

WESTMARK

**3 MAULTASCHEN + RAVIOLIFORMER
3 PASTA-POCKET + RAVIOLI FORMERS**





Parmesanravioli

Nudelteig:

- 250 g Mehl
- 55 g zimmertemperierte Butter
- 10 Eigelb
- Salz

Parmesanfüllung:

- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 150 g geriebenen Parmesan
- eine Knoblauchzehe, zwei Stängel Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Herstellung:

Für den Nudelteig alle Zutaten gründlich miteinander von Hand verkneten bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Diesen in Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Parmesanfüllung, Milch, Butter, Knoblauch und Rosmarin in einen Topf geben und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Das Milchgemisch durch ein Sieb passieren. Die passierte Milch erneut auf den Herd setzen und aufkochen. Mehl hinzufügen und mit einem Löffel kräftig rühren, bis ein kompakter Kloß entsteht. Mit Hilfe eines Handmixers die Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Danach den Parmesan unterziehen. Fertig...

Den Nudelteig so dünn wie möglich ausrollen (funktioniert am besten mit der Westmark-Nudelmaschine). Mit Hilfe des passenden Westmark-Ausstechersets runde Kreise ausstechen und in den Ravioliformer legen. Das ganze mit Eigelb bestreichen und die Parmesanfüllung darauf geben. Zuklappen....Fertig.

Die fertigen Ravioli in leicht kochendem Salzwasser blanchieren und dann genießen...

Die Ravioli passen am Besten als Beilage zu leichten Fischgerichten, sind aber auch als eigenständiger Gang mit Basilikumpesto oder einer schönen Tomatensauce sehr zu empfehlen...

Mini-Calzone „a la Carprese“

Pizzateig:

- 250 g Mehl
- 3 g frische Hefe
- 15 g flüssige Butter
- 15 g Olivenöl
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Salz

Füllung:

- 4 Stück vollreife Tomaten
- 2 Stück Mozzarella
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Eßl. Basilikumpesto
- 10 Blätter frischen Basilikum
- Olivenöl
- dunkler Balsamicoessig
- geröstete Pinienkerne
- Salz, Pfeffer, Zucker

Herstellung:

Für den Pizzateig alle Zutaten gründlich miteinander verkneten und an einem warmen Ort für eine halbe Stunde ruhen und gehen lassen. Danach nochmal gründlich verkneten.

Für die Füllung die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und die Schale abziehen. Die Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. Die Tomatenfilets in feine Würfel schneiden. Den Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Von den Toastbrotscheiben die Rinde entfernen, in Würfel schneiden und diese in Olivenöl in einer Pfanne goldgelb rösten.

Die Tomatenwürfel, den Mozzarella, die gerösteten Toastbrotwürfel in eine Schüssel geben und mit dem geschnittenen frischen Basilikum, Basilikumpesto, wenig Olivenöl, dunklem Balsamicoessig und den Gewürzen zu einer schmackhaften Calzone-Füllung verrühren.

Den Pizzateig mit einem Nudelholz nicht zu dünn ausrollen und in die gewünschte Form ausstechen. In den Mini-Calzone-Former legen und mit Eigelb bestreichen. Die Füllung auf den Teig geben und zuklappen...Fertig.

Die fertigen Mini-Calzone „a la Carprese“ müssen noch mit Eigelb bestrichen werden und dann im Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten gebacken werden.

Die Mini-Calzone eignen sich gut als besonderes Fingerfood für Gäste. Die Füllung kann natürlich nach Belieben variiert werden...

Maultaschen „Thai Style“

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 55 g zimmertemperierte Butter
- 10 Eigelb
- Salz

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch)
- 2 Eier
- 1 eingeweichtes Brötchen
- 50 g Mungo-Sprossen
- 10 Blätter gehackter frischer Koriander
- 1 Knolle geriebenen frischen Ingwer
- 1 Teelöffel Senf
- Salz, Zitronenpfeffer, Pimenton, Curry

Herstellung:

Für den Nudelteig alle Zutaten gründlich miteinander von Hand verkneten bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Diesen in Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Den Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine nicht zu dünn ausrollen und in die gewünschte Form ausstechen. Diesen in die Ravioliformer geben und mit Eigelb bestreichen. Hackfleischmasse darauf geben und zuklappen...Fertig

Die Maultaschen „Thai Style“ in einer kräftigen Brühe mit viel Gemüse, Curry und Zitronengras leicht kochend gar ziehen und darin servieren. Das Ganze sollte einen Eintopf ähnlichen Charakter bekommen.

