



미트스파게티



미트스파게티

재료

- **면:** 강력분 1컵, 달걀노른자 1개, 식용유 1큰술, 따뜻한 소금물 4큰술, 버터, 소금
- **소스 & 가니쉬:** 쇠고기 150g, 마늘 1개, 셀러리 1/2개, 양파 1/2개, 토마토 케첩 3큰술, 육수 1컵, 월계수잎 1장, 소금, 후추, 식용유 약간, 피클, 크레송, 체리토마토, 치즈 1/2장

조리방법

- **면 반죽:** 강력분에 달걀노른자, 식용유를 가볍게 섞고 따뜻한 소금물로 되직하게 반죽해둔다.
 - **면 뽑기 및 삶기:** 녹즙기에 분쇄망과 칼국수 노즐을 차례로 끼워 반죽을 긴 가닥의 스파게티면으로 뽑아낸 다음, 끓는 물에 소금과 버터를 넣고 삶아 건진다.
 - **재료 갈기:** 녹즙기에 분쇄망만 끼우고 얼린 쇠고기 덩어리와 셀러리, 양파, 마늘을 따로 갈아 놓는다.
 - **소스 만들기:** 냄비에 기름을 두르고 마늘과 야채를 먼저 볶다가 쇠고기를 넣고 익힌다. 토마토 케첩을 넣어 볶은 뒤 육수와 월계수잎을 넣고 졸여 간을 맞춘다.
 - **완성:** 3~4분 정도 삶아낸 스파게티면 위에 소스를 끼얹고 치즈, 피클, 크레송, 체리토마토를 곁들여 낸다.
-

Meat Spaghetti

Ingredients

- **Noodles:** 1 cup Bread flour, 1 Egg yolk, 1 tbsp Cooking oil, 4 tbsp Warm saltwater, Butter, Salt
- **Sauce & Garnish:** 150g Beef, 1 clove Garlic, 1/2 Celery, 1/2 Onion, 3 tbsp Tomato ketchup, 1 cup Broth, 1 Bay leaf, Salt, Pepper, A little cooking oil, Pickles, Cress, Cherry tomatoes, 1/2 slice Cheese

Instructions

- **Noodle Dough:** Lightly mix bread flour with egg yolk and cooking oil, then knead firmly with warm saltwater.
 - **Make & Boil Noodles:** Use a juicer with a grinding mesh and noodle nozzle to extrude long spaghetti strands, then boil in salted water with butter and drain.
 - **Grind Ingredients:** Using the juicer's grinding mesh, grind the frozen beef block, celery, onion, and garlic separately.
 - **Make Sauce:** Sauté garlic and vegetables in an oiled pot, add beef and cook through. Add tomato ketchup, stir-fry, then add broth and bay leaf to simmer and season.
 - **Finish:** Pour the sauce over the boiled spaghetti (3-4 mins) and serve with cheese, pickles, cress, and cherry tomatoes.
-

肉醬義大利麵

材料

- **麵條：** 高筋麵粉 1杯, 蛋黃 1個, 食用油 1大勺, 溫鹽水 4大勺, 奶油, 鹽
- **醬料與配料：** 牛肉 150g, 蒜 1瓣, 西洋芹 1/2個, 洋蔥 1/2個, 番茄醬 3大勺, 高湯 1杯, 月桂葉 1片, 鹽, 胡椒, 食用油少許, 酸黃瓜, 水芹菜, 小番茄, 起司 1/2片

烹調步驟

- **麵糰製作：** 將高筋麵粉與蛋黃、食用油輕輕拌勻，用溫鹽水揉成濃稠的麵糰。
- **製麵與煮麵：** 使用榨汁機依序裝入粉碎網與製麵噴嘴，擠出長條義大利麵，放入加了鹽和奶油的沸水中煮熟撈出。
- **研磨食材：** 用榨汁機的粉碎網分別將冷凍牛肉塊、西洋芹、洋蔥與大蒜絞碎。
- **製作醬料：** 鍋中倒油先炒香大蒜與蔬菜，加入牛肉炒熟後倒入番茄醬翻炒，接著加入高湯與月桂葉熬煮調味。
- **完成：** 將煮了 3~4 分鐘的義大利麵盛盤，淋上醬料，搭配起司、酸黃瓜、水芹菜與小番茄一同上桌。

