

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Pastafecto!® Pasta/Bread Dough Maker

PM-1 Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THIS PASTA/BREAD DOUGH MAKER.

2. Do not touch hot surfaces; carry the unit by plastic base. Always use oven mitts when handling hot material, and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the pasta/bread dough maker to cool thoroughly before putting on or taking off parts.
3. Turn the appliance to STOP, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
4. To protect against risk of electric shock, do not immerse the appliance or plugs or cord in water or other liquids.
5. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children or incapacitated persons.
6. Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where people may walk or trip on it. Unplug this pasta/bread dough maker from the wall outlet when not in use, before you leave for a trip, or go out for a long period of time.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
8. Do not let the cord dangle over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces. Do not place on an unsteady or cloth-covered surface.
9. Avoid contact with moving parts.
10. Do not use attachments not recommended by the manufacturer. They may cause fire, electric shock or injury, or may damage the unit and void the warranty.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not place the appliance near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Keep power cord away from the hot surface of this pasta/bread dough maker. Do not put any flammable objects on the hot surface of this pasta/bread dough maker.
14. Place this pasta/bread dough maker a minimum of 2 inches away from any wall or other object.
15. Do not use this pasta/bread dough maker for other than its intended use.
16. When plugging or unplugging this pasta/bread dough maker, be sure not to touch the plug blades with your fingers.
17. Before unplugging, press and hold the AUTO/STOP button for 1 to 3 seconds to cancel any programs, then grip plug and pull from wall outlet. Never pull on the cord.
18. Use of extension cords: A short power-supply cord has been provided to reduce the risk of injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used with care. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter or tabletop where it can be pulled by children or tripped over accidentally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
19. If electric circuit is overloaded with other appliances, your pasta/bread dough maker may not operate properly. This pasta/bread dough maker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

-
20. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
 21. Preheating of the appliance is necessary.
 22. For household use only.
 23. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 25. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 26. Do not exceed the maximum operation cycle of 2 cycles continuously at all applications. Make sure the shaping disc hole is unblocked each time before using.
 27. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Parts and Features	4
Before First Use.....	5
Disassembling Your Pasta/Bread Dough Maker.....	6
Assembling Your Pasta/Bread Dough Maker.....	7
Cleaning and Care.....	9
Troubleshooting	10
Warranty.....	11
Recipes	12

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

PARTS AND FEATURES

1. Control Panel

2. Opening in Lid

for adding liquid ingredients.

3. Mixing Bowl Lid

4. Mixing Bowl

5. Cutting Tool

6. Disc Holder

7. Locknut

8. Storage Drawer

9. Pasta Discs (6)

a. Bucatini

b. Spaghetti

c. Fusilli

d. Rigatoni

e. Small Macaroni

f. Fettuccine

10. Pasta Mixing Paddle

11. Dough Kneading Paddle

12. Auger

13. Auger Sleeve

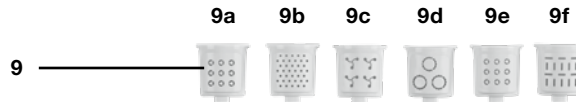
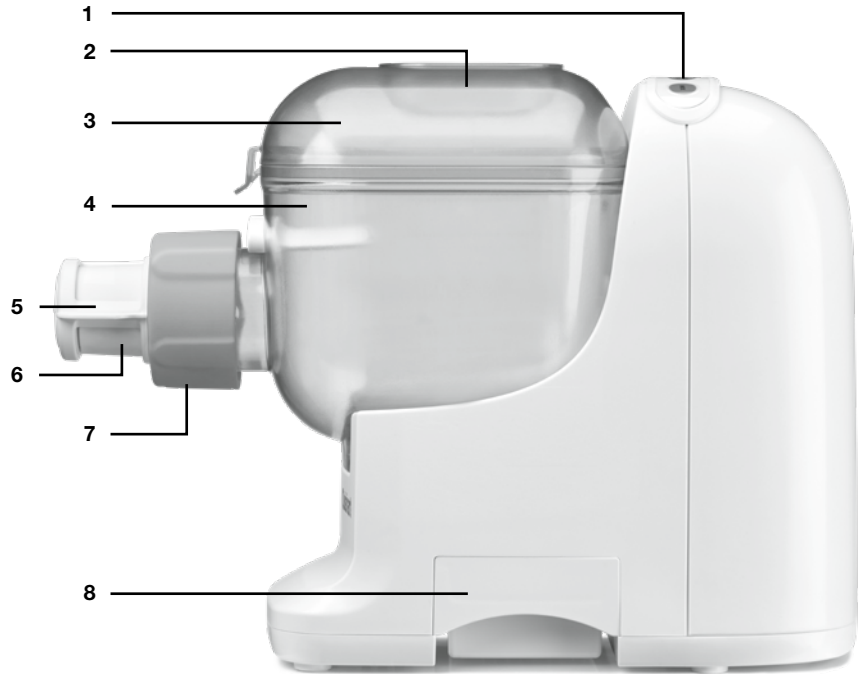
14. Dry 1 Cup Measure

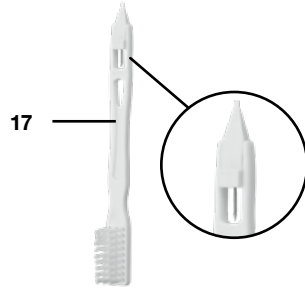
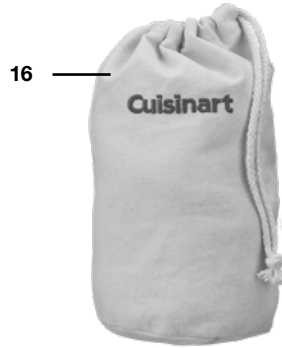
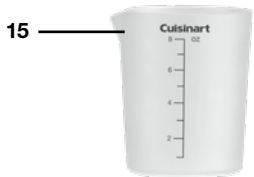
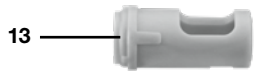
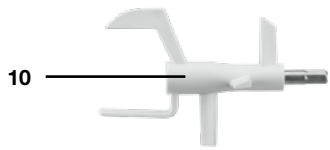
15. Liquid 1 Cup Measure

16. Storage Bag

17. Cleaning Brush with Rotating Pin Head

Bristle brush clears away excess flour; pin swivels open to poke out pasta from the shaping discs.





BEFORE FIRST USE

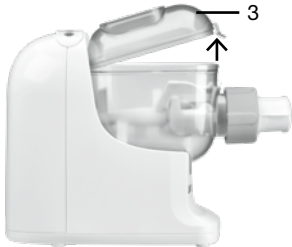
Remove all packing material and any promotional labels or stickers from your pasta/bread dough maker. Be sure that all parts of your new pasta/bread dough maker have been unpacked before discarding any packing materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Wipe housing with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.

DISASSEMBLING YOUR PASTA/BREAD DOUGH MAKER

NOTE: For details on numbered parts, reference Parts and Features section on page 4.

1. Lift the tab on the front of the mixing bowl lid (3) to remove.



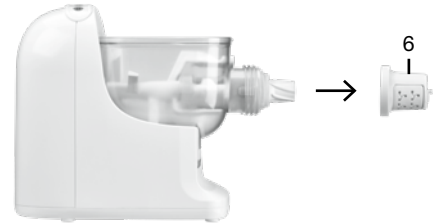
2. Pull to remove cutting tool (5).



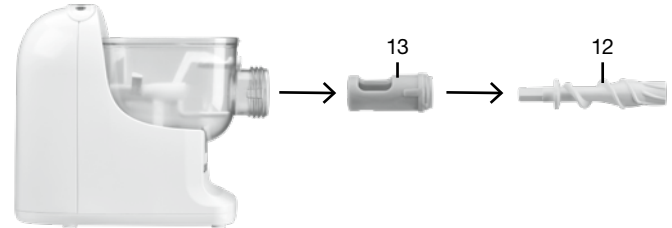
3. Turn locknut (7) counterclockwise to unscrew and remove the locknut.



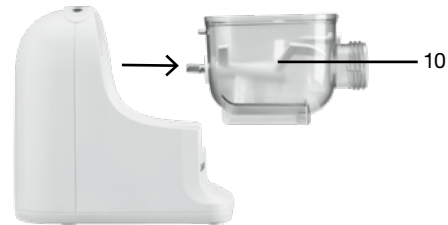
4. Pull to remove the disc holder (6).



5. Remove auger (12) and auger sleeve (13).



6. Remove the mixing bowl by sliding forward, then remove the pasta mixing paddle (10).



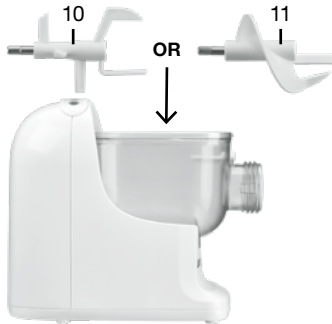
7. Clean all parts in mild, soapy water before first use and after each use.

ASSEMBLING YOUR PASTA/BREAD DOUGH MAKER

1. Slide the mixing bowl (4) onto the base of the pasta/bread dough maker.



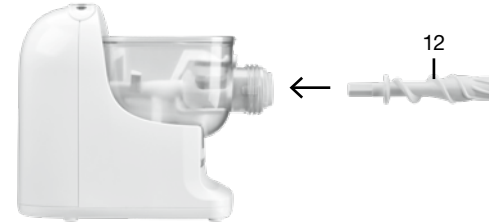
2. Place the pasta (10) or bread paddles (11) into the mixing bowl and secure the bowl.