Apfeltaschen

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 50 g Zucker + 1 TL Zucker
- 150 g Margarine
- 1 Ei (mittelgroß)
- 1 Pck. Trockenhefe

Für die Füllung:

entweder selbstgemachtes oder gekauftes Apfelmus

Herstellung:

Die Trockenhefe zunächst mit etwas gewärmter Milch und einem TL Zucker verrühren und ca. 5 Min gehen lassen.

In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten mit der Hand unter Zugabe von etwas Milch verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Dann die Hefe hinzugeben und den Teig nochmals ordentlich durchkneten. Lassen Sie den Teig ca. 20 min an einem warmen Ort ruhen.

Rollen Sie den Teig im Anschluß mit etwas Mehl zu einer nicht zu dünnen Teigfläche aus. Stechen Sie dann die gewünschte Form (Empfehlung: Größe Ø 12 cm) aus, legen Sie diese in den Former und geben Sie 2 – 3 EL Apfelmus in die Mitte der Form und klappen Sie diese zu.

Die Apfeltaschen werden auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei ca. 175 ° C (Umluft) für etwa 10 min gebacken.

Guten Appetit!

Parmesan ravioli

Pasta dough:

- 250 g flour
- 55 g butter at room temperature
- 10 egg yolks
- Salt

Parmesan filling:

- 200 ml milk
- 50 g butter
- 50 g flour
- 2 eggs
- 4 egg yolks
- 150 g grated parmesan
- 1 garlic clove, 2 sprigs rosemary
- Salt & pepper

Method:

Pasta dough: mix all the ingredients together and knead by hand until you have a smooth dough that doesn't stick. Wrap this in clear film and place in the refrigerator for at least two hours.

Parmesan filling: put milk, butter, garlic and rosemary in a pan and bring to the boil. Remove from heat and leave for ca. 10 minutes. Strain milk mixture through a sieve. Heat this strained mixture again and bring to the boil. Add flour and stir well until you have a compact mass. Using a hand mixer, gradually stir in eggs and egg yolk and then fold in the parmesan.

Roll out the pasta dough as thinly as possible (works best using the Westmark pasta machine). Using the matching Westmark cutter set, cut out round circles and place in the ravioli mould. Brush with egg yolk and add parmesan filling. Close ... and ready ...

Blanche the ravioli in lightly boiling salted water and enjoy ...!

Ravioli go well with light fish dishes but can also be served as a main course with basil pesto or a delicious tomato sauce.

Mini calzone „a la Carprese”

Pizza dough:

- 250 g flour
- 3 g fresh yeast
- 15 g melted butter
- 15 g olive oil
- 100 ml luke-warm water
- 10 g salt

Filling:

- 4 fully ripened tomatoes
- 2 mozzarella cheeses
- 2 slices toast bread
- 1 tbsp basil pesto
- 10 leaves fresh basil
- Olive oil
- Dark balsamic vinegar
- Roasted pine nuts
- Salt, pepper, sugar

Method:

Pizza dough: mix all ingredients thoroughly and knead to form a dough. Leave to stand in a warm place for half an hour. Knead well again.

For the filling: scald tomatoes with hot water and peel off skin. Quarter and remove seeds and dice. Dice mozzarella. Remove crust from toast bread, dice and fry in olive oil until golden yellow.

Place diced tomato, mozzarella, fried toast in a bowl and stir together with the chopped basil, basil pesto, a little olive oil, dark balsamic vinegar and seasoning until you have a delicious calzone filling.

Using a rolling pin, roll out the pizza dough, although not too thinly, and cut out the desired shape. Place in the mini calzone mould and brush with egg yolk. Spoon filling onto dough and close the mould Ready ... !

Brush mini calzone “a la Carprese” with egg yolk and bake in the oven at 180°C for ca. 10 minutes.

