

GNOCCHI DI PATATE



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

Fiocchi di patate

Acqua

Uova

Sale

200 g

300 g

530 g

1

q.b.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino a ottenere un impasto omogeneo.

Coprire e lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto.

Formare dei filoncini, tagliarli a misura e, se si desidera, rigarli con l'apposito strumento.

GNOCCHO FRITTO



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

| | |
|------------------|-------|
| 1000 g | |
| Acqua | 700 g |
| Grasso vegetale | 80 g |
| Olio EVO | 40 g |
| Lievito di birra | 10 g |
| Sale | 15 g |
| Zucchero | 30 g |

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e impastare in planetaria con il gancio tutti gli ingredienti per 5 minuti a media velocità.

Lasciar riposare l'impasto coperto con pellicola per 10 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo, preriscaldare l'olio a 180°C.

Dopo il riposo, raffinare l'impasto dando delle pieghe, stenderlo a uno spessore di 2 mm, tagliare dei rettangoli dalla forma irregolare e friggerli nell'olio.

PASTA ALL'UOVO



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

Uova intere

1000 g

850 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia impastare HI-GF FRESH PASTA con le uova a velocità medio-bassa, fino a ottenere un impasto omogeneo. Laminare o stendere con un matterello fino allo spessore desiderato.

Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.

PASTA ALL'UOVO AGLI SPINACI



INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|--------|
| HI-GF FRESH PASTA | 1000 g |
| Uova intere | 700 g |
| Spinaci | 200 g |
| Un uovo | 50 g |

PREPARAZIONE

Cuocere gli spinaci, strizzarli e frullarli finemente aggiungendo un uovo.

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino a ottenere un impasto omogeneo.

Coprire e lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto prima di utilizzarlo.

Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.

PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

Uova intere

Nero di seppia

1000 g

800/850 g

50 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino a ottenere un impasto omogeneo.

Coprire e lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto prima di utilizzarlo.

Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.