



Le migliori Ricette dei nostri clienti

*Questo volume raccoglie le migliori ricette che i nostri fedeli clienti ci hanno inviato tramite:
la pagina ufficiale FaceBook: PASTAMAGICSIRGE e tramite le vostre email inviate a: INFO@SIRGE.IT*

un caloroso ringraziamento a tutti voi per aver reso possibile la creazione di questo ricettario



...: Indice :...



ITALIANO
PastaMagic

Consigli Veloci per il Primo utilizzo

Per conoscere, montare il prodotto e ottenere un'ottima pasta con qualsiasi tipo di farina, consigliamo di seguire attentamente questa procedura al primo utilizzo. E' buona regola iniziare con non più di 200gr di farina per prendere confidenza con gli accessori ed il prodotto. Se soddisfatti del risultato, proseguire con maggior quantità. Esperienza e conoscenza pratica aiutano ad ottenere migliori risultati.

Montare la macchina come da illustrazione:

Se la macchina non è montata bene non parte.



MONTAGGIO

A) Inserire le pale (3) all'interno del contenitore (2), ed entrambi posizionarli nel corpo della macchina (1), ruotare le pale in modo da farle inserire sull'albero motore e spingere il contenitore (2) contro la parete.

B) Inserire il frontalino (4) e poi inserire la vite (5) nel foro esagonale delle pale sino alla massima profondità.

C) Inserire la trafila (6), nel porta trafila (9) in posizione corretta, ed entrambi applicati sul frontalino (4) (rispettando le apposite guide sopra e sotto di riferimento).

CONSIGLIO: bagnare l'interno del porta-trafila e la trafila con acqua prima di montarle nella macchina per migliorare e facilitare l'estrusione della pasta.

D) **Verificare la perfetta aderenza tra l'accessorio 9 ed il 4.** Avvitare la ghiera (7) (vite grande trasparente) nel frontalino (4) bloccando il cappuccio bianco porta-trafile (9).

E) Il coperchio (8) deve essere chiuso solo dopo aver inserito la quantità di farina desiderata.

SENZA IL COPERCHIO IL PRODOTTO NON SI ACCENDE.

Il coperchio si inserisce e si toglie facilmente se si preme leggermente col pollice la linguetta ricavata sul coperchio e mettendo sotto la sporgenza l'indice. L'inserimento deve essere soft.

Se tutte le parti sono state montate correttamente, inserendo la spina, si sentirà un bip, all'accensione del prodotto, apparirà la scritta ON sul display e quindi si può procedere.

Vedere pagina seguente, come fare la prima pasta. Terminata l'estrusione lasciare asciugare gli accessori per almeno 60/90 minuti, in luogo ventilato ed asciutto.

Mai lavare gli accessori in lavastoviglie.

Il servizio clienti allo 0119319845 o info@sirge.it è a disposizione dalle 9 alle 16:30 dal Lunedì al Venerdì per aiutarvi in caso di necessità a fare la PRIMA PASTA ed a trovare la giusta idratazione per la farina usata.



FARE LA PRIMA PASTA

PREPARAZIONE FARINA/ACQUA:

A) Pesare 200gr di farina, precisi (esclusa tara).

(Utilizzare multipli di 100gr per comodità di calcolo, ogni 100gr di Farina mettere 40gr (ml) di acqua)
Vedere tabella a pagina 3.

B) Pesare 80gr (ml) di acqua, precisi (esclusa tara).

ESEMPIO - COME PROCEDERE:

- 1) Aprire il coperchio (8) come in fig.1.
- 2) Versare 200gr di farina di semola di grano duro (molto digeribile) oppure altre farine di grano come '00'-0'-1'-2' nel contenitore (2) come in fig.2.
- 3) Chiudere il coperchio (8) accompagnandolo [fig.3]
- 4) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 5) Accendere il prodotto premendo il tasto «ON/OFF» (⏻), selezionare il programma «2» (Ⓜ).
- 6) Il prodotto inizierà a far ruotare le pale per mescolare l'impasto, ed il contatore inizierà il conto alla rovescia.
- 7) Versare **LENTAMENTE L'ACQUA** sullo scivolo con i tre fori nel coperchio (8), andando destra/sinistra per permettere ai fori di ricevere la stessa quantità d'acqua in modo uniforme.
- 8) Impiegare circa 1 minuto (50/70 secondi) per il versamento dell'acqua (valore ottimale).
- 9) Man mano che si versa l'acqua, lo stato dell'impasto cambierà: da farina a riso e successivamente alla grandezza di un fagiolo, quindi aspettare la fine dell'impasto. A fine impasto la macchina si fermerà per 5 secondi, invertirà la rotazione ed inizierà.
- 10) L'estrusione e la produzione della pasta [fig.6].

NOTE:

- Se la pasta appare troppo asciutta, nel prossimo impasto aggiungere 1 o 2ml di acqua ogni 100gr di farina.

- Se la pasta appare umida, nel prossimo impasto ridurre l'acqua di 1 o 2 ml per ogni 100gr di farina.

- Se rimangono residui sulle pale e sulle pareti significa che l'acqua è stata versata troppo velocemente o ad ondate.

- GIUDICARE L'IMPASTO SOLO DOPO ALMENO 1 MINUTO DALLA FINE DEL VERSAMENTO DELL'ULTIMA GOCCIA D'ACQUA.

- L'impasto sarà **MAGICO** solo quando risulterà granuloso, omogeneo e della grandezza di lenticchie.

