

**PHILIPS**

Pasta maker

Viva collection



Receitas para fazer massa



# Índice

Massa caseira simples	04
Como preparar massa com o Philips Viva Pasta Maker	06
Discos de moldagem e moldes para massas	08
As nossas massas básicas	10
A cor da massa	12
Espaguete com Molho de Tomate	14
Espaguete à Carbonara	16
Espaguete de Espelta com Queijo e Pimenta	18
Noodles Dan-dan	20
Salada de Penne Tricolor para piqueniques	22
Ditalini de Verão	24
Massa Penne de Espinafres com Lulas e Camarões	26
Fettuccine com Salsicha, Alho e Azeite de Pimenta	28
Fettuccine com Tomates Recheados com Queijo de Cabra no Forno	30
Lasanha à Bolonhesa	32
Wontons	34
Ricotta de Espinafres e Ravioli com Manteiga de Sálvia	36
Notas	38

# Massa simples feita em casa

Desfrute de uma variedade de massas e macarrão fresco, feitos automaticamente pelo seu **Philips Viva Pasta Maker**. Facilitamos a preparação de massas caseiras.

Agora, graças ao totalmente automático **Philips Viva Pasta Maker**, já pode preparar massas e macarrão fresco com muito mais frequência.

A sua nova máquina de massas faz todo o trabalho por si.

Pronta para começar?

Juntámos aqui receitas maravilhosas e começámos com o mais básico.

Aqui aprenderá como fazer massas básicas de diferentes tipos de farinhas.

Vamos mostrar-lhe como adicionar sabor extra com caldos de vegetais. E ainda irá aprender a moldar a massa de diferentes maneiras.

Vamos começar a cozinhar?

As nossas receitas têm instruções passo a passo para deliciosos macarrões e massas de todo o mundo. Testámos e provámos todas as receitas deste livro para garantir que suas refeições sejam um sucesso.

Se quiser usar receitas de outros livros, adapte para as nossas proporções recomendadas em “farinha / líquido” com os copos incluídos no seu **Philips Viva Pasta Maker**, caso contrário, a receita poderá não sair como esperado.




# Como preparar massa com o Philips Viva Pasta Maker

## Deliciosos noodles e macarrão em apenas alguns minutos, automaticamente

### Massa de macarrão

A massa é simplesmente uma mistura de farinha e água (ou uma combinação com ovo). Para obter cor e sabor use especiarias, ervas, extratos vegetais e outros ingredientes. Pode escolher a massa de sua preferência na secção de receitas deste livro.

### Siga estas instruções para iniciar

- A** Ligue a máquina, abra a tampa e despeje a farinha. Feche a tampa.
- B** Selecione “Auto” 
- C** Pressione “▷||”
- D** Despeje o líquido lentamente pela abertura da tampa.
- E** Cerca de três minutos depois, a massa começará a sair pelo disco. Corte no tamanho desejado quando a massa sair.

É possível que alguma massa permaneça dentro da câmara de mistura depois de ser preparada. Nesse caso, basta girar o botão de controle para “Auto” e pressionar “▷||”. De seguida, a máquina irá ejetar as sobras de massa.

### Significado das abreviaturas utilizadas:

kg = quilograma	cdc = colher de chá	cds = colher de sopa	l = litro
ml = mililitro	g = grama	cp = copo	

### 1 copo = 200 g de farinha

Esta medida é equivalente a cerca de 200 g de massa ou noodles frescos o suficiente para um prato principal para 1-2 pessoas ou como acompanhamento para 2-3 pessoas.

### 2 copos = 400 g de farinha

Esta medida é equivalente a cerca de 400 g de massa ou noodles frescos o suficiente para um prato principal para 2-3 pessoas ou como acompanhamento para 5-7 pessoas.

**Recomendamos a utilização de uma balança de cozinha para maior precisão nas quantidades.**

### Tempos de cozedura

Os tempos dependem do tamanho da massa. A massa fina requer 4 a 5 minutos, enquanto a mais larga exige 6 a 8 minutos.

