

**PHILIPS**

Tésztakészítő

Receptfüzet



Receptek **tésztakészítőhöz**

# Tartalom

<b>Házi tészta egyszerűen</b>	<b>3</b>
<b>Tészta készítése Philips Viva tésztakészítővel</b>	<b>4</b>
<b>Formázótárcsák és tésztaformák</b>	<b>6</b>
<b>Az alaptésztánk</b>	<b>8</b>
<b>Tésztaszínek</b>	<b>9</b>
Spaghetti paradicsomszósszal	10
Carbonara Spaghetti	11
Bolognai Spaghetti	12
Wonton	13
Ricottás, spenótos ravioli fűszervajjal	14
Háromszínű pennealáta	15
Nyári ditalini kamut lisztből	16
Spenótos penne calamarettivel és scampival	17
Fettuccine salsicciával, fokhagymával és chiliolajjal	18
Fettuccine kecskesajttal töltött kemencében sült paradicsommal	19

# Házi tészta egyszerűen

Élvezze a friss tészták világát az automatikus Philips Viva tésztakészítővel

A házi tészta készítését most még könnyebbé tettük. A teljes mértékben automata Philips Viva készülékkel rendszeresen készíthet friss tésztát - a tésztakészítő gépe elvégzi Ön helyett a munkát. Készen áll, hogy belevágjon? Nagyszerű recepteket gyűjtöttünk össze, az alaptól kezdve.

Megtanulhatja, hogyan készítheti el a különböző tésztatípusokat, többféle liszt használatával. Megmutatjuk, hogyan ízesítheti ezeket, például zöldséglevék használatával. Megtudhatja, hogyan készítsen különböző formájú tésztákat. Ezután itt az ideje főzni! A receptjeink lépésről lépésre vezetik végig az ízletes tésztaételek elkészítésén a világ minden tájáról. A receptfüzet minden receptjét kipróbáltuk, hogy biztosítsuk, hogy minden étel sikeres lesz.

Ha más receptkönyvekből merít ötletet, mindig igazítsa a liszt és folyadék arányát a Philips tésztakészítő gépéhez kapott mérőpohárhoz, az optimális eredmény érdekében.



# Tésztakészítés a Philips Viva tésztakészítővel

Ízletes tészta percek alatt az automatikus tésztakészítővel.

**Ízletes tészta percek alatt.** A tészta liszt és víz (vagy tojásos keverék) egyszerű keveréke. Fűszerek, zöldség-kivonatok és más összetevők hozzáadásával extra ízeket és színeket adhatunk hozzá. Ebben a részben kiválaszthatja az Önnek legmegfelelőbb tészta típust.

**Kövesse ezeket az egyszerű utasításokat:**

- A** Dugja be. Nyissa fel a fedelet és öntse bele a lisztet. Zárja le a fedelet.
- B** Válassza a „☺” gombot
- C** Nyomja meg a „▷||” gombot
- D** Lassan adagolja hozzá a folyadékot
- E** Nagyjából 3 perc múlva a tészta el kezd jönni a tárcsából.

Amikor a tészta elkezd jönni, vágja a kívánt méretre. Egy adag tészta elkészítése után még maradhat maradék a keverő kamrában. Ez esetben állítsa a szabályzó gombot „☺” állásba, majd nyomja meg a „▷||” gombot. Ezt követően a készülék a maradék tésztát is ki fogja nyomni.

kg= kilogram      g= gramm      ml=mililiter      l=liter

**Egy bögre= 200g liszttel**

Ebből nagyjából 200g friss tésztát lehet készíteni. Ez elég főételként 1-2 embernek, vagy köretként 2-3-nak.

**2 bögre = 400g liszttel**

Ebből nagyjából 450g friss tészta készíthető, ami főételként 2-3, köretként 5-7 embernek elegendő.

Ajánljuk, hogy használjon konyhamérleget az alapanyagok pontos kiméréséhez.

**Főzési idők**

A főzési idő a tészta alakjától függ. A vékony tészták 4-5 perc alatt megfőnek, a vastagabbaknak 6-8 perc szükséges.