In questo caso si avrà la **PASTA PERFETTA** se terminata l'estrusione nel contenitore 2 rimane non più di 10gr di residuo.

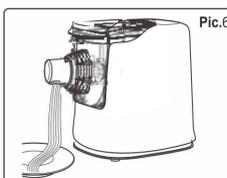
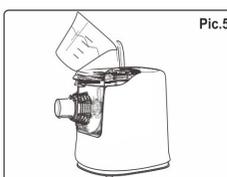
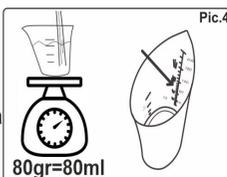
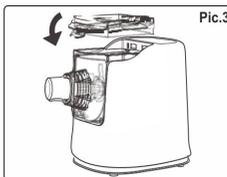
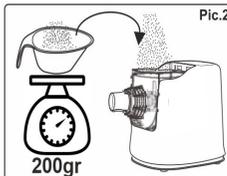
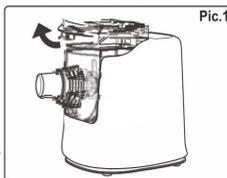


Tabella ACQUA - FARINA - UOVA

In Commercio ci sono oltre 100 tipi di farine ed ogni farina necessita della propria quantità di acqua per l'impasto corretto.

- Se poi aggiungiamo che a diversa marca, c'è diversa tipo di macinatura/raffinatura pur avendo la stessa descrizione sulla confezione capiamo la difficoltà.
 - La tabella qui sotto, riporta il rapporto in base al PESO della farina e non al volume (misurini) o al tipo di farina, facilitando la conoscenza per l'estrusione.
 - Consigliamo per capire bene il meccanismo, di fare più volte 200/300 gr con la stessa trafila e la stessa farina per prendere occhio e pratica prima di passare a quantità superiori.
 - La quantità di acqua per ogni 100gr di farina, può variare da 35 a 45gr per tutte le farine in commercio, la tabella riporta un valore medio di 40gr di acqua per 100gr di farina.
 - E' consigliato, al primo utilizzo di iniziare SEMPRE con SOLO farina ed acqua e la trafila delle tagliatelle, per poi passare eventualmente all'impasto con le uova.
 - Al primo taglio è normale che la pasta esca storta arricciata e zigolosa perchè gli accessori (4 e 5) assorbono parte dell'umidità lungo il percorso di estrusione.
 - Se al terzo taglio di estrusione, si riscontra che la pasta è rugosa storta e non liscia significa che manca un pò d'acqua, quindi al prossimo impasto aggiungere 1 o 2 gr(ml) di acqua per ogni 100gr di farina.
 - Se invece al terzo taglio si riscontra che la pasta è troppo liscia e bagnata e sembra scivolar via, significa che c'è troppa acqua, quindi nel prossimo impasto togliere 1 o 2 gr(ml) di acqua ogni 100gr di farina.
 - Important: Versare l'acqua lentamente in modo omogeneo e senza ondate sullo scivolo del coperchio (8), impiegare circa 60 sec per ottenere un impasto con umidità uniforme.
 - La macchina è stata progettata solo per uso casalingo, quindi per la produzione di pasta giornaliera per una famiglia tipica da 2 a 6 persone. Per quantitativi maggiori, produrre in più fasi a distanza minima di 60/90 min.
 - Solo quando si è sicuri di aver fatto bene più impasti, procedere con acqua, farina e uova.
- IMPASTO CORRETTO:**
- Se prima dell'estrusione, l'impasto risulta essere granuloso, saltellante e omogeneo della grandezza delle lenticchie e sul pavimento del contenitore (2) della farina, non risulta esserci farina ==> **procedere con l'estrusione.**

TABELLA RIFERITA ALLE FARINE CON GLUTINE***
per una migliore digeribilità e una buona cottura consigliamo le farine di grano duro

FARINA	ACQUA*	ACQUA CLIENTE	ACQUA + UOVA**
100 gr	40 ml		NO
150 gr	60 ml		1 uovo + acqua = 65 ml
200 gr	80 ml		1 uovo + acqua = 85 ml
250 gr	100 ml		2 uova + acqua = 110 ml
300 gr	120 ml		2 uova + acqua = 130 ml
350 gr	140 ml		3 uova + acqua = 150 ml
400 gr	160 ml		3 uova + acqua = 175 ml

* Pesare l'acqua con bilancia digitale (40 ml = 40 gr)

** Sbattere bene l'uovo prima di inserirlo nel misurino dei liquidi, aggiungere acqua fino a raggiungere il valore indicato dalla tabella qui sopra e rimescolare.

*** Per PASTA SENZA GLUTINE, utilizzare preparati specifici in commercio già mixati e pronti all'uso. Ovviamente il rapporto farina/acqua, cambierà, potrebbe essere 45/50ml o più di acqua in base alla miscela utilizzata.