The mini calzone are ideal served as finger food for guests. The filling may, of course, be varied to suit taste ...

Thai style pasta squares

For the dough:

- 250 g flour
- 55 g butter at room temperature
- 10 egg yolks
- Salt

For the filling:

- 250 g minced meat (half beef/half pork)
- 2 eggs
- 1 bread roll, soaked in a little water
- 50 g mungo sprouts
- 10 leaves chopped fresh coriander
- 1 bulb grated fresh ginger
- 1 tsp mustard
- Salt, lemon pepper, Pimenton, curry

Method:

Pasta dough: mix all the ingredients together and knead by hand until you have a smooth dough that doesn't stick. Wrap this in clear film and place in the refrigerator for at least two hours.

Filling: mix all the ingredients thoroughly and season well. Using the pasta machine, roll out the dough, although not too thinly, and cut out desired shape. Place in the ravioli mould and brush with egg yolk. Spoon on meat filling and close ... ready!

Cook Thai style pasta squares in a hearty stock with plenty of vegetables, curry and lemon grass. Leave to simmer for a while and serve with the stock. This should look a little like stew.

Apple pockets

For the dough:

- 300 g flour
- 50 g sugar + 1 tsp sugar
- 150 g margarine
- 1 egg (medium)
- 1 pack dried yeast

Filling:

Either home-made or ready-made apple puree.

Method:

Mix dried yeast with a little heated milk and 1 tsp sugar and leave for ca. 5 minutes.

In the meantime, knead the remaining ingredients by hand, adding a little milk, until you have a smooth dough. Add the yeast and knead well again. Leave dough to stand in a warm place for ca. 20 minutes.

Roll out dough with a little flour although not too thinly. Cut out the desired shape (recommended size: Ø 12 cm) and place this in the mould. Spoon on 2-3 tbsp apple puree and close.

Line a baking tray with baking paper and bake apple squares at ca. 175 ° C (convection oven) for ca. 10 minutes.

Bon appétit!

Ravioli au parmesan

Pâte à nouille :

- 250 g de farine
- 55 g de beurre à température ambiante
- 10 jaunes d'œuf
- Sel

Garniture au parmesan :

- 200 ml de lait
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 2 œufs
- 4 jaunes d'œuf
- 150 g de parmesan râpé
- Une gousse d'ail, deux tiges de romarin
- Sel, poivre

Fabrication :

Pour la pâte à nouille, pétrir minutieusement à la main tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse qui ne colle plus. Envelopper ensuite la pâte dans une feuille transparente et la laisser durant deux heures au moins dans le réfrigérateur.

Pour la garniture au parmesan, mettre le lait, le beurre, l'ail et le romarin dans une casserole et porter une fois à ébullition. Retirer de la plaque et laisser macérer durant 10 minutes env. Passer le mélange au lait dans un tamis. Remettre le lait ainsi passé sur la plaque et porter à ébullition. Ajouter la farine et mélanger vigoureusement avec une cuillère jusqu'à obtenir une boulette compacte. À l'aide d'un mixeur, y mélanger peu à peu les œufs et le jaune d'œuf. Y ajouter ensuite le parmesan. Et c'est fini !

Étendre la pâte au rouleau aussi finement que possible (ceci fonctionne au mieux avec la machine lamineuse à pâtes de Westmark). À l'aide du kit de moules Westmark adapté, découper des cercles et les poser dans les formes à ravioli. Badigeonner le tout avec du jaune d'œuf et y déposer la garniture au parmesan. Refermer... et c'est fini. Blanchir les raviolis finis dans de l'eau salée légèrement en ébullition et savourer...

Les raviolis accompagnent merveilleusement bien des plats légers au poisson mais sont aussi très recommandé en tant que met autonome avec du pesto au basilic ou une belle sauce tomate...

Mini calzone „a la Carprese”

Pâte à pizza:

- 250 g de farine
- 3 g de levure fraîche
- 15 g de beurre liquide
- 15 g d’huile d’olive
- 100 ml d’eau tiède
- 10 g de sel

Garniture:

- 4 tomates bien mûres
- 2 morceaux de mozzarella
- 2 tranches de toast
- 1 cuil. à soupe de pesto au basilic
- 10 feuilles de basilic frais
- Huile d’olive
- Vinaigre au basilic rouge
- Pignons grillés
- Sel, poivre, sucre

Fabrication :

Pour la pâte à pizza, pétrir minutieusement à la main tous les ingrédients et laisser reposer durant une demi-heure dans un endroit chaud et laisser lever. Ensuite pétrir encore une fois minutieusement.

