rellena hecha con masa de pasta al huevo. Parecidos a dulces envueltos, los caramelos son muy populares entre los niños, y la mejor parte es que son muy fáciles de hacer, por lo que puede involucrar a los niños en el proceso de modelado. Me gusta rellenar caramelle con un relleno grueso pero delicado de gambas y puerros.
PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 40 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 3 A 4 MINUTOS**

EQUIPO

tabla de cortar

Cuchillo, no dentado

Sartén, para cocer el relleno

Bol

Tenedor

máquina de pasta o rodillo

Rueda de hojaldre de borde ondulado o cortador de pizza

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 puerro, finamente rebanado

1 libra de gambas peladas y desvenadas, picadas

Sal marina

Pimienta negra recién molida

¼ taza de pan rallado, más adicional si es necesario

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

**1. Caliente el aceite de oliva en la sartén a fuego medio-bajo. Agregue el puerro y saltee durante 2 a 3 minutos, o hasta que el puerro esté tierno. Añadir las gambas y saltear durante un par de minutos. Mezclar bien. Asegúrate de que la mezcla esté lo más seca posible. Sazone con sal marina y pimienta negra recién molida. Pasar a un bol y dejar enfriar por completo.**

**2. Agregue suficiente pan rallado para unir los ingredientes y hacer que el relleno quede lo más seco posible. Mezclar bien con un tenedor.**

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Con una rueda de masa de borde ondulado o un cortador de pizza, corte rectángulos de pasta de 3 por 4 pulgadas.**

**6. Ponga aproximadamente 1 ½ cucharaditas de relleno en el centro de cada rectángulo y humedezca ligeramente los bordes con un poco de agua.**

**7. Enrolla la pasta por su lado más largo, luego retuerce los bordes como si estuvieras envolviendo un caramelo.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante 3 a 4 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el**

**centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

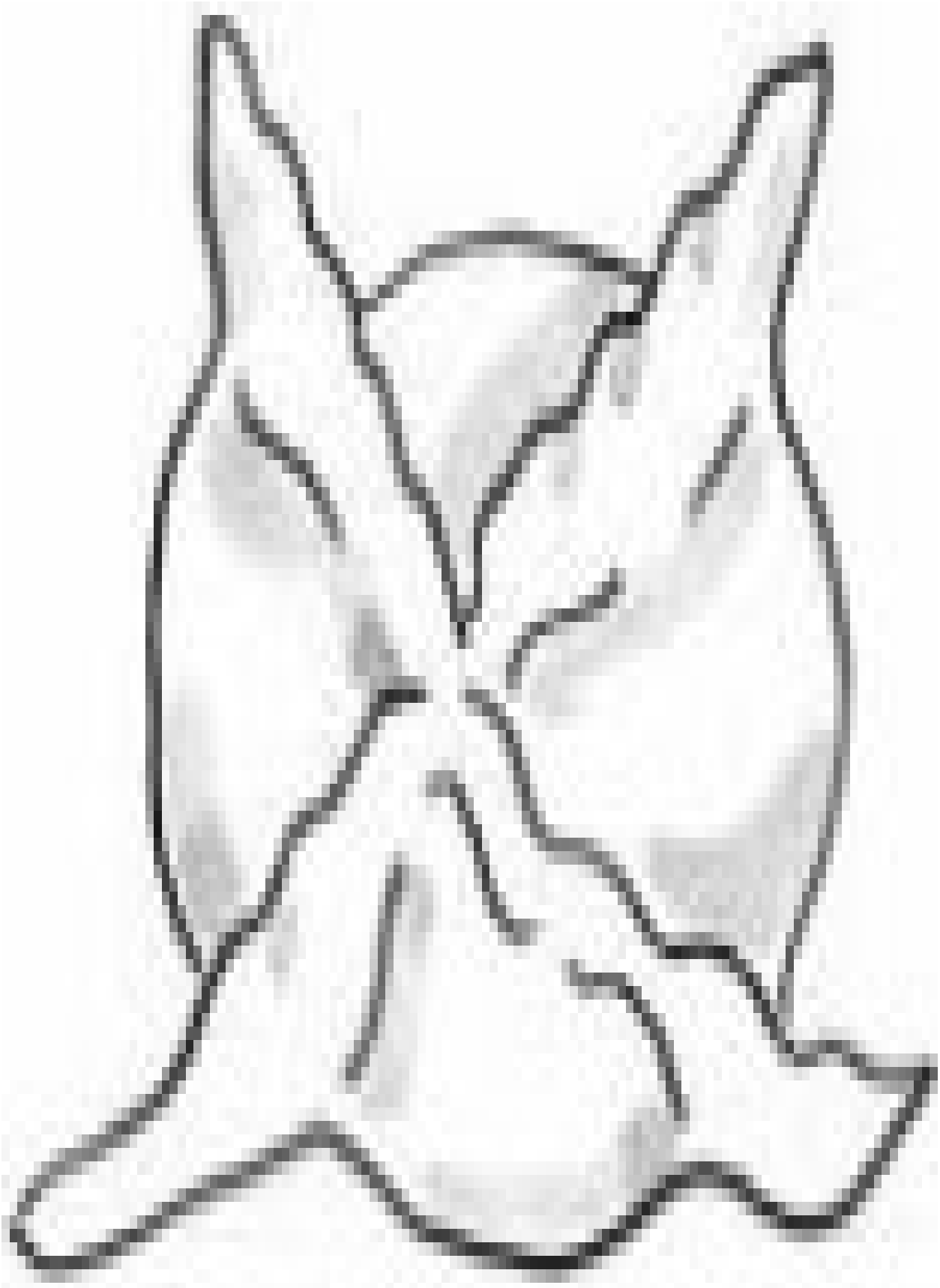
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Caramelle de gambas y puerros se puede servir con salsa de mantequilla y salvia , salsa de limón o una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: asegúrese de probar el caramelo antes de retirarlos del fuego, ya que la pasta se dobla sobre sí misma y puede requerir un poco más de tiempo de cocción.**

# parmigiano-reggiano fagottini



Los fagottini son un tipo más moderno de pasta rellena hecha con masa de pasta al huevo y una variedad de rellenos, pero mi versión favorita está hecha con un relleno simple de Parmigiano-Reggiano. También varían en tamaño y se pueden servir en caldo de pollo o con otras salsas para pasta. La forma de Fagottini se asemeja a pequeños paquetes, tal como sugiere su nombre. De hecho, fagottini es el término italiano para "bolsitas". PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 40 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 3 MINUTOS**

EQUIPO

Bol

Tenedor

máquina de pasta o rodillo

Rueda de hojaldre de borde ondulado o cortador de pizza

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

3 tazas de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

2 huevos grandes

Una pizca de nuez moscada molida

Sal marina

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

1 huevo grande, ligeramente batido

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

Con un tenedor, mezcle el Parmigiano-Reggiano finamente rallado, los huevos y la nuez moscada en un tazón. Sazone con sal marina.

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Corte cuadrados de 1 ½ pulgadas (para fagottini de sopa) o cuadrados de 2 ½ pulgadas (para cualquier otra salsa). Pintarlas con un poco de huevo ligeramente batido.**

**6. Ponga ¼ de cucharadita escasa de relleno en cada cuadrado pequeño de pasta y ½ cucharadita escasa de relleno en cada cuadrado grande de pasta. Ciérralo doblando y uniendo los lados hacia el centro, formando un paquetito. Presiona bien para sellar.**

**7. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**8. Haga esto para todos los cuadrados, luego extienda un poco más de masa de pasta y continúe hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 3 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

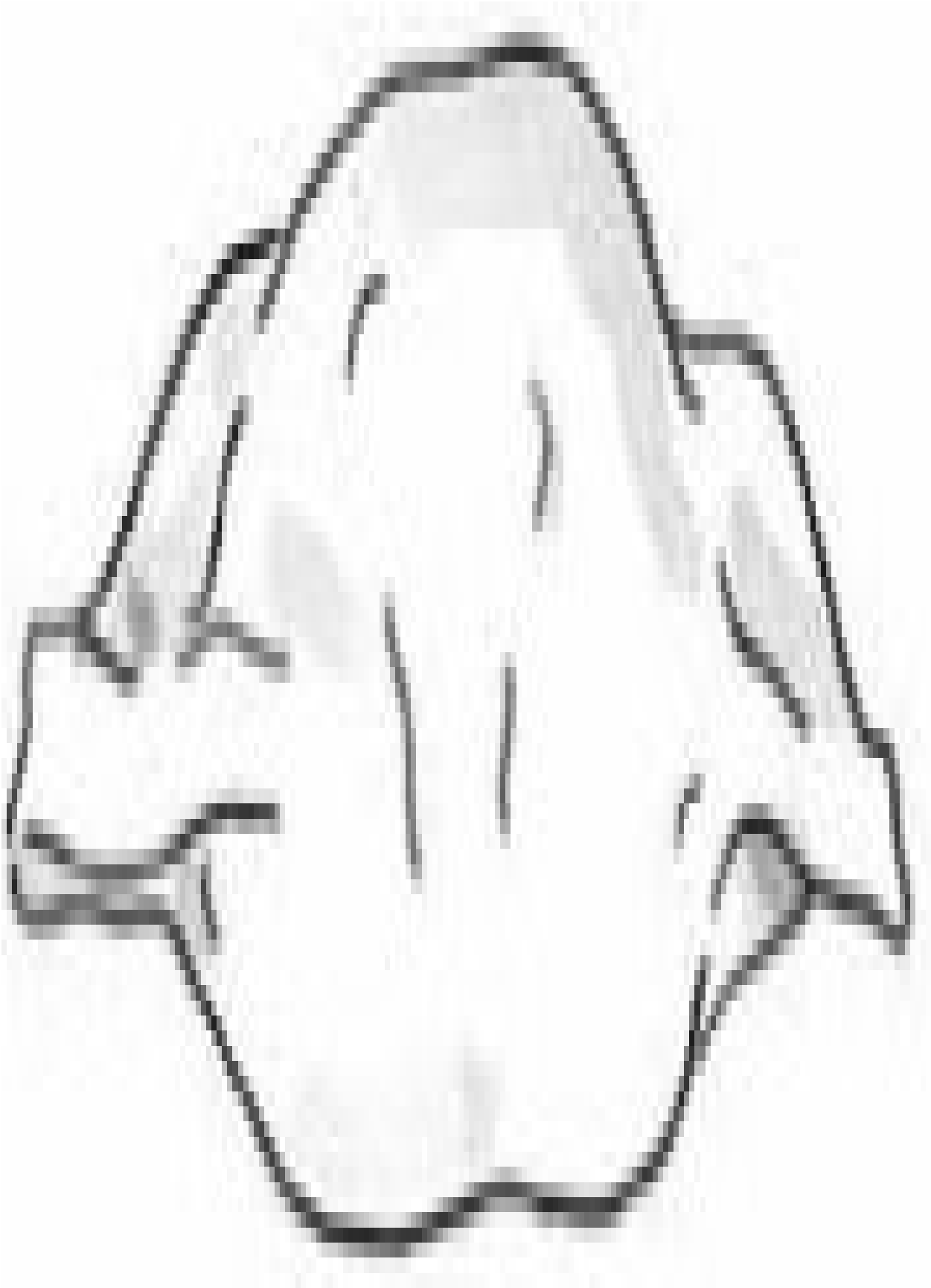
## plantear sugerencias

Los Fagottini de Parmigiano-Reggiano se pueden servir con Salsa de Mantequilla y Salvia , con una Salsa de Tomate y Albahaca simple , o en Caldo de Pollo Italiano —en este caso se pueden cocinar los fagottini directamente en el caldo.

**CONSEJO: use un huevo batido para cepillar los cuadrados de pasta para ayudar a sellar**

**los fagottini correctamente y asegurarse de que no se abran mientras se cocinan.**

# casoncelli alla bergamasca



Esta es la pasta rellena tradicional de la ciudad de Bérgamo, en el norte de Italia, no lejos de Milán. Bérgamo es una ciudad muy antigua que se remonta a la época celta. Los casoncelli (o casonsèi como se les llama en el dialecto local) tienen una forma muy particular. Se rellenan tradicionalmente con ingredientes locales económicos, como salchichas, pan rallado, perejil, huevos y ajo. En los tiempos modernos, se agregaron queso y algunos otros ingredientes "nobles", convirtiendo un plato simple en una comida deliciosa. PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 20 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 A 3 MINUTOS**

EQUIPO

Procesador de alimentos

Bol

Tenedor

máquina de pasta o rodillo

Cortador de pasta redondo o cortador de pizza de 2 ½ pulgadas

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

12 onzas de salchicha de cerdo italiana, sin envoltura, picada

6 onzas de mortadela

2 dientes de ajo

1 huevo grande

3 cucharadas de perejil de hoja plana picado

1 ½ tazas de pan rallado

5 cucharadas de leche

¾ taza de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

Sal marina

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart , enrollada

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

**1. En un procesador de alimentos, combine la salchicha, la mortadela, el ajo, el huevo y el perejil, y procese hasta que se combinen. Agregue las migas de pan y procese nuevamente para combinar.**

**2. Transfiera la mezcla de carne a un tazón, agregue la leche y el Parmigiano-Reggiano rallado, y mezcle con un tenedor. Sazone con sal marina.**

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Hacer bolitas con el relleno (más o menos del tamaño de una avellana) y colocarlas en la mitad inferior de la lámina de pasta. Asegúrate de dejar un poco de espacio en el medio, para que puedas cerrar bien la pasta.**

**6. Moje los lados de la masa con un poco de agua para ayudar a que la pasta se pegue.**

**7. Dobla la otra mitad de la hoja sobre el relleno y presiona bien alrededor. Asegúrate de no dejar burbujas de aire en el interior, o la pasta se abrirá durante la cocción y se saldrá el relleno.**

**8. Con un cortador redondo de 2 ½ pulgadas o un cortador de pizza, corte la pasta en forma semicircular, como si estuviera haciendo mezzelune.**

**9. Poner la mezzaluna de pie sobre el lado redondo. Coloque su dedo índice en el centro de la mezzaluna y presione con cuidado hacia abajo. Pellizque los lados y empújelos suavemente hacia el centro para formar casoncelli.**

**10. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**11. Repite los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante 2 a 3 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

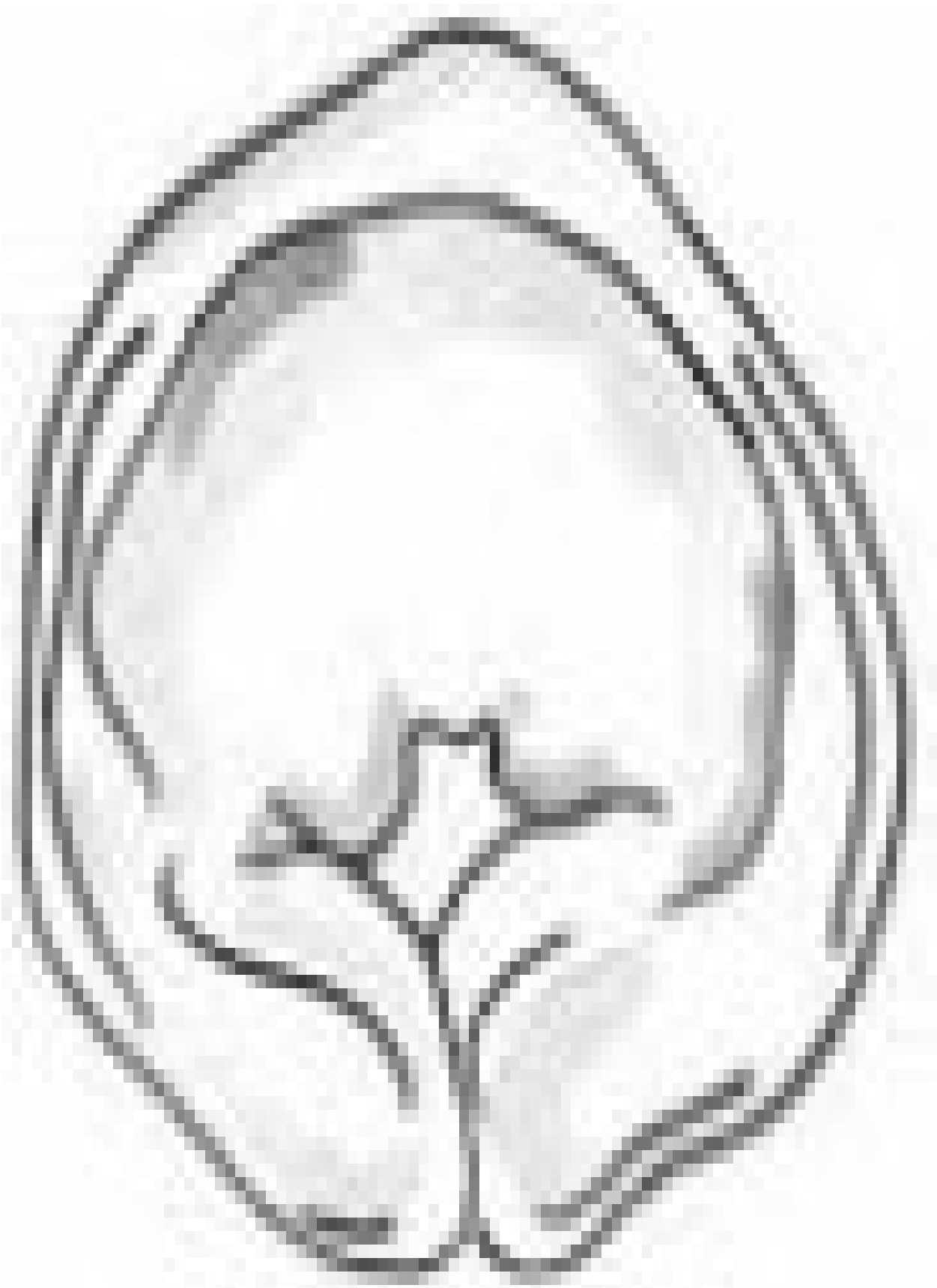
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Casoncelli alla Bergamasca se puede servir con salsa de mantequilla y salvia , salsa bucaiola o una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: Use solo salchichas de cerdo puras para obtener mejores resultados. Cuando haga casoncelli, use una salchicha que no contenga semillas de hinojo, que tienen un sabor demasiado fuerte y no funcionan bien en este relleno.**

# cappelletti romagnoli



Los cappelletti son una especie de pasta rellena de carne, queso o verduras y doblada para parecerse a pequeños sombreros con visera; la palabra cappelletti significa literalmente "pequeños sombreros". Los cappelletti provienen de la región de Emilia-Romaña y se pueden hacer pequeños para comer en caldo de pollo o un poco más grandes para comer con otras salsas. La receta tradicional requiere capón en el relleno, pero el pavo o el pollo funcionan igual de bien.
PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 HORAS Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 4 A 5 MINUTOS**

EQUIPO

Sartén, para cocer la carne

Cuchillo, no dentado

tabla de cortar

Bol

máquina de pasta o rodillo

Cortador de pasta redondo o cortador de pizza de 1 ½ o 2 ½ pulgadas

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

2 cucharadas de mantequilla sin sal

7 onzas de pechuga de pavo o pollo, picada en trozos grandes

8 onzas de ricota

1 taza de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

1 huevo grande más 1 yema de huevo grande

Ralladura finamente rallada de ½ limón (opcional)