Al fine di evitare rotture degli accessori, ricordiamo alcuni passaggi importanti da non dimenticare mai

A Frontalino (numero 4)

Durante la fase di assemblamento, rimuovere l'anello bianco posto all'interno della parte numero (4), pulire attentamente dai residui d'impasto e riposizionare l'anello nella propria sede come da foto qui sotto. **Parte n.4**



accessorio con anello da smontare



anello smontato



effettuare pulizia anello e cavità



anello perfettamente rimontato nella posizione originale

B Elica estrazione impasto (vite senza fine) (numero 5)

Prima di montare gli accessori ricordarsi di pulire il foro in acciaio posto nella parte anteriore dell'elica estrazione impasto (5), pulire attentamente da residui d'impasto utilizzando il punteruolo della spatola in dotazione (12).



foro in acciaio da pulire



Parte n.5

C Porta trafilata(9) e Dado(7) (ghiera)

Prima dell'uso verificare sempre che la linguetta guida del porta trafilata (9) sia inserita bene e fino in fondo nell'incastro del frontalino (4). Verificare la perfetta aderenza tra il porta trafilata (9) ed il frontalino trasparente (4). Controllare anche che il dado(7) si avviti completamente fino in fondo, in modo da creare un corpo unico con il porta trafilata (9).

Corretto



NO FESSURA tra porta trafilata (9) e frontalino (4)



Errato

FESSURA (spazio) tra porta trafilata (9) e frontalino (4)

D Ricordarsi di bagnare, il Porta trafilata(9) e la Trafilata(6), abbondantemente lasciando alcune gocce prima di applicarle sulla macchina (parte 4)

Pasta al Nero di Seppia (Pasta Nera)



Pasta al Nero di Seppia (Pasta Nera)

2 misurini di farina di semola rimacinata
1 bustina di nero di seppia da 4grammi
140ml di acqua minerale
12 minuti
1 PastaMagic Sirge

Consigli: Diluire il nero di seppia nell'acqua in modo omogeneo e continuare a girare ogni tanto durante il versamento. Non preoccupatevi se vi sembra ancora chiaro l'impasto.. come per magia diventerà nero durante l'estrazione.

Sfoglia LASAGNA con grano saraceno farro e farina manitoba



Sfoglia LASAGNA con grano saraceno farro e farina manitoba

130 gr farina di farro
130 gr farina di farina di grano saraceno
60 gr farina manitoba
65 ml uovo
40 gr acqua
5 gr di olio
12 minuti
1 PastaMagic Sirge



Ravioli di Zucca e grano duro

IMPASTO FARINA:

farina di grano duro mischiata a 2 cucchiaini di farina di zucca disidratata per un totale di due misurini pieni.
1 uovo e acqua fino a raggiungere circa i 130ml di liquidi.

RIPIENO

100/120gr di polpa di zucca passata in forno a 180gr per 10 minuti

1 pera della mostarda di Mantova (circa 20/25gr)

1 uovo e 30 gr di amaretti una manciata di grana grattugiato un pizzico di noce moscata
sale e pepe

Passare tutto in un tritatutto lasciando i pezzi grossolani.

Consigli: Se l'impasto e' troppo bagnato aggiungere grana e pane grattugiato se troppo asciutto un po' del liquido della mostarda.

Dose per circa 4 persone. Il tutto verra' condito con burro fuso e salvia

ricetta di Cristiana Oldrati

Tagliatelle INTEGRALI freschissime



Tagliatelle INTEGRALI freschissime

2 misurini di farina integrale GAROFALO
110 ml di acqua minerale
15 minuti di lavorazione
1 PastaMagic Sirge



Maccaroni Freschi fatti in casa

*3 misurini di farina di semola Rimacinata di grano duro
180 ml di acqua minerale
18 minuti di preparazione.*



Pasta di Riso

*2 misurino rasi di farina di riso bianca
180ml di acqua minerale... (alcune farine possono necessitare di 190 ml)*



Pasta di Riso Leggera

1 misurino farina di riso
2 Misurino farina di grano tenero tipo 0 Mantova
130 ml acqua

Pasta al Caffè'

*3 misurini di farina macinata a pietra
160 ml di caffè freddo*

ricetta di Emilio Brambilla

Condimento ideale e guanciale e carciofi

Pasta al Caffè fatta in Casa Fresca

*2 misurini di farina di grano duro rimacina semola.
1 misurino di farina grano tipo 0 grano tenero Manitoba.
100ml di caffè temperatura ambiente
50 ml di acqua
15 minuti di preparazione.*

Consigliamo condimento Burro e Panna.

Tagliatelle con Farina Russello e Farina di Pistacchio



Tagliatelle con Farina Russello e Farina di Pistacchio

4 misurini di farina russello

70 grammi di pistacchio macinato all'interno della farina

3 uova sbattute SOLO ROSSO, le UOVA mescolate con l'acqua devono raggiungere in totale 220 ml

ricetta di CONCETTA e Pia



Pasta alla Camomilla

2 misurini di farina MANITOBA grano tenere tipo "0"
150 ml di CAMOMILLA 1 bustina (infusione di camomilla FREDDA)
(si può anche fare 1 misurino di MANITOBA e 1 misurino di INTEGRALE)

Pasta ROSSA Leggera



Pasta ROSSA Leggera

3 misurini di farina tipo '00' BIOLOGICA
100 ml di vellutata di pomodoro (passata)
50 ml di acqua

Condimento suggerito, scalogno e olio

Pasta di farina di AMARANTO

2 misurini di farina di amaranto
1 misurino di farina integrale
170 di acqua

ricetta di Brambilla Emilio

Pasta di Farro fresca

*3 misurini di farina di farro
160 di acqua*

ricetta di Brambilla Emilio

Pasta ROSSA POMODORO



Pasta ROSSA POMODORO

*3 misurino di farina di grano tenero BIOLOGICA tipo '00'
150ml di passata di pomodoro
15 minuti*

