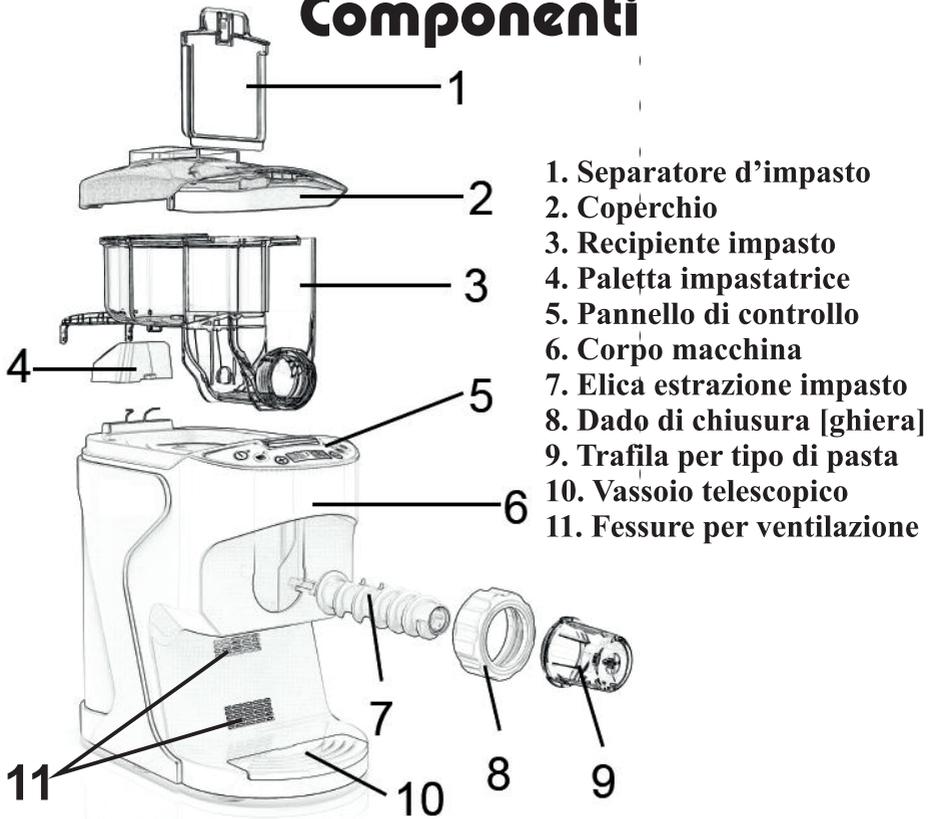


# Sirge®

# Ricettario PastaLella

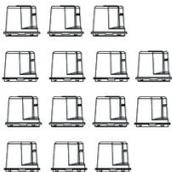


# Componenti



- 1. Separatore d'impasto
- 2. Coperchio
- 3. Recipiente impasto
- 4. Paletta impastatrice
- 5. Pannello di controllo
- 6. Corpo macchina
- 7. Elica estrazione impasto
- 8. Dado di chiusura [ghiera]
- 9. Trifila per tipo di pasta
- 10. Vassoio telescopico
- 11. Fessure per ventilazione

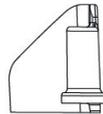
- 12. n°14 Trifile di pasta
- 13. Misurino farina 200gr
- 14. Paletta impastatrice
- 15. Blocca ghiera/presa impasto [2in1]
- 16. Misurino liquidi 100ml
- 17. Spazzola per pulizia
- 18. Ricettario
- 19. Istruzioni d'uso



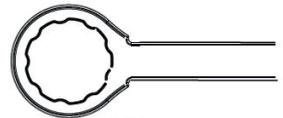
12



13



14



15



16



17



18



19

# Preparazione all'uso

**ATTENZIONE: LEGGERE TUTTO IL MANUALE.**

Tutti gli elettrodomestici non vanno utilizzati prima di aver letto e compreso tutte le istruzioni d'uso.