Pour la garniture, ébouillanter les tomates à l’eau bouillante et retirer la peau. Partager les tomates en quatre et retirer les pépins. Découper les filets de tomate en petits dés. Découper également la mozzarella en dés. Retirer les croûtes des tranches de toast, découper en dés et les griller bien dorés dans une poêle avec de l’huile d’olive. Mettre les dés de tomate, la mozzarella, les dés de toast grillés dans un saladier et mélanger avec le basilic frais, le pesto au basilic, un peu d’huile d’olive, du vinaigre de basilic rouge et les épices pour créer une délicieuse garniture de calzone.

Étendre la pâte à pizza pas trop finement avec un rouleau à pâte et découper sous la forme souhaitée. La poser dans les moules de Mini Calzone et les badigeonner avec du jaune d’œuf. Mettre la garniture sur la pâte et refermer... C’est fini.

Les Mini Calzone „a la Carprese“ ainsi finis doivent encore être badigeonnés avec du jaune d’œuf et cuits à 180 °C au four durant 10 minutes env.

Les Mini Calzone sont parfaitement appropriés en tant qu’amuse-bouche particulier pour vos hôtes. La garniture peut bien sûr varier à votre gré....

Maultaschen „Thai Style“

Pour la pâte:

- 250 g de farine
- 55 g de beurre à température ambiante
- 10 jaunes d'œuf
- Sel

Pour la garniture :

- 250 g de hachis (mi bœuf, mi porc)
- 2 œufs
- 1 petit pain macéré
- 50 g de pousses de Mungo
- 10 feuilles de coriandre fraîchement haché
- 1 bulbe de gingembre fraîchement râpée
- 1 cuil. à thé de moutarde
- Sel, poivre au citron, Pimenton, curry

Fabrication :

Pour la pâte à nouille, pétrir minutieusement à la main tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse qui ne colle plus. Envelopper ensuite la pâte dans une feuille transparente et la laisser durant deux heures au moins dans le réfrigérateur.

Pour la garniture, bien mélanger tous les ingrédients les uns avec les autres et assaisonner bien avec les épices. Étendre la pâte à nouille pas trop finement avec la machine lamineuse à pâte et découper sous la forme souhaitée. Les mettre dans les moules à ravioli et badigeonner avec du jaune d'œuf. Y déposer la masse de hachis et refermer... c'est fini

Laisser cuire les Maultaschen „Thai Style“ dans un bouillon vigoureux, contenant beaucoup de légumes, du curry et de la citronnelle, en laissant bouillir légèrement et les servir dans ce bouillon. Ceci devrait ressembler à un pot-au-feu.

Chaussons aux pommes

Pour la pâte:

- 300 g de farine
- 50 g de sucre + 1 cuil. à thé de sucre
- 150 g de margarine
- 1 œuf (moyen)
- 1 paquet de levain sec

Pour la garniture:

soit de la compote de pommes fait maison ou achetée

Fabrication :

Tout d'abord laisser macérer le levain sec avec un peu de lait chaud et une cuillère à thé de sucre durant 5 mn. env.

Entre-temps pétrir les ingrédients restants à la main en ajoutant un peu de lait jusqu'à obtenir une pâte lisse. Puis ajouter le levain et bien pétrir la pâte une fois encore. Laisser la pâte se reposer dans un endroit chaud durant 20 mn env.

Étendre ensuite la pâte au rouleau avec un peu de farine jusqu'à obtenir une pâte pas trop fine. Découper alors la forme souhaitée (conseil : taille Ø 12 cm), la poser dans le moule et ajouter 2 à 3 cuil. à soupe de compote de pommes au milieu de la forme et la refermer.

Les chaussons aux pommes seront cuits au four sur une plaque recouverte de papier de cuisson à 175 °C env. (four à air pulsé) durant 10 mn environ.