**Tárolás**

A friss tészta hűtőben tárolható pár napig. Hogy meggátolja a tészták összetapadását, hintse meg egy kis liszttel. A legjobb eredményért főzze elő a tésztát, mielőtt eltenné, majd főzze készre, amikor szüksége van rá. A friss tészta akár le is fagyasztható. A friss tésztát felfűzve és felakasztva száríthatja.

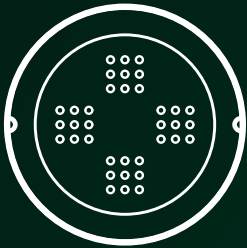


# Formázó tárcsák és tészta formák

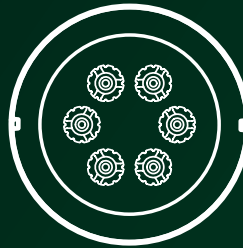
Készítse el kedvenc tésztareceptjeit.

Hogy elkészíthesse kedvenc tésztáját, csak csatolja fel a választott tárcsát. A készülék tartalmaz tárcsát pennéhez, spaghettihez és fettuccinehez.

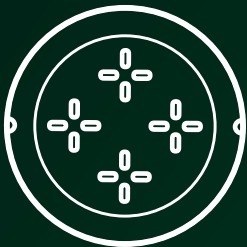
Spaghetti



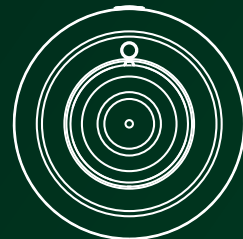
Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni



Fettuccine



Lasagna/Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / stb.





# Az alap tésztáink


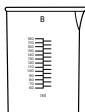
A gyors tájékozódásért összegyűjtöttük Önnek az alap tésztarecepteket ebben a füzetben.

A tészta különböző fajta lisztekkel készül. Habár a legjobb eredmény érdekében mi durum és univerzális liszt keverékét javasoljuk.

A durum egy erős liszt – és magas fehérjetartalma jelentősen javítja a tészta állagát. Az erős lisztek tojással vagy anélkül is használhatóak. A finom lágy lisztek (00 típus) kevesebb proteint tartalmaznak, így tojás hozzáadását javasoljuk. Soba tészták készítéséhez használhat tönkölybúzát, teljes kiőrlésű lisztet és hajdinát.

Nagyon fontos, hogy a lisztet és a folyadékot pontosan kimérjük – mert a liszt és a tojás típusa befolyásolhatja a térfogatot és a szilárdanyag-folyadék arányt.

Kérjük vegye figyelembe, hogy a tésztakészítő nem a standard 8 unciás mérő bögrét tartalmaz.

A mellékelt mérőedény két oldallal rendelkezik:	
	<b>A oldal: Tojásos tésztához</b>
	A két folyadék szint kizárólag tojásos tésztához van tervezve.
	<b>B oldal - minden típusú tésztához</b>
	A B oldal minden más tésztafajtára van kalibrálva <ul style="list-style-type: none"><li>• Univerzális liszt vízzel vagy zöldséglével keverve</li><li>• Különböző más lisztek tojással, vízzel zöldséglével vagy mással</li></ul>
	Figyelem: részleteket a használati útmutatóban talál

