



J'ai testé pour vous la machine à pâtes
Marcato



Amandine__cuisine



Buongiorno tutti!!!

Zôdio est parti en vacances en Italie avec son podium! C'est pourquoi, j'ai testé la machine à pâtes Marcato. Made in Italie!!!

Cette machine vous permettra de préparer des lasagnes, des tagliatelles et des spaghettis en un tour de manivelle!!!!

Du coup, j'ai rouvert le livre de recette familial pour vous proposer les fameuses Tagliatelles de ma Nonna!!!!

Pour cela, il vous faut: 200g de farine, 2 oeufs, 1/2 cuillère à soupe de sel, 1 cuillère d'huile d'olive

Recette: -Faire un puit avec la farine, ajouter les oeufs. Puis le reste des ingrédients.

- Bien pétrir, il faut que la pâte soit lisse et élastique.

-Faire une boule, recouvrir d'un linge humide et laisser reposer 30 minutes.

-Après ce temps, diviser la pâte en 2 ou 4 pâtons et passer chaque pâtons dans le laminoir en respectant les 9 étapes (vous pouvez vous arrêter à l'étape 7!!!) C'est à dire passez dans le pâton dans le laminoir 9 fois en resserrant les rouleaux à chaque fois!!!

-Puis passer les feuilles de lasagnes, dans l'accessoire tagliatelle. Les faire sécher avec un peu de farine!!!

-Puis les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante salée!!

Petit +: ne pas nettoyer votre machine avec de l'eau, si il reste de la pâte ça va coller!! Nettoyer la plutôt avec un pinceau sec!!!

Buon appetito!!!

PS: Retrouvez moi pour la démonstration Marcato Samedi 25 juillet à 16h au pôle démo cuisine!





Les + produits



Qualité italienne
Bonne stabilité
Différents accessoires fournis
Accessoire ravioli disponible

Les - produits



Aucun

20-07-2015

PIRIX 69€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr