



**RECETARIO**

**PASTA MAKER LUCCA**

**FDU**

# FDV

## DESCUBRE EL VERDADERO SABOR DE ITALIA

---

Nueva Máquina para Pastas, Lucca de FDV.  
Prepara de manera cómoda y fácil pasta fresca y  
sorprende a los tuyos.

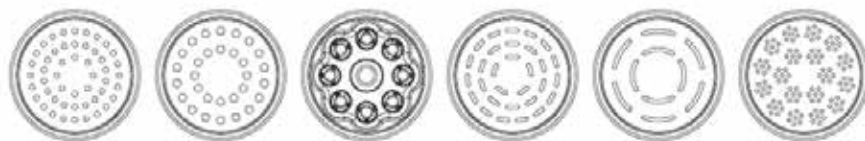
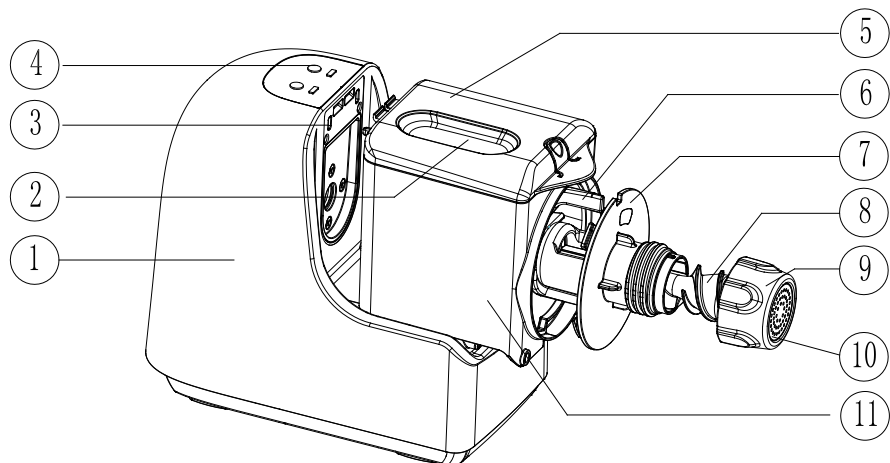
Cuenta con moldes para spaghetti, penne, fettuccini,  
cabellos de ángel, spaghetti gruesos y noodles, con lo que  
disfrutarás de la más amplia variedad de pastas.

Sus partes son desmontables y fáciles de limpiar.  
Cuenta con jarra medidora de líquidos y secos,  
además de 6 discos para moldear.





## COMPOSICIÓN Y ACCESORIOS



## COMPOSICIÓN Y ACCESORIOS

---

Artículo	Parte	Función
1	Cuerpo Principal	Cuerpo Principal
2	Entrada de agua	Para agregar agua y otros líquidos recomendados.
3	Micro Interruptor	El poder se apagará automáticamente cuando se saca el frasco de la mezcladora.
4	Panel de Control	Referido a diferentes funciones
5	Tapa de la taza de la mezcladora	Para abrir o cerrar la tapa.
6	Tubo Mezclador	Para mezclar la harina y el agua u otro líquido.
7	Tubo de alimentación	Para dejar que la harina entre en el tubo de extrusión
8	Tubo Palo de extrusión	Para extruir la harina para que sea pasta
9	Cubierta del molde	Para arreglar el molde
10	Molde	Para diferentes formas de pasta
11	Taza para mezclar	Mantener la harina y otros materiales
12	Vaso medidor de agua	Para medir agua u otro líquido
13	Taza medidora de harina	Para medir harina.



## CON PASTA MAKER LUCCA DESCUBRE EL VERDADERO SABOR DE ITALIA

---

Prepara de manera comoda y fácil diferentes tipos de pasta.  
Cuenta con 6 moldes para:



### 1. SPAGHETTI

El Spaghetti es un tipo de pasta italiana elaborada con harina de grano duro y agua. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros



### 2. PENNE

La pasta penne es un tipo de pasta originario de la cocina italiana. Hecha a base de grano duro y generalmente disponibles en forma de pasta seca, tienen forma cilíndrica, y pueden tener estrías en su exterior o no. Los extremos del cilindro suelen cortarse oblicuamente.



### 3. FETUCCINI

El Fettuccini es un tipo de pasta italiana, que se caracteriza por ser un fideo plano de exquisito sabor y textura, elaborado con huevo, agua y harina.



### 4. CABELLOS DE ÁNGEL

El cabello de ángel es similar al Spaghetti, pero mucho más delgado. Se trata de una pasta de grosor más fino que los vermicelli y tradicionales de la cocina italiana.



### 5. SPAGHETTI GRUESO

El Spaghetti grueso es muy similar al spaguetti tradicional, se trata de una pasta larga, plana y gruesa, muy apreciada por su textura y sabor.



### 6. NOODLES

Es una pasta cocida de huevo y harina que destaca en la cocina, generalmente se distingue de la pasta común por su forma alargada en forma de cinta.