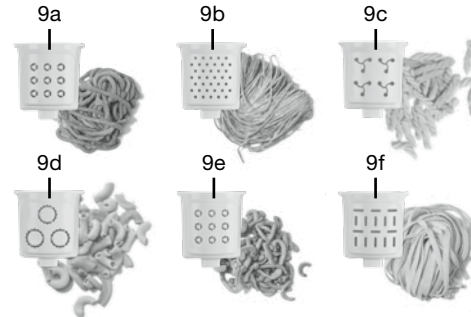
3. Insert the auger sleeve (13) through the opening in the mixing bowl. Insert with opening facing up.



4. Insert the auger (12) into the auger sleeve (13).



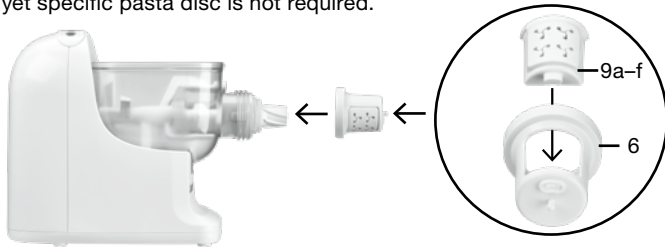
5. Select the pasta disc (9a-f) you will use.



CONT. ASSEMBLING YOUR PASTA/BREAD DOUGH MAKER

6. Assemble the pasta disc holder (6) with the selected pasta disc (9a-f), and position onto the auger. Once assembled, pasta disc should be facing down to extrude pasta.

NOTE: When making bread, disc holder must be assembled, yet specific pasta disc is not required.



7. Use the locknut (7) to secure and lock the pasta disc holder (6) into place.



8. For extruding pasta, push the cutting tool (5) onto the disc holder (6) until secure. Position so the window of the cutting tool is framing the pasta disc.



9. Your pasta/bread dough maker is now ready to make up to 1 pound of fresh pasta or 1 pound of bread dough.

NOTE: When making bread, disc holder must be assembled, yet specific pasta disc is not required.

10. Place all the dry ingredients into the mixing bowl. Place the lid on the bowl and lock into place.



11. Plug in the unit and select the correct function according to your recipe. **Do not pour water into the mixing chamber before the pasta/bread dough maker starts running.**

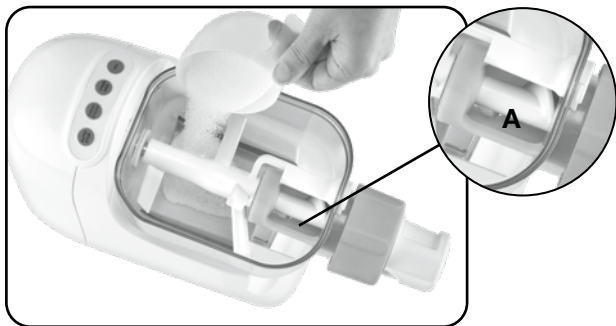
BUTTONS	AUTO/STOP	KNEAD DOUGH	EXTRUDE PASTA	MIX
FUNCTION	Automatically mixes and extrudes pasta dough	Kneads yeast bread doughs	Manually extrudes pasta	Manually mixes ingredients



-
12. Once the unit is running, pour your liquid ingredients through the hole in the top of the unit.

NOTE:

- For making pasta, do not put less than 2 cups/250g, or more than 3 cups/375g of flour in the chamber; for making bread dough, do not put less than 2 cups/250g, or more than 3¼ cups/400g of flour in the mixing bowl. If you put too little or too much flour in the mixing bowl, the appliance will not operate as intended.
- Do not pour the flour into the opening of the auger sleeve (A), as the flour in the auger sleeve will not be mixed evenly.



CLEANING AND CARE

CAUTION: Unplug machine before cleaning. Do not immerse the pasta/bread dough maker in water or place in a dishwasher. Do not use scrubbing brushes or chemical cleaners, as these will damage the machine.

Lid and Bowl

May be washed in warm, soapy water. Wipe dry.

Control Panel

Wipe with a slightly damp cloth. Take care not to allow liquid under the function buttons.

Housing

Use a damp sponge or cloth to clean the flour residue.

Pasta Discs

Pasta discs are easiest to clean with provided cleaning tool once the dough dries. Tap disc with dried dough and then use the pin from the cleaning tool to scrape out any remaining dried dough.

Dishwasher-Safe Parts

All detachable parts are top rack dishwasher safe.

MAINTENANCE

Any servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING

1. During the pasta-making process, the appliance stops working.

Possible Causes:

- The pasta/bread dough maker has overheated due to long and continuous working time. Disconnect from the power source, and allow the pasta/bread dough maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 40 minutes. You can use the appliance again after 30 minutes of rest.
- The ratio of flour and water is incorrect — the dough may be too dry.

2. The mixing paddle is running idle, and there is no pasta coming out.

Possible Cause:

- The ratio of the flour and water is incorrect. Disconnect the plug from the power source and discard dough. Clean the appliance, measure ingredients correctly (use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately — see pasta chart on page 15 for reference), and follow the user manual again to restart the pasta making.