Consigliamo condimento Pesto Ligure



Pasta Pomodoro e Uova

*4 misurini di farina di semola rimacinata di grano duro
220 ml di liquido così suddiviso: 40 ml di acqua minerale naturale + 1 rosso d'uovo sbattuto + circa 160 ml di passata di pomodoro
Pronta in 18 minuti*

Condimento suggerito Aglio, Olio e Peperoncino



Pasta di Segale

2 misurini rasi di farina biologica di Segale macinata a pietra
100 ml di acqua minerale
15 minuti

Consigliamo il condimento con un Ragù di carne e passata di pomodoro



Pasta di Ceci

*2 misurini di farina di Ceci macinata a pietra
50/55 ml di acqua minerale
15 minuti*

Consigliamo di condire con gamberetti e zucchini

Pasta al Limone

*3 misurini di farina di semola rimacinata Barilla
180 ml di succo di limone
15 minuti*

Condire semplicemente con solo burro



Pasta al Cacao

3 Misurini RASI di Farina di grano tenero tipo '00' BIO
2 cucchiaini di cacao amaro (da mettere a secco nella farina)
160 ml di acqua con altri 3 cucchiaini di cacao (disciolti nell'acqua minerale)
15 minuti di lavorazione

Consigliamo di usare pasta lunga, e condire con BURRO o BURRO e PANNA

Pasta alla ZUCCA



Pasta alla ZUCCA

2 misurini di farina di grano tenero '00' o farina di semola di grano duro
110 ml di crema di zucca per farina grano tenero '00'
o
120 ml di crema di zucca farina di semola di grano duro
15 minuti di lavorazione

Consigliamo di abbinare con crema di Zucca o con pomodorini picadilly e aglio

Pasta di Fave... farina di Fave macinata a pietra



Pasta di Fave... farina di Fave macinata a pietra

2 misurini di farina di Fave/|>
120 ml di acqua minerale/|>
Programma 2 misurini



Ravioli Ricotta e Spinaci

2 misurini di farina tipo "00"
110 ml di acqua minerale

con *Trafale della Sfoglia*
Utilizzo del kit dei ravioli
Ravioli ricotta spinaci , condimento "burro e salsiccia"
ricetta di *Maria Teresa Tedesco*



Pasta di farina di grano Saraceno

1 misurino di farina di grano Saraceno
2 misurini di farina tipo 00
180 ml di acqua

Pasta di farina di Kamut



Pasta di farina di Kamut

*Pasta con Farina di KAMUT khorasan.
2 misurini di farina di KAMUT
130ml di acqua
Oppure
3 misurini di farina di KAMUT
170 ml di acqua*

Tagliatelle Piselli Panna e Prosciutto



Tagliatelle Piselli Panna e Prosciutto

*2 misurini di farina tipo "00"
110ml di acqua minerale*

Trafila delle tagliatelle

Condimento piselli panna e prosciutto.

ricetta di Maria Teresa Tedesco

Tagliatelle con mix di farina di ceci e integrale



Tagliatelle con mix di farina di ceci e integrale

*1 misurino di farina di ceci
1 misurino di farina integrale
140 di acqua minerale*

*consigliamo "condite con guanciale pecorino e mortadella"
ricetta di Emilio Brambilla*

Lasagne al cacao con semola rimacinata integrale la molisana



Lasagne al cacao con semola rimacinata integrale la molisana

Lasagne al cacao con semola rimacinata integrale la molisana

*4 uova grandi
450gr di semola rimacinata integrale la molisana
nelle uova ho messo due cucchiari d'acqua*

*farcita di ricotta e noci,alternata ad una vellutata di zucca e patata, con emmental, pepe, noce moscata, curry e parmigiano
ricetta di Stefania Galatolo*



Spaghetti al pesto di barbabietola

2 misurini di semola
1 misurino di farina 00 160 ml di acqua

condite con noci e mandorle

ricetta di Maria Teresa Tedesco

Pasta Fagioli e Curry



Publicato da **Emilio Brambilla**



Pasta Fagioli e Curry

*2 misurini di farina di fagioli e curry
80 ml di acqua*

ricetta di Emiliano Brambilla



Pasta Arancia e Cannella

Tagliatelle con succo d'arancia e cannella in polvere

*400 gr di semola di grano duro non rimacinata la molisana
200 ml di succo filtrato di arancia e la buccia grattugiata dei due aranci.
Inserire la farina e la cannella q.b. circa un cucchiaino abbondante
azionare la macchina e colare il succo d'arancia*

*profumano di arancia e cannella da non credere.
ricetta di Stefania Galatolo*

Pasta Peperoni Rossi



Pasta Peperoni Rossi

3 misurini di farina tipo 00
1 peperone (circa 100ml di succo)
Tritate e filtrare il peperone tritato (frullato)
[Se avete un estrattore viene molto più veloce e preciso]
Selezionare il programma 3.
Versare il liquido (100ml) in circa due minuti
Attendere 1 minuti e fermare il programma...aprire il coperchio trasparente superiore ed inserire in modo sparso la parte asciutta del peperone.
Avviare nuovamente il programma 3.