肉酱意大利面

材料

- **面条：** 高筋面粉 1杯, 蛋黄 1个, 食用油 1大勺, 温盐水 4大勺, 黄油, 盐
- **酱料与配料：** 牛肉 150g, 蒜 1瓣, 西洋芹 1/2个, 洋葱 1/2个, 番茄酱 3大勺, 高汤 1杯, 月桂叶 1片, 盐, 胡椒, 食用油少许, 酸黄瓜, 水芹菜, 小番茄, 起司 1/2片

烹调步骤

- **面团制作：** 将高筋面粉与蛋黄、食用油轻轻拌匀，用温盐水揉成浓稠的面团。
 - **制面与煮面：** 使用榨汁机依次装入粉碎网与制面喷嘴，挤出长条意大利面，放入加了盐和黄油的沸水中煮熟捞出。
 - **研磨食材：** 用榨汁机的粉碎网分别将冷冻牛肉块、西洋芹、洋葱与大蒜绞碎。
 - **制作酱料：** 锅中倒油先炒香大蒜与蔬菜，加入牛肉炒熟后倒入番茄酱翻炒，接着加入高汤与月桂叶熬煮调味。
 - **完成：** 将煮了 3~4 分钟的意大利面盛盘，淋上酱料，搭配起司、酸黄瓜、水芹菜与小番茄一同上桌。
-

ミートスパゲッティ

材料

- **麵：** 強力粉 1カップ, 卵黄 1個, サラダ油 大さじ1, 温かい塩水 大さじ4, バター, 塩
- **ソース &付け合わせ：** 牛肉 150g, にんにく 1片, セロリ 1/2個, 玉ねぎ 1/2

個, トマトケチャップ 大さじ3, スープ 1カップ, ローリエ 1枚, 塩, 胡椒, サラダ油少々, ピクルス, クレソン, チェリートマト, チーズ 1/2枚

作り方

- **生地作り:** 強力粉に卵黄、サラダ油を軽く混ぜ、温かい塩水で硬めに練る。
 - **製麺と茹でる:** 搾汁機に粉碎망 (フィルター) とノズルを順に取り付け、生地を長いスパゲッティの麺として押し出し、塩とバターを入れた沸騰したお湯で茹でてすくい上げる。
 - **材料を挽く:** 搾汁機のフィルターを使って、冷凍した牛肉の塊、セロリ、玉ねぎ、にんにくをそれぞれすり潰す。
 - **ソースを作る:** 鍋に油をひいてにんにくと野菜を炒め、牛肉を入れて火を通し、トマトケチャップを加えてさらに炒めながら、ストックとローリエを入れて煮詰めて味を調える。
 - **完成:** 3〜4分ほど茹でたスパゲッティの上にソースをかけ、チーズ、ピクルス、クレソン、チェリートマトと一緒に添える。
-

Meat Spaghetti

Zutaten

- **Nudeln:** 1 Tasse Weizenmehl (Type 550), 1 Eigelb, 1 EL Speiseöl, 4 EL warmes Salzwasser, Butter, Salz
- **Sauce & Garnierung:** 150g Rindfleisch, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Stange Sellerie, 1/2 Zwiebel, 3 EL Tomatenketchup, 1 Tasse Brühe, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, etwas Speiseöl, Essiggurken, Brunnenkresse, Kirschtomaten, 1/2 Scheibe Käse

Zubereitung

- **Teig zubereiten:** Mehl mit Eigelb und Öl leicht vermengen und mit warmem Salzwasser zu einem festen Teig kneten.
- **Nudeln formen & kochen:** Den Teig mit einem Entsafter (mit Mahl- und Nudelaufsatz) zu langen Spaghetti formen, in kochendem Salzwasser mit Butter kochen und abgießen.
- **Zutaten zerkleinern:** Gefrorenes Rindfleisch, Sellerie, Zwiebel und

Knoblauch separat durch den Mahlaufsatz des Entsafters geben.