3. The pasta breaks easily.

Possible Cause:

- The ratio of the flour and water is incorrect.

4. The pasta sticks together.

Possible Cause:

- The ratio of the flour and water is incorrect or too much water has been poured in the mixing bowl.

5. Too much leftover dough inside the bowl.

Possible Causes:

- The flour has been either exposed to moisture before use, or the dough is too wet. Keep your flour dry during storage. Follow the user manual instructions to restart the pasta making.

- The chamber, the mixing paddle and/or the pasta disc have not been cleaned properly before use. Make sure all parts are clean before use.
- The mixing paddle or the chamber is still wet. Make sure all parts are completely dry before use.
- Liquid has not been added in the right order.
- The flour type is not suitable.

6. The bowl lid is pushed open from the inside.

Possible Cause:

- There's too much flour in the mixing bowl.

NOTE: To avoid many problems, be sure to follow the instructions in this manual for making pasta and bread dough.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Pastafecto!® Pasta/Bread Dough Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Pastafecto!® Pasta/Bread Dough Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com> for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair,

replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Pastafecto!® Pasta/Bread Dough Maker should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/. Or call our toll-free Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Pastafecto!® Pasta/Bread Dough Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

RECIPES

Tips and Hints.....	12
Pasta Recipe Chart	14
Pasta	
Basic Pasta.....	16
Semolina Pasta.....	16
Whole-Wheat Pasta.....	17
Vegetable Pasta.....	17
Rice Noodles	18
Vegetable Purées for Colored Pasta	
Beet Purée for Red-Colored Pasta.....	18
Butternut Squash Purée for Orange-Colored Pasta.....	18
Spinach Purée for Green-Colored Pasta.....	19
Sauces and Dishes	
Tomato Sauce.....	20
Smoky Vodka Sauce	20
Alfredo Sauce	21
Garden Vegetable Sauce	21
Garlic and Oil Sauce.....	22
Sautéed Mushroom and Butter Sauce	22
Basil Pesto	23
Sunday Ragù	23
Classic Meatballs.....	24
Pad Thai.....	25
Bread	
Classic Cuisinart® White Bread.....	26
Classic Cuisinart® Wheat Bread	26
Challah	27
Buttery Dinner Rolls	28
Rosemary Olive Oil Rolls.....	29
Pizza Dough.....	30

TIPS AND HINTS

Tips for Making Pasta Noodles

- When followed precisely, the ratios in the Pasta Chart should extrude perfect pasta every time. Still, external factors can affect your results, such as humidity, flour freshness and measuring style. Keep in mind that there is considerable variation in weight per cup of flour between different brands.
- Weight measurements will always yield the most consistent results. If you don't own a digital food scale, take care in how you measure your flour. For the most accurate measurement, first stir the flour, then gently spoon into the measuring cup and level off the top.
- **During the mixing cycle, do not be alarmed if the pasta dough appears dry. The proper consistency should resemble a coarse meal.**
- When adding liquids, add the egg first through the opening in the lid. Then add the water slowly, holding a small amount back to ensure the correct consistency is achieved. Purées are too thick to pass through the opening and should be added directly into the mixing bowl along with dry ingredients.
- Pasta dough will not extrude if it becomes too wet. Hold back 1 to 2 tablespoons of the water in the pasta recipe, as the dough may not require the full measurement. If pasta will not extrude, the unit will phase back to mixing – this can be an indication that the mixture is too dry. In this case, add the remaining 1 to 2 tablespoons of water, a little at a time, to achieve the proper consistency. It is possible that you may require even more water than the recipe calls for.
- As extrusion occurs, cut pasta noodles to desired length and place on a parchment-lined sheet pan. Loosely fold long pasta noodles into nests and dust lightly with flour to keep strands from sticking together.

Tips for Cooking and Storing Pasta Noodles

- After extruding, cook pasta immediately or store it in the refrigerator for up to 2 days. Uncooked pasta may be frozen for up to 3 weeks – place the sheet pan of cut pasta noodles in the freezer until semi-frozen, then transfer to freezer bags.
- Cook pasta in a large pot of boiling, salted water to desired doneness. The cooking time for pasta will differ slightly between recipes and the disc shape used. Refer to the Pasta Chart on page 15 for recommended cooking times.

Tips for Rice Noodles

- When choosing a rice flour to make rice noodles, look for varieties labeled “superfine.”
- Rice flour is naturally gluten-free and therefore requires binding agents, such as tapioca flour and xanthan gum for making noodles.
- During mixing, water should be added sparingly, as the rice noodle dough can quickly turn into a paste if too much water is added – this will prevent the dough from entering the auger for extrusion.
- Transferring cooked rice noodles immediately to an ice bath will halt cooking and keep noodles from sticking together. Rinse cooked noodles thoroughly in cold water to remove excess starches.