Attendere l'estrazione completa!
Buon appetito

Pagina 38/84

Sirge - Tel. 011/93.48.893 - Fax 011/93.42.000 - Assistenza: 011/93.19.845 - info@sirge.it - <https://www.sirge.it> - <https://www.facebook.com/PastaMagicSirge/>

Pasta al Curry



Pasta al Curry

2 misurini di farina di grano tenero tipo 00
10gr di curry in polvere
110 ml di acqua



Pasta ai Piselli

*3 misurini di farina tipo 00
200ml di vellutata di piselli cotti
30 ml di acqua*

Pasta al Peperoncino



Pasta al Peperoncino

2 misurini di farina di semola rimacinata
5gr di peperoncino macinato
130 ml di acqua

Pasta di semola di grano duro rimacinata



Pasta di semola di grano duro rimacinata

2 misurini di farina di semola di grano duro rimacinata
140 ml di acqua
Programma 2 misurini



Tagliolini al the matcha

300 gr semola di grano duro la molisana, un cucchiaino di the matcha
150ml di acqua .a pranzo invio foto del piatto condito.

*Il the matcha é un pregiatissimo the giapponese dalle molteplici proprietà benefiche, viene ottenuto dalle foglie appena nate cotte a vapore ed asciugate dopodiché ridotte in polvere finissima.
ricetta di Stefania Galatolo*

Bigoli di Semola Rimacinata Integrale La Molisana



Bigoli di Semola Rimacinata Integrale La Molisana

Bigoli fatti con la semola rimacinata integrale la molisana.

*per 3 persone
3 uova
300 gr semola
senza aggiunta di acqua*

*Bigoli con pesto di rucola pomodori secchi reidratati e formaggio filante
ricetta di Stefania Galatolo*



Pasta alle Fragole

Pasta aromatizzata alle fragole

Una decina di Fragole sono surgelate belle grosse.

Messe al fuoco con un pò d'acqua, fatte bollire due minuti e poi ridotte a crema con un minipimer, (se avete del buon vino rosso potete aggiungere)

200 gr di semola rimacinata

150 gr di farina 0

*Mescolare la crema di fragole con uovo mescolato vivacemente durante il versamento (circa 200 ml totale)
trafile per le tagliatelle*

"200 ml il totale di liquido, se si vede che l'impasto non è come deve essere, aprire la macchina e inserire un cucchiaino di farina o altro liquido (se tr

*Insomma bisogna conoscere bene la macchina perché ogni farina vuole un tot di liquidi, ma quando l'impasto è tipo POP CORN allora è MAGICO,
ricetta di Stefania Galatolo*

Pagina 45/84



Pasta alle Carote

2 misurini di farina 00
110/120 ml di estratto di carote (circa 4 carote centrifugate)

Pasta ai semi di Papavero



Pasta ai semi di Papavero

2 misurini di farina tipo 00
100/110 ml di acqua
10 gr di semi di Papavero

Pappardelle alle Coste



Pappardelle alle Coste

2 misurini di farina 00
110 ml di un tè di coste frullate
70 ml di acqua

Ravioli ripieni di Crema di Coste



Ravioli ripieni di Crema di Coste

2 misurini di farina 00
130 ml di acqua
Polpa di coste
kit omaggio RAVIOLI



Linguine di Mais

Linguine di Mais

*2 misurini di farina di semola di grano rimacinata
1 misurino di farina di mais
2 uova (110ml circa)
10 ml di olio
80 ml di acqua
Un pizzico di sale*

Pasta al profumo di Zenzero



Pasta al profumo di Zenzero

2 misurini di farina di semola rimacinata
140 ml di infuso di zenzero (intensità a piacere)

Sedani verdi



Sedani verdi

250g di semola integrale rimacinata
90ml di spinaci cotti al vapore passati al mixer con acqua (90ml totali di acqua+ spinaci).
Impastato 5 min. Riposo 10 min e poi estruso.
Tràfila maccheroni.

Ricetta di Tiziana Marangon

Pasta al profumo di WASABI



Pasta al profumo di WASABI

2 misurini di farina SPADORI MACINATA A PIETRA TIPO 1
10ml di olio
5g si wasabi
130 ml di acqua

Condimento...aglio olio e zenzero saltati in padella...
Cime di rapa e Besciamella



Pasta al Latte

2 misurini di farina BIO TIPO 00
1 uovo sbattuto + latte fino ad arrivare a 120 ml

Cuori di pasta sfoglia ripieni di ricotta e spinaci



Cuori di pasta sfoglia ripieni di ricotta e spinaci

*Ho fatto due impasti .
il primo impasto ho utilizzato due uova e 300 gr farina metà semola e metà 0 bio.
l'altro impasto 200 gr farina metà semola e metà farina 0 bio 1 uovo*

nel secondo impasto ho aggiunto del concentrato di pomodoro mescolato con 1 uovo e poi versato nell' apposita fessura della macchina.

*Ho utilizzato due trafile , una per fare la sfoglia(quella piu doppia) e l'altra per tagliatelle.
una volta pronti gli impasti prendo la sfoglia la inumidisco per far aderire le tagliatelle
una volta messe le tagliatelle stendo con il mattarello per stendere bene e con il tagliapasta a forma di cuore formò i tortelli
per la farcia 250 gr di ricotta e spinaci circa un etto noce moscata e un uovo piccolo
ho condito i cuori con burro e sàlvia volendo si può aggiungere del parmigiano grattugiato*

Ricetta di Stefania Galatolo

Pagina 55/84

Sirge - Tel. 011/93.48.893 - Fax 011/93.42.000 - Assistenza: 011/93.19.845 - info@sirge.it - <https://www.sirge.it> - <https://www.facebook.com/PastaMagicSirge/>

Bugie... o chiacchiere



Bugie... o chiacchiere

300g di Farina 00
2 uova intere
50g di zucchero
25ml di limoncello
10g di lievito per dolci
10g olio extravergine
20g di burro sciolto
Sale quanto basta

- Inserire nella macchina la farina e lo lievito setacciato.
- mescolare tutti i liquidi insieme. Uova, limoncello, burro sciolto, zucchero, olio.
Versare lentamente...e se l'impasto non risulta omogeneo e saltellante come fagioli/ceci....aggiustare la quantità di Farina!