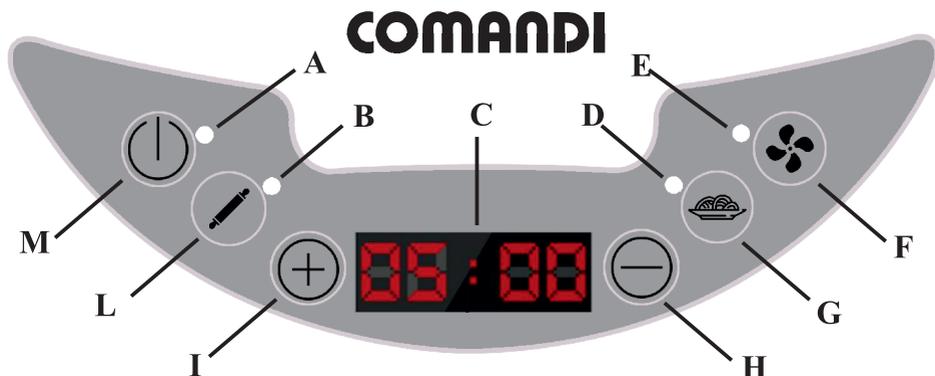


Questo apparecchio è da utilizzare solo come **USO DOMESTICO**.

## Per conoscere la macchina

Per conoscere, montare la macchina e ottenere un ottima pasta con qualsiasi tipo di farina, consigliamo di seguire attentamente questa procedura al primo utilizzo. E' buona regola iniziare con un misurino di farina 00 (quantità perfetta per 2 persone) per prendere confidenza con la macchina e gli accessori. Se soddisfatti del risultato, proseguire la produzione con altra farina (rimacinata, integrale, ecc) Non superare mai i 300gr di farina per ogni lavorazione.

Dopo aver fatto 2/3 impasti fermare la macchina, pulire tutti gli accessori e far riposare la macchina per 1 ora circa.



**A. Led Accensione macchina**

**B. Led Impasto in corso**

**C. Display LCD tempo**

**D. Led Estrusione in corso**

**E. Led Ventilazione in corso**

**F. Pulsante Ventilazione**

**G. Pulsante Estrusione**

**H. Diminuzione Tempo**

**I. Aumento Tempo**

**L. Pulsante Impasto**

**M. Pulsante Accensione/Spengimento**

### NOTE:

- Se alzato il coperchio (2) durante la lavorazione la macchina va in pausa, richiudendo il coperchio la macchina riprenderà a lavorare.
- Non estrarre il separatore impasto (1) durante il funzionamento.
- Attendere sempre 1 ora dopo aver prodotto 2 volte di seguito la pasta.
- Consigliamo di fare sempre 1 misurino di farina alla volta, mai superare i 300gr di farina, il recipiente(3) è stato progettato per lavorare al meglio 200gr di farina + acqua.

# FARE LA PASTA PASSO-PASSO

## Pulire tutti gli accessori



**Montare il recipiente (3) e poi il separatore (1)**



## Montare l'elica impasto (7)



## Montare la trafila (9)



**Montare la ghiera (8) e fissarla con l'accessorio (15)**



**Montare la pala (4)**



**Versare il contenuto del misurino di farina**



**Versare il contenuto dell'acqua**



**Selezionare il tasto impasto (L)**



**a fine lavoro premere il tasto l'estrusione(G)**



## **Aiutare l'estrusione con l'accessorio (15)**



**Attendere la completa estrusione**



# Pasta ai Frutti di Mare

## Ingredienti per la Pasta:

- uova sbattuto 80ml
- acqua 30ml
- farina 00 200gr
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



## Ingredienti per il condimento:

- 400 gr pomodorini
- 300 gr vongole
- 300 gr cozze
- 150 gr calamaretti
- 150 gr scampo coda
- 150 gr seppioline
- 2 cucchiaini olio di oliva
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaino prezzemolo
- q.b. sale e peperoncino in polvere