## TÉSZTA BÚZALISZTBÓL, TOJÁSSAL

**Liszt:** 200g (univerzális)  
**Folyadék:** 80g 1 tojás+víz  
**Tésztamennyiség:** 200g

## TÉSZTA BÚZALISZTBÓL, TOJÁS NÉLKÜL

**Liszt:** 200g (univerzális liszt)  
**Folyadék:** 75g víz  
**Tésztamennyiség:** 200g

## DURUM TÉSZTA TOJÁSSAL

**Liszt:** 150 g durumliszt,  
50g univerzális liszt  
**Folyadék:** 85 g: 1 tojás + víz  
**Tésztamennyiség:** 200 g

## DURUM TÉSZTA TOJÁS NÉLKÜL

**Liszt:** 150g durumliszt,  
50 g univerzális liszt  
**Folyadék:** 75 g víz  
**Tésztamennyiség:** 200 g

## TÉSZTA TELJES KIÖRLÉSŰ LISZTBŐL, TOJÁSSAL

**Liszt:** 200 g teljes kiőrlésű lisztből  
**Folyadék:** 90 g: 1 tojás+víz  
**Tésztamennyiség:** 200 g

## TÉSZTA TELJES KIÖRLÉSŰ LISZTBŐL

**Liszt:** 200 g teljes kiőrlésű liszt  
**Folyadék:** 85 g  
**Tésztamennyiség:** 200 g

## TÖNKÖLYTÉSZTA

**Liszt:** 200 g tönköly liszt  
**Folyadék:** 95 g: 1 tojás +víz  
**Tésztamennyiség:** 200 g

## RAMEN

**Liszt:** 200 g kenyérliszt, 2 g só  
**Folyadék:** 75 g víz  
**Tésztamennyiség:** 200 g



# Tészta színek



## RÉPÁS TÉSZTA

**Liszt:** 150 g durumliszt,  
50 g univerzális liszt  
**Folyadék:** 85 g: 1 tojás + répalé  
**Tésztamennyiség:** ~200 g



## CÉKLÁS TÉSZTA

**Liszt:** 200 g univerzális liszt  
**Folyadék:** 85 g: 1 tojás + céklalé  
**Tésztamennyiség:** ~200 g



## FEKETE TÉSZTA

**Liszt:** 150 g durumliszt,  
50 g univerzális liszt  
**Folyadék:** 85 g: 1 tojás  
+ 1 teáskanál tintahaltinta + víz  
**Tésztamennyiség:** ~200 g



## PARADICSOMOS TÉSZTA

**Liszt:** 200 g univerzális liszt  
**Folyadék:** 90 g: 1 tojás + víz  
+ 1 evőkanál paradicsompüré  
**Tésztamennyiség:** ~200 g



## LASAGNE / RAVIOLI / WONTON SPENÓTTAL / CANNELLONI

**Liszt:** 200 g univerzális liszt  
**Folyadék:** 85 g: 1 tojás  
+ spenótlé  
**Tésztamennyiség:** ~200 g



## TÁRKONYOS TÉSZTA

**Liszt:** 200 g kenyérliszt  
+ 1 evőkanál finomra metélt  
tárkony  
**Folyadék:** 85 g: 1 tojás + víz  
**Tésztamennyiség:** ~200 g



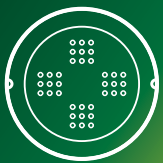
## SOBA

**Liszt:** 130 g hajdinaliszt  
+70 g univerzális liszt  
**Folyadék:** 85 g: 1 tojás + víz  
**Tésztamennyiség:** ~200g



## ÉDESKÖMÉNYES BORSOS TÉSZTA

**Liszt:** 200 g univerzális liszt, 1/2 evőkanál őrölt  
édeskömény, 1/2 evőkanál őrölt feketebors  
**Folyadék:** 85 g: 1 tojás + víz  
**Tésztamennyiség:** ~200g



# Spaghetti paradicsomszósszal

## Friss tészta

~200 g durum spaghetti

## Paradicsomszósz

- olívaolaj
- 1 kis hagyma, felaprítva
- 2 szál zeller, felaprítva
- 1 répa (100 g), felaprítva
- 2 hajtásnyi rozmaring, felaprítva
- 2 gerezd fokhagyma, finomra aprítva
- 30 g (1 evőkanál + 2 teáskanál) paradicsompüré
- 2 evőkanál balsamecet
- opcionálisan: 100 ml vörösbor
- 250 ml szűrt paradicsomlé
- 1/2 teáskanál leveskocka, őrölt bors ízlés szerint

## Tálaláshoz

- parmezán sajt, reszelt
- felaprított bazsalikom ízlés szerint

## Elkészítés

1. Egy nagy serpenyőben forraljon sós vizet.
2. Egy serpenyőbe tegyen olajat, adja hozzá a hagymát, zellert, és a répát, pirítsa 5 percig, vagy ameddig a hagyma üveges nem lesz.
3. Adja hozzá a balsamecetet.
4. Adja hozzá a paradicsomszószot és főzze 10 percen át, ameddig besűrűsödik.
5. Főzze a tésztát 5-6 percig. Csepegtesse le és porciózza tányérokra. Tálalja a paradicsomszósszal és díszítse bazsalikkal.