Maccheroni con riposo dell'impasto



Maccheroni con riposo dell'impasto

Maccheroni con riposo dell'impasto
300g di semola rimacinata
110ml di acqua
1 cucchiaino di olio evo.

Ricetta di Tiziana Marangon

Pasta corta Colorata



Pasta corta Colorata

1 misurino di farina BIO 00
15ml di colorante alimentare ROSSO
45ml di acqua
dopo 2 ore...
1 misurino di farina BIO 00
30ml di colorante alimentare Rosso
45ml di acqua
poi...sfoglia dimensione 1.1mm, poi utilizzare uno stampo da biscotti a fantasia



Spaghetti di semola di grano duro.

2 misurini di semola

Poco più di 100 ml di acqua con un goccio di olio evo.

Solito procedimento con i due misurini.

Estrusione manuale.

Una volta tagliati gli spaghetti ho messo nuovamente i ritagli in macchina per farli estrudere.

Pochissimo avanzo di pasta.

ricetta di Tiziana Marangon



Pasta alle Rape rosse Barbabietole

250 barbabietole rosse
100g semola rimacinata di grano duro
1 uovo
1 pizzico di sale
5ml olio
3 misurini si farina 00

Tritare e mescolare la barbabietola cotta a vapore con 100g si semola rimacinata.



Biscotti Malfatti

40ml di succo di limone + 2 scorze di limone

80g di burro

2 misurini farina 00

1 uovo

90g zucchero

1 busta lievito vanigliato + 10g di cacao amaro.

Sciogliere il burro e lo zucchero insieme.

Succo di Limone e uova mescolati insieme.

Mettere 2 misurini di farina nella macchina.

Aggiungere il cacao in polvere e le scorze di limone.

Avviare la macchina e versare il mix di burro e zucchero.

Dopo 3 min fermare inserire lo lievito e riavviare il programma e versare il mix di uova e succo di limone.

Se l'impasto diventa un pezzo grosso attaccato alle pale...aggiungere un Po di farina. Cotti nella FryLight Sirge per 11 min a 180C.

Pagina 61/84



Pasta alla Curcuma

2 misurini di farina 00
10g di curcuma
10 ml di olio 120 di acqua un pizzico di sale

Passatelli Cacio e Pepe zucchine

300 gr farina rimacinata grano duro
123 ml acqua
80 gr pecorino stagionato di Norcia
pepe nero
2 zucchine

PREPARAZIONE:

Condimento: scioglio 80 gr di pecorino con acqua di cottura pasta, aggiungo pepe nero, 2 zucchine grigliate in friggitrice ad aria 6/7 minuti

Cottura pasta: 8/10 minuti

Difficoltà facile e veloce

Trafila N. 23- PASSATELLI

Tagliatelle con Zucca e Noci



Tagliatelle con Zucca e Noci

Zucca e Noci Tagliatelle con Zucca e Noci Pasta Fresca :

300 gr farina di semola

124 ml acqua PREPARAZIONE:

Condimento : soffritto di aglio, zucca (tempo cottura 10 minuti) , erba cipollina, prezzemolo, noci, olio extravergine e peperoncino piccante

Cottura pasta: 3 minuti.

Difficoltà: facilissima e veloce

Buon Appetito!



Caserecce Panna e Salmone

Pasta Fresca :
300 gr farina di grano duro
123 ml acqua

Trafila N. 14 - caserecce

PREPARAZIONE:

Condimento : salmone cotto in friggitrice ad aria per 15 minuti con limone e origano, panna, scorza di limone, prezzemolo e olio extravergine.

Cottura pasta: 3 minuti.

Difficoltà: facilissima e velocissima

Buon Appetito!

Spaghetti con fagiolini e pomodoro fresco



Spaghetti con fagiolini e pomodoro fresco

Pasta Fresca :
300 gr farina di semola rimacinata
123 ml acqua

Trafila N. 3 - spaghetti alla chitarra
PREPARAZIONE:

Bontà e semplicità in unico piatto

Condimento : soffritto uno spicchio d'aglio, 6 pomodorini tagliati fini (cottura 5 minuti), fagiolini cotti a vapore (10 minuti) origano fresco, olio extravergine e peperoncino piccante.

Cottura pasta: 3 minuti.

Difficoltà: facilissima e veloce

Buon Appetito!!

Pagina 66/84

Capricci all'uovo conditi con Pomodorini e peperoncino



Capricci all'uovo conditi con Pomodorini e peperoncino

Pasta Fresca :

*300 gr farina semola di grano duro rimacinata
130 ml totale (1 uovo sbattuto + restante acqua)
Trafila N. 33 - spaghetti alla chitarra*

PREPARAZIONE:

Condimento : soffritto di aglio, pomodorini Piccadilly, olio extravergine (cottura 10 minuti), basilico e peperoncino fresco.

Cottura pasta: 5 minuti.