**Preparare la macchina come descritto precedentemente, consigliamo l'uso della trafilatura per le tagliatelle.**

1. Pulite tutti i frutti di mare. In un grosso tegame scaldate l'olio, unite il prezzemolo e l'aglio sbucciato e lasciar arrivare a temperatura. A questo punto versate i pomodori e lasciate su fuoco alto 1-2 min.
2. Mettere in una pentola le vongole e le cozze e lasciare cuocere per circa 5 min con il coperchio, fino a quando tutte le conchiglie siano aperte. Estraiete i molluschi, lasciando da parte qualche conchiglia piena per decorare.
3. Aggiungete calamaretti e seppioline e cuocere per 10/15 min, unite gli scampi sgusciati e poi i molluschi delle vongole e delle cozze quindi cuocete per 10 min tutto insieme.

### **NEL MENTRE PREPARARE LA PASTA:**

- A. Aggiungere la farina ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta (L).**
  - B. Dopo 30 secondi, versare lentamente l'uovo sbattuto, olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.**
  - C. Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.**
  - D. Far bollire la pasta per 60/120 secondi.**
4. Unire la pasta cotta alla pentola del sughetto ai frutti di mare.

# Pasta al Nero di Seppia

## Ingredienti per la Pasta:

- acqua 100ml
- farina semola rimacinata 200gr
- 1 bustina di nero di seppia (4gr)
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

## Ingredienti per il condimento:

- Seppie da pulire
- 1 spicchio d'aglio
- 40 g di Olio extra-vergine d'oliva
- 80g di vino bianco
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Prezzemolo tritato q.b.



**Preparare la macchina come descritto precedentemente, consigliamo l'uso della trafila per le tagliatelle o spaghetti.**

1. Pulire tutte le seppie aprendole e togliendo l'osso da dorso.
2. Per ogni seppia ividere la testa dal corpo, tenendo i tentacoli, spelarla e togliere via gli occhi ed il dente centrale.
3. Sciacquate tutte le seppie pulite sotto l'acqua corrente e tagliarle a striscioline spesse 1 cm ma lasciando i tentacoli interi.
4. Scaldare in una padella l'olio di oliva con uno spicchio di aglio.
5. Aggiungere le seppie e mescolare per 5 minuti, poi sfumare con il vino bianco e lasciate evaporare per 2 min e aggiungere il sale.

### **NEL MENTRE PREPARARE LA PASTA:**

- A. Diluire il nero di seppia nell'acqua per la pasta (100ml).**
  - B. Aggiungere la farina ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta (L).**
  - C. Dopo 30 secondi, versare lentamente l'acqua nera e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.**
  - D. Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.**
  - E. Far bollire la pasta per 60/120 secondi.**
6. Unire la pasta cotta alla padella con le seppie.

# Pasta integrale con Rucola

## Ingredienti per la Pasta:

- acqua 80ml
- farina integrale 200gr
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



## Ingredienti per il condimento:

- Mazza di Rucola fresca
- Pomodorini
- 30g di olio d'oliva extra-vergine
- 30g di mollica di pane
- 1 spicchio d'aglio
- basilico qb
- sale qp
- peperoncino qb
- parmigiano grattugiato qb



**Preparare la macchina come descritto precedentemente, consigliamo l'uso della trafila per radiatori o maccheroni.**

1. Lavare e tagliare a striscioline la rucola.
2. In un tegame mettere l'olio d'oliva, l'aglio e i pomodorini tagliati e cuocere a fuoco medio e poi aggiungere per 2 minuti la mollica di pane sbriciolato ed il basilico e fare insaporire.
3. Portare ad ebollizione una pentola con abbondante acqua, aggiungere sale e la rucola e far cuocere per 5 minuti.

### **NEL MENTRE PREPARARE LA PASTA:**

- A. Aggiungere la farina ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta (L).**
  - B. Dopo 30 secondi, versare lentamente l'acqua e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.**
  - C. Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.**
4. Unire la pasta alla pentola con la rucola per 60 secondi.
  5. Scolare la pasta con la verdura e trasferire direttamente sul tegame.
  6. Aggiungere parmigiano e peperoncino a piacere.