Una pizca de nuez moscada molida

Sal marina

Pimienta negra recién molida

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

**1. Caliente la mantequilla en una sartén a fuego medio-alto hasta que se derrita. Agregue la pechuga de pavo o pollo y saltee hasta que esté bien cocida, aproximadamente 5 minutos. Retire del fuego, sazone con sal y deje enfriar.**

**2. Corta la carne cocida lo más finamente que puedas con un cuchillo afilado y transfiérela a un tazón.**

**3. Agregue la ricotta, el parmigiano-reggiano finamente rallado, el huevo, la yema de huevo, la ralladura de limón y la nuez moscada, y mezcle a mano. Sazone con sal y pimienta.**

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Con un cortador de pasta redondo, corte círculos de pasta de 1 ½ pulgadas (para sopa cappelletti) o círculos de pasta de 2 ½ pulgadas (para cualquier otra salsa).**

**6. Ponga apenas ¼ de cucharadita de relleno en cada ronda pequeña de pasta o apenas ½ cucharadita de relleno en cada ronda grande de pasta. Humedezca ligeramente las esquinas con un poco de agua y cierre la ronda por la mitad para hacer una forma de media luna.**

**7. Recoge la forma de media luna y sujétala por las esquinas con las dos manos. Junta las dos esquinas opuestas y presiona para sellarlas. El borde redondeado se levantará un poco**

**para darle a la pasta su forma característica.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Haga esto para todas las rondas de pasta, luego extienda un poco más de masa de pasta y continúe hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante 4 a 5 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

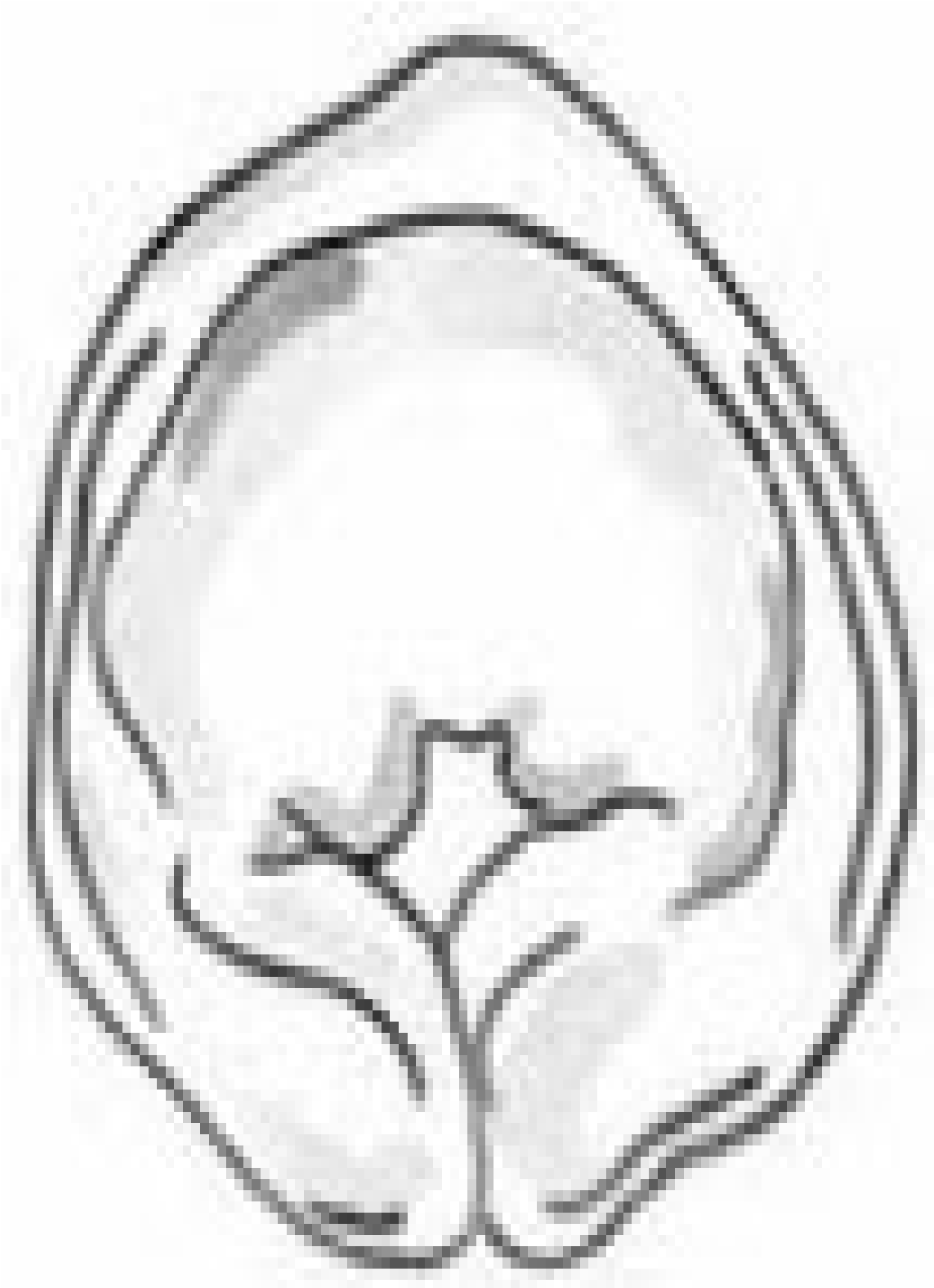
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Los Cappelletti Romagnoli se pueden servir con Ragù alla Bolognese , Salsa de Mantequilla y Salvia , una Salsa de Tomate y Albahaca simple o en Caldo de Pollo Italiano —en este caso se pueden cocinar cappelletti directamente en el caldo.

**CONSEJO: La ralladura de limón en esta receta es opcional. De hecho, no todas las recetas tradicionales lo requieren, pero me gusta el toque de frescura que le da al relleno.**

# Cappellacci de patata, salchicha y champiñones



Los cappellacci son mucho más grandes que los cappelletti, y aunque los cappelletti generalmente se rellenan con carne y se sirven en caldo, los cappellacci se pueden rellenar con rellenos más suaves, como este delicioso relleno de papa, salchicha y champiñones. El término cappellaccio significa “sombrero grande y viejo”, y esta pasta rellena es otro plato tradicional de la región de Emilia-Romaña. PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 HORAS Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 4 A 5 MINUTOS**

EQUIPO

Sartén, para cocer el relleno

Procesador de alimentos

Bol

máquina de pasta o rodillo

cortador de pasta redondo o cortador de pizza de 5 pulgadas

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

2 dientes de ajo, partidos por la mitad

⅔ de libra de champiñones (porcini, rebozuelos o cremini frescos funcionan mejor), limpios y rebanados

¾ libra de salchicha de cerdo italiana, sin envoltura, picada

⅓ taza de vino blanco

Sal marina

2 cucharadas de perejil de hoja plana picado

1 libra de papas, hervidas y picadas

1 taza de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

**1. Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto. Agregue el ajo y saltee durante aproximadamente un minuto. Agregue los champiñones en rodajas y mezcle bien. Agregue la salchicha picada y saltee hasta que se dore.**

**2. Agregue el vino blanco y sazone con sal marina. En cuanto se evapore el alcohol del vino, añadimos el perejil picado y retiramos la cacerola del fuego.**

**3. Ponga esta mezcla en un procesador de alimentos, agregue las papas hervidas y mezcle aproximadamente.**

**4. Transfiera a un tazón, agregue el Parmigiano-Reggiano finamente rallado y mezcle con un tenedor. Ajuste la sal si es necesario. Dejar enfriar por completo.**

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Con un cortador de pasta redondo, corte círculos de pasta de 5 pulgadas.**

**6. Ponga aproximadamente 1 cucharada de relleno en cada ronda de pasta, humedezca ligeramente las esquinas con un poco de agua y cierre la ronda por la mitad para formar una media luna.**

**7. Recoge la forma de media luna y sujétala por las esquinas con las dos manos. Junta las dos esquinas opuestas y presiona para sellarlas. El borde redondeado se levantará un poco para darle a la pasta su forma característica.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Haga esto para todas las rondas de pasta, luego extienda un poco más de masa de pasta y continúe hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante 4 a 5 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Los cappellacci de patata, salchicha y champiñones se pueden servir con salsa de mantequilla y salvia , salsa bucaiola o una simple salsa de tomate y albahaca .

**CONSEJO: Sirve solo 4 o 5 cappellacci por persona ya que son muy grandes. Asegúrese de mantener la masa cubierta con una envoltura de plástico en todo momento mientras no trabaje con ella para evitar que se seque.**

# tortellini a la boloñesa



Los tortellini son una especie de pasta rellena originaria de la región de Emilia-Romaña. Las versiones de Módena y Bolonia son particularmente famosas, y ambas usan un relleno similar hecho de carne de cerdo, prosciutto, mortadela y Parmigiano-Reggiano, todos productos locales. También se pueden rellenar con un relleno simple de Parmigiano-Reggiano para una opción vegetariana. La forma de los tortellini se asemeja a un ombligo, por lo que también se les conoce como “el ombligo de Venus”. PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 HORAS | TIEMPO DE COCCIÓN: 4 A 5 MINUTOS**

EQUIPO

Procesador de alimentos

Bol mediano

máquina de pasta o rodillo

Rueda de hojaldre de borde ondulado o cortador de pizza

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

6 onzas de lomo de cerdo, picado en trozos pequeños

3 ½ onzas de mortadela

3 ½ onzas de prosciutto italiano (preferiblemente Prosciutto di Parma)

1 taza de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

2 huevos grandes

Una pizca de nuez moscada molida

Sal marina

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

**1. En un procesador de alimentos, mezcle el lomo de cerdo, la mortadela y el prosciutto hasta que se combinen.**

**2. En un tazón mediano, combine la mezcla de carne con el Parmigiano-Reggiano rallado, los huevos y la nuez moscada, y mezcle a mano.**

**3. Sazone con sal marina.**

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la hoja de pasta se alarga demasiado, puedes cortarla por la mitad.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Con una rueda de hojaldre de borde ondulado o un cortador de pizza, corte cuadrados de 1 ½ pulgadas (para tortellini de sopa) o cuadrados de 2 ½ pulgadas (para cualquier otra salsa).**

**6. Ponga ¼ de cucharadita escasa de relleno en cada cuadrado pequeño de pasta y ½ cucharadita escasa de relleno en cada cuadrado grande de pasta. Humedezca ligeramente las esquinas con un poco de agua y cierre el cuadrado por la mitad para formar un triángulo.**

**7. Junte las dos esquinas opuestas envolviéndolas alrededor de su dedo índice y presione los bordes inferiores para sellarlos. La esquina restante también se levantará un poco, dándole al tortellino su forma característica.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Haga esto para todos los cuadrados, luego extienda un poco más de masa de pasta y continúe hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante 4 a 5 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el**

**centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

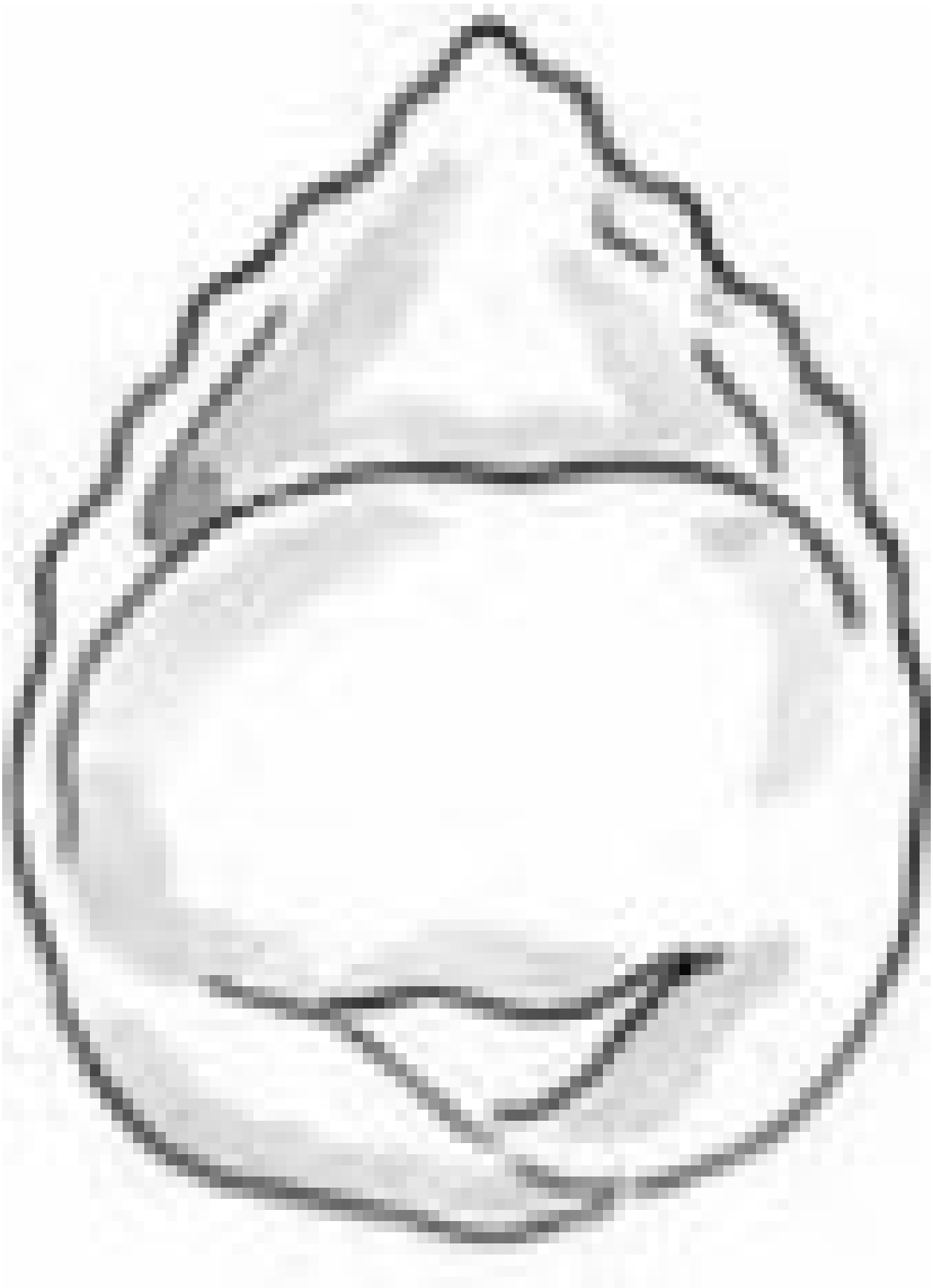
**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Los Tortellini Bolognesi se sirven tradicionalmente con Ragù alla Bolognese , ya que ambos son platos de Bolonia. Sin embargo, también se pueden servir con Salsa de Mantequilla y Salvia , con una simple Salsa de Tomate y Albahaca , o en Caldo de Pollo a la Italiana —en este caso puedes cocinar los tortellini directamente en el caldo.

**CONSEJO: Estirar solo un pequeño trozo de masa a la vez ya que la pasta se seca muy rápido, lo que hará que darles forma a los tortellini sea realmente difícil. Mantenga la masa cubierta con una envoltura de plástico en todo momento, incluso los cuadrados listos para rellenar, a menos que esté trabajando con ella.**

# tortelloni de nuez y gorgonzola



Los tortellini son una versión mucho más grande de los tortellini. Mientras que los tortellini se rellenan tradicionalmente con un relleno a base de carne, los tortelloni se rellenan mejor con un relleno más suave, ya que tendrás que cortarlos para comerlos. Mi relleno de tortelloni favorito es el de nuez y Gorgonzola: rico y cremoso, pero algo crujiente. Este es un relleno muy fácil que se puede preparar en 5 minutos. PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 40 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 4 A 5 MINUTOS**

EQUIPO

Bol mediano

Tenedor

máquina de pasta o rodillo

Rueda de hojaldre de borde ondulado o cortador de pizza

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

1 libra de Gorgonzola

9 onzas de mascarpone

1 ½ tazas de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

½ taza de nueces picadas

Sal marina

PARA LAS PASTAS

00 o harina para todo uso, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de huevo Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

En un tazón mediano, mezcle el Gorgonzola, el mascarpone, el Parmigiano-Reggiano y las nueces con un tenedor hasta que estén bien combinados. Sazonar con sal.

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina 00 o para todo uso.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta al huevo preparada a través de la máquina, ajustando la configuración, hasta la configuración #8. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. Hacer la masa lo más fina y uniforme posible.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Con una rueda de pastelería de borde ondulado o un cortador de pizza, corte cuadrados de 4 pulgadas.**

**6. Ponga aproximadamente ¾ de cucharada de relleno en cada cuadrado de pasta, humedezca ligeramente las esquinas con un poco de agua y cierre el cuadrado por la mitad para formar un triángulo.**

**7. Junte las dos esquinas opuestas envolviéndolas alrededor de sus dedos índice y medio, y presione los bordes inferiores para sellarlos. La esquina restante también se levantará un poco, dando al tortellone su forma característica.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Haga esto para todos los cuadrados, luego extienda un poco más de masa de pasta y continúe hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante 4 a 5 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

## plantear sugerencias

Los Tortelloni de Nuez y Gorgonzola se pueden servir con Salsa de Mantequilla y Salvia o Salsa

de Nueces .