### Armazenamento

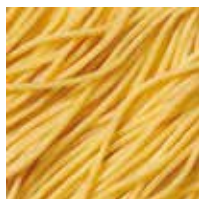
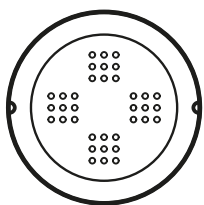
A massa fresca pode ser guardada no frigorífico por alguns dias. Para evitar que a pasta cole, polvilhe com um pouco de farinha. Para obter melhores resultados, cozinhe a massa parcialmente antes de guardar e termine de cozinhar quando precisar. Massas frescas também podem ser congeladas. Para secar a massa fresca, pendure-a num fio em local seco e fresco.



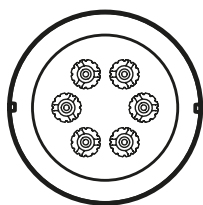
# Discos de moldagem e moldes para massas

## Prepare massa de diferentes maneiras para suas receitas favoritas

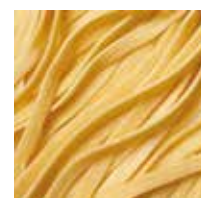
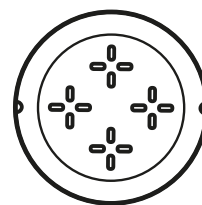
Para criar suas formas de massa favoritas, basta colocar um dos discos de moldagem na máquina. A **Philips Viva Pasta Maker** já tem incluídos os discos de moldagem de penne, esparguete e fettuccine, que pode usar para moldar qualquer uma das receitas de massa neste livro.



Esparguete



Penne



Fettuccine





# As nossas massas básicas

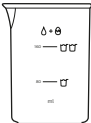
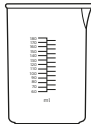
## Para uma referência rápida, enumeramos os tipos básicos de massas que são usados neste livro de receitas

A massa pode ser preparada com vários tipos de farinha de trigo. No entanto, para obter os melhores resultados, recomenda-se uma mistura de sêmola de trigo duro e farinha tipo 55. A sêmola de trigo duro é uma farinha forte; é excelente, pois contém mais proteínas, o que melhora a consistência da massa.

Farinhas fortes podem ser usadas com ou sem ovos. As farinhas de tipo macio e fino contêm menos proteína, por isso recomenda-se adicionar ovos. Para preparar Noodles Soba use espelta, trigo sarraceno ou farinha integral. É importante medir a farinha e o líquido com precisão, pois o tipo de farinha e a quantidade de ovos que usar afetará o volume e a relação entre sólidos e líquidos.

Recomendamos que use uma balança de cozinha para pesar com mais precisão.

Note que o copo de farinha incluído na **Philips Viva Pasta Maker** não é um copo standard de 250g e não deve ser tratado como tal. O copo de farinha é equivalente para aproximadamente 200g (cerca de 1 copo standard) de farinha.

O copo medidor fornecido com a máquina <b>Philips Viva Pasta Maker</b> tem 2 lados	
	<b>Lado A:</b> O lado A, com dois níveis de líquido, é apenas indicado para massas normais (farinha multiuso misturada com ovos).
	<b>Lado B:</b> O lado B tem volumes específicos para outras massas. Farinha tipo 55 misturada com água pura ou mistura de caldo de legumes. Várias outras farinhas com a mistura de ovo / água pura / caldo de legumes, etc.
Observação: consulte o manual de instruções para mais informações	