# Pasta Spinaci con Salmone

## Ingredienti per la Pasta:

- 50 ml di uovo
- 70 ml di purè di spinaci
- farina grano duro 200gr
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

## Ingredienti per il condimento:

- 200 g di salmone
- 40 g di burro
- ½ limone
- 3 cucchiaini di panna
- sale qb
- pepe qb
- erba cipollina qb
- parmigiano qb



**Preparare la macchina come descritto precedentemente, consigliamo l'uso della trafila per maccheroni o tagliatelle.**

1. Far sciogliere il burro in una padella, poi unire il salmone a pezzi ed il succo di ½ limone.

2. Aggiungete la panna, il sale ed il pepe e cuocete cinque minuti.

### **NEL MENTRE PREPARARE LA PASTA:**

**A. Sbattere l'uovo ed aggiungerlo al purè di spinaci.**

*Assicurarsi che il purè di spinaci sia ben liquido.*

**B. Aggiungere la farina ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta (L).**

**C. Dopo 30 secondi, versare lentamente il liquido uovo/spinaci e olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.**

**D. Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.**

**E. Far bollire la pasta per 60/120 secondi.**

3. Unite la pasta nella padella con il salmone e spadellare per 1 minuto.

6. Aggiungere parmigiano e erba cipollina a piacere.

# Pasta al Pesto

## Ingredienti per la Pasta:

- 110 ml di acqua
- farina grano duro 60gr
- farina 00 140gr
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



## Ingredienti per il condimento:

- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di sale grosso
- 100g d'olio d'oliva extra-vergine
- 50g di basilico
- 30g di pecorino grattugiato
- 15g di pinoli
- 70g di parmigiano grattugiato
- basilico per decorare



**Preparare la macchina come descritto precedentemente, consigliamo l'uso della trafila per maccheroni o tagliatelle.**

1. Pulire delicatamente il basilico in una ciotola d'acqua fredda.
2. Pestare il sale grosso e l'aglio nel mortaio fino a ridurre in crema, poi aggiungere le foglie di basilico ed un pizzico di sale alla volta.
3. Pestare bene il basilico sulle pareti del mortaio fino a quando dalle foglie di basilico non uscirà il liquido verde.
4. Aggiungere i pinoli e continuare a pestare.
5. Aggiungere i formaggi pian piano creando una crema liscia.
6. Terminati gli ingredienti aggiungere l'olio e continuare a mescolare.
7. Porre una pentola con abbondante acqua salata sul fuoco.

### **NEL MENTRE PREPARARE LA PASTA:**

- A. Aggiungere il mix di farine ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta(L).**
  - B. Dopo 30 secondi, versare lentamente l'acqua e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.**
  - C. Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.**
  - D. Far bollire la pasta per 60/120 secondi.**
8. Versare la crema di pesto in un tegame e scaldare
  9. Unite la pasta nella padella con il pesto e spadellare per 1 minuto.

# Pasta al Caffè Burro e Salvia

## Ingredienti per la Pasta:

- 110 ml di caffè freddo
- farina 00 200gr
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



## Ingredienti per il condimento:

- 5/6 foglie di salvia
- 80g di burro
- 50g di parmigiano grattugiato
- sale qb
- pepe qb



**Preparare la macchina come descritto precedentemente, consigliamo l'uso della trafila per maccheroni o tagliatelle.**

1. Pulire delicatamente le foglie di salvia.
2. Sciogliere il burro in una padella a fuoco lento dopo pochi istanti aggiungere la salvia pulita e spezzata.

### ***NEL MENTRE PREPARARE LA PASTA:***

- A. Aggiungere la farina ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta(L).***
- B. Dopo 30 secondi, versare lentamente il caffè e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.***
- C. Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.***
- D. Far bollire la pasta per 60/120 secondi.***

3. Unite la pasta nella padella con il burro e la salvia.
4. Lasciare insaporire a fuoco lento, aggiungere il pepe e il parmigiano grattugiato e servire bello caldo.