Tips for Bread Dough Kneading

- The dough kneading function will yield a smooth, elastic dough ball. In some instances, an extra dough kneading cycle is required for optimal results.
- Use a small, silicone spatula to assist when adding proofed yeast through the opening in the lid.
- Most dough recipes require more than 1 cup of liquid; use a 2-cup liquid measuring cup for proofing yeast and combining liquid ingredients.
- It is recommended to add the liquid ingredients in a “zigzagging” motion in order to evenly distribute the liquid into the dry ingredients.

- Add the liquid slowly but steadily to the mixing bowl through the lid until the liquid is absorbed by the flour. Reserve a small amount of the liquid. Should the dough seem dry, add all of the liquid.
- If dough is too sticky, add additional flour, a tablespoon at a time while kneading.
- During the winter or drier months, the amount of water may need to be increased. During the warmer or more humid months, the amount of water may need to be reduced.
- Be sure to spoon flour into the measuring cup, rather than dip the cup into the flour. Overfill the cup and then level off with a straight edge.
- Butter that is not melted should be added with the dry ingredients. Cut into small cubes, and bring to room temperature before adding.

PASTA RECIPE CHART

Read all Pasta Tips and Hints before making pasta for the first time, as the correct pasta dough consistency is important for successful pasta making. Use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately.

Place all the dry ingredients into the mixing bowl. Place the lid on the bowl and lock into place.



Plug in the unit and select the correct function according to your recipe. Do not pour water into the mixing chamber before the pasta/bread dough maker starts running.



Once the unit is running, pour your liquid ingredients through the ingredient hole in the top of the unit.

DOUGHS	INGREDIENTS			TIPS	RECOMMENDED COOKING TIME	PASTA DISCS
Basic Pasta	All-purpose flour Table salt Large eggs, lightly beaten Water	3 cups ½ teaspoon 2 ¼ cup	360g - 100g 60ml	Add eggs first to the dry ingredients when mixing. Gradually add water until mixture resembles a coarse meal. It is better for it to be too dry than too wet.	About 2 minutes for thinnest spaghetti and 4 minutes for thickest rigatoni for al dente pasta.	All discs
Semolina Pasta	Semolina flour 00 flour Table salt Large egg, lightly beaten Water	2 cups ⅔ cup ½ teaspoon 1 ½ cup	315–320g 80g - 50g 118ml	Semolina pasta is a heartier recipe and holds up well to all shapes and cuts.	About 3 minutes for thinnest spaghetti and 6 minutes for thickest rigatoni for al dente pasta.	All discs
Beet-, Butternut Squash- and Spinach-Colored Pastas	Semolina flour 00 flour Table salt Purée (See instructions for making purées on page 18.) Large egg, lightly beaten	2 cups ⅔ cup ½ teaspoon ½ cup 1	315–320g 80g - 50g 118ml	The purée is added to the mixing bowl with the dry ingredients. Once the program is started, add the egg through the opening on the lid to mix and extrude pasta.	About 2 minutes for thinnest spaghetti and 4 minutes for thickest rigatoni for al dente pasta.	All discs
Whole-Wheat Pasta	Whole-wheat flour All-purpose flour Table salt Large egg, lightly beaten Extra virgin olive oil Water	1½ cups 1½ cups ½ teaspoon 1 2 tablespoons ¼ cup	165–170g 180g - 50g 25g 59ml	Mix egg and oil together. Add first to the dry ingredients when mixing. Gradually add water until mixture resembles a coarse meal.	About 3 minutes for thinnest spaghetti and 6 minutes for thickest rigatoni for al dente pasta.	All discs
Rice Noodles (Gluten Free)	Rice flour (superfine) Tapioca flour Xanthan gum Table salt Water	2 cups ⅔ cup 1¼ teaspoons ¼ teaspoon ¾ cup	240g 80g 5g - 177ml	The rice noodles are delicate. Spaghetti and fettuccine are the recommended cuts.	About 2–3 minutes for spaghetti and 4–5 minutes for fettuccine. Transfer cooked noodles to ice-water bath; drain and rinse before use.	Spaghetti, Fettuccine

PASTA

Basic Pasta

This recipe is easy to make anytime, thanks to simple, pantry staple ingredients.

Makes 1 pound pasta

- 3 cups (360g) unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon salt**
- 2 large eggs (100g), lightly beaten**
- ¼ cup (89ml) water**

1. Assemble the pasta maker with the pasta mixing paddle and desired pasta disc. Put the flour and salt into the mixing bowl and secure the lid.
2. Press Auto/Stop to start mixing. While the unit is mixing, pour the beaten eggs through the opening in the lid. Gradually add the water so that mixture resembles a coarse meal. The mixture should never come together as a dough ball.
3. The pasta maker will automatically extrude the pasta once it has finished mixing. Use the cutting tool to cut pasta to desired length.
4. Cooking time is about 2 minutes for spaghetti and 4 minutes for thickest rigatoni for al dente pasta.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 254 (21% from fat) • carb. 44g • pro. 8g • fat 6g • sat. fat 1g
chol. 36mg • sod. 189mg • calc. 14mg • fiber 4g*

Semolina Pasta

Semolina pasta is a heartier recipe that holds up well to all shapes and cuts.