**Pasta**  
**Massa de trigo com ovo**

**Farinha**  
200g de farinha tipo 55

**Líquido**  
80g: 1 ovo + água

**Quantidade obtida**  
± 200g

**Pasta**  
**Massa de trigo sem ovo**

**Farinha**  
200g de farinha tipo 55

**Líquido**  
70g de água

**Quantidade obtida**  
± 200g

**Pasta**  
**Massa de trigo duro com ovo**

**Farinha**  
150g de farinha de sêmola  
50g de farinha tipo 55

**Líquido**  
75g: 1 ovo + água

**Quantidade obtida**  
± 200g

**Pasta**  
**Massa de trigo duro sem ovo**

**Farinha**  
150g de farinha de sêmola  
50g de farinha tipo 55

**Líquido**  
65g de água

**Quantidade obtida**  
± 200g

**Pasta**  
**Massa integral com ovo**

**Farinha**  
200g de farinha integral

**Líquido**  
90g: 1 ovo + água

**Quantidade obtida**  
± 200g

**Pasta**  
**Massa integral sem ovo**

**Farinha**  
200g de farinha integral

**Líquido**  
80g de água

**Quantidade obtida**  
± 200g

**Pasta**  
**Massa de espelta**

**Farinha**  
200g de farinha de espelta

**Líquido**  
90g: 1 ovo + água

**Quantidade obtida**  
± 200g

**Pasta**  
**Ramen**

**Farinha**  
200g de farinha para pão branco  
2g de sal

**Líquido**  
65g de água

**Quantidade obtida**  
± 200g



## Tagliatelle de Cenoura

### Farinha

150g de farinha de sêmola  
50g de farinha tipo 55

### Líquido

75g: 1 ovo + sumo de cenoura

### Quantidade obtida

± 200g



## Penne de Beterraba

### Farinha

200g de farinha tipo 55

### Líquido

80g: 1 ovo + sumo de beterraba

### Quantidade obtida

± 200g



## Esparguete Negro

### Farinha

150g de farinha de sêmola  
200g de farinha tipo 55

### Líquido

75g: 1 ovo + 1 cdc de tinta  
de choco + água

### Quantidade obtida

± 200g



## Noodles de Tomate

### Farinha

200g de farinha tipo 55

### Líquido

85g: 1 ovo + água  
+ 1 cds de puré de tomate

### Quantidade obtida

± 200g



## Noodles Soba

### Farinha

130g de farinha de trigo sarraceno  
70g de farinha tipo 55

### Líquido

80g: 1 ovo + água

### Quantidade obtida

± 200g

## Lasanha / Ravioli / Wonton / Canelones de Espinafres

### Farinha

200g de farinha tipo 55

### Líquido

80g: 1 ovo + sumo de espinafres

### Quantidade obtida

± 200g



## Noodles de Erva Doce e Pimenta

### Farinha

200g de farinha de trigo  
½ cds de erva doce em pó  
½ cds de pimenta preta em pó

### Líquido

80g: 1 ovo + água

### Quantidade obtida

± 200g

## Tagliatelle de Ervas

### Farinha

200g de farinha de pão  
1 cds de estragão finamente picado

### Líquido

80g: 1 ovo + água

### Quantidade obtida

± 200g



## Noodles de Caril

### Farinha

200g de farinha tipo 55  
4g de caril em pó

### Líquido

70g de água

### Quantidade obtida

± 200g

# Esparguete com Molho de Tomate

## **Pasta fresca**

200g de esparguete de trigo duro

## **Molho de tomate**

azeite

1 cebola pequena picada

2 talos de aipo picados

1 cenoura (100 g) picada

2 pezinhos de alecrim picados

2 dentes de alho picados finamente

30g (1 cds. e 2 cdc.) de puré de tomate

2 cdc. de vinagre

opcional: 100ml de vinho tinto

250ml (1 cp) de molho de tomate peneirado

½ cdc. de caldo de frango ou legumes em pó

pimenta negra em pó a gosto

## **Cobertura**

Queijo parmesão ralado

opcional: manjeriço fresco picado

## **Preparação**

**1** Numa panela grande, ferva a água com um pouco de sal.

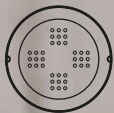
**2** Adicione um pouco de azeite a uma frigideira alta. Adicione a cebola, aipo e cenoura e frite em lume médio por 5 minutos ou até a cebola ficar clara. Adicione o puré de tomate, o caldo em pó e por fim o alecrim.

**3** Prepare um molho com vinagre e vinho ou água da cozedura (em ponto “*deglaze*”).

**4** Adicione o molho de tomate peneirado e cozinhe durante 10 minutos até engrossar.

**5** Cozinhe o esparguete durante 5 a 6 minutos. Escorra e sirva as porções nos pratos. Adicione bastante molho e polvilhe com manjeriço fresco picado e queijo ralado.