## LIMPIEZA Y CUIDADOS

---

1. Asegúrese de apagar el interruptor y apagar la alimentación antes de limpiar la máquina y limpie las piezas luego de usarlas.
2. Limpie el aparato con un paño húmedo. No sumergirlo en agua u otro líquido para limpiar. Las tazas se deben limpiar sólo con agua.
3. Mantenga la máquina seca y evite la radiación ultravioleta al almacenar.
4. Antes de su almacenamiento, asegúrese de que la máquina esté limpia y seca.
5. La taza de la mezcladora, el tubo de alimentación, el tubo de mezcla y otras partes son más fáciles de limpiar si se empapan con agua.
6. Los moldes se pueden limpiar con el pasador.



# RECETARIO



# RECETAS

---

## PASTA MAKER LUCCA

Spaghetti de tomate asado al pesto Genovese	14
Bucatini de beterraga al Funghi	16
Tallarines de espinacas al Fileto	18
Noodle de zanahoria a la carbonara	20



## SPAGHETTI DE TOMATE ASADO AL PESTO GENOVESE

---



### INGREDIENTES PARA LA PASTA

---

- 200 g. harina sin polvos de hornear
- 65 ml. jugo de tomate asado  
(cocinar 3 tomates maduros picados en ¼,  
poner en una bandeja con aceite de oliva  
y sal, llevar al horno por 45 minutos a 160 °  
centígrados, luego procesar y tamizar.

• 2 g. sal

—  
\*Poner los ingredientes como lo indica  
el PASTA MAKER



### INGREDIENTES PARA LA SALSA

---

- 100 g. de hojas de albahaca
- 100 ml. de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 2 g. sal
- 50 g. de queso parmesano rallado
- 25 g. de frutos secos
- 1 cubo de hielo

—  
Procesar todo a velocidad media, ir  
mezclando con cuchara así evitamos que  
la mezcla se caliente y se oxide, mezclar  
hasta lograr una salsa homogénea y  
reservar en frío tapado.





## BUCATINI DE BETARRAGA AL FUNGHI

---



### INGREDIENTES PARA LA PASTA

---

- 200 g. harina sin polvos de hornear
- 65 ml. jugo de betarraga  
(cocinar 1 betarraga en agua y sal, al estar cocida, quitar la cáscara y procesar, esto se usará para la base de pasta lo que entregará color.
- 2 g. sal

—  
\*Poner los ingredientes como lo indica el PASTA MAKER



### INGREDIENTES PARA LA SALSA

---

- 100 g. Champiñón París en láminas
- 100 ml. Mantequilla con sal
- 100 g. Cebolla blanca en brunoise
- 50 g. Queso parmesano rallado
- 100 ml. Crema láctea
- 25 ml. Aceite de oliva

—  
Sellar la cebolla en aceite de oliva y luego dorar incorporando los champiñones, saltear la mezcla durante 5 minutos y bajar la temperatura.

Agregar la crema y rectificar la sal, se cocina a baja temperatura revolviendo constantemente y al momento de servir agregar la pasta y el queso. Mezclar, montar ¡Y listo! A disfrutar.



## TALLARINES DE ESPINACAS AL FILETO

---



### INGREDIENTES PARA LA PASTA

---

- 200 g. harina sin polvos de hornear
- 65 ml. jugo de albahaca  
(blanquear las espinacas en agua caliente y luego fría)  
Procesar y ocupar para la base de pasta.  
(Esto otorgará color a la masa).
- 2 g. sal

—  
\*Poner los ingredientes como lo indica  
el PASTA MAKER



### INGREDIENTES PARA LA SALSA

---

- 100 g. de tomates cherrys cortados por la mitad
- 100 ml. de vino blanco
- 25 g. de hojas de albahaca cortadas en chiffonade
- 25 ml. aceite de oliva
- 100 g. de queso parmesano rallado
- 50 g. de mantequilla con sal
- 1 diente de ajo picado

—  
Saltear el ajo junto con los tomates en mantequilla y oliva,  
luego agregar la albahaca y rectificar la sal, bajar la temperatura  
y agregar el vino y la pasta, dejar evaporar el licor,  
luego agregar queso y servir.



# NOODLE DE ZANAHORIA A LA CARBONARA

---



## INGREDIENTES PARA LA PASTA

---

- 200 g. harina sin polvos de hornear
- 65 ml. jugo de zanahoria  
(cocinar 1 zanahoria en agua y sal, al estar cocida,  
quitar la cáscara. Procesar y ocupar para la base de pasta.  
(Esto otorgará color a la masa).
- 2 g. sal

\*Poner los ingredientes como lo indica  
el PASTA MAKER



## INGREDIENTES PARA LA SALSA

---

- 1 yema de huevo
- 50 g. de mantequilla con sal
- 100 g. de tocino en brunoise
- 100 g. de queso parmesano rallado
- 50 g. de queso parmesano rallado
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto

Opcionales (champiñones - cebolla - jamón o choclo)

Saltear el tocino con la mantequilla y agregar media taza de  
agua de la misma pasta ya cocinada.

Incorporar la pasta al dente, saltear y agregar el queso. Al momento de servir, retirar del fuego  
y agregar la yema de huevo, revolviendo constantemente y servir.



**RECETARIO**

---

**PASTA MAKER LUCCA**