**CONSEJO: Sirve solo 5 o 6 tortelloni por persona ya que son muy grandes y llenan bastante. Espolvorea con un poco de Parmigiano-Reggiano finamente rallado para darle más sabor.**

# culurgiones all'ogliastrina



Los culurgiones all'Ogliastrina son bolsitas de masa rellena tradicionales de Cerdeña. Culurgiones significa “pequeños paquetes”, lo que describe con precisión estos paquetes de alegría. Ogliastrina proviene de Ogliastra, la zona este de Cerdeña de donde es originaria esta pasta rellena. Su forma se asemeja a una espiga de trigo, ya que Cerdeña es una zona agrícola. Tradicionalmente se elaboran con masa de trigo duro y se rellenan con un relleno a base de patata y Pecorino. Los culurgiones son probablemente la forma de pasta más difícil de este libro, pero a medida que haga más culurgiones, encontrará que el proceso es mucho más fácil. Todo lo que se necesita es un poco de práctica. PARA 4 A 6 RACIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 HORAS, MÁS 16 HORAS PARA INFUSIÓN DEL ACEITE Y REPOSO DEL RELLENO | TIEMPO DE COCCIÓN: 3 MINUTOS**

EQUIPO

Taza pequeña

Bol

Tenedor

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

máquina de pasta o rodillo

Cortador de pasta redondo de 3 pulgadas

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara ranurada, para escurrir la pasta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

¼ de taza más 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

2 dientes de ajo, partidos por la mitad

1 ½ libras de papas rojizas, hervidas

y puré

15 hojas de menta, finamente picadas

2 tazas de Pecorino Romano finamente rallado

Sal marina

PARA LAS PASTAS

Harina de trigo duro, para espolvorear

1 lote de masa de pasta de trigo duro Know-by-Heart

Sal marina, para cocer la pasta

PARA HACER EL RELLENO

**1. Por la mañana, ponga el ajo en el aceite de oliva en una taza pequeña. Tapar y reservar, para que el ajo infusione el aceite.**

**2. Por la noche, mezcle el puré de papas, la menta y el Pecorino Romano. Deseche el ajo y agregue el aceite infundido con ajo a la mezcla de papas. Sazone con sal marina.**

**3. Refrigera por 8 horas o toda la noche, para que el relleno espese un poco.**

PARA HACER LA PASTA

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina de trigo duro.**

**2. Enrolle la masa (ver aquí pág. 38) y pase la hoja de pasta a través de la máquina como lo haría con la pasta al huevo, ajustando la configuración, hasta la configuración #7. Si la lámina de pasta se hace demasiado larga, puedes cortarla por la mitad con un cuchillo.**

**3. También puedes hacer esto con un rodillo. La masa tiene que ser bastante fina y uniforme.**

**4. Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y coloca tu masa enrollada sobre ella.**

**5. Con un cortador de pasta redondo, corte círculos de pasta de 3 pulgadas.**

**6. Coloque 1 cucharada escasa de relleno en el medio de cada círculo.**

**7. Coloque el círculo entre el pulgar y el índice. Dobla la pasta alrededor del relleno para que parezca un taco. Pellizque un extremo del "taco" (alrededor de ⅓ de pulgada) y dóblelo sobre un lado de la costura y pellizque nuevamente. Luego toma ese pellizco y dóblalo sobre el otro lado de la costura, superponiéndolo al primero, de modo que la costura parezca una trenza. Continúe pellizcando hacia los lados alternos hasta llegar al otro extremo del taco de pasta. Al llegar al final, pellizca la pieza final para asegurarte de que no se escape ningún relleno.**

**8. Transfiera a las bandejas para hornear preparadas.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

PARA COCINAR LA PASTA

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine la pasta durante unos 3 minutos, o hasta que esté al dente. Para probar esto, retira un trozo de pasta de la olla y dale un mordisco. Debe estar cocido, pero aun ligeramente firme en el centro.**

**2. Cuando la pasta esté lista, retírela con una espumadera y sacuda suavemente el exceso de agua.**

**3. Sirva inmediatamente con la salsa de su preferencia.**

**plantear sugerencias**

Los culurgiones all'Ogliastrina se suelen servir con una sencilla salsa de tomate y albahaca , que complementa muy bien el relleno de patata y pecorino. También puedes servirlos con Salsa de Mantequilla y Salvia o Salsa Arrabbiata .

**CONSEJO: Para que la masa sea un poco más maleable, puede agregar de 1 a 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a la receta básica de masa de trigo duro. Esto hará que darle forma a los culurgiones sea un poco más fácil.**



GNOCCHI DE CALABAZA CON SALSA DE MANTEQUILLA Y SALVIA

# Capítulo 7

## GNOCCHI Y GNUDI

LOS GNOCCHI SON PROBABLEMENTE el tipo de pasta casera más común en Italia. No hay región que no tenga una receta particular de ñoquis. De hecho, son tan populares que “ Giovedì, ñoquis ” —los jueves comemos ñoquis— es un dicho muy común en Italia. La razón es que Italia es históricamente un país católico, y la gente solía comer comidas ligeras o incluso ayunar los viernes, ¡lo que los haría festejar y comer más los jueves! Sin embargo, no importa cuándo los comas, ¡los ñoquis siguen siendo una delicia para chuparse los dedos!

Aunque los ñoquis más famosos están hechos con patatas, puedes hacerlos con una gran variedad de ingredientes: brócoli, harina de castañas, calabaza, calabaza, sémola ¡e incluso pan! Los ñoquis se pueden hacer con muy poca harina, estos se llaman gnudi y son mucho más suaves que los ñoquis normales, ya que están hechos principalmente de ricota y espinacas.

# ñoquis de ricota

Me encanta la textura suave y sedosa y el sabor a queso de los ñoquis de ricotta. Los descubrí hace solo unos años, pero se han convertido en los favoritos de la familia. También son más rápidos de hacer que los ñoquis de patata normales, ya que no es necesario hervir las patatas para hacer la masa. También encuentro que esta masa específica es más indulgente, por lo que esta es una buena receta para comenzar si recién está aprendiendo a hacer ñoquis. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 A 2 MINUTOS**

EQUIPO

batidora de pie (opcional)

Tabla de ñoquis (opcional)

Tazón grande

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Cuchara de madera, para revolver los ñoquis

Olla grande, para cocer los ñoquis

Cuchara ranurada, para escurrir los ñoquis

INGREDIENTES

1 ½ tazas de harina para todo uso, y más para espolvorear (es posible que necesite un poco más o un poco menos dependiendo de qué tan húmeda esté la ricota)

1 ¼ tazas de queso ricotta, puesto en un colador para escurrir durante aproximadamente 2 horas

1 huevo grande

¾ taza de Parmigiano-Reggiano finamente rallado

1 cucharadita de sal marina, y un poco más para cocinar los ñoquis

PARA HACER LOS ÑOQUIS

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina para todo uso.**

**2. Ponga la ricota, el huevo, el Parmigiano-Reggiano y la sal marina en un tazón grande.**

**3. Agregue lentamente la harina y comience a amasar. Puede que tengas que añadir un poco más de harina. La masa está lista cuando no se pega a las manos, pero sigue siendo suave y maleable.**

**4. Para ahorrar tiempo, puede hacerlo con una batidora de pie. Coloque todos los ingredientes juntos en el tazón de la batidora equipada con el accesorio de paleta y amase hasta que se mezclen. Si la masa está pegajosa, agregue un poco más de harina y amase a mano hasta que quede suave y flexible. La masa está lista cuando no se pega a las manos.**

**5. Divida la masa en 8 a 10 bolas. Enrolle cada bola de masa en una cuerda de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**6. Corte las cuerdas de masa en trozos de 1 pulgada y colóquelos en las bandejas para hornear preparadas. Si lo desea, puede darles a los ñoquis su forma tradicional haciéndolos rodar sobre los dientes de un tenedor (o sobre la tabla de ñoquis) mientras los presiona con el pulgar.**

**7. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**8. Deje reposar los ñoquis durante 15 minutos antes de cocinarlos.**

PARA COCINAR LOS ÑOQUIS

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal (ver aquí pág. 66) y cocine los ñoquis en el agua hirviendo, tal como cocinaría pasta.**

**2. Los ñoquis estarán listos en cuanto empiecen a flotar. Esto tomará de 1 a 2 minutos.**

**3. Retire los ñoquis del agua con una espumadera.**

**4. Según la salsa que elija para servir, puede saltear los ñoquis en la olla con la salsa durante uno o dos minutos, o poner los ñoquis en un tazón grande para servir y mezclarlos con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente.**

## plantear sugerencias

Los ñoquis de ricota se comen mejor con salsa de mantequilla y salvia , salsa de gorgonzola , salsa de nuez o salsa de crema con jamón y guisantes . Todas estas salsas complementan el sutil sabor a queso de Ricotta Gnocchi.

**CONSEJO: Para un sabor más exótico y un color más brillante, agregue ¾ de cucharadita de azafrán en polvo a su masa. Simplemente mézclalo con tu queso rallado y amasa la masa como lo harías normalmente.**

# Ñoquis de papa

Los ñoquis de patata son probablemente el tipo de ñoquis más conocido fuera de Italia. Su popularidad es bien merecida, ya que son un plato sorprendente. Sin embargo, si no se hacen correctamente, pueden volverse muy densos, ¡y no hay nada peor que los ñoquis masticables! Aprendí a hacer ñoquis de patata con mi Nonna Bice. El suyo era el mejor: ligero, suave y esponjoso. No se deje intimidar por la tarea: ¡hacer ñoquis en casa es muy fácil y saben mucho mejor que los ñoquis que compra en el supermercado! PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 A 2 MINUTOS**

EQUIPO

batidora de pie (opcional)

Tabla de ñoquis (opcional)

pasapapas

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Cuchara de madera, para revolver los ñoquis

Olla grande, para cocer los ñoquis

Cuchara ranurada, para escurrir los ñoquis

INGREDIENTES

1 taza de harina para todo uso y más para espolvorear (es posible que necesite un poco más o un poco menos dependiendo de las papas)

2 ¼ libras de papas rojizas, con piel, cortadas a la mitad

¾ cucharadita de sal marina, y un poco más para cocinar los ñoquis

1 huevo grande

PARA HACER LOS ÑOQUIS

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina para todo uso.**

**2. Para cocer las patatas, ponerlas en una olla con agua fría con sal. Lleve a ebullición y déjelos cocer a fuego lento durante 20 a 30 minutos, o hasta que pueda deslizar la punta de un cuchillo hasta el final sin resistencia.**

**3. Ponga la harina en la superficie de trabajo. Luego ponga las papas hervidas calientes en un pasapurés y exprímalas sobre la harina (no es necesario pelarlas ya que la piel permanecerá dentro del pasapurés). Espera unos minutos a que se enfríe el puré de patata.**

**4. Agregue la sal marina y el huevo, y amase hasta obtener una masa suave. La masa estará lista cuando ya no se pegue a la superficie, pero sigue siendo suave y flexible. Es posible que deba agregar un poco más de harina para lograr la consistencia adecuada, según las papas que use.**

**5. Para ahorrar tiempo, puede hacerlo con una batidora de pie. Coloque todos los ingredientes juntos en el tazón de la batidora equipada con un accesorio de paleta y amase hasta que se combinen. Si la masa está pegajosa, agregue un poco más de harina y amase a mano hasta que quede suave y flexible. La masa está lista cuando no se pega a las manos.**

**6. Divida la masa en 8 a 10 bolas. Enrolle cada bola de masa en una cuerda de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**7. Corte las cuerdas de masa en trozos de 1 pulgada y colóquelos en las bandejas para hornear preparadas. Si lo desea, puede darles a los ñoquis su forma tradicional haciéndolos rodar sobre los dientes de un tenedor (o sobre la tabla de ñoquis) mientras los presiona con el pulgar.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**9. Deje reposar los ñoquis durante 15 minutos antes de cocinarlos.**

PARA COCINAR LOS ÑOQUIS

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal (ver aquí pág. 66) y cocine los ñoquis en el agua hirviendo, tal como cocinaría pasta.**

**2. Los ñoquis estarán listos en cuanto empiecen a flotar. Esto tomará de 1 a 2 minutos.**

**3. Retire los ñoquis con una espumadera.**

**4. Según la salsa que elija para servir, puede saltear los ñoquis en la olla con la salsa durante uno o dos minutos, o poner los ñoquis en un tazón grande para servir y mezclarlos con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente.**

## plantear sugerencias

Si bien los ñoquis de patata se elaboran en toda Italia, las salsas preferidas varían según la

región. En el norte, es más probable que los comas con salsa de mantequilla y salvia , salsa de gorgonzola y pesto alla genovese ; en Italia central, con Ragù alla Bolognese ; y en el sur, con una sencilla Salsa de Tomate y Albahaca .

**CONSEJO: Las papas secas con almidón, como los rojizos, hacen los ñoquis más esponjosos. También puedes usar papas moradas para hacer ñoquis morados. Cuanta más harina agregues, más densos serán tus ñoquis.**

# gnudi de espinacas y ricotta

Los gnudi son una variación de los ñoquis de la Toscana y tienen una textura diferente a los ñoquis, ya que son mucho más suaves. Los gnudi son básicamente albóndigas hechas con el relleno de espinacas y ricota que se usa para rellenar los ravioles. Contienen muy poca harina, lo que los hace mucho más suaves que los ñoquis. Se llaman gnudi , que significa “desnudos”, porque son como ravioles sin su cubierta de pasta. ¿No te encanta su nombre descarado? Seguro que sí, ¡pero me gusta aún más su sabor! PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS, MÁS 2 HORAS DE DESCANSO | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 A 2 MINUTOS**

EQUIPO

Olla para cocer las espinacas

Tazón grande

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Papel pergamino

Cuchara de madera, para revolver el gnudi

Olla grande, para cocer el gnudi

Cuchara ranurada, para escurrir el gnudi

INGREDIENTES

1 libra de espinacas

⅓ taza de agua

1 ¼ tazas de queso ricotta, puesto en un colador para escurrir durante aproximadamente 2 horas

1 huevo grande

Una pizca de nuez moscada molida

1 cucharadita de sal marina, y más para cocinar el gnudi

1 taza de queso Parmigiano-Reggiano o Grana Padano finamente rallado

½ taza de harina para todo uso (puede necesitar un poco más o un poco menos dependiendo de qué tan húmeda esté la ricota), cantidad dividida

PARA HACER EL GNUDI

**1. Cortar y lavar las espinacas. Coloque las hojas de espinaca, todavía húmedas del lavado, en una olla. Agrega ⅓ de taza de agua y pon la olla a fuego medio. Cocine durante 2 a 3 minutos, hasta que la espinaca se ablande. Escurre bien y exprime toda el agua.**

**2. Cortar las espinacas cocidas muy finamente con un cuchillo y colocarlas en un bol grande junto con la ricotta, el huevo, la nuez moscada, la sal marina y el Parmigiano-Reggiano o Grana Padano.**

**3. Agregue 2 cucharadas de harina y mezcle bien. Agregue un poco más de harina, 1 cucharada a la vez, según sea necesario, hasta que la masa haya absorbido todo el líquido y pueda mantener su forma cuando se haga una bola.**

**4. Metemos la mezcla en la nevera y dejamos reposar un par de horas.**

**5. Cubra las bandejas para hornear con papel pergamino.**

**6. Después de que la mezcla haya reposado durante un par de horas, ponga el resto de la harina en un plato. Con las manos, haz bolitas del tamaño de una nuez con la mezcla y rebózalas en la harina.**

**7. Transfiera el gnudi a las bandejas para hornear preparadas.**

COCINAR EL GNUDI

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66) y cocine el gnudi en el agua hirviendo, tal como cocinaría pasta. Hazlo unos pocos a la vez, para que no se rompan.**

**2. Los gnudi están listos en cuanto empiezan a flotar. Esto tomará de 1 a 2 minutos.**

**3. Retire el gnudi con una espumadera.**

**4. Sirva inmediatamente, cubierto con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

El Gnudi de espinacas y ricotta generalmente se sirve con salsa de mantequilla y salvia o una simple salsa de tomate y albahaca , salsas más ligeras que no dominan el delicado sabor del gnudi.

**TIP: No le eches mucha agua a la espinaca cuando la marchites, para que no absorba demasiado líquido. Recuerda la regla de oro: cuanto más secos estén los ingredientes, menos harina necesitarás y más esponjosos quedarán tus ñoquis y gnudi.**

# Ñoquis de calabaza y patata

Hacer ñoquis con sabor es muy divertido y esta variación es particularmente sabrosa. Me gusta que obtengas lo mejor de ambos mundos: son tan suaves y esponjosos como deberían ser los buenos ñoquis de papa, y también tienen un sabor a nuez y calabaza y un hermoso color naranja claro. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 A 2 MINUTOS**

EQUIPO

batidora de pie (opcional)

Tabla de ñoquis (opcional)

pasapapas

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Cuchara de madera, para revolver los ñoquis

Olla grande, para cocer los ñoquis

Cuchara ranurada, para escurrir los ñoquis

INGREDIENTES

2 ½ tazas de harina para todo uso y un poco más para espolvorear (para agregar poco a poco, puede requerir más o menos dependiendo de las papas y la calabaza)

¾ libra de calabaza moscada sin piel y sin semillas

¾ de libra de papas rojizas, con piel, cortadas a la mitad

1 huevo grande

Una pizca de nuez moscada rallada

1 cucharadita de sal marina, y un poco más para cocinar los ñoquis

PARA HACER LOS ÑOQUIS

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina para todo uso.**

**2. Corte la calabaza moscada en rodajas de aproximadamente 2 pulgadas de grosor y hornéelas en un horno precalentado a 350ºF durante 30 minutos o hasta que estén blandas.**

**3. Para cocer las patatas, ponerlas en una olla con agua fría con sal. Lleve a ebullición y déjelos cocer a fuego lento durante 20 a 30 minutos, o hasta que pueda deslizar la punta de un cuchillo hasta el final sin resistencia.**

**4. Ponga la harina en la superficie de trabajo. Luego ponga las papas hervidas calientes en un pasapurés y exprímalas sobre la harina (no es necesario pelarlas ya que la piel permanecerá dentro del pasapurés). Haz lo mismo con la calabaza cocida. Espera unos minutos a que se enfríe el puré de patata y calabaza.**

**5. Agregue el huevo, la nuez moscada y la sal marina, y amase hasta obtener una masa suave. La masa estará lista cuando ya no se pegue a la superficie, pero sigue siendo suave y flexible. Es posible que deba agregar un poco más de harina para lograr la consistencia adecuada, según las papas y la calabaza que use.**

**6. Si desea ahorrar tiempo, puede hacerlo con una batidora de pie. Coloque todos los ingredientes juntos en el tazón de la batidora equipada con un accesorio de paleta y amase hasta que se mezclen. Si la masa está pegajosa, agregue un poco más de harina y amase a mano hasta que quede suave y flexible. La masa está lista cuando no se pega a las manos.**

**7. Divida la masa en 8 a 10 bolas. Enrolle cada bola de masa en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**8. Corte las cuerdas de masa en trozos de 1 pulgada y colóquelos en las bandejas para hornear preparadas. Si lo desea, puede darles a los ñoquis su forma tradicional haciéndolos rodar sobre los dientes de un tenedor (o sobre la tabla de ñoquis) mientras los presiona con el pulgar.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**10. Deje reposar los ñoquis durante 15 minutos antes de cocinarlos.**

PARA COCINAR LOS ÑOQUIS

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine los ñoquis en el agua hirviendo, tal como cocinaría la pasta.**

**2. Los ñoquis estarán listos en cuanto empiecen a flotar. Esto tomará de 1 a 2 minutos.**

**3. Retírelos con una espumadera.**

**4. Dependiendo de la salsa que elijas para servir, puedes saltearlos en la olla con la salsa durante uno o dos minutos, o poner los ñoquis en un tazón grande para servir y mezclarlos con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente.**

## plantear sugerencias

Estos ñoquis de calabaza y patata van muy bien con salsa de mantequilla y salvia , salsa de gorgonzola o salsa de calabaza y salchicha .