## AJÁNLÁS

Próbálja ki a bolognai receptünket a lasagne receptből is.

# Carbonara Spaghetti

## Friss tészta

~200g durum spaghetti

## Carbonara szósz

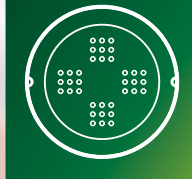
- 70 g pancetta vagy bacon apróra kockázva
- 3 tojássárgája
- 140 ml tejszín
- 1 piros paprika apróra vágva
- friss kakukkfű
- parmezán sajt, reszelt

## Feltét

- finomravágott petrezselyem
- parmezán sajt, reszelt
- őrölt feketebors

## Elkészítés

1. Egy nagy fazékban forraljon sós vizet.
2. Mindeközben keverje el a tojássárgákat, a tejszínt és a reszelt sajtot, magy tegye félre.
3. Pirítsa meg a pancettát és a paprikát egy nagy serpenyőben 5 percen át. Csökkentse a hőmérsékletet és adja hozzá a kakukkfűvet.
4. Főzze meg a tésztát, csepegtesse le és tartsa meg a főzővíz egy részét.
5. Gyorsan adja hozzá a meleg tésztát a pancettához és paprikához, adja hozzá a tojásos keveréket és három evőkanál főzővizet, majd keverje el jól. A szósznak krémes állagúnak kell lennie.
6. A tésztát tálalja azonnal a feltéttel.





# Bolognai Lasagne

## Friss tészta

~450 g lasagne lapok (spenótos)

## Bolognai szósz

- Olívaolaj
- 1 hagyma, finomra vágva
- 2 szál zeller, finomra felkockázva
- 2 répa finomra felkockázva
- 75 g pancetta felaprítva
- 400 g darált marhahús
- 45 g sűrített paradicsom
- 180 g paradicsomszósz
- 180 ml marhahúsleves alap

## Béchamel

- 45 g vaj
- 50 g liszt
- 750 ml tej
- 180 g parmezán sajt, reszelt

## Elkészítés

1. A bolognai szószhoz a pancettát pirítsa meg egy serpenyőben a hagymával és a zellerrel együtt alacsony hőmérsékleten 10 percen keresztül. Adja hozzá a húst. Amikor megbarnult, adja hozzá a paradicsomsűrítményt és a paradicsomszószot valamint az alaplevet. Hagyja lassú tűzön főni.
2. A béchamelhez olvasszon vajat lassú tűzön, majd a liszt hozzáadásával készítsen rántást. A rántást hagyja pirulni két percen át, majd adja hozzá a tejet kisebb adagokban, folyamatos keverés mellett. Sűrítse be a mártást.
3. A lasagne rétegelését kezdje egy vékony réteg bolognai szósszal, majd készítsen 4-5 réteget a következő sorrend szerint: Tészta, bolognai, béchamel, sajt.
4. Süssa a sütőben nagyjából 40 percig 180 C fokon.

## AJÁNLÁS

A hús helyettesíthető sült padlizsánnal és édespaprikával is.