Makes 1 pound

- 2 cups (315-320g) semolina flour**
- ⅔ cup (80g) 00 flour**
- ½ teaspoon table salt**
- 1 large egg (50g), lightly beaten**
- ½ cup water (118ml)**

1. Assemble the pasta maker with the pasta mixing paddle and desired pasta disc. Put both the semolina and 00 flour into the mixing bowl with the salt and secure the lid.
2. Press Auto/Stop to start mixing. While the unit is mixing, pour the beaten egg through the opening in the lid. Gradually add the water so that mixture resembles a coarse meal. The mixture should never come together as a dough ball.
3. The pasta maker will automatically extrude the pasta once it has finished mixing. Use the cutting tool to cut pasta to desired length.
4. Cooking time is about 3 minutes for spaghetti and 6 minutes for the thickest rigatoni for al dente pasta.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 254 (21% from fat) • carb. 44g • pro. 8g • fat 6g • sat. fat 1g
chol. 36mg • sod. 189mg • calc. 14mg • fiber 4g*

Whole-Wheat Pasta

The hearty whole grain adds a toothsome bite to your pasta.

Makes 1 pound

- 1½ cups (165–170g) whole-wheat flour**
- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon table salt**
- 1 large egg (50g), lightly beaten**
- 2 tablespoons (25g) extra virgin olive oil**
- ¼ cup (59ml) water**

1. Assemble the pasta maker with the pasta mixing paddle and desired pasta disc. Put the whole wheat and all-purpose flours into the mixing bowl with the salt and secure the lid.
2. Press Auto/Stop to start mixing. While the unit is mixing, stir the egg together with the oil and pour the mixture through the opening in the lid. Gradually add the water so that mixture resembles a coarse meal. The mixture should never come together as a dough ball.
3. The pasta maker will automatically extrude the pasta once it has finished mixing. Use the cutting tool to cut pasta to desired length.
4. Cooking time for pasta is 3 minutes for spaghetti and 6 minutes for thickest rigatoni for al dente pasta.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 254 (21% from fat) • carb. 44g • pro. 8g • fat 6g • sat. fat 1g
chol. 36mg • sod. 189mg • calc. 14mg • fiber 4g*

Vegetable Pasta

Choose either beet, butternut squash or spinach to create richly colored pastas.

Makes 1 pound pasta

- 2 cups (315–320g) semolina flour**
- ⅔ cup (80g) 00 flour**
- ½ teaspoon table salt**
- ½ cup vegetable purée**
- 1 large egg (50g) lightly beaten**

1. Assemble the pasta maker with the pasta mixing paddle and desired pasta disc. Put both semolina and 00 flours with the salt and vegetable purée into the mixing bowl and secure the lid.
2. Press Auto/Stop to start mixing. While the unit is mixing, pour the beaten egg through the opening in the lid. The mixture should eventually resemble a coarse meal. The mixture should never come together as a dough ball.
3. The pasta maker will automatically extrude the pasta once it has finished mixing. Use the cutting tool to cut pasta to desired length.
4. Cooking time is about 2 minutes for spaghetti and 4 minutes for the thickest rigatoni for al dente pasta.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 254 (21% from fat) • carb. 44g • pro. 8g • fat 6g • sat. fat 1g
chol. 36mg • sod. 189mg • calc. 14mg • fiber 4g*

Rice Noodles

These gluten-free noodles are perfect added to a simmering bowl of soup. Because of the delicate nature of the dough, the spaghetti and fettuccine pasta discs are the only ones recommended.

Makes 1 pound dough

- 2 cups (240g) superfine rice flour**
- 2/3 cup (80g) tapioca flour**
- 1 1/4 teaspoons (5g) xanthan gum**
- 1/4 teaspoon table salt**
- 3/4 cup (177ml) water**

1. Assemble the pasta maker with the pasta mixing paddle and desired pasta disc. Put both rice and tapioca flours into the mixing bowl with the xanthan gum and salt, and secure the lid.
2. Press Auto/Stop to start mixing. While the unit is mixing, pour the water through the opening in the lid until the mixture resembles a coarse meal. The mixture should never come together as a dough ball.
3. The pasta maker will automatically extrude the noodles once it has finished mixing. Use the cutting tool to cut noodles to desired length.
4. Cooking time for pasta is 2 to 3 minutes for spaghetti and 4 to 5 minutes for fettuccine. Once cooked, transfer rice noodles to an ice-water bath before using (e.g., adding to hot soup or stir-fry).

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 254 (21% from fat) • carb. 44g • pro. 8g • fat 6g • sat. fat 1g
chol. 36mg • sod. 189mg • calc. 14mg • fiber 4g*

VEGETABLE PURÉES FOR COLORED PASTA

Vegetables color pasta noodles naturally and also add nutrients without affecting flavor.