**CONSEJO: Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que las papas y la calabaza no estén demasiado calientes cuando amase la masa, o absorberán demasiada harina y sus ñoquis serán demasiado densos.**

# ñoquis de castaña

Estos definitivamente no son tus ñoquis de todos los días. Elaborados con harina de castañas, son muy sustanciosos. Tienen una textura similar a la pasta hecha a mano y no son tan esponjosos como los ñoquis normales. Tienen un sabor ligeramente dulce y a nuez que combina muy bien con mantequilla derretida o salsas a base de queso. Son un plato tradicional de los Alpes italianos, en los valles que bordean Suiza. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 5 A 7 MINUTOS**

EQUIPO

batidora de pie (opcional)

Tabla de ñoquis (opcional)

Cuchillo, no dentado

Envoltura de plástico, para mantener la masa cubierta

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Cuchara de madera, para revolver los ñoquis

Olla grande, para cocer los ñoquis

Cuchara ranurada, para escurrir los ñoquis

INGREDIENTES

1 ¼ tazas de harina para todo uso, y más para espolvorear

2 ½ tazas de harina de castañas

1 cucharadita de sal marina, y un poco más para cocinar los ñoquis

3 onzas de grappa o vodka

1 taza de agua tibia

PARA HACER LOS ÑOQUIS

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina para todo uso.**

**2. Mezclar las harinas de castaña y todo uso y añadir la cucharadita de sal marina.**

**3. Añadir la grappa o vodka y suficiente agua tibia para obtener una masa dura pero maleable. Añadir el agua poco a poco y amasar bien.**

**4. Si desea ahorrar tiempo, puede hacerlo con una batidora de pie. Coloque todos los ingredientes juntos en el tazón de la batidora equipada con un accesorio de paleta y amase hasta que se mezclen. Si la masa está pegajosa, agregue un poco más de harina y amase a mano hasta que quede suave y flexible. La masa está lista cuando no se pega a las manos.**

**5. Cuando la masa esté lista, haz una bola, cúbrela con una envoltura de plástico y déjala reposar de 10 a 15 minutos.**

**6. Divida la masa en 8 a 10 bolas. Enrolle cada bola de masa en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**7. Corte las cuerdas de masa en trozos de 1 pulgada y colóquelos en las bandejas para hornear preparadas. Si lo desea, puede darles a los ñoquis su forma tradicional haciéndolos rodar sobre los dientes de un tenedor (o sobre la tabla de ñoquis) mientras los presiona con el pulgar.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**9. Deje reposar los ñoquis durante 15 minutos antes de cocinarlos.**

PARA COCINAR LOS ÑOQUIS

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine los ñoquis en el agua hirviendo, tal como cocinaría la pasta.**

**2. Los ñoquis estarán listos en cuanto empiecen a flotar. Esto tomará de 5 a 7 minutos.**

**3. Retírelos con una espumadera.**

**4. Dependiendo de la salsa que elijas para servir, puedes saltearlos en la olla con la salsa durante uno o dos minutos, o poner los ñoquis en un tazón grande para servir y mezclarlos con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente.**

## plantear sugerencias

Los ñoquis de castaña se comen mejor con mantequilla y salsa de salvia o una salsa de sabor intenso, como la salsa Gorgonzola .

**CONSEJO: Los ñoquis de castaña tardan un poco más en cocinarse que los ñoquis normales. Para asegurarse de que estén listos, simplemente pruebe uno después de que empiecen a flotar.**

# ñoquis de brócoli

Personalmente, me encanta el brócoli, y estos ñoquis saben muy bien y se ven aún mejor. Esta es una adición relativamente nueva a mi repertorio, pero les puedo asegurar que también se convertirá en un elemento básico en su cocina. El brócoli tiene la consistencia perfecta para convertirse en ñoquis sedosos, esponjosos y bellamente verdes. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 A 2 MINUTOS**

EQUIPO

batidora de pie (opcional)

Tabla de ñoquis (opcional)

pasapapas

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Cuchara de madera, para revolver los ñoquis

Olla grande, para cocer los ñoquis

Cuchara ranurada, para escurrir los ñoquis

INGREDIENTES

2 ½ tazas de harina para todo uso (para agregar poco a poco, puede necesitar más o menos dependiendo del brócoli), y más para espolvorear

1 libra de floretes de brócoli

2 dientes de ajo

½ taza de Pecorino Romano finamente rallado

1 cucharadita de sal marina, y un poco más para cocinar los ñoquis

1 huevo grande

PARA HACER LOS ÑOQUIS

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina para todo uso.**

**2. Limpiar los cogollos de brócoli y cocerlos, junto con los dientes de ajo, en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernos. Drenar.**

**3. Ponga la harina en la superficie de trabajo. Luego ponga el brócoli hervido tibio y el ajo en un pasapurés. Cuando empieces a dorar, el brócoli soltará mucho líquido, así que antes de exprimirlo sobre la harina, haz un exprimido inicial en un plato aparte hasta eliminar el exceso de líquido. Esto asegurará que su masa no requiera demasiada harina. Espere unos minutos para que el puré de brócoli se enfríe.**

**4. Agrega el Pecorino Romano, la sal marina y el huevo, y amasa hasta obtener una masa suave. Puede que tengas que añadir un poco más de harina. La masa estará lista cuando ya no se pegue a la superficie, pero sigue siendo suave y flexible.**

**5. Si desea ahorrar tiempo, puede hacerlo con una batidora de pie. Coloque todos los ingredientes juntos en el tazón de la batidora equipada con un accesorio de paleta y amase hasta que se mezclen. Si la masa está pegajosa, agregue un poco más de harina y amase a mano hasta que quede suave y flexible. La masa está lista cuando no se pega a las manos.**

**6. Divida la masa en 8 a 10 bolas. Enrolle cada bola de masa en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**7. Corte las cuerdas de masa en trozos de 1 pulgada y colóquelos en las bandejas para hornear preparadas. Si lo desea, puede darles a los ñoquis su forma tradicional haciéndolos rodar sobre los dientes de un tenedor (o sobre la tabla de ñoquis) mientras los presiona con el pulgar.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**9. Deje reposar los ñoquis durante 15 minutos antes de cocinarlos.**

PARA COCINAR LOS ÑOQUIS

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine los ñoquis en el agua hirviendo, tal como cocinaría la pasta.**

**2. Los ñoquis estarán listos en cuanto empiecen a flotar. Esto tomará de 1 a 2 minutos.**

**3. Retírelos con una espumadera.**

**4. Dependiendo de la salsa que elijas para servir, puedes saltearlos en la olla con la salsa durante uno o dos minutos, o poner los ñoquis en un tazón grande para servir y mezclarlos con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente.**

## plantear sugerencias

Puede servir los ñoquis de brócoli con salsa aglione , con una salsa simple de tomate y albahaca , o con salsa de mantequilla y salvia .

**CONSEJO: Si sirve con mantequilla y salsa de salvia , cambie la salvia por un par de dientes de ajo y cubra con piñones tostados. Servir con Pecorino Romano rallado.**

# ñoquis de calabaza

Los ñoquis de calabaza son muy fáciles de hacer y tienen un sabor delicioso. Son suaves y suaves, y muy delicados en sabor. Estos ñoquis tienen un hermoso color naranja y son particularmente buenos durante el otoño, cuando las calabazas están en su mejor momento. Sírvelos con una salsa simple para que brille el sabor terroso y dulce de la calabaza. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 A 2 MINUTOS**

EQUIPO

batidora de pie (opcional)

Tabla de ñoquis (opcional)

tabla de cortar

pasapapas

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 a 15 pulgadas)

Cuchara de madera, para revolver los ñoquis

Olla grande, para cocer los ñoquis

Cuchara ranurada, para escurrir los ñoquis

INGREDIENTES

9 ½ onzas de harina para todo uso (para agregar poco a poco; puede necesitar más o menos dependiendo de la calabaza), y más para espolvorear

2 libras de calabaza sin piel y sin semillas

1 cucharadita de sal marina, y un poco más para cocinar los ñoquis

Una pizca de nuez moscada rallada

1 huevo grande

PARA HACER LOS ÑOQUIS

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina para todo uso.**

**2. Corte la calabaza en rodajas de aproximadamente 2 pulgadas de grosor y hornee en un horno precalentado a 350ºF durante 30 minutos o hasta que estén blandas.**

**3. Ponga la harina en la superficie de trabajo. Luego ponga la calabaza caliente en un prensador de papas y exprímala sobre la harina. Espera unos minutos a que se enfríe el puré de calabaza.**

**4. Agregue la sal marina, la nuez moscada y el huevo, y amase hasta obtener una masa suave. La masa estará lista cuando ya no se pegue a la superficie, pero sigue siendo suave y flexible. Es posible que deba agregar un poco más de harina para lograr la consistencia adecuada, según la calabaza que use.**

**5. Si desea ahorrar tiempo, puede hacerlo con una batidora de pie. Coloque todos los ingredientes juntos en el tazón de la batidora equipada con un accesorio de paleta y amase hasta que se mezclen. Si la masa está pegajosa, agregue un poco más de harina y amase a mano hasta que quede suave y flexible. La masa está lista cuando no se pega a las manos.**

**6. Divida la masa en 8 a 10 bolas. Enrolle cada bola de masa en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**7. Corte las cuerdas de masa en trozos de 1 pulgada y colóquelos en las bandejas para hornear preparadas. Si lo desea, puede darles a los ñoquis su forma tradicional haciéndolos rodar sobre los dientes de un tenedor (o sobre la tabla de ñoquis) mientras los presiona con el pulgar.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**9. Deje reposar los ñoquis durante 15 minutos antes de cocinarlos.**

PARA COCINAR LOS ÑOQUIS

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine los ñoquis en el agua hirviendo, tal como cocinaría la pasta.**

**2. Los ñoquis estarán listos en cuanto empiecen a flotar. Esto tomará de 1 a 2 minutos.**

**3. Retírelos con una espumadera.**

**4. Dependiendo de la salsa que elijas para servir, puedes saltearlos en la olla con la salsa durante uno o dos minutos, o poner los ñoquis en un tazón grande para servir y mezclarlos con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente.**

## plantear sugerencias

Los ñoquis de calabaza son perfectos con mantequilla y salsa de salvia , pero también combinan muy bien con la salsa Gorgonzola .

**CONSEJO: Para obtener los mejores resultados, use una variedad de calabaza más seca, como la italiana Tonda Padana. No use un procesador de alimentos para machacar la calabaza o se volverá espesa.**

# ñoquis de remolacha

En esta receta, las remolachas agregan un toque moderno a los clásicos ñoquis de ricota y tienen un hermoso color rosa intenso. El ligero dulzor que las remolachas agregan a estos ñoquis esponjosos se equilibra perfectamente al servirlos con una salsa fuerte con queso. El queso azul o de cabra sería el acompañamiento perfecto. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 A 2 MINUTOS**

EQUIPO

batidora de pie (opcional)

Tabla de ñoquis (opcional)

Procesador de alimentos

Gran tazón

Cuchillo, no dentado

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

Cuchara de madera, para revolver los ñoquis

Olla grande, para cocer los ñoquis

Cuchara ranurada, para escurrir los ñoquis

INGREDIENTES

2 tazas de harina para todo uso (para agregar poco a poco; puede necesitar más o menos dependiendo de qué tan húmeda esté la ricota), y más para espolvorear

1 remolacha grande o 2 medianas

1 taza de ricota, escurrida

1 huevo grande

1 cucharadita de sal marina, y un poco más para cocinar los ñoquis

⅔ taza de Parmigiano-Reggiano o Grana Padano finamente rallado

PARA HACER LOS ÑOQUIS

**1. Espolvoree las bandejas para hornear con harina para todo uso y precaliente el horno a 400ºF.**

**2. Envuelva la remolacha en papel de aluminio y hornee durante aproximadamente 1 hora, o hasta que esté tierna y bien cocida. Cuando esté listo, pélelo y déjelo enfriar por completo. Haga puré la remolacha cocida en un procesador de alimentos.**

**3. Ponga la ricota, el huevo, la sal marina, el puré de remolacha y el Parmigiano-Reggiano o Grana Padano en un tazón grande.**

**4. Agregue lentamente la harina y comience a amasar. Es posible que deba agregar un poco más de harina para lograr la consistencia adecuada. La masa está lista cuando no se pega a las manos, pero sigue siendo suave y maleable.**

**5. Si desea ahorrar tiempo, puede hacerlo con una batidora de pie. Coloque todos los ingredientes juntos en el tazón de la batidora equipada con un accesorio de paleta y amase hasta que se mezclen. Si la masa está pegajosa, agregue un poco más de harina y amase a mano hasta que quede suave y flexible. La masa está lista cuando no se pega a las manos.**

**6. Divida la masa en 8 a 10 bolas. Enrolle cada bola de masa en cuerdas de ⅔ de pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**7. Corte las cuerdas de masa en trozos de 1 pulgada y colóquelos en las bandejas para hornear preparadas. Si lo desea, puede darles a los ñoquis su forma tradicional haciéndolos rodar sobre los dientes de un tenedor (o sobre la tabla de ñoquis) mientras los presiona con el pulgar.**

**8. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**9. Deje reposar los ñoquis durante 15 minutos antes de cocinarlos.**

PARA COCINAR LOS ÑOQUIS

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine los ñoquis en el agua hirviendo, tal como cocinaría la pasta.**

**2. Los ñoquis estarán listos en cuanto empiecen a flotar. Esto tomará de 1 a 2 minutos.**

**3. Retírelos con una espumadera.**

**4. Dependiendo de la salsa que elijas para servir, puedes saltearlos en la olla con la salsa durante uno o dos minutos, o poner los ñoquis en un tazón grande para servir y mezclarlos con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente.**

## plantear sugerencias

Los ñoquis de remolacha se comen mejor con una salsa picante, como la salsa Gorgonzola , o una simple salsa de mantequilla y salvia .

**CONSEJO: Si no quiere cocinar sus propias remolachas, la variedad precocida comprada en la tienda funciona perfectamente para esta receta.**

# ñoquis a la romana

Gnocchi alla Romana es un plato tradicional de Roma, como su nombre indica. Aparentemente, son el primer tipo de ñoquis que se haya hecho, ya que se remontan (en una forma muy similar) al Imperio Romano. Estos ñoquis se preparan con harina de sémola y leche, se cortan en rodajas y luego se hornean con Parmigiano-Reggiano y mantequilla hasta que estén dorados. Son algunas de las mejores comidas reconfortantes que Italia tiene para ofrecer. Son realmente fáciles de hacer y se congelan muy bien, así que siempre hago más. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS**

EQUIPO

Papel pergamino

Cortador de pasta redondo de 2 ½ pulgadas

2 bandejas para hornear de 10 por 15 pulgadas

Cuchara de madera, para remover la harina de sémola

Olla grande, para cocer la harina de sémola

Fuente para hornear de 13 por 9 pulgadas, para hornear los ñoquis

INGREDIENTES

7 cucharadas de mantequilla sin sal, dividida, más adicional para preparar la fuente para hornear

4 tazas de leche

¼ de cucharadita de nuez moscada rallada

Sal marina

1 ½ tazas de harina de sémola

3 yemas de huevo grandes

1 ⅓ taza de Parmigiano-Reggiano finamente rallado, cantidad dividida

PARA HACER LOS ÑOQUIS

**1. Cubra las bandejas para hornear con papel pergamino y unte ligeramente con mantequilla la fuente para hornear.**

**2. Ponga la leche, cuatro cucharadas de mantequilla y la nuez moscada en una olla grande, sazone con sal marina y deje hervir. Agregue la harina de sémola y siga revolviendo. Cocine a fuego medio, revolviendo constantemente, durante unos 10 minutos, o hasta que la mezcla espese.**

**3. Retire la olla del fuego y agregue las yemas de huevo, una a la vez, revolviendo hasta que estén bien combinadas. Agrega ⅔ de taza de Parmigiano-Reggiano y revuelve bien.**

**4. Vierta la mezcla en las bandejas para hornear preparadas y extiéndala en láminas de ½ pulgada de grosor. Deje que se enfríe hasta que se endurezca, de 20 a 30 minutos.**

**5. Usando un cortador de pasta redondo, corte círculos de 2 ½ pulgadas de diámetro. Póngalos en una fuente para horno engrasada, asegurándose de que se superpongan ligeramente.**

PARA COCINAR LOS ÑOQUIS

**1. Precaliente un horno con ventilador a 395ºF o un horno convencional a 430ºF.**

**2. Espolvorea los ñoquis con los ⅔ de taza restantes de Parmigiano-Reggiano y cubre con las 3 cucharadas de mantequilla restantes. En este punto, si quieres, puedes congelar los ñoquis de sémola. (Ver Consejo.)**

**3. Hornee en el horno precalentado durante 20 minutos, o hasta que estén doradas. Servir inmediatamente.**

## plantear sugerencias

Los ñoquis a la romana se sirven tradicionalmente al horno, como en la receta anterior. Si lo prefiere, puede agregar algunas hierbas secas, como salvia o tomillo, para darle un sabor extra al plato final.

**CONSEJO: Este plato se congela muy bien. Arme según las instrucciones anteriores, cubra la fuente para hornear con papel aluminio y congele. Para cocinar, hornee congelado, agregando unos minutos más en el horno para que se dore.**

# canederli

Los canederli, también conocidos localmente como knödel, son ñoquis de pan típicos de la zona del Tirol del Sur, en la frontera con Austria. Parecido a una bola de matzá en forma y textura, se encuentran versiones similares en las cocinas austriaca, alemana, húngara, croata y checa. La receta italiana clásica requiere mota italiana, que es un jamón ahumado hecho en Tirol del Sur. Los canederli se sirven tradicionalmente en caldo o con mantequilla derretida y salvia como plato principal, en lugar de pasta. Son la comida reconfortante perfecta, especialmente en una noche fría. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS, 1 HORA DE DESCANSO | TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS**

EQUIPO

Gran tazón

Cuchillo, no dentado

tabla de cortar

2 bandejas para hornear de 10 por 15 pulgadas

Papel pergamino

sartén

Cuchara de madera, para remover el canederli

Olla grande, para cocer el canederli

Cuchara ranurada, para escurrir el canederli

INGREDIENTES

1 cucharada de mantequilla sin sal

1 cucharada de cebolla finamente picada

5 onzas de mota italiana, cortada en cubos de ⅛ de pulgada

9 onzas de pan duro blanco crujiente, cortado en cubos de ¼ de pulgada

2 huevos grandes, ligeramente batidos

1 taza de leche

2 cucharadas de perejil de hoja plana picado

Sal marina, y más para cocinar el canederli

Pimienta negra recién molida

¼ taza de harina para todo uso (y un poco de pan rallado si es necesario)

PARA HACER EL CANEDERLI

**1. Derrita la mantequilla en la sartén a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla y saltee durante 2 minutos, o hasta que esté transparente. Agregue la mota y saltee de 2 a 3 minutos más. Retirar del fuego y dejar enfriar.**

**2. Ponga el pan en cubos en un tazón grande. Agregue la mezcla de mota y cebolla junto con los huevos. Agregue la leche y el perejil, y sazone con sal marina y pimienta negra recién molida. Mezclar bien, pero suavemente, con las manos.**

**3. Deje reposar la mezcla durante 1 hora, mezclando ocasionalmente.**

**4. Agregue la harina y mezcle bien. La mezcla debe ser suave, pero lo suficientemente firme como para hacer bolas. Si no mantiene su forma, agregue un poco de pan rallado a la mezcla.**

**5. Para dar forma al canederli, haz suavemente 8 bolitas con la mezcla de pan. Coloque las bolas a un lado en bandejas para hornear cubiertas con papel pergamino hasta que esté listo para cocinarlas.**

PARA COCINAR EL CANEDERLI

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Agregue el canederli al agua hirviendo y reduzca el fuego a bajo (el agua debe hervir a fuego lento, pero no hervir). Cocine a fuego lento durante 15 minutos.**

**2. Cuando estén listas, retíralas con una espumadera.**

**3. Sirva 2 canederli por persona cubierto con la salsa de su elección.**

## plantear sugerencias

Los canederli se sirven en caldo de pollo italiano o con mantequilla y salsa de salvia . En cualquier caso, vierta la salsa sobre el canederli directamente en los tazones para servir.