# Wonton

## Friss tészta

~200 g ravioli tészta

## Töltelék

- 100 g sertés darálthús
- 100 g garnéla hús, finomra vágva
- 1 evőkanál tojásfehérje és egy kis tojássárgája
- 1 teáskanál reszelt gyömbér
- 1 evőkanál szójaszós
- 1/2 evőkanál osztrigaszós
- 1/2 teáskanál tyúkhúsleves kocka
- 1 teáskanál szezámolaj
- 1/4 teáskanál só
- 1/2 teáskanál cukor
- 1/4 teáskanál feketebors, őrölt

## Mártogatós

- 1 evőkanál szójaszós
- 2 evőkanál édes chili szósz
- 1 evőkanál ecet

## Elkészítés

1. Egy lábasban forraljon sós vizet.
2. Eközben elegyítse a töltelék összetevőit és keverje el jól.
3. Tegyen egy csapott teáskanál töltelék minden ravioli lap közepére.
4. Kenje meg ecsettel a tészta széleit vízzel vagy tojássárgájával.
5. Formázzon a tésztából piramist úgy, hogy a töltelék belül maradjon és tegye félre.
6. Főzze ki a wontonokat a forró sós vízben adagonként. Időnként keverje meg, hogy ne ragadjanak le a lábas aljára. Vegye ki a megfőtt wontonokat és csepegtesse le.
7. Keverje össze a mártogatós összetevőit és tálalja a wontonokkal együtt.

## AJÁNLÁS

Próbálja ki a wontonokat tyúkhúsleves lében kifőzni, és tálalja a lével együtt metélőhagymával díszítve.





# Ricottás spenótos ravioli fűszervajjal

## Friss tészta

~200 g szögletes tésztaalapok

## Töltelék

- 200 g friss spenót
- 170 g ricotta sajt
- 35 g parmezán sajt, reszelt
- 20 g (2 evőkanál) fenyőmag, pörkölt
- szerecsendió
- extra: tojásfehérje, ecset

## Fűszervaj

- 35 g vaj
- 7 zsályalevél, felaprítva
- 35 ml (3 evőkanál + 1 teáskanál) tejszín
- 35 g parmezán sajt
- őrölt feketebors

## Elkészítés

1. Egy lábasban forraljon sós vizet. A spenót leveleket főzze 5 másodpercig, majd csepegtesse le, frissítse fel hideg vízzel, csepegtesse le újból.
2. Végül aprítsa fel a spenótot és keverje el a töltelék hozzávalóival.
3. Fektesse a tésztaalapok felét egy sima felületre és helyezzen egy csapott teáskanálnyi tölteléket a közepébe. A tészta széleit kenje meg az ecsettel a tojás fehérjével és helyezzen egy másik tésztaalapot a tetejére, majd egy villa segítségével nyomogassa le a széleit borítékot formázva.
4. A fűszervaj elkészítéséhez olvassza meg a vaját egy serpenyőben alacsony hőfokon. Adja hozzá a zsályát, a sót, a tejszínt, és lassú tűzön főzze pár másodpercig. Keverje bele a sajtot, ameddig meg nem olvad, majd hagyja pihenni.
5. Főzze a raviolit készre 6–8 perc alatt. Tálalja a fűszervajjal a tetején.

# Háromszínű pennesaláta

## Friss tészta

~450 g vegyes színű penne

## A salátához

- 180 g zöldbab, blansírozott
- 150 g spárga, blansírozott
- 1 édespaprika, aprított
- 180 g koktélpáradicsom, félbe vágva
- friss bazsalikom/ friss petrezselyem, aprítva

## Dressing

- egy fél citrom leve
- 1 evőkanál fehérborecet
- 4 evőkanál olívaolaj
- 1 evőkanál méz
- őrölt feketebors

## Feltét

- dió, vagy más pörkölt mag
- 75 g kecskesajt, morzsált

## Elkészítés

1. Egy nagy fazékban forraljon sós vizet és főzze ki a pennét 10-12 perc alatt. Csepegtesse le és mossa le hideg vízzel, majd csepegtesse le megint.
2. Egy nagy salátástálban készítse el a dressinget. Adja hozzá a salátát és a tésztát és keverje össze.
3. Adja hozzá a feltétet.
4. Fogyassza rögtön elkészítés után.