Difficoltà: facilissima e veloce

Capricci all'uovo con Pomodorini e totani



Capricci all'uovo con Pomodorini e totani

Pasta Fresca all'uovo :
300 gr farina tipo 1 (semi integrale)
135 ml totale (1 uovo sbattuto + restante acqua)

PREPARAZIONE:
Condimento : soffritto di aglio, 8 pomodorini maturi (cottura 6/7 minuti), totani, origano, prezzemolo e olio extravergine.
Cottura pasta: 5 minuti.
Difficoltà: facilissima e veloce



Capricci con sugo al peperone

Pasta Fresca :
500 gradi farina 00
180 gr. di acqua

PREPARAZIONE:
Sugo di pomodori peperone rosso, cipolla, olio, pizzico di sale, aglio schiacciato (tolto prima di mettere la pasta) mezzo peperoncino calabrese
Nevicata di parmigiano.

Carapaci al sedano rosso con Borlotti freschi



Carapaci al sedano rosso con Borlotti freschi

Pasta Fresca :

300 gr farina tipo 1 (semi integrale)
114 ml acqua
6 foglie di sedano rosse tritate finissime
TRÁFILA: N. 27

PREPARAZIONE: Condimento : Borlotti freschi cotti per 30 minuti con solo acqua, in una pentola differente soffritto 2 spicchi d'aglio, 1 carota, 1 sedano rosso, 6 pomodori maturi (cottura 6/7 minuti) ed infine aggiungo i borlotti cotti per altri 10 minuti e olio extravergine.

Cottura pasta: 3 minuti.

Difficoltà: facilissima e dal gusto travolgente

Tagliatelle verdi agli spinaci con Peperoni



Tagliatelle verdi agli spinaci con Peperoni

Pasta Fresca:
300 gr farina di semola rimacinata
110 ml acqua
15 gr foglia di spinaci tagliati fini
TRAFILA N. 10

PREPARAZIONE:
Condimento : soffritto di aglio, peperoni cotti 10 minuti in friggitrice ad aria e olio extravergine.
Cottura pasta: 3 minuti.
Difficoltà: facilissima e velocissima

Maccheroni freschi con Broccoli e Peperoncino



Maccheroni freschi con Broccoli e Peperoncino

Pasta Fresca:

300 gr farina semola di grano duro rimacinata

126 ml acqua

PREPARAZIONE:

Condimento : soffritto di aglio, broccoli (cotti a vapore 10 minuti), Philadelphia vegetale, olio extravergine e peperoncino fresco.

Cottura pasta: 5 minuti.

Difficoltà: facilissima e veloce

Linguine con peperoni ripieni



Linguine con peperoni ripieni

Pasta Fresca:

300 gr farina di semola rimacinata

124 ml acqua

Cottura Pasta: 3 minuti

Ingredienti Peperoni :

8 Pomodori san Marzano maturi tagliati , soffritto di 1 cipollotto

6 Peperoni, carne macinata magra 400 gr, pecorino grattugiato q.b, pangrattato e prezzemolo ..infine chi vuole peperoncino piccante

PREPARAZIONE:

Tempo preparazione : 15 minuti e cottura 40 minuti

Difficoltà: facile e gustosa

Capricci all'uovo conditi con Pomodorini e peperoncino



Capricci all'uovo conditi con Pomodorini e peperoncino

Pasta Fresca all'uovo :

*300 gr farina semola di grano duro rimacinata
130 ml totale (1 uovo sbattuto + restante acqua)*

PREPARAZIONE:

*Condimento : soffritto di aglio, pomodorini Piccadilly, olio extravergine (cottura 10 minuti), basilico e peperoncino fresco.
Cottura pasta: 5 minuti.*



TAGLIATELLE CURVE AL RAGU

300 gr farina di semola rimacinata
139 ml (1 uovo + differenza acqua)
1 cucchiaino Prezzemolo secco

PREPARAZIONE:

Ragu della nonna con soffritto 1 cipolla, peperone, basilico e 500 gr di tritata magra

Cottura pasta: 4 minuti.

Difficoltà: facile e veloce

CAPRICCI ROSA CON RICOTTA E NOCI



CAPRICCI ROSA CON RICOTTA E NOCI

Capricci rosa con Ricotta e Noci

Pasta Fresca :

350 gr farina semola di grano duro rimacinata

50 gr barbabietola rossa tritata

115 ml acqua

TRAFILA n. 33

PREPARAZIONE:

Condimento : soffritto con cipollotto, 1 barbabietola pre-cotta tagliata a cubetti, frullo insieme alla ricotta ed infine olio extravergine e noci sbriciolate

Cottura pasta: 3 minuti.

Difficoltà: facilissima e veloce

RADIATORI ALL UOVO CON SPINACI E PESTO



RADIATORI ALL UOVO CON SPINACI E PESTO

...Magnifica anche questa nuova trafila Radiatori-M46

Radiatori all'uovo con Spinaci e Pesto

Pasta Fresca :

300 gr farina semola di grano duro rimacinata

1 uovo (50 gr)

90 ml acqua

TRAFILA n. 46

PREPARAZIONE:

Condimento : soffritto d'aglio, foglie di spinaci freschi e pesto già pronto e parmigiano.

Cottura pasta: 3 minuti.

Difficoltà: facilissima e velocissima

CINGOLATI M47 TOTANI E POMODORI



CINGOLATI M47 TOTANI E POMODORI

*...Super anche questa nuova trafila Cingolati-M47
Cingolati con Totani e pomodori*

Pasta Fresca :
300 gr farina semola di grano duro rimacinata
124 ml acqua

TRAFILA n. 47

PREPARAZIONE:
Condimento : soffritto aglio, 4 pomodori, 500gr tentacoli di totano freschi cotti per 6/7 minuti, olio extravergine e prezzemolo.
Cottura pasta: 3 minuti.