**CONSEJO: La mota italiana es tradicionalmente la opción preferida para esta receta, pero si no la encuentras donde vives, puedes sustituirla por panceta, Prosciutto di Parma o cualquier otro fiambre ahumado.**

# Ñoquis de patata rellenos de gorgonzola

Los ñoquis de patata rellenos son el rey de los ñoquis. No hay nada mejor que morder ñoquis de papa suaves y esponjosos para encontrar una sorpresa pegajosa. Estos ñoquis son un poco más grandes que los tradicionales, lo que funciona mejor para los amantes del queso: ¡Cuanto más grandes, más relleno puedes poner! Sencillos, pero sofisticados, son perfectos para cualquier ocasión especial. ¡Sírvelos con un poco de Parmigiano-Reggiano encima para una experiencia perfecta! PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 A 3 MINUTOS**

EQUIPO

3 bandejas para hornear (de 10 x 15 pulgadas)

pasapapas

batidora de pie (opcional)

Cuchillo, no dentado

Tabla de ñoquis (opcional)

Cuchara de madera, para revolver los ñoquis

Olla grande, para cocer los ñoquis

Cuchara ranurada, para escurrir los ñoquis

INGREDIENTES

1 taza de harina para todo uso (para agregar poco a poco, puede necesitar más o menos dependiendo de las papas), y más para espolvorear

2 ¼ libras de papas rojas, con piel, cortadas a la mitad

¾ cucharadita de sal marina, y un poco más para cocinar los ñoquis

1 huevo grande

3 ½ onzas de queso Gorgonzola

PARA HACER LOS ÑOQUIS

**1. Espolvorea las bandejas para hornear con harina para todo uso.**

**2. Para cocer las patatas, ponerlas en una olla con agua fría con sal. Lleve a ebullición y déjelos cocer a fuego lento durante 20 a 30 minutos, o hasta que pueda deslizar la punta de un cuchillo hasta el final sin resistencia.**

**3. Ponga la harina en la superficie de trabajo. Luego ponga las papas hervidas calientes en un pasapurés y exprímalas sobre la harina (no es necesario pelarlas ya que la piel permanecerá dentro del pasapurés). Espera unos minutos a que se enfríe el puré de patata.**

**4. Agrega la sal marina y el huevo, y amasa hasta obtener una masa suave. La masa estará lista cuando ya no se pegue a la superficie, pero sigue siendo suave y flexible. Es posible que deba agregar un poco más de harina para lograr la consistencia adecuada, según las papas que use.**

**5. Si desea ahorrar tiempo, puede hacerlo con una batidora de pie. Coloque todos los ingredientes juntos en el tazón de la batidora equipada con un accesorio de paleta y amase hasta que se mezclen. Si la masa está pegajosa, agregue un poco más de harina y amase a mano hasta que quede suave y flexible. La masa está lista cuando no se pega a las manos.**

**6. Divida la masa en 8 a 10 bolas. Enrolle cada bola de masa en cuerdas de 1 pulgada de grosor con las yemas de los dedos.**

**7. Corte las cuerdas de masa en trozos de 1 pulgada.**

**8. Aplanarlos ligeramente con los dedos. Coloque alrededor de ¼ de cucharadita de Gorgonzola en el centro y luego gírelo hasta formar una bola de forma ovalada y colóquelo en las bandejas para hornear preparadas. Si lo desea, puede darles a los ñoquis su forma tradicional haciéndolos rodar sobre las costillas de un tenedor (o sobre la tabla de ñoquis) mientras los presiona con el pulgar. Sea cuidadoso o el relleno se puede derramar.**

**9. Repita los pasos anteriores hasta que no quede masa.**

**10. Deje reposar los ñoquis durante 15 minutos antes de cocinarlos.**

PARA COCINAR LOS ÑOQUIS

**1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal en la estufa (ver aquí pág. 66). Cocine los ñoquis en el agua hirviendo, tal como cocinaría la pasta.**

**2. Los ñoquis estarán listos en cuanto empiecen a flotar. Esto tomará 2 o 3 minutos.**

**3. Retírelos con una espumadera.**

**4. Dependiendo de la salsa que elijas para servir, puedes saltearlos en la olla con la salsa durante uno o dos minutos, o poner los ñoquis en un tazón grande para servir y mezclarlos con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente.**

**plantear sugerencias**

Los ñoquis de patata rellenos de gorgonzola se sirven mejor con salsas más ligeras, como mantequilla y salsa de salvia , para que el sabor del relleno brille.

**TIP: Si no eres fanático del queso azul, puedes sustituirlo por cualquier otro queso cremoso. Taleggio o stracchino también serían opciones perfectas para esta receta.**



RAGÙ ALLA BOLOGNESE

# Capítulo 8

## SALSAS

AHORA QUE SABES cómo hacer todo tipo de pasta casera, desde simples cavatelli hechos a mano hasta las variedades rellenas más difíciles, estás listo para cocinar tu pasta y disfrutarla. Por fin podrás degustar tus creaciones y servirlas con las salsas más adecuadas.

En este último capítulo, encontrarás las recetas de deliciosas salsas para pasta, para que no te quedes con la duda de cómo servir tu pasta después de todo el trabajo que le has puesto. Encontrará recetas modernas de salsa, así como clásicas, como Cacio e Pepe , Pesto alla Genovese , Ragù alla Bolognese y Arrabbiata , todas ordenadas de la más fácil a la más difícil. Dado que algunas salsas combinan mejor con formas de pasta específicas, he agregado sugerencias sobre qué pasta servir con cada salsa; sin embargo, siéntase libre de mezclar y combinar para satisfacer sus papilas gustativas.

# salsa de mantequilla y salvia

Esta receta es un básico de la cocina italiana. Es una salsa muy básica que se puede utilizar para servir una gran variedad de formas de pasta. Funciona bien con pasta blanda, como gnudi y ñoquis, y es perfecto para pasta rellena con un relleno delicado, porque la salsa no dominará el sabor del relleno. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 3 MINUTOS**

EQUIPO

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

¼ de taza más 3 cucharadas de mantequilla sin sal

8 hojas de salvia

Sal marina

4 cucharadas de Parmigiano-Reggiano finamente rallado, y más para servir

Pimienta negra recién molida, para servir

**1. Caliente la mantequilla, la salvia y la sal marina en una cacerola a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita. Retire la sartén del fuego.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**3. Agregue la salsa de mantequilla y salvia y el Parmigiano-Reggiano rallado a la pasta. Mezcle bien mientras cocina durante 1 minuto.**

**4. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado y pimienta negra recién molida encima.**

**GENIAL CON: Pasta Rellena o Ñoquis y Gnudi .**

**CONSEJO: También puedes agregar un poco de ajo machacado a la salsa básica para**

**darle un poco más de sabor. Si quieres, también puedes dorar ligeramente la mantequilla, para hacer una salsa con un sabor más a nuez.**

# atún, ricota y salsa de aceitunas

En mi opinión, esta es la salsa perfecta para la pasta al huevo. Esta receta es muy querida para mi corazón porque me recuerda cuando solía hacer pasta con mis padres, ¡esta sería a menudo nuestra salsa preferida! Después de pasar tiempo haciendo pasta, tener una salsa rápida para acompañarla tiene mucho sentido. Todos los sabores y texturas se equilibran maravillosamente. Sírvelo con una generosa cantidad de Parmigiano-Reggiano rallado por encima. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

Cuenco grande para servir

Tenedor

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

10 onzas de ricota

6 onzas de atún enlatado, escurrido y desmenuzado

20 aceitunas negras, sin hueso y partidas por la mitad

Ralladura de ½ limón

Sal marina

Pimienta negra recién molida

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir

**1. Mientras se cocina la pasta, ponga la ricotta en un tazón grande para servir y macháquela bien con un tenedor. Agregue el atún, las aceitunas y la ralladura de limón. Agregue suficiente agua de cocción de la pasta para obtener una crema líquida. Sazone con sal marina y pimienta negra recién molida, y revuelva para mezclar.**

**2. Cuando la pasta esté lista, escurrirla reservando un poco del agua de cocción de la pasta.**

**3. Agregue la pasta cocida a la mezcla de ricotta y revuelva para mezclar. Es posible que deba agregar un poco del agua de cocción de la pasta reservada si es necesario.**

**4. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Tagliatelle , Fettuccine , Pappardelle y Maltagliati .**

**CONSEJO: El atún enlatado en aceite de oliva funciona mejor con esta receta, ya que es más sabroso que la versión en salmuera. Puedes cambiar las aceitunas negras por verdes, si lo prefieres.**

# salsa crudaiola

Esta receta fácil es una versión moderna de una salsa de tomate clásica. Todos los ingredientes están crudos, simplemente cortados y mezclados, casi como si estuvieras haciendo una ensalada con ellos y no una salsa para pasta. El nombre crudaiola proviene de la palabra italiana crudo, que significa “crudo”. Puedes usar tus hierbas favoritas sustituyéndolas por la albahaca. La menta, el perejil o incluso el orégano funcionan bien aquí. Depende de ti y de lo que tengas disponible en tu cocina. Esta salsa se prepara mejor en verano cuando los tomates están maduros y sabrosos. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

Cuenco grande para servir

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

1 ½ libras de tomates cherry, en cuartos

2 dientes de ajo, partidos por la mitad

12 hojas de albahaca fresca

⅓ taza de aceite de oliva virgen extra

Sal marina

Pimienta negra recién molida

Ricotta salata finamente rallada o Pecorino Romano, para servir (opcional)

**1. Mientras se cocina la pasta, ponga los tomates, el ajo, la albahaca y el aceite en un tazón grande para servir y revuelva para mezclar. Sazone con sal marina y pimienta negra recién molida.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa.**

**3. Sirva inmediatamente con ricotta salata finamente rallada o Pecorino Romano encima**

**(opcional).**

**GENIAL CON: Orecchiette , Strascinati , Cavatelli y Cicatelli .**

**CONSEJO: Prepare la salsa 20 minutos antes, para que todos los sabores se desarrollen y se mezclen.**

# salsa aglio, aceite y peperoncino

La pasta con aglio, olio, e peperoncino —ajo, aceite y hojuelas de pimiento rojo— es uno de esos platos que todo italiano sabe hacer desde muy pequeño. Es nuestra receta de referencia para una comida de última hora, mejor si se va a compartir con amigos. Está hecho con productos básicos de la despensa, por lo que se puede hacer en el momento, sin tener que ir a la tienda a buscar ese ingrediente especial que falta. Esta es definitivamente una receta que debes memorizar. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

sartén

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

¼ taza de aceite de oliva virgen extra, y más para rociar

4 a 6 dientes de ajo picados

1 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo

2 cucharadas de perejil de hoja plana picado (opcional)

Sal marina

Pan rallado tostado o Pecorino Romano finamente rallado, para servir

**1. Caliente el aceite en una sartén a fuego medio-bajo. Agregue las hojuelas de ajo y pimiento rojo y saltee durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que estén fragantes. Asegúrate de no quemar el ajo o la salsa tendrá un sabor amargo. Agregue el perejil y sazone con sal marina. Remueve y retira la sartén del fuego.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y agrégala a la sartén con la salsa. Mezcle bien y rocíe con un poco de aceite de oliva extra virgen adicional si es necesario.**

**3. Servir inmediatamente, cubierto con pan rallado tostado o Pecorino Romano finamente rallado.**

**GENIAL CON: Spaghetti alla Chitarra , Tagliolini , Trenette y Stringozzi .**

**CONSEJO: También puede hacer una versión cruda de la salsa anterior. Simplemente triture el ajo y póngalo en un tazón grande para servir junto con las hojuelas de pimiento rojo y el aceite de oliva virgen extra. Mezcle y deje que el aceite se infunda durante 20 minutos antes de mezclarlo con la pasta.**

# salsa bucaiola

Esta es una salsa muy rápida de hacer para tu pasta casera. Es una mezcla de mantequilla ablandada, ajo y hierbas que se derrite cuando se mezcla con pasta cocida tibia, infundiéndole todo su aroma. Puedes preparar esta salsa mientras esperas a que hierva el agua de la pasta, ¡así de rápido se hace! PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

Tenedor

mortero y mano o un cuchillo de chef

Cuenco grande para servir

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

2 o 3 dientes de ajo

2 cucharadas de perejil de hoja plana picado

½ taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

Sal marina

Pecorino Romano finamente rallado, para servir (opcional)

**1. Usando un mortero y una mano, o la parte posterior de un cuchillo de chef, triture el ajo y el perejil hasta obtener una pasta áspera.**

**2. En un tazón grande para servir, trabaje la mantequilla con un tenedor hasta que esté cremosa. Agregue la pasta de ajo y perejil y mezcle bien. Sazone con sal marina.**

**3. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa. Mezcle hasta que la salsa se haya derretido completamente y la pasta esté cubierta uniformemente.**

**4. Sirva inmediatamente con Pecorino Romano finamente rallado encima, si lo desea.**

**GENIAL CON: Pici , Stringozzi y Spaghetti alla Chitarra .**

**CONSEJO: También puede usar mantequilla salada para esta receta, pero si lo hace, tenga cuidado de no agregar demasiada sal a la mezcla.**

# salsa de nuez

Junto al Pesto alla Genovese , esta es otra receta típica de Génova, ciudad del norte de Italia. Es una salsa que no se cocina, por lo que es perfecta para prepararla en una tarde ajetreada o en un caluroso día de verano. En Italia, se puede comprar en tiendas que venden pasta recién hecha, ya que va muy bien con algunas formas de pasta fresca, pero se puede hacer fácilmente en casa.
PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS**

EQUIPO

Procesador de alimentos

Bol

Cuchara

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

½ diente de ajo

5 cucharadas de nueces

1 ½ cucharaditas de perejil de hoja plana picado

1 rebanada de pan de molde blanco, remojado en leche

6 cucharadas de leche, más adicional si es necesario

Sal marina

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Parmigiano-Reggiano finamente rallado (opcional)

**1. Ponga el ajo, las nueces, el perejil, el pan remojado y la leche en un procesador de alimentos y procese hasta que la salsa esté finamente molida. Sazone con sal marina.**

**2. Transfiera a un tazón, agregue el aceite y revuelva para mezclar. Es posible que deba agregar un poco más de leche, según la cantidad de líquido que haya absorbido el pan. La salsa debe ser cremosa, similar al pesto en consistencia.**

**3. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa. Añade un poco más de aceite de oliva virgen extra si es necesario.**

**4. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima (opcional).**

**GENIAL CON: Trofie , Trenette y Ricotta Gnocchi .**

**CONSEJO: Esta salsa se puede hacer con diferentes hierbas. Prueba a cambiar el perejil picado por tomillo fresco, por ejemplo. También puedes sustituir las nueces por almendras o avellanas para darle un sabor diferente.**

# salsa cacio e pepe

Cacio e pepe es uno de los platos de pasta más famosos de Roma. No hay trattoria local que no tenga esta pasta en el menú, y la gente la adora. ¡La buena noticia es que no tienes que ir hasta Roma para disfrutar de un auténtico plato de pasta con cacio e pepe (que, por cierto, simplemente significa "queso y pimienta")! Sigue mi receta y podrás hacer en casa este cremoso, delicioso y sencillo plato. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

Cuenco grande para servir

Tenedor

Cucharón

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

2 tazas de Pecorino Romano finamente rallado

3 a 4 cucharaditas de pimienta negra recién molida

Sal marina

**1. Ponga el Pecorino Romano rallado y la pimienta negra recién molida en un tazón grande para servir y mezcle con un tenedor.**

**2. Cocine su pasta según las instrucciones aquí pág. 66. Un minuto antes de que la pasta esté cocida, saque 2 cucharones del agua de cocción de la pasta y viértala sobre la mezcla de queso y pimienta. Mezcla bien con un tenedor y sazonar con sal marina.**

**3. Escurrir la pasta (reservando un poco más del agua de cocción de la pasta) y mezclarla en el bol con la salsa. Agregue un poco más de agua de cocción de la pasta si es necesario.**

**4. Sirva inmediatamente.**

**GENIAL CON: Spaghetti alla Chitarra , Tagliolini , Trenette , Stringozzi y Ravioli Tondi**

**de Espinaca y Ricota .**

**CONSEJO: Mantenga la pasta y la salsa un poco más líquidas de lo normal. Sirva lo antes posible, o la salsa se secará y la pasta se pegará.**

# salsa de tomates secos

Esta salsa para pasta de sabor audaz se junta en menos de 10 minutos. Aprendí a hacerlo en Sicilia, donde puedes encontrar algunos de los mejores tomates y alcaparras secados al sol de todo el mundo. De hecho, la pequeña isla siciliana de Pantelleria, más cerca de África que de Italia, es famosa en todo el mundo por sus alcaparras salvajes. Esta salsa es especialmente buena para la pasta corta. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

sartén

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

¼ taza de aceite de oliva virgen extra, y más para rociar

2 dientes de ajo, partidos por la mitad

½ libra de tomates secados al sol, picados

⅓ taza de alcaparras, escurridas y enjuagadas

1 cucharadita de orégano seco

Sal marina

Pimienta negra recién molida

Pecorino Romano finamente rallado, para servir

**1. Caliente el aceite en una sartén a fuego medio-bajo. Agregue el ajo y saltee durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que esté fragante. Asegúrate de no quemar el ajo o la salsa tendrá un sabor amargo. Agregue los tomates secados al sol, las alcaparras y el orégano. Sazone con sal marina y pimienta negra recién molida. Revuelva y cocine durante 2 a 3 minutos. Retire del fuego.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y agrégala a la sartén con la salsa. Mezcle bien y**

**rocíe con un poco más de aceite de oliva virgen extra si lo desea.**

**3. Sirva inmediatamente con Pecorino Romano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Orecchiette , Strascinati , Cavatelli , Garganelli y Farfalle .**

**CONSEJO: pruebe la salsa antes de agregar sal: los tomates y las alcaparras secados al sol ya pueden estar bastante salados, por lo que es posible que no necesite más.**

# salsa de tomate y albahaca

Esta salsa está en la base de la cocina italiana. Es posiblemente la salsa más universal de todas, y se puede utilizar con cualquier forma de pasta, ñoquis y gnudi incluidos. Es muy fácil de hacer y puedes usarlo como base para muchas otras salsas. Puede cambiar la cebolla por ajo si lo desea, o agregar otros ingredientes para convertirlo en algo nuevo cada vez que lo prepare. Por lo general, también es el favorito de los niños, por lo que es un verdadero placer para la familia.
PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS**

EQUIPO

Cuchillo

tabla de cortar

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

¼ taza de aceite de oliva virgen extra

½ cebolla picada

1 lata (28 onzas) de tomates cortados en cubitos

¼ taza de agua

Sal marina

5 o 6 hojas de albahaca fresca

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir

**1. Caliente el aceite de oliva en la cacerola a fuego lento. Agregue la cebolla y saltee durante 2 minutos, o hasta que esté transparente. Agregue los tomates y el agua. Sazone con sal marina, cubra y cocine durante 10 a 15 minutos a fuego lento. Agregue las hojas de albahaca y revuelva. Retire la sartén del fuego.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**3. Agregue la salsa de tomate y albahaca y mezcle bien mientras cocina a fuego lento durante 1 minuto.**

**4. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima.**

**EXCELENTE CON: Todo tipo de pasta en este libro.**

**CONSEJO: En verano, cuando los tomates están en temporada, puedes hacer esta salsa con tomates frescos y maduros. Simplemente haga una cruz con un cuchillo en la parte inferior de cada tomate, póngalo en agua hirviendo durante 2 minutos, pélelo y sin semillas. Picar y usar según la receta anterior.**