# Pasta Speck e Radicchio

## Ingredienti per la Pasta:

- 100 ml di acqua
- farina grano duro 200gr
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



## Ingredienti per il condimento:

- 400 g di radicchio
- 180 g di Speck
- 100 g di Panna fresca liquida
- 50 g di passata di pomodoro
- 30 g di scalogno
- 25 g d'olio extra-vergine d'oliva
- sale fino q.b.
- pepe nero q.b.



**Preparare la macchina come descritto precedentemente, consigliamo l'uso della trafila per radiatori o tagliatelle.**

1. Tagliare finemente a listerelle lo scalogno e lo speck.
2. Pulire bene il radicchio e tagliare a listerelle tutte uguali.
3. Mettere un filo d'olio e lo scalogno in un padella a fuoco basso per 5 minuti. Poi unire lo speck a listerelle e cuocere per altri 5 minuti
4. Aggiungere la panna liquida e la passata di pomodoro.
5. Aggiungere il sale ed il pepe e lasciate cuocere per 6 minuti.
6. In modo da far addensare la crema creata.

### **NEL MENTRE PREPARARE LA PASTA:**

- A. Aggiungere la farina ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta(L).**
  - B. Dopo 30 secondi, versare lentamente l'acqua e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.**
  - C. Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.**
  - D. Far bollire la pasta per 60/120 secondi.**
7. Unite la pasta nella padella con la crema creata e spadellare 1 minuto.

# Pasta Kamut con Salsiccia

## Ingredienti per la Pasta:

- 90/95 ml di acqua
- farina di Kamut 200gr
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

## Ingredienti per il condimento:

- 500 g di salsiccia
- 250 g di pancetta
- 1 cipolla grande
- 4 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 250 g di polpa di culatello
- 300 g di salsa di pomodoro
- 200 ml di vino bianco
- sale qb
- pepe qb



**Preparare la macchina come descritto precedentemente, consigliamo l'uso della trafila per spaghetti o tagliatelle.**

1. Sbucciare e tritare la cipolla e farla rosolare con l'olio sulla padella.
2. Aggiungere la salsiccia sbriciolata e senza pelle, poi la pancetta dolce tagliata a listerelle e per ultima la polpa di culatello macinata.
3. Quando la carne cambierà colore aggiungere il vino.
4. Aggiungere la passata di pomodoro insieme ad un bicchiere d'acqua
5. Mescolare, coprire e cuocere a fiamma bassa per 60 minuti.

## **NEL MENTRE PREPARARE LA PASTA:**

- A. Aggiungere la farina ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta(L).**
  - B. Dopo 30 secondi, versare lentamente l'acqua e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.**
  - C. Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.**
  - D. Far bollire la pasta per 60/120 secondi.**
7. Unite la pasta nella padella con il sughetto e spadellare 1 minuto.

# Pasta Peperoni Funghi Porcini

## Ingredienti per la Pasta:

- 100 ml di succo di peperone
- farina di grano duro 200gr
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



## Ingredienti per il condimento:

- 300 gr di funghi porcini
- 1 peperoncino piccante
- 1 spicchio d'aglio
- Formaggio grattugiato qb
- Olio extra-vergine d'oliva qb
- sale qb
- pepe qb



**Preparare la macchina come descritto precedentemente, consigliamo l'uso della trafila per spaghetti o tagliatelle.**

1. Pulire bene i funghi porcini e affettarli a listerelle.
2. Versare un filo d'olio e l'aglio tritato su una padella a fuoco alto.
3. Versare i funghi con un filo d'olio e scottare per 5 minuti.
4. Quando i funghi avranno perso tutta l'acqua al loro interno, aggiungere il peperoncino e portare a cottura a fuoco basso con il coperchio.

