

Pastalinda[®]

DAL 1950

Clásica 260 | 200

Macchina per la produzione
di pasta fatta in casa



ISTRUZIONI PER L'USO

www.pastalinda.com

Preparazione dell'impasto

Ricetta impasto base | Tagliatelle all'uovo



Ingredienti

500 g di farina 00.
5 uova.
1 cucchiaino di sale fino.

Porzione consigliata a persona:
100 g di farina 00.
1 uovo.



Scansiona
il QR e segui
passo per passo.

Preparazione

Disporre la farina sul tavolo a forma di corona. Al centro aggiungere le uova. Amalgamare gli ingredienti formando un impasto compatto, quindi lasciare riposare l'impasto coperto per almeno 15-20 minuti.

Trascorso questo tempo dividere l'impasto in quattro parti uguali e **iniziare a lavorare con Pastalinda** seguendo le istruzioni. Lasciare riposare la pasta per 15-30 minuti prima di cuocerla.



Cottura

Versare la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente, almeno 1 litro ogni 100 grammi di pasta. Il tempo di cottura varia dai 3 ai 15 minuti.

Varianti di impasto base



Tagliatelle verdi

aggiungere agli ingredienti gli **spinaci** crudi o cotti, scolati e tritati finemente.



Tagliatelle rosse

aggiungere agli ingredienti l'estratto di **pomodoro** o **carota**.



Tagliatelle nere

aggiungere il **nero di seppia** agli ingredienti.

Impostazioni generali della macchina



Posizionare i due (2) morsetti nelle rientranze della base.



Scansiona
il QR e segui
passo per passo.



Applicare una leggera pressione per fissare la macchina al tavolo.



Inserire la manovella nel foro del rullo di laminazione.



Inserire il selettore dello spessore e ruotarlo nella posizione n.1.



Stendere l'impasto



Stendere la palla di impasto con le mani e dividerla in quattro parti. Con il selettore nella posizione numero 1, spolverare l'impasto con la farina e passarlo nei rulli più volte ruotando la manovella, piegare l'impasto a metà e infarinare ad ogni passaggio, fino a renderlo molto omogeneo e asciutto. Quando l'impasto ottenuto sarà liscio, iniziare ad aumentare la graduazione del selettore per allungare la pasta. Tra una stiratura e l'altra spolverare sempre di farina la sfoglia su entrambi i lati. Stirare fino ad ottenere lo spessore desiderato. Vi consigliamo di consultare la guida per lo spessore e il taglio.



Scansiona il QR e segui passo per passo.

Tagliare la pasta lunga

Posizionare la manovella nel foro dei rulli di taglio. Scegliere il tipo di pasta regolando il selettore dello spessore. Spolverare la sfoglia con la farina su entrambi i lati. Passare la sfoglia attraverso i rulli di taglio ruotando la manovella.



GUIDA SPESSORI E TAGLI

Tipo di pasta	Spessore sfoglia	Taglio
Tagliolini taglia piccola	6/7	1
Tagliolini taglia media	7/8	2
Tagliolini taglia grande	8/9	3
Tagliatelle taglia piccola	6/7	6
Tagliatelle taglia media	7/8	7
Tagliatelle taglia grande	8/9	8
Lasagne	8/9	
Cannelloni	7	
Ravioli	7	
Cappelletti	7	

L'apertura dei rulli è compresa tra 2,5 mm (posizione selezionata 1) e 0,20 mm (posizione selezionata 9)



Consigli e raccomandazioni per il primo utilizzo

Quando si utilizza la macchina per la prima volta, la pasta preparata verrà scartata per rimuovere le impurità di fabbrica. Utilizzare sempre i due morsetti per fissare la macchina al tavolo. Posizionare la manovella completamente all'interno, ruotandola sempre in senso orario. Non utilizzare impasti morbidi o appiccicosi. La macchina non necessita di lubrificazione. Non smontare.