# pesto a la genovesa

Pesto alla Genovese es el tipo de pesto más conocido tanto en Italia como en el extranjero. Es una receta típica de Génova, en el norte de Italia, ¡y recuerdo atiborrarme de ella cada vez que estaba por la zona! Es una salsa tan común que hoy en día también la puedes encontrar preparada en muchas tiendas. Sin embargo, esta versión casera sabe mucho mejor, ¡y solo requiere 10 minutos para hacerla! Casi todos los hogares italianos tienen su propia receta de pesto... y esto es mio PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS**

EQUIPO

Mortero y mano o procesador de alimentos

Cuenco grande para servir

Cuchara

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

1 diente de ajo mediano

1 cucharada de piñones

Sal marina

2 ½ tazas de hojas de albahaca

2 cucharadas de Parmigiano-Reggiano rallado muy fino, y más para servir

2 cucharadas de Pecorino Romano rallado muy finamente, y más para servir

4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, dividido

**1. Ponga el ajo, los piñones y una pizca de sal marina en el mortero y tritúrelos hasta obtener una pasta fina con el mazo. Agregue las hojas de albahaca unas pocas a la vez y siga triturando la pasta hasta que esté finamente molida.**

**2. Para hacer pesto en un procesador de alimentos, simplemente ponga el ajo, los piñones y una pizca de sal marina más 2 cucharadas de aceite de oliva en el procesador y mezcle hasta que esté ligeramente granulado.**

**3. Transfiera la mezcla a un tazón grande para servir. Agregue las 2 cucharadas restantes de aceite de oliva y tanto el Parmigiano-Reggiano como el Pecorino Romano. Mezclar bien con una cuchara y sazonar con sal marina. Cubrir la salsa con un poco de aceite de oliva virgen extra para evitar que se oxide y se oscurezca.**

**4. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa. Añade un poco más de aceite de oliva virgen extra si es necesario.**

**5. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano o Pecorino Romano finamente rallado (o una mezcla de ambos) encima.**

**GENIAL CON: Trofie , trenette y ñoquis de patata .**

**CONSEJO: Esta salsa se suele servir con trozos de patatas hervidas calientes y judías verdes. Para 4 personas, use 2 papas y un puñado de judías verdes. Agrégalos a la salsa al momento de mezclarla con la pasta.**

# pesto a la trapanesa

Pesto alla Trapanese es la salsa para pasta más tradicional que se puede comer en la zona de Trapani, en el oeste de Sicilia. La salsa es muy fácil de hacer, y es la versión trapanesa del pesto más famoso de Génova. Es similar a su "primo verde", pero también contiene tomates, almendras y mucho más ajo. De hecho, entre los lugareños, esta salsa también se conoce como pasta cull'agghia, que en lengua siciliana significa “pasta con ajo”. Aprendí a hacer este pesto de mi abuela, Nonna Bice. ¡El de ella fue el mejor! PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS**

EQUIPO

Mortero y mano o procesador de alimentos

Cuenco grande para servir

Cuchara

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

2 dientes de ajo grandes

5 almendras

Sal marina

1 taza de hojas de albahaca fresca

15 tomates cherry maduros, partidos por la mitad

¼ taza de aceite de oliva virgen extra

2 cucharadas de Parmigiano-Reggiano rallado muy fino

2 cucharadas de Pecorino Romano rallado muy finamente, y más para servir

**1. Ponga el ajo, las almendras y una pizca de sal marina en el mortero y tritúrelos hasta obtener una pasta fina con el mazo. Agregue las hojas de albahaca unas pocas a la vez y**

**siga triturando la pasta hasta que esté finamente molida. Agregue los tomates cherry partidos por la mitad, unos pocos a la vez, y tritúrelos bien.**

**2. Para hacer pesto en un procesador de alimentos, combine el ajo, las almendras y los tomates y pulse durante unos segundos. Desea que la salsa permanezca espesa, así que no la mezcle por mucho tiempo.**

**3. Transfiera a un tazón para servir. Agregue el aceite, Parmigiano-Reggiano y Pecorino Romano. Mezclar bien con una cuchara y sazonar con sal marina.**

**4. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente con Pecorino Romano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Busiati , Trofie y Fusilli Avellinesi .**

**CONSEJO: Esta salsa se suele servir cubierta con rodajas de berenjena fritas. Corta 1 berenjena en rodajas de ½ pulgada de grosor y fríelas en aceite vegetal caliente. Guárdalos en un colador para escurrir el exceso de aceite antes de agregarlos a la pasta.**

# salsa de gambas y calabacines

Esta salsa es muy delicada y sofisticada. Recuerdo que mi madre lo hacía a menudo durante nuestras vacaciones en Sicilia, ya que podíamos conseguir gambas increíblemente frescas allí. Es una receta muy fácil, y la salsa toma solo unos minutos para hacer. El secreto de su exquisitez es utilizar gambas frescas y aceite de oliva virgen extra de buena calidad, ya que estos son los ingredientes que le dan al plato su delicioso sabor. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS**

EQUIPO

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

¼ taza de aceite de oliva virgen extra

½ cebolla, finamente picada

2 calabacines, picados en trozos de 1 pulgada

2 cucharadas de agua

1 libra de gambas, peladas, desvenadas y picadas en trozos grandes

¼ taza de vino blanco

Sal marina

**1. Caliente el aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla y saltee durante un par de minutos, o hasta que esté transparente. Tenga cuidado de no quemarlo. Agregue el calabacín y el agua. Tape y deje cocinar por 5 minutos, o hasta que las calabacitas estén tiernas. Añadir los langostinos y revolver.**

**2. Añadir el vino blanco y subir el fuego para que se evapore el alcohol. Sazone con sal marina y cocine por un par de minutos.**

**3. Retire la sartén del fuego y manténgala tapada hasta que la pasta esté cocida.**

**4. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente.**

**GENIAL CON: Strozzapreti , Cozzette , Tagliolini , Trenette , Cicatelli y Rombi .**

**CONSEJO: Puede agregar algunas hierbas frescas a esta receta básica. La albahaca fresca y el perejil combinan muy bien. Para un sabor diferente, agregue una pizca de azafrán en lugar de las hierbas.**

# salsa de limon

Esta es una salsa para pasta muy refrescante típica del sur de Italia, y más específicamente, de la hermosa costa de Amalfi. La zona es muy famosa por sus limones, que se utilizan habitualmente en platos locales. Después de todo, es exactamente la misma zona donde nació el limoncello (un licor a base de limón). Esta salsa se prepara en menos de 5 minutos y es delicada, ácida, cremosa y absolutamente deliciosa. Serás transportado a la costa de Amalfi con cada bocado. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS**

EQUIPO

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

2 ½ cucharadas de mantequilla sin sal

Ralladura finamente rallada de 2 limones

Sal marina

Pimienta negra recién molida

1 taza escasa de crema espesa

Perejil de hoja plana finamente picado, para decorar (opcional)

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir

**1. Derrita la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Agregue la ralladura de limón, sazone con sal marina y pimienta negra recién molida y revuelva bien. Retire la sartén del fuego.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**3. Agregue la salsa de limón y la crema espesa y mezcle bien mientras cocina a fuego lento durante 1 minuto. Es posible que deba agregar un poco de agua tibia (o agua para cocinar**

**pasta) en este punto, si la salsa se seca.**

**4. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado y una pizca de perejil picado por encima.**

**GENIAL CON: Tagliolini , Tagliatelle , Fettuccine , y Stelle de limón y ricota .**

**CONSEJO: Como comerás la ralladura, sería mejor usar limones orgánicos para esta receta. Mantenga su salsa para pasta un poco líquida porque se espesará cuando sirva la pasta.**

# salsa gorgonzola

Esta es una salsa de queso muy simple que a menudo se sirve con pasta. Me gusta especialmente servir ñoquis con él, ya que encuentro que la cremosidad de la salsa va muy bien con la textura ligera de los ñoquis. Para un poco de crujido, también puede agregar algunas nueces trituradas o avellanas a la pasta que se sirve con esta salsa. Si Gorgonzola no está disponible, simplemente cámbielo por su queso azul favorito. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 3 MINUTOS**

EQUIPO

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

¾ taza de crema espesa

5 onzas de queso Gorgonzola

Sal marina, si es necesario

¼ taza de Parmigiano-Reggiano, finamente rallado y más para servir

**1. Ponga la crema y el queso Gorgonzola en una cacerola y cocine a fuego lento hasta que el queso se derrita, aproximadamente 2 minutos. Sazone con sal marina, si es necesario. Retire del fuego.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**3. Añadir la salsa Gorgonzola y el Parmigiano-Reggiano rallado. Mezcle bien mientras cocina a fuego lento durante 1 minuto.**

**4. Sirva inmediatamente con un poco más de Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Ñoquis de patata , Ñoquis de ricota , Ñoquis de calabaza y patata , Ñoquis de calabaza , Ñoquis de remolacha y Ñoquis de castaña .**

**CONSEJO: Si no te gusta el Gorgonzola, puedes usar tu queso blando favorito. Si todavía quieres usar quesos italianos, Taleggio o stracchino funcionan muy bien. También puedes hacerlo con Parmigiano-Reggiano: Simplemente cambia el Gorgonzola por ½ taza de Parmigiano-Reggiano rallado.**

# salsa de calabacín, chile y perejil

Esta salsa para pasta rápida y nutritiva es perfecta para una cena entre semana. Me gusta con la pasta de cintas largas, especialmente con Tagliatelle , ya que el aceite, que se infunde con chiles y calabacines, se mezcla con el queso rallado para convertirse en una deliciosa crema que se adhiere perfectamente a la pasta de cintas. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS**

EQUIPO

sartén

Cuenco grande para servir

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

4 calabacines amarillos y verdes medianos, cortados en rodajas de ⅛ de pulgada de grosor

Sal marina

⅔ taza de aceite de oliva virgen extra

½ pimiento rojo pequeño, como cayena, en rodajas

1 ½ cucharaditas de perejil de hoja plana picado

Parmigiano-Reggiano finamente rallado

**1. Sazone los calabacines en rodajas con sal marina.**

**2. Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Freír los calabacines en rodajas en lotes, hasta que estén dorados por ambos lados. Asegúrate de no quemar el aceite.**

**3. Transfiera el calabacín, junto con el aceite de cocina restante, a un tazón para servir. Agregue el chile en rodajas y el perejil picado.**

**4. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y colóquela en el recipiente para servir. Mezclar y añadir un poco más de aceite de oliva virgen extra, si es necesario.**

**5. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Tagliatelle , Fettuccine , Spaghetti alla Chitarra y Stringozzi .**

**CONSEJO: Yo uso calabacín amarillo y verde para darle un toque de color extra, pero puedes usar cualquier tipo de calabacín que te guste.**

# salsa de crema con salmón

Te encantará esta sencilla pero sofisticada receta. Es la salsa perfecta para cualquier amante de los mariscos y otra excelente idea para cenar entre semana. Me encanta la combinación de ajo y salmón, y la crema ayuda a unir la salsa. Por lo general, los italianos no le ponen queso a la pasta con pescado, pero hay algunas excepciones, y esta es definitivamente una de ellas. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS**

EQUIPO

Cuchillo

tabla de cortar

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo, picado

10 onzas de filete de salmón deshuesado, sin piel y cortado en cubos de ½ pulgada

¼ taza de vino blanco

½ cucharada de perejil de hoja plana finamente picado

Sal marina

¾ taza de crema espesa

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir

Pimienta negra recién molida, para servir

**1. Caliente el aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue el ajo y saltee por 1**

**minuto. Agrega el salmón y deja que se cocine por 2 minutos. Remover. Añade el vino y quema el alcohol aumentando el fuego durante unos segundos.**

**2. Retire la sartén del fuego, agregue el perejil y sazone con sal marina.**

**3. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**4. Agregue la salsa de salmón y la crema espesa, y mezcle bien mientras cocina a fuego lento durante 1 minuto.**

**5. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado y pimienta negra recién molida encima.**

**GENIAL CON: Farfalle , Garganelli , Tagliolini , Maltagliati y Rombi .**

**TIP: Si lo prefieres, puedes cambiar el salmón fresco por salmón ahumado. También puede agregar 1 cucharada de puré de tomate a la salsa, justo antes de agregar los cubos de salmón, para darle un poco más de chispa y darle a la salsa un agradable color rosado.**

# salsa cremosa de champiñones

Este es un clásico de la cocina italiana. Es muy fácil de hacer e impresionará hasta al más exigente con la comida. Puedes usar los champiñones que prefieras, aunque tradicionalmente usamos hongos porcini frescos. Si no puede encontrar boletus frescos, los rebozuelos o los champiñones cremini también funcionan bien. Esta salsa es un plato muy abundante y reconfortante, y me encanta con una cantidad generosa de Parmigiano-Reggiano rallado encima para darle más sabor. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS**

EQUIPO

sartén

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo, picado

9 onzas de champiñones, en rodajas

¼ taza de vino blanco

1 ½ cucharaditas de perejil de hoja plana picado

Sal marina

¾ taza de crema espesa

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir

Pimienta negra recién molida, para servir

**1. Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-bajo. Agregue el ajo y saltee por 1 minuto. Agregue los champiñones en rodajas, revuelva y cocine hasta que estén tiernos. Añadir el vino blanco y quemar el alcohol aumentando el fuego durante unos segundos.**

**2. Retire la sartén del fuego. Agregue el perejil picado, sazone con sal marina y revuelva. Deja la salsa a un lado.**

**3. Cuando la pasta esté cocida, la escurrimos y la volvemos a poner en la olla ya fuego lento.**

**4. Agregue la salsa de champiñones y la crema espesa y mezcle bien. Cocine por 1 minuto.**

**5. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado y pimienta negra recién molida encima.**

**GENIAL CON: Fettuccine y Pappardelle .**

**CONSEJO: También puedes preparar esta salsa con boletus secos. Remojarlos en una mezcla de agua caliente y leche hasta que estén tiernos, colar y reservar el líquido. Picar los champiñones y utilizar según la receta anterior. Use el líquido reservado en lugar del vino blanco para dar sabor a la salsa y cocinar los champiñones.**

# salsa de crema con jamón y guisantes

Esta es otra receta tradicional italiana. El jamón y los guisantes son una combinación muy común, ya los italianos les gusta usar esta combinación en salsas para pasta. Es uno de mis favoritos, ya que cuando era niño, a menudo le pedía a mi madre que me lo hiciera. Esta salsa cremosa es decadente, elegante, pero muy fácil de hacer. Es pura comida reconfortante que conquistará a niños y adultos por igual. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS**

EQUIPO

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

2 cucharadas de cebolla picada

¼ taza de jamón de miel picado

2 tazas de guisantes frescos o congelados (no descongelados)

2 a 3 cucharadas de agua

Sal marina

¾ taza de crema espesa

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir

Pimienta negra recién molida, para servir

**1. Caliente el aceite de oliva en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla y saltee por 1 minuto. Agregue el jamón y los guisantes junto con 2 cucharadas de agua (si usa guisantes frescos, agregue un poco más de agua). Revuelva, cubra y cocine a fuego lento durante 5 minutos o hasta que los guisantes estén suaves. Sazone con sal marina y retire la sartén del fuego.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**3. Agregue el jamón y la salsa de guisantes, junto con la crema espesa, y mezcle bien. Cocine por 1 minuto.**

**4. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado y pimienta negra recién molida encima.**

**GENIAL CON: Farfalle , Garganelli , Pappardelle y Ricotta Gnocchi .**

**CONSEJO: También puedes hacer esta salsa con prosciutto. Para una versión vegetariana, omita el jamón y el prosciutto por completo. Si quieres, puedes añadir una pizca de azafrán a la salsa para hacerla más elegante y sofisticada.**

# salsa aglione

La salsa aglione es una comida tradicional en la Toscana, particularmente en la hermosa ciudad de Siena. Es una salsa roja muy simple hecha con tomates y mucho ajo. De hecho, el nombre aglione proviene del término aglio, que significa “ajo”. El resultado final es cremoso, con sabor a ajo y solo ligeramente picante. Es una salsa para pasta atrevida, perfecta para comer con muchas formas de pasta hecha a mano y especialmente con Pici . PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS**

EQUIPO

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

¼ taza de aceite de oliva virgen extra

6 dientes de ajo, prensados

½ pimiento rojo pequeño, sin semillas y rebanado

¼ taza de agua

1 lata (28 onzas) de tomates cortados en cubitos

1 cucharada de vinagre de vino blanco

Sal marina

Pecorino Romano finamente rallado, para servir

**1. Caliente el aceite en una cacerola a fuego lento. Agregue el ajo y el chile y saltee por 1 minuto. Asegúrate de no quemar el ajo o la salsa tendrá un sabor amargo. Agregue el agua y deje que el ajo y el chile se cocinen de 2 a 3 minutos más.**

**2. Agregue los tomates y el vinagre. Sazone con sal marina, cubra y cocine durante 10 a 15 minutos a fuego lento. Retire la sartén del fuego.**

**3. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**4. Agregue la salsa aglione y mezcle bien mientras cocina durante 1 minuto.**

**5. Sirva inmediatamente con Pecorino Romano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Pici , ñoquis de brócoli y Stringozzi .**

**CONSEJO: si sus tomates son demasiado ácidos para empezar, puede agregar 1 cucharadita de azúcar a la salsa para equilibrar el sabor del vinagre.**

# salsa arrabiata

El término arrabbiata significa "enojado" en italiano y se refiere al picante de los chiles en esta clásica salsa romana para pasta. Como los ingredientes que componen la salsa son pocos y muy sencillos, es importante utilizar productos de buena calidad para obtener los mejores resultados. Es un plato muy popular gracias a que es muy fácil de preparar. Lo puedes encontrar en todos los restaurantes de Roma, ¡y ahora también en tu mesa! PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS**

EQUIPO

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

2 dientes de ajo, machacados

1 pimiento rojo pequeño, en rodajas

1 lata (28 onzas) de tomates cortados en cubitos

¼ taza de agua

Sal marina

2 cucharadas de perejil de hoja plana picado

Pecorino Romano finamente rallado, para servir

**1. Caliente el aceite en la cacerola a fuego lento. Agregue el ajo y el chile y saltee durante 1 a 2 minutos. Asegúrate de no quemar el ajo o la salsa tendrá un sabor amargo. Deseche el ajo. Agregue los tomates y el agua. Sazone con sal marina, cubra y cocine a fuego lento durante 15 minutos. Retire del fuego.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**3. Agregue la salsa arrabbiata y el perejil picado, y mezcle bien. Cocine por 1 minuto.**

**4. Sirva inmediatamente con Pecorino Romano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Cicatelli , Maccheroni col Ferretto , Pici y Strozzapreti .**

**CONSEJO: Dependiendo del tipo de chile rojo que uses, es posible que tengas que agregar más o menos. La salsa debe ser picante, pero aun así querrás poder saborear los tomates en ella.**

# rúcula y salsa de tomate

Esta salsa rápida y ligera, combinada con pasta, es perfecta para un día cálido y soleado. De hecho, también se puede comer frío, por lo que es el plato ideal para llevar de picnic o a la playa. Es una receta italiana moderna que se ha puesto bastante de moda en los últimos años, especialmente debido a la popularidad de la rúcula. Hasta hace unos años, la rúcula no estaba disponible en toda Italia, pero ahora se puede encontrar en todas partes y su uso en salsas para pasta se ha vuelto bastante común. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS**