Bon appétit !

Parmezaanravioli

Pastadeeg:

- 250 g bloem
- 55 g boter op kamertemperatuur
- 10 eidooiers
- zout

Parmezaanvulling:

- 200 ml melk
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 2 eieren
- 4 eidooiers
- 150 g geraspte parmezaan
- 1 teentje knoflook, 2 takjes rozemarijn
- Peper en zout

Bereiding

Kneed voor het pastadeeg alle ingrediënten samen tot een gladde massa die niet meer blijft plakken. Wikkel het deeg in vershoudfolie en leg het minstens twee uur in de koelkast.

Laat voor de parmezaanvulling de melk samen met de boter, de knoflook en de rozemarijn even opkoken. Neem de pan van het vuur en laat alles 10 minuten trekken. Giet het melkmengsel door een zeef. Breng de gezeefde melk opnieuw aan het koken. Voeg de bloem toe en roer krachtig tot een compacte deegbal wordt gevormd. Gebruik nu een handmixer om de eieren en eidooiers een voor een eronder te mengen. Voeg de parmezaan toe en de vulling is klaar.

Rol het pastadeeg zo dun mogelijk uit (dit lukt perfect met een Westmark-pastamachine). Steek met behulp van de gepaste Westmark-uitsteekvorm pastarondjes uit. Leg de pasta op de raviolvorm, bestrijk hem met eigeel en schep een beetje parmezaanvulling in het midden. Klap de vorm dicht.

Kook de ravioli in zacht kokend, gezouten water en dan kunt u genieten ...

De ravioli zijn een ideaal bijgerecht bij lichte visbereidingen maar kunnen ook als volwaardig gerecht met basilicumpesto of een lekkere tomatensaus worden geserveerd.

Minicalzone alla caprese

Pizzadeeg:

- 250 g bloem
- 3 g verse gist
- 15 g gesmolten boter
- 15 g olijfolie
- 100 ml lauwwarm water
- 10 g zout

Vulling:

- 4 rijpe tomaten
- 2 bolletjes mozzarella
- 2 sneetjes toastbrood
- 1 el basilicumpesto
- 10 blaadjes verse basilicum
- Olijfolie
- Donkere balsamicoazijn
- Geroosterde pijnboombitten
- Peper, zout, suiker

Bereiding

Meng en kneed voor het pizzadeeg alle ingrediënten samen en laat het deeg een half uur rusten en rijzen op een warme plek. Kneed het vervolgens nog eens goed door.

Laat voor de vulling de tomaten schrikken in heet water en pel ze. Verdeel de tomaten in vier en verwijder de pitjes. Snijd het tomatenvlees in kleine blokjes. Snijd ook de mozzarella in kleine blokjes. Verwijder de korst van de sneetjes toastbrood, snijd ze in blokjes en bak die in wat olijfolie tot goudgele croutons.

Doe de tomatenblokjes, de mozzarella en de croutons in een schaal en meng dit met de versnipperde verse basilicum, de basilicumpesto en een beetje olijfolie en balsamicoazijn. Kruid de calzonevulling naar smaak.

Rol het pizzadeeg niet te dun uit met een deegrol en steek de passende rondjes uit. Leeg het deeg op de minicalzonevorm en bestrijk het met eigeel. Schep de vulling op het deeg en klap de vorm dicht.

Bestrijk de minicalzones alla caprese met eigeel en bak ze vervolgens gedurende 10 minuten in een oven van 180 °C.

Deze minicalzones zijn ideaal als fingerfood voor gasten. De vulling kunt u natuurlijk naar believen aanpassen ...

Thaise dumplings

Deeg:

- 250 g bloem
- 55 g boter op kamertemperatuur
- 10 eidooiers
- Zout

Vulling:

- 250 g gehakt (half rund-, half varkensvlees)
- 2 eieren
- 1 geweekt broodje
- 50 g taugé
- 10 blaadjes gehakte verse koriander
- 2 knolletjes geraspte verse gember
- 1 tl mosterd
- Zout, citroenpeper, piment, kerrie

Bereiding

Kneed voor het pastadeeg alle ingrediënten samen tot een gladde massa die niet meer blijft plakken. Wikkel het deeg in vershoudfolie en leg het minstens twee uur in de koelkast.

