

Kaip pasigaminti makaronų tešlą

Visi šioje knygoje esantys patiekalai gali būti gaminami iš specialioje ar paprastoje parduotuvėje pirktų makaronų. Tačiau, jeigu jūs norite namuose pasigaminti šviežių makaronų, siūlome pasinaudoti šiame puslapyje pateiktais receptais.



PORCIJOS 4

RUOŠIAMA 30 min. + 30 min.

subrandinti tešlą

SUDĖTINGUMAS 2

Naminiai makaronai

1. Suberkite kauburėlį miltų ant švaraus, minkymui skirto paviršiaus, įberkite druskos. Viduryje padarykite įdubimą ir į jį po vieną įmuškite kiaušinius. Šakute po truputį sumaišykite kiaušinius su miltais. Gamindami špinatinių makaronų tešlą taip pat sudėkite špinatų tyrę. Maišykite, kol sunaudosite visus miltus.

2. Kai jau taps sunku maišyti tešlą šakute, rankomis suminkykite tešlą į kamuolį. Tešla turi būti vienaalytė ir nelipni.

3. Gerai išminkykite tešlą spausdami ją delnu žemyn ir į priekį. Perlenkite tešlą pusiau, truputį pasukite ir kartokite judesius. Minkykite apie 10 minučių. Suminkytą tešlą atidėkite į šalį ir leiskite jai pabūti 30 minučių.

4. Jei kočiosite tešlą rankomis, miltais pabarstykite švarų, kočiojimui skirtą paviršių ir uždėkite kočėlą ant tešlos. Pradėkite stumti kočėlą nuo tešlos centro į kraštus. Iškočiojus 5 mm storio tešlą, uždėkite tešlos tolimiausią kraštą ant kočėlo ir truputį ją patampykite. Nuimkite nuo kočėlo ir kartokite šią procedūrą, kol tešla taps beveik permatoma.

5. Jeigu pjaustysite tešlą rankomis, lengvai suvyniokite jos lakštą į plokščią ritinį.

Paprastų makaronų tešla:

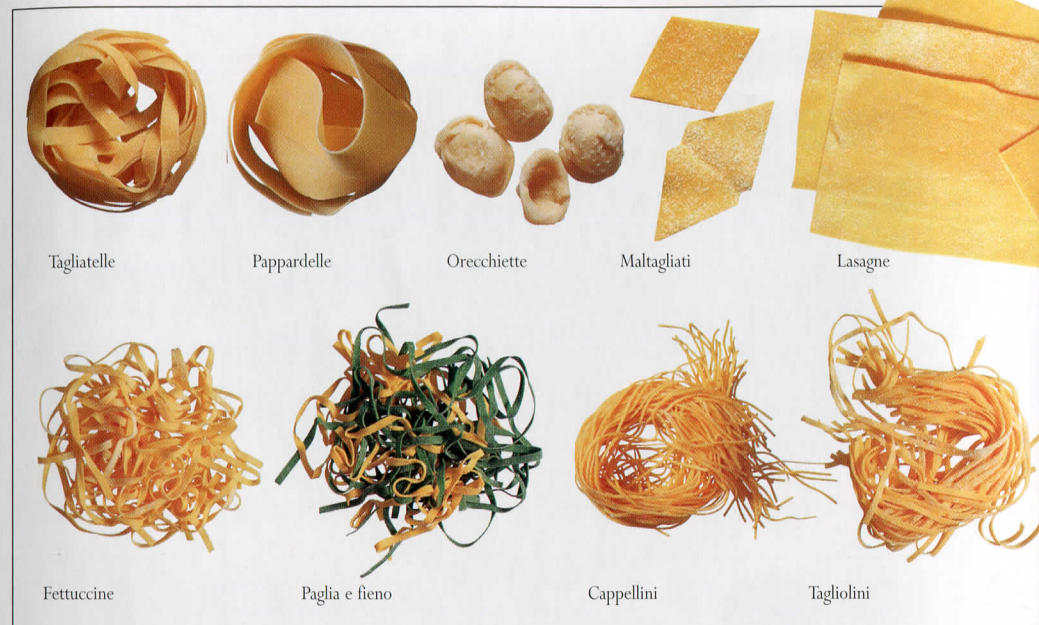
450g miltų
4 kiaušiniai

Rupių miltų makaronų tešla

300g paprastų miltų
150g rupių miltų
4 kiaušiniai

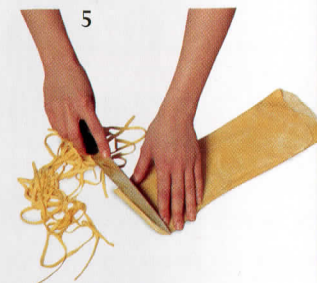
Špinatinių makaronų tešla

375g miltų
3 kiaušiniai
60g špinatų tyrės



Tešlos ritinį pjaustykite aštrių peiliu: jei norite pagaminti *tagliolini*, pjaustykite ritinį 3 mm pločio griežinėliais, *fettuccine* – 5mm pločio griežinėliais, ruošdami *tagliatelle* – 1cm pločio griežinėliais, o *pappardelle* – 2cm pločio griežinėliais. Išvyniokite tešlos juosteles ir paguldykite ant švaraus audeklo. Gamindami lazaniją, supjaustykite tešlą 8 x 30 cm lakštais. Gamindami *mantagliati*, iškočiotą tešlą supjaustykite 5 cm pločio juostelėmis, o juosteles supjaustykite rombais. Gamindami *paglia e fieno* makaronus 4 patiekimams, imkite pusę kiekio paprastų “fettuccine” ir pusę kiekio špinatinių *fettuccine*.

6. Kočiodami tešlą, padalinkite ją į 4-6 dalis ir prispauskite ją rankomis prie kočiojimo paviršiaus. Nustatykite kočiojimo prietaisą ties plačiausia padala ir iškočiokite kiekvieną tešlos dalį. Mažinkite kočiojimo pločio padalos laipsnį ir kartokite procedūrą, kol iškočiosite ploniausią tešlą. Supjaustykite tešlą 30 cm ilgio lakštais. Į prietaisą įdėkite peiliukus ir nustatykite pjaustymo prietaiso padalas pagal reikiamų makaronų rūšį. Supjaustytus makaronus padėkite ant švaraus audeklo ir leiskite jiems džiuoti 2 valandas.





PORCIJOS 4

RUOŠIAMA 20 min. + 1 val. makaronams

paruošti

GAMINAMA 30 min.

SUDĖTINGUMAS 2

Tagliatelle

su žirneliais ir kumpiu

Jeigu norėsite makaronus pasigaminti patys, paruoškite *tagliatelle* taip, kaip nurodyta 4-5 puslapiuose. • Didelėje keptuvėje ištirpinkite 60g sviesto. Sudėkite svogūną, kumpį ir česnaką ir kepinkite 5 minutes, kol suminkštės. • Į keptuvę sudėkite žirnelius, pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi. • Supilkite vandenį, uždenkite ir troškinkite 10 minučių. • Atidenkite keptuvę ir palaikykite ant ugnies apie 10 minučių, kol padažo sumažės perpus. • Į didelį kiekį pasūdyto verdančio vandens sudėkite makaronus ir virkite 3-4 minutes, kad liktų apykietė. • Nukoškite ir sudėkite į padažą. Sudėkite likusį sviestą, parmezaną, petražoles ir gerai išmaišykite. Patiekite karštus.

400g parduotuvėje pirktų arba namuose pagamintų *tagliatelle* (žr. 4-5 psl.)
90g sviesto
1 smulkiai supjaustytas svogūnas
60g griežinėliais supjaustyto kumpio
1 skiltelė susmulkinto česnako
300g šaldytų žirnelių
Druska, šviežiai grūsti baltieji pipirai
¼ arbatinio šaukštelio cukraus
500g karšto vandens
6 valgomieji šaukštai šviežiai tarkuoto parmezano
1 valgomas šaukštas smulkiai kapotų petražolių

PORCIJOS 4

RUOŠIAMA 15 min. + 1 val. makaronams

pagaminti

GAMINAMA 10 min.

SUDĖTINGUMAS 2

Paglia e fieno

su gorgoncolos sūriu

Jeigu makaronus gaminsite patys, paruoškite *paglia e fieno* taip, kaip nurodyta 4-5 puslapiuose. • Vidutinio dydžio puode ištirpinkite sviestą, sudėkite į jį gorgonzola sūrį ir grietinėlę. Pagardinkite druska ir pipirais. Kaitinkite ant nedidelės ugnies maišydami, kol sūris išsileis. • Į didelį kiekį pasūdyto verdančio vandens sudėkite makaronus ir virkite 3-4 minutes, kad liktų apykietė. • Nukoškite ir perdėkite į pašildytą serviravimui skirtą indą. Užpilkite gorgoncolos sūrio padažu ir gerai išmaišykite dviem šakutėmis. • Pabarstykite parmezanu ir patiekite karštus.

400g parduotuvėje pirktų arba namuose paruoštų *paglia e fieno* makaronų (žr. 4-5 psl.)
60g supjaustyto sviesto
250g *gorgoncolos* sūrio, supjaustyto mažais kubeliais
150g tirštos grietinėlės
Druska ir šviežiai grūsti baltieji pipirai
4 valgomieji šaukštai šviežiai tarkuoto parmezano