# Nyári ditalini kamut lisztből

## Hozzávalók

~200 g makaróni

## Dresszing

- 1 mozzarella
- 2 paradicsom
- 35 g ricotta
- bazsalikom
- extra szűz olívaolaj
- bors

## Elkészítés

1. Használja a makaróni formázótárcsát és vágja a tésztát nagyjából 1 cm-es darabokra.
2. Kozkázza fel a mozarellát a paradicsommal és a bazsalikkal egyetemben.
3. Locsolja meg olajjal, adjon hozzá sót és borsot.
4. Forraljon sós vizet és főzze ki a ditalinét.
5. Amint megfőtt, csepegtesse le gyorsan.
6. Egy edényben keverje össze a ditalinét, a mozarellát és a bazsalikomot
7. Aprítsa fel a ricottát és adja hozzá a ditalinihez.
8. Keverje jól össze és tálalja.

## AJÁNLÁS

Gazdagítsa az ételt még több olívaolajjal és egy csipet borsal



# Spenótos penne calamarettivel és scampival

## Friss tészta

Nagyjából 200 g spenótos penne

## Calamaretti és scampi

- 2-3 evőkanál olívaolaj
- 3 scampi, a páncéljukban, lefejezve
- 6 calamari, megtisztítva, előkészítve
- citromlé
- 1 csipet tengeri só, frissen őrölt bors
- 1 hajtásnyi bazsalikom

## Elkészítés

1. Melegítsen olívaolajat fokhagymával egy serpenyőben
2. Adja hozzá a scampit és süssse egy percre.
3. Adja hozzá a calamarettit és süssse még két percre
4. Adja a citromlevet a scampihoz és calamarettihez, majd hagyja lassú tűzön nagyjából két percre.
5. Adjon tengeri sót a szószhoz ízetesként és keverje össze a bazsalikommal.





# Fettuccine salsicciával, fokhagymával és csiliolajjal

## Friss tészta

nagyjából 200 g fettuccine

## Szósz

- 2-3 salsiccia kolbász, szeletelve
- 1/2 gerezd fokhagyma, összenyomva
- 170 g cukkini, feldarabolva
- egy citrom leve, citromhéj

## Elkészítés

1. Pirítsa meg a salsicciát egy serpenyőben, közepes hőmérsékleten. Ne adjon hozzá olajat, a kolbász zsírt fog eresztani magából.
2. Adja hozzá a fokhagymát és pirítsa meg.
3. Ez után adja hozzá a cukkinit és melegítse fel őket.
4. Adjon citromlevet a szószhoz és ízesítse sóval, borssal. Keverjen bele citromhéjat az íze kedvéért.
5. Végül szórja meg oregánóval.

# Fettuccine kecskesajttal töltött kemencében sült paradicsommal

## Friss tészta

~200 g fettuccine

## Szósz

- 3 közepes paradicsom
- 20 g porcukor
- 1 salottahagyma
- 1/2 gerezd fokhagyma
- 3 evőkanál olívaolaj
- 2 hüvelykujj méretű friss gyömbér, szeletelve
- 2 evőkanál barnacukor
- 35 ml vörösbor
- 70 ml borjúhúsleves alap
- 140 g paradicsomszósz
- 2 hajtás kakukkfű tépkedve
- 1 hajtás bazsalikom, aprítva
- 20 ml tejszín
- 70 g lágy kecskesajt

## Elkészítés

1. Vágja le a paradicsomok tetejét és kanalazza ki a lágy részt.
2. Töltse meg a paradicsomokat porcukorral és olívaolajjal és süsse 120 fokon 10 percig.
3. Vágja össze a salottahagymát és a fokhagymát.
4. Hevítsen olajat egy serpenyőben, pirítsa meg a salottahagymát és a felszeletelt fokhagymát, gyömbért, és karamellizálja az összetevőket a barnacukorral.
5. Töltsön hozzá fehérbort, és adja hozzá a paradicsomok lágy részét, a paradicsomszószt és hagyja rotyogni. időnként keverje meg.
6. Adja hozzá a kakukkfűvet, bazsalikomot és a tejszínt, majd ízesítse sóval, borssal és chilivel.
7. Töltse meg a paradicsomokat a szósszal, a tetejére rétegezzen kecskesajtot, majd süsse össze 160 fokos sütőben nagyjából 5 perccel alatt.