**Sugestão:** Experimente adicionar o molho à bolonhesa da receita de lasanha (página 32).



# Esparguete à Carbonara

## **Pasta fresca**

200g de esparguete fresco

## **Molho Carbonara**

Azeite

70g de bacon em cubos pequenos

2 gemas de ovo

140ml de natas

1 pimento vermelho picado finamente

Tomilho fresco

Queijo parmesão ralado

## **Cobertura**

Salsa fresca picada

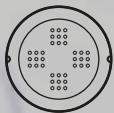
Queijo parmesão ralado

Pimenta preta a gosto

## **Preparação**

- 1 Numa panela grande, ferva a água com um pouco de sal.
- 2 Misture as gemas de ovo com as natas e o queijo ralado e reserve.
- 3 Numa frigideira grande frite o bacon com o pimento e deixe cozinhar durante 5 minutos. Reduza o lume e coloque o tomilho fresco.
- 4 Cozinhe a massa e escorra, reservando um pouco de água da cozedura.
- 5 Coloque rapidamente a massa quente na frigideira, junte a mistura das gemas com as natas e 3 conchas de sopa da água da cozedura da massa. Envolve bem até o molho apresentar uma textura cremosa.
- 6 Sirva de imediato, adicionando a cobertura a gosto.





# Esparguete de Espelta com Queijo e Pimenta

## **Pasta fresca**

200g de esparguete fresco

## **Cobertura**

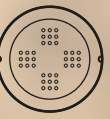
100gr de queijo Pecorino ralado

Pimenta a gosto

## **Preparação**

- 1 Numa panela grande, ferva a água com um pouco de sal.
- 2 Cozinhe o esparguete “*Al Dente*” (firme mas não cru). Reserve alguma água da cozedura ainda quente.
- 3 Coloque o queijo num recipiente e cubra com umas conchas de água da cozedura.
- 4 Mexa bem até obter um molho cremoso.
- 5 Escorra o esparguete e misture num recipiente com o molho de queijo Pecorino.
- 6 Sirva de imediato, adicionando a pimenta a gosto.

**Sugestão:** Distribua a massa por pratos individuais e adicione mais um pouco de queijo Pecorino ralado.



# Noodles Dan-dan

## Pasta fresca

200g de noodles finos de ovo

## Guarnição

100gr de carne de vaca ou porco picada

1 cds de óleo de amendoim

2 dentes de alho picados

1 cdc de gengibre picado

30gr de repolho branco finamente fatiado

2 chalotas picadas

1 pimento vermelho picado

1 cds de vinho de arroz

sal a gosto

Opcional: amendoim tostado ralado

## Molho

50 ml de caldo de galinha

2 cds de moho de soja

½ cds de pasta de sésamo ou Tahini

2 cds de óleo de sésamo

Azeite picante a gosto

1 cdc de açúcar

1 cds vinagre de arroz negro

½ cds de pimenta de Sichuan moída

## Preparação

1 Numa panela grande, ferva a água com um pouco de sal.

2 Para o molho: misture todos os ingredientes e reserve.

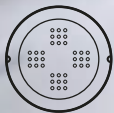
3 Aqueça um wok ou frigideira grande em lume médio a alto. Aqueça o óleo de amendoim.

Adicione o alho, o gengibre, as partes brancas da chalota e o repolho. Cozinhe até que libertem o seu aroma durante de 1 minuto. Adicione a carne, mexendo até dourar e ficar crocante. Adicione o vinho de arroz para “deglacear” a panela.

4 Ferva os noodles e passe-os em água fria para parar o processo de cozedura, mas mantenha-os aquecidos. Escorra e sirva num prato.

5 Verta o molho por cima dos noodles e sirva com a carne. Cubra com a parte verde das cebolinhas picadas e com os amendoins (opcionalmente).

**Sugestão:** É possível usar vinagre balsâmico em vez de vinagre negro, xerez seco em vez de vinho de arroz chinês e pimenta branca em vez de pimenta Sichuan.