Beet Purée for Red-Colored Pasta

Makes 1/2 cup

- 1 medium-large beet (about 5 1/2 ounces),
cleaned and trimmed**

1. Preheat the oven to 350°F. Wrap the beet in foil and roast on a sheet pan for 55 to 60 minutes, until tender enough to be easily pierced with the tip of a sharp knife. Remove from oven and let cool in foil.
2. When the beet is cool enough to handle, gently rub off skin under cool, running water. Roughly chop the beet, then transfer to the work bowl of a food processor and purée until smooth.

Nutritional information for 1/2 cup (122g) of purée:

*Calories 67 (4% from fat) • carb. 16g • pro. 3g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 122mg • calc. 16mg • fiber 4g*

Butternut Squash Purée for Orange-Colored Pasta

Makes 2 1/2 cups

- 1 butternut squash (about 2 pounds), halved lengthwise
and seeded**
- 1 tablespoon olive oil**

1. Preheat the oven to 375°F. Place squash halves on a rimmed sheet pan and coat all over with olive oil. Roast cut side down for 35 to

40 minutes, until skin has wrinkled and you can easily pierce through flesh with a sharp knife. Let cool slightly.

2. Scoop flesh out into the work bowl of a food processor and discard skin. Purée until smooth.

Nutritional information per ½ cup (123g) of purée:

Calories 106 (22% from fat) • carb. 22g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 7mg • calc. 87mg • fiber 4g

Spinach Purée for Green-Colored Pasta

Makes about ¾ cup

1 5-ounce clamshell baby spinach

1. Bring a medium pot of water to a rolling boil. Meanwhile, fill a medium-size bowl with ice and cold water, and set it near the stove. Add the spinach to the boiling water, pushing down with a slotted spoon to fully submerge, and blanch until leaves turn dark green, about 1 minute. Quickly transfer spinach to the prepared ice bath to halt cooking.
2. Drain spinach well and squeeze out any excess water. Transfer to the bowl of a food processor and purée until smooth.

Nutritional information for ½ cup (108g) of purée:

Calories 31 (0% from fat) • carb. 4g • pro. 3g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 106mg • calc. 90mg • fiber 3g

NUTRITIONAL INFORMATION FOR PASTA RECIPES

Pasta recipes extrude approximately 1 pound of pasta and make enough for about 6 servings.

**Nutritional information per serving of Basic Pasta
(based on 6 servings):**

Calories 243 (6% from fat) • carb. 44g • pro. 10g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 219mg • calc. 10mg • fiber 2g

**Nutritional information per serving of Semolina Pasta
(based on 6 servings):**

Calories 235 (7% from fat) • carb. 45g • pro. 8g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 31mg • sod. 212mg • calc. 9mg • fiber 2g

**Nutritional information per serving of Whole-Wheat Pasta
(based on 6 servings):**

Calories 255 (21% from fat) • carb. 42g • pro. 9g • fat 6g • sat. fat 1g
chol. 31mg • sod. 209mg • calc. 16mg • fiber 4g

**Nutritional information per serving of Rice Noodles
(based on 6 servings):**

Calories 251 (3% from fat) • carb. 55g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 124mg • calc. 9mg • fiber 1g

SAUCES AND DISHES

Tomato Sauce

This classic sauce pairs well with regular or whole-wheat pasta.

Makes about 3 cups; enough sauce for ½ pound of pasta

- ½ cup olive oil
- 2 medium garlic cloves, smashed with the back of a knife
- 1 large can (28 ounces) crushed tomatoes
- ¼ cup grated Parmesan cheese
- 1 teaspoon kosher salt
- 10 leaves fresh basil

1. In a large saucepan, heat oil and garlic over medium-high heat until lightly golden and fragrant, about 5 minutes. Add the crushed tomatoes, reduce the heat and cook at a low simmer until reduced by about one-third, approximately 15 minutes.
2. When the sauce is reduced, stir in the Parmesan cheese, salt and basil and cook for 1 additional minute.
3. For best-tasting pasta, add the cooked and drained pasta to the pan with the sauce and cook for 1 minute. Serve immediately.

Nutritional analysis per serving (½ cup of sauce):

*Calories 224 (75% from fat) • carb. 11g • pro. 4g • fat 20g • sat. fat 4g
chol. 5mg • sod. 483mg • calc. 64mg • fiber 2g*

Smoky Vodka Sauce

Bacon adds a depth of smoky flavor to this version of the beloved sauce. Reserving the bacon until the end preserves its integrity and adds a satisfying crunch element to the finished dish.