- **Sauce zubereiten:** Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Gemüse anbraten, Rindfleisch hinzugeben und garen. Ketchup unterrühren, Brühe und Lorbeerblatt hinzufügen, einkochen lassen und abschmecken.
 - **Fertigstellen:** Die gekochten Spaghetti mit der Sauce übergießen und mit Käse, Essiggurken, Brunnenkresse und Kirschtomaten servieren.
-

Spaghetti à la viande

Ingrédients

- **Pâtes:** 1 tasse Farine de force, 1 Jaune d'œuf, 1 c.à.s Huile, 4 c.à.s Eau salée tiède, Beurre, Sel
- **Sauce & Garniture:** 150g Bœuf, 1 Gousse d'ail, 1/2 Céleri, 1/2 Oignon, 3 c.à.s Ketchup, 1 tasse Bouillon, 1 Feuille de laurier, Sel, Poivre, Un peu d'huile, Cornichons, Cresson, Tomates cerises, 1/2 tranche Fromage

Préparation

- **Pâte:** Mélangez la farine avec le jaune d'œuf et l'huile, puis pétrissez fermement avec de l'eau salée tiède.
 - **Confection & Cuisson:** Utilisez un extracteur de jus avec les embouts appropriés pour former de longs brins de spaghetti, puis faites bouillir dans de l'eau salée avec du beurre et égouttez.
 - **Broyer les ingrédients:** Utilisez l'extracteur pour hacher séparément le bœuf congelé, le céleri, l'oignon et l'ail.
 - **Sauce:** Faites sauter l'ail et les légumes dans l'huile, ajoutez le bœuf, puis le ketchup, le bouillon et la feuille de laurier, laissez mijoter et assaisonnez.
 - **Finition:** Versez la sauce sur les spaghettis cuits (3-4 min) et servez avec du fromage, des cornichons, du cresson et des tomates cerises.
-

Espaguetis con carne

Ingredientes

- **Fideos:** 1 taza Harina de fuerza, 1 Yema de huevo, 1 cda Aceite, 4 cdas Agua con sal tibia, Mantequilla, Sal

- **Salsa y guarnición:** 150g Carne de res, 1 Diente de ajo, 1/2 Apio, 1/2 Cebolla, 3 cdas Ketchup, 1 taza Caldo, 1 Hoja de laurel, Sal, Pimienta, Un poco de aceite, Pepinillos, Berro, Tomates cherry, 1/2 rebanada Queso

Preparación

- **Masa:** Mezcle la harina con la yema de huevo y el aceite, y amase firmemente con agua con sal tibia.
 - **Formar y cocer fideos:** Use una licuadora/extractor con accesorios para extruir los fideos de espagueti largos, hierva en agua con sal y mantequilla, y escurra.
 - **Moler ingredientes:** Use el accesorio de molienda del extractor para picar por separado el bloque de carne congelada, el apio, la cebolla y el ajo.
 - **Salsa:** Saltee el ajo y las verduras en aceite, agregue la carne, el ketchup, el caldo y la hoja de laurel, cocine a fuego lento y sazone.
 - **Finalizar:** Vierta la salsa sobre los espaguetis cocidos (3-4 min) y sirva con queso, pepinillos, berro y tomates cherry.
-

Спагетти с мясом

Ингредиенты

- **Лапша:** 1 стакан Мука высшего сорта, 1 Яичный желток, 1 ст.л. Растительное масло, 4 ст.л. Теплая подсоленная вода, Сливочное масло, Соль
- **Соус и гарнир:** 150г Говядина, 1 Зубчик чеснока, 1/2 Сельдерей, 1/2 Луковица, 3 ст.л. Кетчуп, 1 стакан Бульон, 1 Лавровый лист, Соль, Перец, Немного растительного масла, Пикули, Кресс-салат, Помидоры черри, 1/2 ломтика Сыр, Сливочное масло

Приготовление

- **Тесто:** Смешайте муку с яичным желтком и маслом, замесите крутое тесто теплой подсоленной водой.
- **Формовка и варка лапши:** Пропустите тесто через соковыжималку с насадками для получения длинных спагетти, отварите в кипящей подсоленной воде с маслом и откиньте на дуршлаг.
- **Измельчение ингредиентов:** С помощью насадки соковыжималки измельчите отдельно замороженную говядину, сельдерей, лук и чеснок.
- **Приготовление соуса:** Обжарьте чеснок и овощи в масле, добавьте говядину, затем кетчуп, бульон и лавровый лист, протушите и приправьте.

- **Завершение:** Полейте соусом отварные спагетти (варить 3-4 минуты) и подавайте с сыром, пикулями, кресс-салатом и помидорами черри.