## **NEL MENTRE PREPARARE LA PASTA:**

- A. Cuocere, spelare e pulire il peperone, poi procedere a renderlo liquido, con estrattore o frullatore mixer.**
  - A. Aggiungere la farina ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta(L).**
  - B. Dopo 30 secondi, versare lentamente il succo di peperone e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.**
  - C. Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.**
  - D. Far bollire la pasta per 60/120 secondi.**
7. Unite la pasta nella padella con la crema e spadellare 1 minuto.

# Pasta alle Rape

## Ingredienti per la Pasta:

- 100 ml di succo di rape rosse
- farina di grano duro 200gr
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



- Cuocere la rapa a vapore, spelare e poi procedere a renderlo liquido, con estrattore o frullatore mixer.*
- Aggiungere la farina ed il sale nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta(L).*
- Dopo 30 secondi, versare lentamente il succo di rapa e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.*
- Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.*

# Pasta al Curry

## Ingredienti per la Pasta:

- 100 ml di acqua
- farina di grano duro 200gr
- 5 gr di curry in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



- Aggiungere la farina, il sale ed il curry nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta(L).*
- Dopo 30 secondi, versare lentamente l'acqua e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.*
- Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.*

# Pasta al Matcha

## Ingredienti per la Pasta:

- 100 ml di acqua
- farina di grano duro 200gr
- 1 cucchiaino di matcha
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



- Aggiungere farina, sale ed matcha nella macchina per la pasta, quindi chiudere il coperchio superiore. Premere il tasto Impasta(L).*
- Dopo 30 secondi, versare lentamente l'acqua e l'olio d'oliva nell'apposito foro del coperchio(2) superiore.*
- Al termine della lavorazione dell'impasto, togliere il separatore(1) e premere il pulsante Estrusione (G) per fare la pasta.*

# ASSISTENZA e CONSIGLI

Il servizio clienti allo 0119319845 o [info@sirge.it](mailto:info@sirge.it) è a disposizione dalle 9 alle 16:30 dal Lunedì al Venerdì per aiutarvi a risolvere eventuali problemi o insegnarvi a fare la pasta in diretta telefonica.

## RICETTARIO (sempre aggiornato):

[https://www.sirge.it/shop2007/ricettario\\_pastalella.asp](https://www.sirge.it/shop2007/ricettario_pastalella.asp)

## VIDEO UTILI ed ESEMPI:

<https://www.facebook.com/PastaLellaSirge/videos/>

## SITO AZIENDALE:

<https://www.sirge.it - info@sirge.it>

se hai una ricetta originale, fai un video o delle foto e non esitare ad inviarcela, noi la pubblicheremo su Facebook.

## TABELLA FARINA/ACQUA

\*I valori riportati sono indicativi, umidità, stagione e marca possono cambiare la quantità d'acqua.

| TIPO FARINA | 1 MIS. | TIPO FARINA         | 1 MIS.    |
|-------------|--------|---------------------|-----------|
| "00"        | 75ml   | Grano Duro Rimacin. | 100ml     |
| "0"         | 90ml   | KAMUT               | 95ml      |
| SEGALE      | 75ml   | FARRO               | 90ml      |
| INTEGRALE   | 80ml   | FAVE                | 90ml      |
| CECI        | 35ml   | RISO                | 100/120ml |

## TRAFILE

### 14 Trafile SEMPRE in dotazione:

*Cappellini, Spaghetti, Spaghettoni, Maccherroncini, Maccherroni/PENNE, Linguine, Tagliatelle, Lasagne/RAVIOLI, Fusilli, Casarecce, Biscotti, Grissini, Conchiglie, Rigatoni.*

### 4 Trafile vendute separatamente:

**Bucatini, Radiatori, Gnocchi sardi, Cannelloni**



Verifica su [www.sirge.it](http://www.sirge.it) se sono disponibili nuove trafile e nuove ricette

Facebook Ufficiale: <https://www.facebook.com/groups/991744601171555/>