Laat voor de parmezaanvulling de melk samen met de boter, de knoflook en de rozemarijn even opkoken. Neem de pan van het vuur en laat alles 10 minuten trekken. Giet het melkmengsel door een zeef. Breng de gezeefde melk opnieuw aan het koken. Voeg de bloem toe en roer krachtig tot een compacte deegbal wordt gevormd. Gebruik nu een handmixer om de eieren en eidooiers een voor een eronder te mengen. Voeg de parmezaan toe en de vulling is klaar.

Rol het pastadeeg zo dun mogelijk uit (dit lukt perfect met een Westmark-pastamachine). Steek met behulp van de gepaste Westmark-uitsteekvorm pastarondjes uit. Leg de pasta op de raviolvorm, bestrijk hem met eigeel en schep een beetje parmezaanvulling in het midden. Klap de vorm dicht.

Kook de ravioli in zacht kokend, gezouten water en dan kunt u genieten ...

De ravioli zijn een ideaal bijgerecht bij lichte visbereidingen maar kunnen ook als volwaardig gerecht met basilicumpesto of een lekkere tomatensaus worden geserveerd.

Appelflappen

Deeg:

- 300 g bloem
- 50 g suiker + 1 tl extra
- 150 g margarine
- 1 ei (middelgroot)
- 1 zakje gedroogde gist

Vulling:

- Zelfgemaakte of kant-en-klare appelmoes

Bereiding

Laat de gedroogde gist ong. 5 min rijzen in een beetje lauwe melk met 1 tl suiker.

Meng en kneed intussen de overige ingrediënten met de hand tot een glad deeg. Voeg indien nodig een beetje melk toe. Voeg vervolgens de gist toe en kneed het deeg nogmaals goed door. Laat het ong. 20 min rusten op een warme plek.

Rol het deeg met wat bloem niet te dun uit en steek de gepaste rondjes uit (aanbevolen Ø 12 cm). Leg het deeg op de vorm, schep 2-3 el appelmoes in het midden en klap de vorm dicht.

Leg de appelflappen op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze gedurende 10 min op 175 °C.

Smakelijk!

Ravioli al parmigiano

Sfoglia:

- 250 g di farina
- 55 g di burro a temperatura ambiente
- 10 tuorli d'uovo
- sale

Ripieno al parmigiano:

- 200 ml di latte
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 2 uova
- 4 tuorli d'uovo
- 150 g di parmigiano grattugiato
- 1 spicco d'aglio, 2 rametti di rosmarino
- sale, pepe

Preparazione

Per la sfoglia unire gli ingredienti e lavorare velocemente a mano fino a ottenere un impasto omogeneo non appiccicoso. Avvolgerlo in una pellicola trasparente e farlo riposare in frigorifero per almeno due ore.

Per il ripieno al parmigiano versare il latte in un tegame, aggiungere burro, aglio e rosmarino e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciare riposare per ca. 10 minuti. Passare il tutto al setaccio, mettere di nuovo sul fuoco e portare a ebollizione. Aggiungere la farina e mescolare energicamente con un cucchiaio, fino a creare un gnocco compatto. Con l'aiuto di un frullatore incorporare gradatamente le uova e i tuorli. Infine aggiungere il parmigiano ... finito!

Stendere la sfoglia il più sottile possibile (si consiglia di usare una macchina per pasta Westmark). Con il set di formine Westmark adatto, ritagliare cerchi e metterli nel formaravioli. Spennellare con tuorlo d'uovo e aggiungere il ripieno al parmigiano. Chiudere ... finito!

Sbollentare i ravioli in acqua salata e poi gustare...

I ravioli sono ideali come contorno per piatti di pesce leggeri, ma sono ottimi anche come piatto unico con pesto o una gustosa salsa di pomodoro...