# Salada de Penne Tricolor para piqueniques

## **Pasta fresca**

**400g Penne multicolor**

## **Salada**

**170gr de feijão branco cozido**

**140gr espargos cozidos**

**1 pimento vermelho picado**

**170g de tomates cherry cortados às metades**

**Manjeriçã e salsa frescas picadas**

## **Molho**

**Sumo de meio limão**

**1 cds de vinagre de vinho branco**

**4 cds de azeite**

**1 cdc de mel**

**Pimenta preta a gosto**

## **Cobertura**

**75g de queijo de cabra pedaços**

**nozes e outros frutos secos tostados**

## **Preparação**

**1** Numa panela grande, ferva a água com um pouco de sal.

**2** Coloque a massa penne e deixe cozer durante 10-12 minutos.

**3** Escorra e passe por em água corrente fria. Volte a escorrer.

**4** Misture os ingredientes para o molho, junte a massa e misture bem num recipiente fundo para saladas.

**5** Decore com os frutos secos e sirva.



# Ditalini de Verão

## **Pasta fresca**

200g massa penne

## **Ingredientes**

1 mozzarella

2 tomates

35g de queijo ricotta seco

Manjeriço

Azeite extra virgem

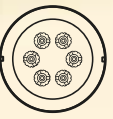
Pimenta a gosto

## **Preparação**

- 1 Use o disco de formador de massa penne e corte a massa em troncos com aproximadamente 1 cm de largura.
- 2 Corte o mozzarella em cubos e junte com o tomate e o manjeriço.
- 3 Regue com azeite, sal e pimenta.
- 4 Com a água a ferver, coza a massa Ditalini. Escorra rapidamente assim que estejam cozidos.
- 5 Num recipiente envolva os Ditalini com a mistura do queijo mozzarella, tomates e o manjeriço.
- 6 Rale o queijo ricotta sobre a mistura e envolva-a bem.

**Sugestão:** Coloque num prato umas gotas de azeite extra virgem e uma pitada de pimenta.





# Massa Penne de Espinafres com Lulas e Camarões

## **Pasta fresca**

200g massa penne de espinafres

## **Guarnição**

2 a 3 cds de azeite

3 camarões com as cascas mas sem cabeça

6 lulas limpas

Sumo de 1 limão

1 pitada de sal de mar e pimenta recém moída

1 raminho de manjeriço

## **Preparação**

1 Misture o azeite com alho numa frigideira.

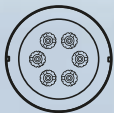
2 Junte os camarões e frite-os por 1 minuto.

3 Junte as lulas e deixe-as fritar por 2 minutos.

4 Junte o sumo de limão aos camarões e às lulas e deixe ferver em lume brando por uns minutos.

5 Junte o sal a gosto e misture com o manjeriço.

6 Adicione a massa depois de cozida e envolva bem.



# Fettuccine com Salsicha, Alho e Azeite de Pimenta

## **Pasta fresca**

**200g massa fettuccini**

## **Guarnição e Molho**

**2 a 3 salsichas cortadas às rodelas**

**½ dente de alho moido**

**140g de courgettes picadas**

**Sumo de limão**

**Raspas de limão**

**Orégãos**

## **Preparação**

- 1** Frite as salsichas às rodelas numa frigideira, em lume médio. Não adicione óleo ou qualquer tipo de gordura à fritura, deixe que a salsicha liberte a própria gordura para cozinhar.
- 2** Junte o alho e deixe alourar.
- 3** Junte as courgettes e deixe cozinhar.
- 4** Adicione o sumo de limão no molho e tempere com sal e pimenta a gosto, misturando, por fim, as raspas de limão.
- 5** Adicione a massa depois de cozida e envolva bem na mistura.
- 6** Polvilhe com orégãos e sirva.



# Fettuccine com Tomates Recheados com Queijo de Cabra no Forno

## **Pasta fresca**

**200g massa fettuccini**

## **Molho e Guarnição**

**3 tomates médios**

**20g de açúcar glacé**

**1 chalota**

**½ dente de alho**

**3 cds de azeite**

**2 pedaços pequenos de gengibre fresco fatiado**

**3 cds de açúcar mascavado**

**35ml de vinho branco**

**70ml de caldo de carne**

**140g de tomates passados**

**2 raminhos de tomilho**

**1 raminho de manjeriço picado**

**20ml de queijo creme**

**70g de queijo de cabra**

## **Preparação**

- 1** Corte a parte superior os tomates, remova o recheio com uma colher e reserve.
- 2** Encha os tomates com o açúcar glacé e azeite, cozendo-os no forno a 120°C durante 10 minutos.
- 3** Pique as chalotas e o alho.
- 4** Numa frigideira quente aqueça o azeite e misture a chalota, alho e gengibre, depois caramelize tudo com açúcar mascavado.
- 5** Deite o vinho branco sobre os ingredientes e adicione o caldo de carne, o recheio do tomate e os tomates passados anteriormente, deixe ferver o molho mexendo de vez enquando.
- 6** Adicione o tomilho, manjeriço e creme, temperando com sal e pimenta a gosto. Encha os tomates com o molho de tomate, adicione o queijo de cabra e asse no forno a 160°C por 5 minutos.



