

## Cocción de la masa

Coloque la pasta cortada sobre un mantel o una rejilla para secar, y deje que se seque durante al menos una hora. La pasta fresca se mantendrá durante 1-2 semanas si se almacena en un lugar fresco y seco.

Lleve a ebullición una sartén de agua con sal (4 litros por 1/2 kg de pasta) para que desee agregar la pasta.

La pasta fresca se cocina en solo 2-5 minutos, dependiendo de su grosor. Revuelva suavemente y luego drene la pasta una vez que haya terminado de cocinarse.

## Recetario:

Pasta fresca al huevo: (para 2 personas)

Ingredientes:

- Huevos: 2 unidades
- Harina 000: 200 gr
- Sal fina: 10 gr

Pasta fresca Integral: (para 2 personas)

Ingredientes:

- Huevos: 2 unidades
- Harina integral super fina: 200 gr
- Sal fina: 10 gr

Procedimiento:

En un bol colocar los huevos, la sal e ir incorporando de a poco el harina. Formar un bollo liso y suave. Dejar descansar tapado en heladera por 30'. Separar en dos o 3 bollos y con la ayuda de harina extra comenzar a sobar la masa por el número 7 de la máquina para pasta GADNIC. Pasar una vez. Plegar y pasar hasta que quede mas lisa. Ir espolvoreando harina en caso de ser necesario. Luego pasar una vez por cada punto hasta llegar al punto 3. Colocar el aplique para cortar pasta GADNIC y cortar spaghetti o cintas. Cocinar en abundante agua hirviendo con sal por 5'. Servir.

Pesto clasico:

- Albahaca: 1 planta
- Ajo: 1 diente
- Nueces tostadas: 1 puñado
- Queso rallado: 1 puñado
- Sal y pimienta: c/n
- Aceite de oliva: c/n

Procedimiento:

En un bol o vaso de minimixer colocar las hojas de albahaca previamente lavadas. Colocar el ajo, el queso, las nueces, la sal y pimienta. Comenzar a mixear mientras se agrega el aceite en forma de hilo hasta lograr el peso con la textura deseada.

# GADNIC

FÁBRICA DE PASTAS PASTARICCA



Manual de Usuario

PASTA001

## Instrucciones de uso:

Paso 1:  
Vierta la harina en un tazón y los huevos en el medio de la harina. Mezcle los huevos con un tenedor hasta que estén completamente mezclados con el harina.

Paso 2:  
Amase la mezcla con las manos hasta que esté completamente homogénea y consistente. Si la mezcla está demasiado seca, agregue un poco de agua; Si es demasiado suave, agregue un poco de harina. **Una buena mezcla nunca debe pegarse a sus dedos.**

Paso 3:  
Retire la mezcla del tazón y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada.

Paso 4:  
Si es necesario, continúe amasando la mezcla y córtela en trozos pequeños.

Paso 5:  
Coloque el regulador de la máquina en la posición 7, tirando de él hacia afuera y girándolo para que los dos rodillos lisos estén completamente abiertos (aprox. 3 mm).

Paso 6:  
Pase un trozo de mezcla a través de la máquina mientras gira la manija.

Paso 7:  
Repita esta operación de 5 a 6 veces, doblando la masa y agregando un poco de harina en el medio si es necesario.

Paso 8:  
Cuando la masa haya tomado una forma regular, pásela a través de los rodillos una vez solo con los reguladores establecidos en el número 3 (aprox. 0.2 mm). Cuando use un cortador que haga espagueti redondo, coloque el regulador en el número 5. Con un cuchillo, corte la masa en forma transversal en trozos de aproximadamente 25 cm de largo.

Paso 9:  
Inserte el mango en el orificio para los rodillos de corte, gírelo lentamente y pase la masa para obtener el tipo de pasta que prefiera.

Paso 10:  
Nota 1: Si los rodillos no se cortan, significa que la masa está demasiado blanda. En este caso, agregue harina a la mezcla (8), luego pase la masa a través de los rodillos lisos repetidamente hasta lograr la textura correcta.

Nota 2: Si los rodillos de corte no "atrapan" la masa, agregue un poco de agua a la mezcla (8), luego pásela a través de los rodillos lisos repetidamente hasta lograr la textura correcta.