EQUIPO

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

¼ de taza más 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

2 dientes de ajo, partidos por la mitad

¼ de cucharadita de hojuelas de pimiento rojo

25 tomates cherry, cortados a la mitad

2 cucharadas de agua

6 tazas de rúcula, enjuagada

Sal marina

Ricotta salata finamente rallada o Pecorino Romano, para servir

**1. Caliente el aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue las hojuelas de ajo y pimiento rojo y saltee durante aproximadamente 1 minuto o hasta que estén fragantes. Asegúrate de no quemar el ajo o la salsa tendrá un sabor amargo. Añadir los tomates cherry y el agua. Revuelva y cocine por 5 minutos. Agregue la rúcula y sazone con sal marina. Revuelva y cocine por otros 5 minutos.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa.**

**3. Sirva inmediatamente con ricotta salata finamente rallada o Pecorino Romano encima.**

**GENIAL CON: Orecchiette , Strascinati , Cavatelli , Cicatelli y Farfalle .**

**CONSEJO: Si lo prefiere, puede usar exactamente los mismos ingredientes sin cocinarlos para una ensalada de pasta tibia. Simplemente pique todo, mézclelo en un tazón para servir y mezcle la pasta cocida con él.**

# salsa de alcachofas

La cocina romana es muy famosa por sus recetas con alcachofas. Si visitas la ciudad eterna, asegúrate de pedir algunos de los increíbles platos de alcachofas que encontrarás en la trattoria local. De hecho, la última vez que visité Roma, comí la mejor pasta con salsa de alcachofas de la judería. Esta receta recrea ese plato a la perfección. La receta en sí es bastante sencilla; solo asegúrese de asignar un poco de tiempo extra para limpiar las alcachofas, especialmente si nunca lo ha hecho antes. No es difícil, pero necesitas un poco de paciencia. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS**

EQUIPO

Cuchillo

tabla de cortar

Gran tazón

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

Jugo de 2 limones

4 alcachofas

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

3 dientes de ajo, partidos por la mitad

½ taza de caldo de verduras, dividido

1 cucharada de perejil de hoja plana picado

Sal marina

Pimienta negra recién molida

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir

**1. Llena un tazón grande con agua fría y exprime el jugo de limón.**

**2. Limpiar las alcachofas quitando las hojas exteriores duras hasta llegar a las hojas amarillas más claras. Luego corte el tercio superior de la alcachofa y la parte inferior del tallo. Recorte con cuidado la parte superior y los lados de la alcachofa. Recorte la parte externa dura del tallo quitando el exterior fibroso verde. Cortar por la mitad y quitar el estrangulador (centro fibroso). Corte las mitades en rodajas de ½ pulgada y colóquelas en el agua con limón hasta que esté listo para usar. Esto evitará que las alcachofas se oxiden y se pongan negras. Repita con las alcachofas restantes.**

**3. Caliente el aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue el ajo y saltee durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que esté fragante. Asegúrate de no quemar el ajo o la salsa tendrá un sabor amargo.**

**4. Escurra las alcachofas en rodajas y agréguelas a la sartén. Remueve y añade la mayor parte del caldo de verduras (reserva un par de cucharadas). Sazone con sal marina y pimienta negra recién molida.**

**5. Tape y cocine a fuego medio durante 10 a 15 minutos, o hasta que estén tiernos. Verifique a la mitad y agregue el caldo restante si el líquido se ha evaporado.**

**6. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**7. Agregue la salsa de alcachofas y el perejil y mezcle bien mientras cocina durante 1 minuto. Es posible que deba agregar un poco de caldo adicional (o agua para cocinar pasta) en este punto, si la salsa se seca.**

**8. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Tagliolini , Tagliatelle y Stringozzi .**

**CONSEJO: Además de añadir jugo de limón al agua, también puedes frotar las alcachofas con limón mientras las limpias. Use guantes de cocina o frótese las manos con jugo de limón para evitar que sus manos se pongan negras.**

# salsa rabe de brócoli

Esta es una de las salsas más tradicionales de la región de Apulia, en el sur de Italia, y en particular de la ciudad de Bari. A menudo se asocia con orecchiette y strascinati, y les puedo asegurar que son una combinación perfecta. Es una receta muy rápida de hacer y utiliza ingredientes simples que están fácilmente al alcance de todos. También es una excelente manera de hacer que los niños quisquillosos coman algunas verduras. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS**

EQUIPO

Olla grande, para cocer el brócoli rabe y la pasta

Cuchara ranurada

Cacerola

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

2 ¾ libras de brócoli rabe, cortado de las hojas duras

5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

3 dientes de ajo, machacados

½ pimiento rojo pequeño, en rodajas

4 anchoas, sin huesos grandes

Sal marina

Pecorino Romano finamente rallado o pan rallado tostado, para servir

**1. Caliente una olla de agua con sal a fuego lento y agregue el brócoli rabe. Cocine hasta que estén tiernos, de 10 a 15 minutos. Retire el brócoli cocido con una espumadera y reserve el líquido de cocción.**

**2. Caliente el aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue el ajo y el chile y saltee por 2 minutos. Añadimos las anchoas y las desmenuzamos con la cuchara de madera. Agregue el brócoli rabe cocido y ¼ de taza del líquido de cocción reservado. Mezclar bien.**

**Sazone con sal marina.**

**3. Cocine la pasta de su elección en el resto del agua de cocción de brócoli rabe reservada. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y vuelve a ponerla en la olla a fuego lento.**

**4. Agregue la salsa rabe de brócoli y mezcle bien. Cocine por 1 minuto.**

**5. Sirva inmediatamente con Pecorino Romano finamente rallado o pan rallado tostado encima.**

**GENIAL CON: Orecchiette y Strascinati .**

**CONSEJO: Si no puede encontrar brócoli rabe donde vive, puede cambiarlo por brócoli o bok choy. Si lo prepara con brócoli, use 2 cucharadas de piñones tostados para cubrir la pasta en lugar de pan rallado.**

# caldo de pollo italiano

El caldo de pollo es otro alimento básico de la cocina italiana. Lo hacemos para comer con todo tipo de formas de pasta pequeña. Cada familia tiene su receta secreta y esta es mi versión. Siempre lo hago para Navidad. De hecho, en Italia, una cena típica de Nochebuena siempre incluye pasta rellena servida en caldo de pollo: es una comida muy reconfortante para una fría noche de invierno. Use la misma cantidad de caldo de pollo para cocinar su pasta que usaría de agua. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 3 HORAS**

EQUIPO

cuchara de madera grande

Olla grande

Tamiz

INGREDIENTES

4 ½ libras de huesos de pollo

1 libra de alitas de pollo

3 cebollas, peladas

2 zanahorias

3 tallos grandes de apio

¼ taza de perejil de hoja plana picado

3 hojas de laurel

5 granos de pimienta enteros

3 clavos

Aproximadamente 1 galón de agua

Sal marina

**1. Ponga los huesos y las alas de pollo en una olla grande. Agregue las cebollas, las zanahorias, el apio, el perejil, las hojas de laurel, los granos de pimienta y los clavos.**

**Cubrir con agua.**

**2. Ponga la olla en la estufa a fuego alto y hierva. Reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento, sin tapar y sin revolver, durante 3 horas. Retire la grasa y la espuma con una cuchara de vez en cuando.**

**3. Cuele el caldo a través de un colador forrado con una tela de muselina o un filtro de café.**

**4. Deseche los huesos y las verduras.**

**5. Cocine la pasta de su elección en el caldo de pollo y sirva caliente.**

**GENIAL CON: Tortellini Bolognesi , Espinacas y Ricotta Ravioli Tondi , Cappelletti Romagnoli , Parmigiano-Reggiano Fagottini , Quadrucci y Canederli .**

**CONSEJO: Para hacer un caldo de pollo bajo en grasa, simplemente refrigérelo durante la noche para que la grasa flote y se solidifique. Use una cuchara ranurada para quitar la capa de grasa. Calentar y usar. Si le sobra caldo de pollo, transfiéralo a frascos de vidrio y congélelo para usarlo más tarde.**

# salsa de mejillones y frijoles

Sé que una salsa que junta mejillones y frijoles puede sonar inusual, pero es una receta muy antigua y tradicional de Apulia y Campania. Podría considerarse una versión temprana de “surf and turf”. En realidad, nuestros antepasados se las arreglaban con lo que tenían disponible y creaban deliciosos platos con productos locales. Los mejillones y los frijoles combinan muy bien tanto en sabor como en textura, y se complementan a la perfección en esta salsa. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS**

EQUIPO

2 sartenes

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, dividido

2 libras de mejillones, lavados

1 diente de ajo, pelado

½ cebolla, en rodajas finas

1 taza de tomates enlatados cortados en cubitos

⅓ taza de agua

1 lata (16 onzas) de frijoles cannellini, escurridos y enjuagados

Sal marina

Pimienta negra recién molida

2 cucharadas de perejil de hoja plana picado, para servir

**1. Ponga 2 cucharadas de aceite, los mejillones y el ajo en una sartén y póngala a fuego alto. Tape y cocine hasta que los mejillones se abran, aproximadamente 2 minutos.**

**2. Retire la mayoría de los mejillones de sus conchas. Mantenga algunos en sus caparazones para decorar. Desechar los mejillones que no se abran.**

**3. En otra sartén, calienta las 2 cucharadas de aceite restantes a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla y saltee durante aproximadamente 2 minutos, o hasta que esté suave. Revuelva con frecuencia y asegúrese de que no se queme. Agregue los tomates y el agua, y cocine por 10 minutos.**

**4. Agregue los frijoles cannellini y los mejillones, y sazone con sal marina y pimienta negra recién molida. Revuelve bien y cocina por 5 minutos más.**

**5. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa.**

**6. Sirva inmediatamente con perejil finamente picado por encima. Decorar con los mejillones en las conchas.**

**GENIAL CON: Cozzette y Cavatelli .**

**CONSEJO: Tradicionalmente, se usaban frijoles secos para esta receta, pero los frijoles enlatados ayudan a reducir el tiempo necesario para preparar este plato sin comprometer el sabor.**

# sopa de garbanzo

Esta es una de mis sopas favoritas de todos los tiempos. Cada vez que lo hago, me transporta a cuando era un niño. Crecí en Milán, donde los inviernos pueden ser bastante fríos, y mi madre solía preparar esta sopa para la cena. Es muy fácil de hacer y es abundante y delicioso. También puedes hacerlo sin pasta y comerlo con unas tostadas de pan con ajo y aceite de oliva virgen extra (la bruschetta más sencilla). Estoy seguro de que te traerá la misma sensación de calidez que solía traerme durante esos fríos días de invierno. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS**

EQUIPO

Procesador de alimentos

Olla grande

Cuchara de madera, para revolver la pasta

INGREDIENTES

1 libra de garbanzos cocidos o enlatados, escurridos y enjuagados, cantidad dividida

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, y más para servir

½ cebolla picada

1 diente de ajo, cortado a la mitad

5 tomates cherry, cortados por la mitad, o 1 cucharada de tomates cortados en cubitos

1 hoja de laurel

1 ramita de romero

4 hojas de salvia fresca

6 tazas de caldo de res

Sal marina

Pimienta negra recién molida, para servir

**1. Ponga un tercio de los garbanzos en un procesador de alimentos y mezcle hasta que quede suave. Agregue un poco de caldo, si es necesario, para obtener una consistencia**

**pastosa.**

**2. Caliente el aceite en una olla grande a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla y el ajo y saltee durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que estén fragantes. Agregue los tomates, los garbanzos enteros restantes, la hoja de laurel, el romero y la salvia, y revuelva.**

**3. Agregue el puré de garbanzos y el caldo. Sazone con sal marina. Mezclar bien.**

**4. Tape y deje cocinar por 15 minutos.**

**5. Cocine la pasta de su elección en la sopa de garbanzos. Revuelva con frecuencia para que la pasta no se pegue al fondo de la sartén. Es posible que deba agregar un poco de agua tibia o caldo, según el tiempo que tarde en cocinarse la pasta. Desea mantener la sopa un poco líquida, ya que se espesará una vez fuera del fuego.**

**6. Servir caliente con pimienta negra recién molida por encima y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.**

**GENIAL CON: Lagane , Sagne y Cavatellini .**

**CONSEJO: Para una versión vegetariana de este plato, cambie el caldo de res por su caldo de verduras favorito. También puedes hacer esta sopa con tus frijoles favoritos.**

# salsa de berenjena y atún

Berenjena, atún y menta: No hay nada más siciliano que esta combinación de sabores. Sicilia es famosa por su increíble pescado, incluido el atún. De hecho, tanto la ciudad de Trapani como las cercanas islas Egadi son famosas en toda Italia por sus productos de atún. Esta salsa es una oda a la hermosa isla de mis padres, y aunque los italianos no suelen comer queso sobre pasta de pescado, a mí me gusta servir esta salsa con un poco de Parmigiano-Reggiano rallado por encima. Me parece que sabe aún mejor así. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS**

EQUIPO

Cuchillo

tabla de cortar

Tazón grande

Olla mediana, para freír berenjenas

Cacerola

Cuchara ranurada

Colador, para escurrir la berenjena

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

1 berenjena mediana, cortada en cubos de 1 pulgada

Aceite vegetal, para freír (suficiente para unas 3 pulgadas de aceite en la olla)

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 cebolla, en rodajas finas

1 lata (16 onzas) de tomates cortados en cubitos

⅓ taza de agua

6 onzas de atún enlatado o en frasco, escurrido y desmenuzado

Sal marina

1 cucharada de menta fresca finamente picada

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir (opcional)

**1. Llene un tazón grande con agua salada y agregue la berenjena en cubos. Déjalo en remojo durante 30 minutos. Esto hará que sea menos amargo. Escurra la berenjena y séquela bien con toallas de papel.**

**2. Caliente el aceite vegetal en una olla mediana. Cuando esté caliente, agregue los cubos de berenjena y cocine hasta que estén dorados, aproximadamente 3 minutos. Retirar con una espumadera y escurrir en un colador colocado encima de un plato para eliminar el exceso de aceite.**

**3. Mientras tanto, caliente el aceite de oliva en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla y saltee durante unos 2 minutos o hasta que esté blanda. Revuelva con frecuencia y asegúrese de que no se queme. Agregue los tomates y el agua, y cocine por 10 minutos.**

**4. Agregue el atún y sazone con sal marina. Revuelve bien y cocina por 10 minutos más. Es posible que deba agregar un poco de agua para evitar que la salsa se seque.**

**5. Añadir la berenjena frita y las hojas de menta. Remueve y retira del fuego.**

**6. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa.**

**7. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima, si lo desea.**

**GENIAL CON: Maltagliati y Rombi .**

**CONSEJO: Puedes usar tus hierbas frescas favoritas en lugar de menta. Pruebe hojas frescas de albahaca, perejil o tomillo. También puedes cambiar la berenjena por calabacín, para un sabor más dulce.**

# salsa de calabaza y salchicha

Cuando pienso en maridajes perfectos, una de las primeras combinaciones que me vienen a la mente es calabaza y salchicha. Creo que tanto sus sabores como sus texturas se equilibran a la perfección. La salchicha es audaz, un poco picante y granulada, mientras que la calabaza es delicada, dulce y suave. ¡Esta salsa para pasta es la demostración de que la calabaza y la salchicha juntas pueden hacer maravillas! PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS**

EQUIPO

licuadora de inmersión

Cacerola

sartén

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, dividido

½ cebolla picada

⅔ de libra de calabaza pelada, sin semillas y en cubos

¼ taza de agua

Sal marina

Pimienta negra recién molida

½ libra de salchicha de cerdo italiana

4 hojas de salvia fresca

¼ taza de vino blanco

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir

**1. Caliente 2 cucharadas de aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla y saltee durante aproximadamente 2 minutos, o hasta que esté suave. Agregue la calabaza y el agua. Tape y cocine hasta que estén tiernos. Es posible que deba agregar un poco más de agua según la calabaza que use y qué tan rápido se cocine.**

**2. Haga puré la calabaza con una licuadora de inmersión hasta que quede suave. Es posible que deba agregar un poco de agua para convertirlo en una crema. Condimentar con sal y pimienta.**

**3. Retire la tripa de la salchicha. Picar la salchicha y saltearla en una sartén con la cucharada restante de aceite y las hojas de salvia. Dorar bien, deshaciendo los grumos con una cuchara de madera. Agregue el vino blanco y suba el fuego para quemar el alcohol.**

**4. Cuando el chorizo esté cocido, añadir el puré de calabaza y mezclar bien.**

**5. Cuando la pasta esté cocida, escúrrala y vuelva a ponerla en la olla a fuego lento.**

**6. Agregue la salsa de calabaza y salchicha y mezcle bien mientras cocina por 1 minuto. Es posible que deba agregar un poco de agua tibia (o agua para cocinar pasta) en este punto, si la salsa se seca.**

**7. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Garganelli , Mafalde , Fusilli Avellinesi y Ñoquis de calabaza y patata .**

**CONSEJO: Puedes cambiar la salvia por una ramita de romero o tomillo, si lo prefieres. También puede usar calabaza moscada en lugar de calabaza para esta receta.**

# kale, gorgonzola y pesto verde

Esta es una salsa para pasta de sabor fuerte que va muy bien con pasta corta en forma de mano, especialmente orecchiette. Me encantan las diferentes texturas y sabores de esta salsa: cremosa, un poco crujiente, fuerte y ligeramente amarga. Esta salsa reúne a toda Italia en un plato: Gorgonzola de Lombardía, col rizada de Toscana y orecchiette de Apulia. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS**

EQUIPO

Cuchillo

tabla de cortar

Olla grande, para cocinar la col rizada

Cuchara ranurada

Cacerola

Procesador de alimentos

Cuenco grande para servir

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

1 ⅓ libras de col rizada, sin tallo

5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, dividido

1 diente de ajo, machacado

1 ½ tazas de perejil de hoja plana picado

3 anchoas

Sal marina

6 onzas de gorgonzola, picado en trozos grandes

Pecorino Romano finamente rallado, para servir (opcional)

**1. Cocine la col rizada en una olla con agua hirviendo con sal hasta que esté tierna, aproximadamente 5 minutos. Cuando esté listo, retírelo con una espumadera y reserve el líquido de cocción. Picar la col rizada en trozos grandes.**

**2. Caliente 2 cucharadas de aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue el ajo y saltee por 2 minutos. Agregue la col rizada cocida junto con ¼ de taza del líquido de cocción reservado y mezcle bien. Sazone con sal marina.**

**3. Para preparar la salsa verde, combine el perejil, las anchoas y las 3 cucharadas restantes de aceite en un procesador de alimentos y procese hasta que quede suave. Agrega una cucharada de agua si es necesario para que la salsa quede suave.**

**4. Cocine la pasta de su elección en el agua de cocción de la col rizada reservada. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y vuelve a ponerla en la olla a fuego lento.**

**5. Agregue la salsa de col rizada y mezcle bien mientras cocina a fuego lento durante 1 minuto.**

**6. Transfiera a un tazón grande para servir, agregue la salsa verde y Gorgonzola, y mezcle.**

**7. Sirva inmediatamente con Pecorino Romano finamente rallado encima (opcional).**

**GENIAL CON: Orecchiette y Strascinati .**

**CONSEJO: Para esta receta, puede usar Gorgonzola dolce (que es más cremoso y suave) o Gorgonzola piccante (que se desmenuza y es fuerte).**