CONSIGLI PER IL CONGELAMENTO

È consigliato preparare tagliatelle o ravioli posizionandoli su piatti infarinati per poi conservarli in congelatore. Una volta congelati, conservarli in contenitori per il congelatore. Possono essere preparati come piatto veloce, in quanto possono essere versati ancora congelati nella pentola con l'acqua bollente. Lo **Stendipasta** facilita il compito facendo asciugare leggermente la pasta. Le lasagne possono essere conservate in una teglia, coperte con pellicola trasparente sopra il fondo imburato. In alternativa, possono essere scongelati a temperatura ambiente prima della cottura.





Lasagna



Porzione consigliata per persona:

2 cucchiaini di sale fino
3 cucchiaini di olio
Acqua tiepida q.b..

Porzione consigliata per persona:

100 g di farina 0000
1 uovo

Lasagne

Per preparare le lasagne seguire la ricetta base. Stirare con la **Pastalinda** fino al numero 8 o 9. Tagliare le sfoglie di pasta in quadrati di 10 cm per lato. Lessare poi a poco a poco, uno o due alla volta, in abbondante acqua salata. Cuocere ben al dente, ricordare che poi andranno ulteriormente cotte al forno. Togliere le sfoglie dall'acqua bollente e immergerle in acqua fredda per fermare la cottura, poi stenderle su un canovaccio asciutto.

Farcitura:

A scelta! Potete preparare ragù di carne e besciamella o quello che più vi piace.

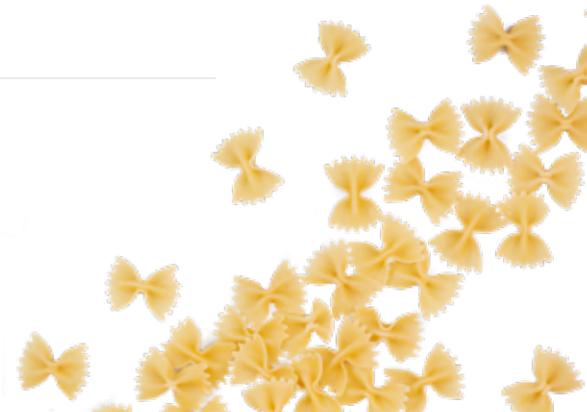
Preparazione

Ungere una teglia alta circa 7 cm. Ricoprire il fondo della teglia con i quadrati di pasta precotta senza sovrapporli. Stendere uno strato di ragù sulla sfoglia e poi uno strato di besciamella. Mettere un altro strato di pasta, ragù e besciamella. Ripetere gli strati fino a riempire la teglia. Dopo aver aggiunto l'ultimo strato di besciamella aggiungere uno strato di formaggio grattugiato. Coprire la teglia con un foglio di alluminio e cuocere a fuoco moderato per 40-50 minuti.

Servire caldo!

Farfalle

Preparare l'impasto, stirare fino al numero 8, tagliare con una rotella in rettangoli di 3 x 2 cm, unirli al centro con due dita.



Cannelloni

Si può usare la sfoglia per lasagne anche per preparare i Cannelloni. In questo caso, ritagliare la sfoglia in rettangoli da 12x16 cm, sbollentarli per 2 minuti e fermare poi la cottura in acqua fredda, dunque riporli su di un canovaccio pulito.

Farcire con il ripieno scelto, arrotolarli su loro stessi e posizzarli in una pirofila aggiungendo sugo o besciamella a seconda della ricetta.

Pulizia

Utilizzare un panno asciutto o una spazzola. Non immergere la macchina.



Garanzia

I nostri prodotti sono realizzati con i migliori materiali come alluminio alimentare o acciaio inossidabile, sotto severi controlli di qualità. Questo ci permette di garantire i nostri prodotti per un periodo di 3 anni dalla data di acquisto per malfunzionamento o difetto di fabbricazione. La garanzia decade in caso di smontaggio, urto o uso non conforme a queste istruzioni di utilizzo.

Servizio tecnico ufficiale e vendita di pezzi di ricambio



Scrivici a: service@lineapasta.it

Lineapasta Srl

Via Zanchetta 6

35010 | Carmignano di Brenta | Padova | Italy

Tel.: +39 0499408127

Pastalinda[®]

DAL 1950



Scopri la linea completa dei prodotti **Pastalinda**



Scansiona il QR con il tuo
cellulare per accedere a
ricette e video tutorial.

www.pastalinda.com