Minicalzone “alla caprese”

Impasto per pizza:

- 250 g di farina
- 3 g di lievito fresco
- 15 g di burro fuso
- 15 g di olio d'oliva
- 100 ml di acqua tiepida
- 10 g di sale

Ripieno:

- 4 pomodori maturi
- 2 mozzarelle
- 2 fette di pancarré
- 1 cucchiaio di pesto
- 10 foglie di basilico fresco
- olio d'oliva
- aceto balsamico
- pinoli tostati
- sale, pepe, zucchero

Preparazione:

Per l'impasto unire gli ingredienti, lavorare accuratamente e fare riposare e lievitare per 30 minuti in un luogo caldo. Poi lavorare di nuovo con cura.

Per il ripieno immergere brevemente i pomodori in acqua bollente, toglierli e spellarli. Tagliare i pomodoro in quarti e tagliare i semi. Dadolare finemente i filetti di pomodoro. Tagliare a dadini anche la mozzarella. Togliere la crosta del pancarré, tagliare e dadini e dorarli in padella con olio d'oliva.

Per il gustoso ripieno del calzone, versare in una ciotola i dadini di pomodoro, la mozzarella, i dadini di pancarré dorato, aggiungere basilico fresco tagliato, pesto, poco olio d'oliva, aceto balsamico, le spezie e mescolare.

Con un mattarello stendere l'impasto non troppo sottilmente e ritagliare nella forma desiderata. Mettere nel formacalzone e spennellare con tuorlo d'uovo, aggiungere il ripieno e chiudere ... finito!

I minicalzoni “alla caprese” così preparati devono essere ancora spennellati con tuorlo d'uovo e cotti al forno a 180°C per ca. 10 minuti.

I minicalzoni sono ideali come gustoso fingerfood da servire agli ospiti. Il ripieno può essere naturalmente variato a piacere...

Ravioli “alla thailandese”

Per la sfoglia

- 250 g di farina
- 55 g di burro a temperatura ambiente
- 10 tuorli d'uovo
- sale

Per il ripieno:

- 250 g di macinato (metà carne di manzo, metà carne di maiale)
- 2 uova
- 1 panino ammollato
- 50 g di germogli di mungo
- 10 foglie di coriandolo fresco tritato
- 1 tubero di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di senape
- sale, pepe al limone, pimenton, curry

Preparazione:

Per la sfoglia unire gli ingredienti e lavorare velocemente a mano fino a ottenere un impasto omogeneo non appiccicoso. Avvolgerlo in una pellicola trasparente e farlo riposare in frigorifero per almeno due ore.

Per il ripieno unire tutti gli ingredienti, mischiare accuratamente e condire con le spezie. Con l'aiuto dell'apposita macchina stendere la pasta non troppo sottilmente e ritagliare nella forma desiderata. Mettere nei formaravioli e spennellare con tuorlo d'uovo. Aggiungere il ripieno e chiudere... finito!

Sbollentare i ravioli “alla thailandese” in un brodo saporito con tanta verdura, curry e lemon-grass e servire. Il tutto dovrebbe avere un carattere simile a un minestrone.

Saccottini di mele

Per la sfoglia:

- 300 g di farina
- 50 g di zucchero + 1 cucchiaino di zucchero
- 150 g di margarina
- 1 uovo (di media grandezza)
- 1 confezione di lievito secco

Per il ripieno:

mousse di mele fatta in casa o acquistata

Preparazione

Mescolare il lievito secco con poco latte tiepido e un cucchiaino di zucchero e lasciare lievitare per ca. 5 minuti.

Nel frattempo impastare a mano gli altri ingredienti e lavorare aggiungendo un po' di latte fino a ottenere un impasto liscio. Poi aggiungere il lievito, lavorare di nuovo energicamente l'impasto e lasciarlo riposare per ca. 20 minuti in un luogo caldo.

Infarinare il piano di lavoro, stendere poi l'impasto non troppo sottilmente e ritagliare nella forma desiderata (consiglio: Ø 12 cm), mettere nello stampo, aggiungere al centro 2 – 3 cucchiari di mousse di mela, chiuderlo.

I saccottini di mele vengono cotti su una teglia ricoperta di carta da forno a ca. 175°C (convezione d'aria) per 10 minuti circa.

Buon appetito!



WESTMARK



Ø ca. 9,5 cm



Ø ca. 15,5 cm



Ø ca. 12 cm

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de



5 Jahre Garantie
years guarantee



3027606-208