# ragú de cerdo picante

Hay dos tipos de ragú italiano: uno se hace con carne picada, típico del norte de Italia, y el otro se hace con trozos de carne y es más común en el sur. Esta receta pertenece a la última categoría. Aprendí a hacer esta salsa de mi abuela paterna, María, quien solía hacer el mejor ragú de cerdo que he comido. De hecho, me gustó tanto que ella siempre se aseguraba de preparar esta salsa cada vez que la visitaba en Palermo. Si te gusta la comida picante y los sabores audaces, esta salsa es un placer absoluto para las papilas gustativas. Esta es la comida reconfortante en su máxima expresión, y la recomiendo encarecidamente para una cena familiar los domingos.
PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2 HORAS**

EQUIPO

Cuenco grande para servir

Olla grande, para cocer la salsa

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 cebolla, picada

2 dientes de ajo, picados

1 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo

1 pieza (2 ½ pulgadas) de corteza de Pecorino Romano con el exterior lavado o raspado (opcional)

1 libra de panceta de cerdo, cortada en trozos de 1 ½ pulgadas

1 costillar pequeño de costillas de cerdo, cortado en 4 piezas

9 onzas de salchicha de cerdo italiana

¾ de libra de pasta de tomate

5 onzas de puré de tomate

½ cucharadita de semillas de hinojo

Sal marina

4 a 5 tazas de agua

6 cucharadas de queso ricotta, triturado con un tenedor, para servir (opcional)

Pecorino Romano finamente rallado, para servir

**1. Caliente el aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla, el ajo, las hojuelas de pimiento rojo y la cáscara de Pecorino Romano (si se usa) y cocine, revolviendo constantemente, para que el queso no se pegue al fondo de la sartén, durante unos 3 minutos. Cuando la cebolla esté tierna, agregue la panceta, las costillas de cerdo y la salchicha de cerdo italiana, y dore bien por todos lados. Tenga cuidado de no romper la salchicha. Agregue la pasta de tomate, el puré de tomate y las semillas de hinojo. Mezclar bien. Sazone con sal marina y agregue suficiente agua para cubrir la carne.**

**2. Cubra y cocine a fuego lento durante 1 ½ horas, o hasta que la salsa se espese y la carne se desprenda del hueso. Retire la olla del fuego y deseche la cáscara de Pecorino Romano.**

**3. Si usa ricotta, mézclelo con la salsa en un tazón para servir hasta que quede cremoso.**

**4. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala en el bol de servir con la salsa.**

**5. Sirva inmediatamente con Pecorino Romano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Spaghetti alla Chitarra , Fettuccine , Cavatelli , Mafalde , Lasagnette , Fusilli Avellinesi , Maccheroni col Ferretto , Orecchiette , Cavatelli y Malloreddus .**

**CONSEJO: Puedes deshuesar la carne y servirla junto con la pasta, o servirla por separado como segundo plato. Si puede encontrarlo, use salchicha de cerdo al estilo siciliano con hinojo para darle más sabor. En este caso, no agregue semillas de hinojo adicionales.**

# salsa de salchicha

Puedes hacer salsa de salchicha de muchas maneras diferentes. De hecho, creo que cada familia italiana tiene su propia receta y créeme, ¡todas saben muy bien! En los viejos tiempos, la carne de cerdo era mucho más barata que la de res, por lo que estaba más disponible para la gente común. Las salchichas de cerdo se usaban a menudo para hacer ragú en lugar de carne molida, especialmente en las zonas rurales. Esta es la versión de mi familia: simple pero sabrosa. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA**

EQUIPO

Cuchillo

tabla de cortar

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 cebolla, picada

9 onzas de salchicha de cerdo italiana

⅓ taza de vino blanco

1 lata (24 onzas) de tomates cortados en cubitos o puré de tomate

1 hoja de laurel

2 tazas de agua

Sal marina

Pimienta negra recién molida

Parmigiano-Reggiano o Pecorino Romano finamente rallado, para servir

**1. Caliente el aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla y saltee durante unos 2 minutos o hasta que esté blanda. Retire la salchicha de la tripa, píquela y agréguela a la cebolla. Dorar bien, deshaciendo los grumos con una cuchara de madera. Agregue el vino y suba el fuego para quemar el alcohol. Agregue los tomates, la hoja de laurel y el agua. Sazone con sal marina y pimienta negra recién molida. Cocine la salsa a fuego lento durante 20 minutos.**

**2. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa.**

**3. Sirva inmediatamente con Pecorino Romano o Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Malloreddus , Pappardelle , Mafalde , Lasagnette , Spaghetti alla Chitarra , Maltagliati , Stringozzi y Lagane .**

**CONSEJO: Si prefiere un toque de dulzura en su salsa, agregue 1 zanahoria picada cuando saltee la cebolla y use brandy o vino Marsala en lugar de vino blanco. En este caso, recomiendo Parmigiano-Reggiano como queso de elección.**

# ragú a la boloñesa

Ragù alla Bolognese es una de las salsas para pasta más famosas fuera de Italia, y por una buena razón: tiene un sabor increíble. Esta receta la aprendí de mi abuela Bice. Era una de sus mejores especialidades. Cuando era niño, recuerdo esperar ansiosamente que la salsa se cocinara en la estufa para poder disfrutar de la pasta especial de Nonna. ¿Su secreto? Le agregaba muchas zanahorias a su versión y eso le daba a la salsa un sabor más dulce que equilibraba la acidez de los tomates. PARA 4 PERSONAS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA**

EQUIPO

Cacerola

Olla grande, para cocer la pasta

Cuchara de madera, para revolver la pasta

Colador, para escurrir la pasta

INGREDIENTES

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 cebolla, finamente picada

1 tallo de apio, finamente picado

1 zanahoria, finamente picada

1 libra de carne molida

⅓ taza de vino tinto

1 lata (28 onzas) de tomates cortados en cubitos

4 tazas de agua

Sal marina

Pimienta negra recién molida

1 cucharada de perejil de hoja plana picado

Parmigiano-Reggiano finamente rallado, para servir

**1. Caliente el aceite en una cacerola a fuego medio-bajo. Agregue la cebolla, el apio y la zanahoria, y saltee durante unos 5 minutos o hasta que estén suaves. Revuelva con frecuencia y asegúrese de no quemar las verduras. Agrega la carne molida y revuelve bien con una cuchara de madera, deshaciendo todos los grumos, hasta que la carne esté dorada, unos 5 minutos. Agregue el vino tinto y suba el fuego para quemar el alcohol. Agregue los tomates y el agua. Mezclar y sazonar con sal marina y pimienta negra recién molida.**

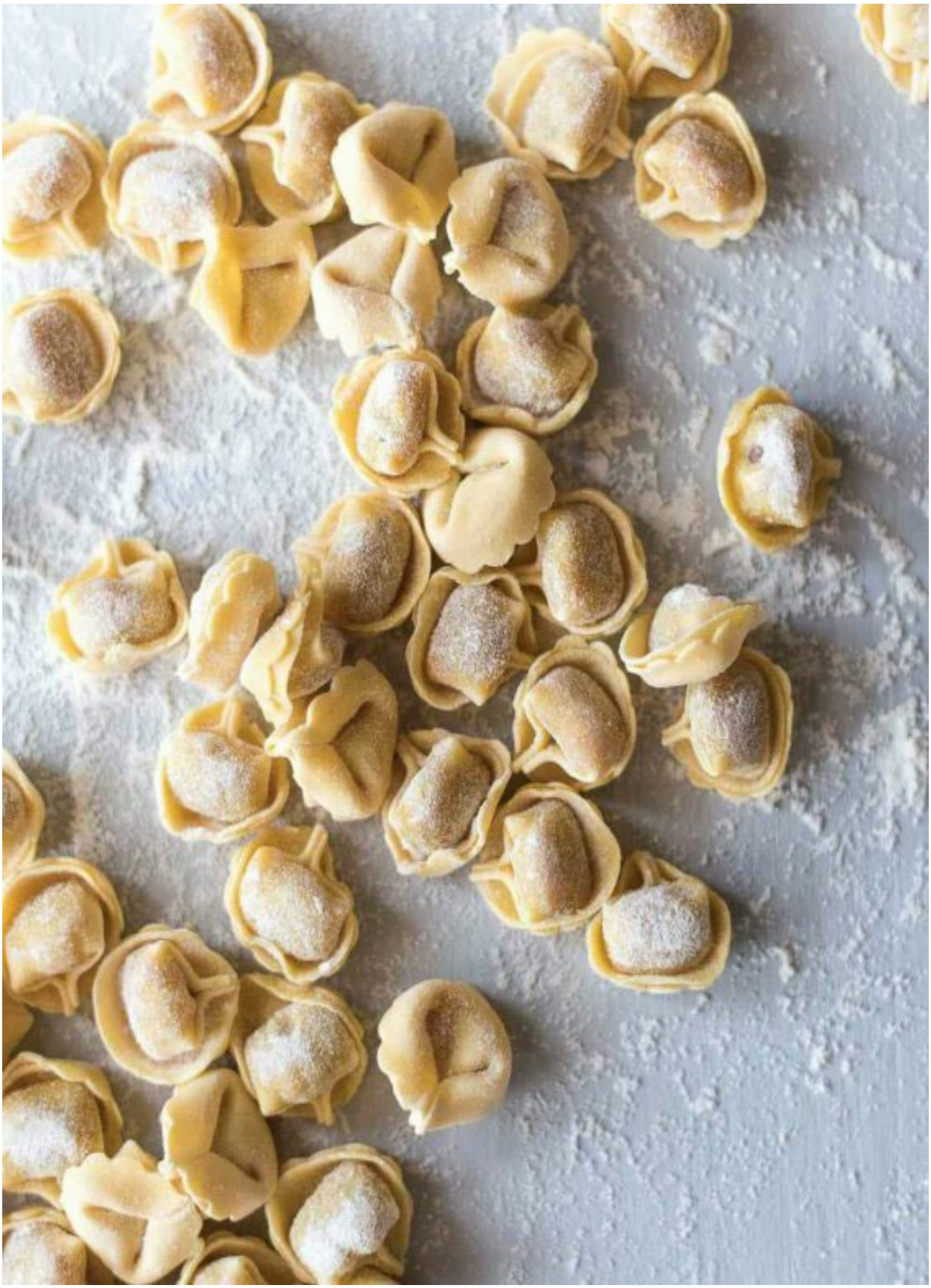
**2. Cubra y cocine a fuego lento durante aproximadamente 1 hora, revolviendo ocasionalmente. Agrega el perejil picado y retira la sartén del fuego.**

**3. Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con la salsa.**

**4. Sirva inmediatamente con Parmigiano-Reggiano finamente rallado encima.**

**GENIAL CON: Tagliatelle , Fettuccine , Strozzapreti , Pici , Lagane , Ñoquis de patata , Tortellini Bolognesi y Cappelletti Romagnoli .**

**CONSEJO: Si la salsa se seca demasiado, agregue un poco de agua; si está demasiado líquido, redúzcalo cocinándolo en la estufa. La salsa no debe ser demasiado espesa; más bien, será un poco más acuosa que una salsa para pasta típica.**



# GLOSARIO

**aglio: ajo.**

**al dente: Pasta cocinada para que quede firme al morder.**

**arrabbiato/a: Enojado.**

**Bergamasco/a: De la ciudad de Bérgamo.**

**Bolognese/i: De la ciudad de Bolonia.**

**buso: Palo de madera de una planta que crece en abundancia en Sicilia.**

**cappelletto/i: Sombrerito/s.**

**chitarra: Guitarra.**

**crudo: Crudo.**

**cuore/i: Corazón/es.**

**di magro: Sin carne.**

**fagottino/a: Paquetito.**

**ferretto: Brocheta de metal especial que se utiliza para hacer pastas cilíndricas huecas y rectas.**

**fettuccia: Rebanada pequeña.**

**fuso: huso.**

**Genovese: De la ciudad de Génova.**

**gluten: Mezcla de dos proteínas presentes en los granos de cereales, especialmente el trigo, que es responsable de la textura elástica de la masa.**

**Gorgonzola: queso azul italiano suave.**

**malloreddu: El término sardo para "ternero".**

**mascarpone: Un queso crema italiano suave y suave.**

**Mota italiana: jamón ahumado italiano del Tirol del Sur.**

**nona: abuela.**

**Ogliastrino/a: Procedente de Ogliastra, una zona del este de Cerdeña.**

**papare: Engullir.**

**Parmigiano-Reggiano: queso duro italiano elaborado con leche de vaca en la región de Emilia-Romaña.**

**Pecorino Romano: Queso duro italiano elaborado con leche de oveja muy común en el centro y sur de Italia.**

**pesto: Salsa de ingredientes triturados.**

**quadrato/i: Cuadrado/s.**

**rasula: Un pequeño raspador de masa de metal con un mango largo que se usa para hacer strascinati.**

**ricotta salata: una variedad de queso ricotta prensado, salado, seco y añejado, que a menudo se usa rallado.**

**ricotta: Un queso italiano suave, fresco y sin sal.**

**Romagnolo/i: De Romaña.**

**stella/e: Estrella/s.**

**stringhe: Cordones.**

**tagliare: Cortar.**

**tondo/i: Redondo/s.**

**Trapanés: De la ciudad de Trapani.**

**trattoria/e: restaurante italiano, menos formal que un restaurante y con un servicio informal.**

**Trigo duro: Trigo muy duro, de color amarillo, con alto contenido en gluten.**

**'zdora: una mujer de Emilia-Romagna que se especializa en amasar masa de pasta a mano.**

# RECURSOS

TUTORIALES EN VÍDEO

**Video de YouTube de pasta en forma de mano de Apulia**

https://www.youtube.com/watch?v=Hx_kPh-9J-g

**pasta al huevo**

https://www.youtube.com/watch?v=6hhnTGlx2DM

**Pasta de Trigo Duro**

https://www.youtube.com/watch?v=-Vd96yFDmgM

**Strozzapreti**

https://www.you be.com/w a tch ? v=T_vSJdl-jqc

**Espaguetis a la Chitarra**

https://www.youtube.com/watch?v=FJo3cxD0AuY

**Garganelli**

https://www.youtube.com/watch?v=yW2MLbAFSZs

**Culurgiones**

https://www.youtube.com/watch?v=3Pyoz3GDgaE

**Cappelletti**

https://www.youtube.com/watch?v=QhsdTpgn7xI_ _ _

**tortellini**

https://www.youtube.com/watch?v=WM5M3y1EJzo

**Casoncelli**

https://www.youtube.com/watch?v=PqwcdfUvTgc

# CONVERSIONES DE MEDIDAS

| | | | |
|---|---|---|---|
| EQUIVALENTES DE VOLUMEN (LÍQUIDO) | 2 cucharadas | 1 fl. onz. | 30 ml |
| ¼ taza | 2 fl. onz. | 60 ml | |
| ½ taza | 4 fl. onz. | 120ml | |
| 1 taza | 8 fl. onz. | 240ml | |
| 1½ tazas | 12 fl. onz. | 355ml | |
| 2 tazas o 1 pinta | 16 fl. onz. | 475ml | |
| 4 tazas o 1 cuarto | 32 fl. onz. | 1L | |
| 1 galón | 128 fl. onz. | 4L | |
| EQUIVALENTES DE VOLUMEN (SECO) | ⅛ cucharadita | | 0,5 ml |
| ¼ de cucharadita | | 1ml | |
| ½ cucharadita | | 2 ml | |
| ¾ cucharadita | | 4ml | |
| 1 cucharadita | | 5ml | |
| 1 cucharada | | 15ml | |
| ¼ taza | | 59ml | |
| ⅓ taza | | 79 ml | |
| ½ taza | | 118ml | |
| ⅔ taza | | 156ml | |
| ¾ taza | | 177ml | |
| 1 taza | | 235ml | |
| 2 tazas o 1 pinta | | 475ml | |
| 3 tazas | | 700ml | |
| 4 tazas o 1 cuarto | | 1L | |
| ½ galón | | 2L | |
| 1 galón | | 4L | |
| EQUIVALENTES EN PESO | ½ onza | | 15 gramos |
| 1 onza | | 30 gramos | |
| 2 onzas | | 60 gramos | |
| 4 onzas | | 115 gramos | |
| 8 onzas | | 225 gramos | |
| 12 onzas | | 340 gramos | |
| 16 onzas o 1 libra | | 455 gramos | |
| TEMPERATURAS DEL HORNO | 250°F | 120°C | |
| 300°F | 150°C | | |
| 325°F | 180°C | | |
| 375°F | 190°C | | |
| 400°F | 200°C | | |
| 425°F | 220°C | | |
| 450°F | 230°C | | |

# EXPRESIONES DE GRATITUD

Queridos lectores,

En primer lugar, me gustaría expresar mi más sincero agradecimiento a cada uno de ustedes por haber adquirido mi libro. Su apoyo y confianza significan el mundo para mí. Espero sinceramente que disfruten de la lectura tanto como yo disfruté escribiéndolo.

Cada página de este libro fue moldeada con dedicación y pasión, con el objetivo de brindarles una experiencia literaria memorable. Desde el momento en que decidí compartir estas palabras con ustedes, su entusiasmo y apoyo han sido un faro de inspiración.

Como autor, es mi mayor deseo conectarme con cada uno de ustedes a través de esta historia y brindarle una fuga a un mundo lleno de emociones, aventuras y reflexiones. Su decisión de adquirir este libro no solo me honra, sino que también me motiva a seguir persiguiendo mi pasión por la escritura.

Les pido humildemente que, después de leer este libro, consideren dejar una reseña en línea. Sus comentarios y opiniones son invaluables, no solo para mí como autor, sino también para aquellos que aún no han descubierto este libro. Sus reseñas ayudarán a otros lectores a tomar una decisión informada y permitirán que esta historia alcance a más personas.

Agradezco de antemano el tiempo y esfuerzo que invertirán al compartir sus pensamientos y emociones sobre este libro. Estoy ansioso por leer sus reseñas y escuchar cómo esta historia ha tocado sus vidas.

Roberto Pellistri

© Copyright 2023 por Roberto Pellistri – Todos los derechos reservados.

El libro que sigue se ha creado a continuación, con el objetivo de brindar información que sea precisa, precisa y confiable como guía. Sin embargo, la compra de este libro es una forma de aceptar la realidad de que el autor y el editor de este texto no son en modo alguno expertos en los contenidos; y todas y cada una de las recomendaciones no deben tomarse textualmente como ciencia pura, simplemente utilizadas como valor de entretenimiento. Siempre se debe consultar a los expertos antes de someterse a cualquiera de las sugerencias respaldadas en este documento.

Asimismo, se considera acto ilícito la replicación, reproducción, transferencia de cualquiera de la información precisa que sigue, independientemente de que se realice de forma física, impresa o electrónica. La legalidad de esto se extiende a la creación de copias secundarias o terciarias de este trabajo o una copia grabada que esté estrictamente permitida con el consentimiento expreso por escrito del Editor. Todos los derechos adicionales reservados.

La información presentada en estas páginas se considera, en general, veraz y precisa de la realidad científica. Cualquier desatención, uso indebido de la información por parte del lector del libro hará que las acciones que le corresponden sean exclusivamente de su competencia. En ningún caso, el editor o autor del trabajo es responsable de las dificultades, los problemas de salud física o mental, o de otro tipo, que puedan resultar del uso de la información incluida en este documento.

Finalmente, la información contenida en estas páginas debe utilizarse con fines estrictamente informativos y, por lo tanto, debe considerarse universal. De acuerdo con su naturaleza, la información contenida en este documento no incluye garantía con respecto a la validez continua o la calidad provisional.