Difficoltà: super facile e super veloce

QUADRETTONI M50 AI FUNGHI CHAMPIGNON



QUADRETTONI M50 AI FUNGHI CHAMPIGNON

*...fantastica anche questa alla nuova trafila Quadrettoni-M50
Quadrettoni con Funghi Champignon*

Pasta Fresca :
300 gr farina 1 (semi integrale)
120 ml acqua

TRAFILA n. 50

PREPARAZIONE:

*Condimento : 1 cipolla rosolata, funghi champignon freschi cotti per 10 minuti, poi frullo tutto nel mini-prime aggiungo 1 cucchiaino di
farina 1, olio extravergine e prezzemolo*

Cottura pasta: 3 minuti.

Difficoltà: super facile e super veloce

Pagina 79/84

DENTI DI DRAGO CON PISELLI E PANCETTA



DENTI DI DRAGO CON PISELLI E PANCETTA

*...difficile resiste alla nuova trafila Denti di Drago-M51
Denti di Drago con Piselli e pancetta*

Pasta Fresca :
245 gr farina semola di grano duro rimacinata
55 gr farina tipo 1 (semi-integrale)
123 ml acqua
TRAFILA n. 51

PREPARAZIONE:
Condimento : pancetta rosolata, piselli fini pre-cotti, erba cipollina e olio extravergine (totale 10 minuti di cottura).
Cottura pasta: 4 minuti.
Difficoltà: facilissima e veloce

Pagina 80/84



PastaMagic

52

PastaRita



1	2	3	4	5	6	7	
Cappellini	Spaghetti	Spaghetti alla Chitarra	Spaghettoni	Bigoli	Lasagne Ravioli 0,8mm	Lasagne Ravioli 1.1mm	
8	9	10	11	12	13	14	
Tagliolini	Linguine	Tagliatelle	Tagliatelle Curve	Stelline	Biscotti	Casarecce	
15	16	17	18	19	20	21	
Maccheroncini	Maccheroni Penne	Grissini Gnocchi	Rigatoni	Gnocchetti sardi	Radiator	Bucatini	
22	23	24	25	26	A		
Conchigliette	Passatelli	Tagliatelle Larghe	Stelle Rigate	Schiacciatelle	Kit Ravioli		
27	28	29	30	B		C	
Carapaci	Turbine	Cavernicoli	Trafori	TagliaPasta		Elica Estrusione Orizzontale	
Estrusione Orizzontale							
31	32	33	34	35	36	37	
Fusilli	Reginette	Capricci	Pipe	Tagliolini	Spaghetti	Maccheroncini	
				Estrusione Orizzontale		Estrusione Orizzontale	
38	39	40	41	42	43	44	
Spaghettoni	Sfoglia 0,8mm	Sfoglia 1,2mm	Tagliatelle	Pappardelle	Spaghettoni	Bigoli	
Estrusione Orizzontale				Estrusione Orizzontale		Estrusione Orizzontale	
45	46	47	48	49	50	51	
Eliche	Radiatorini	Cingolati	Conchiglie	Onde Bucate	Quadrettoni	Denti di Drago	
52							
Creste							
<p>Tutte le trafile a forma di disco devono usare l'accessorio N°5 corto per estrusione orizzontale [C] </p> <p> Tutte le trafile a forma di conchiglia devono usare l'accessorio N°5 lungo per estrusione verticale</p>							

Scopri tutti i nuovi formati di pasta...

dalla 23 alla 26

23 Passatelli + 24 Tagliatelle larghe + 25 Stelle rigate + 26 Schiacciatelle + Tagliapasta

27 Carapaci + 28 Turbine + 29 Cavernicoli + 30 Trafori + Elica estrusione orizzontale

dalla 27 alla 30

dalla 31 alla 34

31 Fusilli + 32 Reginette + 33 Capricci + 34 Pipe

TRAFILE DI NUOVA GENERAZIONE BREVETTATE

BREVETTATO

35 36 37 38 39

40 41 42 43 44

ESTRUSIONE ORIZZONTALE TRAFILE PER PASTA CORTA

*si possono usare solo con l'elica ad estrusione orizzontale del set di trafile VIOLA [27-30]

dalla 35 alla 44

dalla 45 alla 48

45 Eliche + 46 Radiatorini + 47 Cingolati + 48 Conchiglie

TRAFILE DI NUOVA GENERAZIONE BREVETTATE

BREVETTATO

49 Onde Bucate + 50 Quadrettoni + 51 Denti di Drago + 52 Creste

TRAFILE DI NUOVA GENERAZIONE BREVETTATE

BREVETTATO

dalla 49 alla 52

...e tutti gli accessori per la tua Pasta!



ACCESSORIO IMPASTO per PIZZA e PANE
Max 1 Kg



**Cassettiera per
Macchina
con
porta-trafile
e accessori**



**Stendino Asciuga
PASTALUNGA**



16 pioli



**Kit per ravioli/biscotti
e Taglia Pasta**



3 Vassoi Asciuga PASTACORTA





Non esitate a contattarci per informazioni, chiarimenti e/o nuove ricette

Ci scusiamo per eventuali errori o mancanza di foto, sar  nostra premura continuare a migliorare e perfezionare questo ricettario!

Ricettario aggiornato al 28/11/2023