# Lasanha à Bolonhesa

## Pasta fresca

450g de folhas de lasanha de espinafres

## Molho à Bolonhesa

Azeite

1 cebola picada finamente

2 talos de aipo picados em cubos

2 cenouras picadas em cubos

1 pimento vermelho picado em cubos

75g bacon em cubos

400g carne picada

45g de puré de tomate

180g de polpa de tomate

180g de caldo de carne

## Bechamel

45g de manteiga

50g farinha

750ml leite

180g queijo parmesão ralado

## Preparação

- 1 Para a bolonhesa: numa frigideira refogue a cebola e o bacon em lume brando por 10 minutos. Adicione a carne até esta se apresentar tostada, depois adicione o puré de tomate e o caldo de carne. Deixe ferver.
- 2 Para o molho béchamel: derreta a manteiga, coloque a farinha até obter uma massa deixando cozinhar 2 minutos em lume brando. Adicione o leite mexendo sempre com uma vara de arames até obter uma textura espessa e homogénea.
- 3 Para a lasanha: comece por colocar uma camada de bolonhesa fazendo, posteriormente, 4 a 5 camadas pela seguinte ordem: massa, bolonhesa, béchamel, queijo.
- 4 Cozinhe no forno por 40 minutos a 180°C.





# Wontons

## Pasta fresca

200g de folhas de massa

## Recheio

100g de carne de porco picada

1 miolo de camarão picado

1 cds de clara de ovo

1 cdc de gengibre picado

1 cds de molho de soja

½ cds de molho de ostra

½ cds de caldo de galinha em pó

1 cds de óleo de sésamo

¼ cdc de sal

½ cdc de açúcar

½ cdc de pimenta preta

## Molho

1 cds molho de soja

2 cds de molho de pimenta doce

1 cds de vinagre

## Preparação

1 Numa panela grande, ferva a água com sal.

2 Prepare os ingredientes para o recheio e misture-os bem.

3 Coloque as folhas de massa sobre uma superfície plana e coloque uma colher de chá cheia de recheio no meio de cada folha de massa.

4 Pincele as folhas nas pontas com água ou clara de ovo.

5 Junte as pontas da massa formando uma pirâmide, mantendo o recheio no meio.

6 Cozinhe os wontons em água a ferver, colocando-os aos poucos para evitar que se colem no fundo da panela. Assim que cozinhados, escorra-os bem.

7 Misture os ingredientes para o molho. Sirva os wontons com o molho.

**Sugestão:** Tente cozinhar os wontons em caldo de galinha. Com o mesmo caldo cozinhe as cebolinhas, emprate os wontons e decore com as mesmas.



# Ricotta de Espinafres e Ravioli com Manteiga de Sálvia

## Pasta fresca

200g massa em quadrados

## Recheio

200g de espinafres frescos

170gr de queijo ricotta

35g de parmesão

20g de pinhões tostados

Noz moscada a gosto

Clara de ovo

## Manteiga de Sálvia

35g de manteiga

7 folhas de sálvia picadas

35ml de queijo ricotta cremoso

35g de queijo parmesão

Pimenta preta a gosto

## Preparação

- 1 Numa panela grande com sal e água a ferver, coloque os espinafres frescos e deixe cozinhar por 5 segundos. Escorra e passe-os por água fria, escorrendo novamente.
- 2 Pique os espinafres e junte com os ingredientes para o recheio.
- 3 Coloque as folhas de massa sobre uma superfície plana e coloque uma colher de chá cheia de recheio sobre cada folha. Esfregue as bordas da massa com a clara e coloque outra folha de macarrão por cima. Com a ajuda de um garfo sele as bordas para formar um envelope.
- 4 Para a manteiga de sálvia, derreta a manteiga numa panela em lume brando. Adicione a sálvia, o sal e o queijo ricotta cremoso e deixe cozinhar por uns segundos. Misture o queijo parmesão e tempere com a pimenta.
- 5 Cozinhe o ravioli durante 6-8 minutos. Sirva-os e derrame, diretamente, a manteiga de sálvia por cima.