Makes about 5 cups of sauce

- 4 ounces (about 4 slices) smoked bacon, such as applewood-smoked, cut crosswise into thin strips
 - 1 medium onion, finely chopped
 - 2 garlic cloves, finely chopped
 - ¼ cup double-concentrated tomato paste
 - ⅓ cup vodka
 - 1 large can (28 ounces) crushed tomatoes
 - 1 teaspoon salt
 - ½ teaspoon freshly ground black pepper
 - 1 cup heavy cream
 - 2 tablespoons basil leaves, chiffonade
- Grated Parmesan, for serving**

1. Add the bacon to a cold Dutch oven or large, heavy skillet and heat over low heat. Sauté bacon, stirring occasionally, until rendered and crisp, about 10 minutes. Use a slotted spoon to transfer bacon to a paper towel-lined plate and reserve.
2. Add the onion and garlic to the rendered bacon fat and sauté over medium heat, stirring frequently, until soft and just golden, about 5 to 7 minutes. Add the tomato paste and cook, stirring, until deepened in color, about 2 minutes. Deglaze with vodka. Stir in the crushed tomatoes, salt and black pepper. Bring the sauce to a simmer and cook, stirring occasionally, until thickened, about 15 minutes. Lower the heat and stir in the heavy cream. For a smooth sauce, transfer sauce to the jar of a blender, or use an immersion blender, to blend until velvety smooth. Pour sauce back into the cooking vessel and let simmer for 5 minutes.

-
3. To serve, toss sauce with pasta, reserved bacon, basil and grated Parmesan.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 169 (67% from fat) • carb. 10g • pro. 3g • fat 11g • sat. fat 7g
chol. 36mg • sod. 401mg • calc. 48mg • fiber 3g

Alfredo Sauce

*A little of this traditional and creamy sauce goes a long way.
Pair it with any type of pasta, in addition to the standard fettuccine.*

Makes about 2 cups

- 2 cups heavy cream**
- 2 garlic cloves, crushed**
- 4 ounces Parmigiano-Reggiano cheese, grated**
- 3 ounces Fontina cheese, shredded**
- 4 ounces mascarpone**
- ½ teaspoon freshly ground white pepper**
- ¼ teaspoon freshly grated nutmeg**

1. Put the heavy cream and garlic into a medium saucepan and place over medium heat. Keep an eye on the cream – once it just comes to a boil, reduce heat immediately in order to maintain a steady simmer. Cream will boil over if temperature is not reduced.
2. Allow to simmer for about 15 minutes. Cream should be reduced and thickened.
3. Stir in the cheeses with the mascarpone. Stir over low heat until incorporated and thickened. Season with the pepper and nutmeg.
4. Taste and adjust seasoning according to preference.

Nutritional information per serving (based on ¼ cup):

Calories 368 (85% from fat) • carb. 3g • pro. 10g • fat 35g • sat. fat 22g
chol. 122mg • sod. 338mg • calc. 242mg • fiber 0g

Garden Vegetable Sauce

Make this sauce in the height of summer when veggies are in abundance.

Makes about 6 cups

- 2 tablespoons olive oil**
- 2 medium onions, cut into small dice**
- 4 carrots, cut into 1-inch dice**
- 2 celery stalks, cut into 1-inch dice**
- 1½ teaspoons sea or kosher salt, divided**
- 1 Japanese eggplant, cut into 1- to 2-inch dice**
- 1 small zucchini, cut into 1- to 2-inch dice**
- 1 small yellow squash, cut into 1- to 2-inch dice**
- 4 garlic cloves, finely chopped**
- 1½ teaspoons dried oregano**
- 1½ teaspoons dried basil**
- 4 roasted red bell peppers, cut into 1-inch pieces**
- ¼ cup dry white wine**
- 3 tablespoons tomato paste**
- 4 cans diced tomatoes, strained, reserving 1 cup of the juices**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 3 tablespoons granulated sugar**

1. Put the olive oil into a 4- to 6-quart saucepan/stockpot and place over medium heat. Once the oil is hot and shimmers across the pan, add the diced onions, carrots, and celery with ½ teaspoon of salt. Stir occasionally until vegetables are soft.
2. Add the eggplant, zucchini, squash and garlic and continue to cook, stirring occasionally over the heat for about 10 minutes. All vegetables should be softened.

3. Once vegetables are soft, add the oregano, basil and prepared roasted red peppers. Stir together to fully incorporate.
4. Add the wine and simmer until wine evaporates.
5. Once wine evaporates, add the tomato paste, canned tomatoes with 1 cup of reserved juices, remaining ½ teaspoon salt, pepper and sugar. Bring mixture to a boil and then reduce the temperature to maintain a simmer.
6. Allow to simmer for 2 to 3 hours to allow all flavors to develop.
7. Taste and adjust seasoning according to preference.

NOTE: If a smoother sauce is preferred, blend with a hand blender or blender.

Nutritional information per serving (¼ cup):

*Calories 55 (6% from fat) • carb. 11g • pro. 2g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 433mg • calc. 32mg • fiber 2g*

Garlic and Oil Sauce

Makes about ¼ cup of sauce; enough for ½ pound of pasta

- ¼ **cup olive oil, plus more if needed**
- 2 **garlic cloves, thinly sliced**
Pinch red pepper flakes
- 3 **tablespoons fresh parsley, roughly chopped**
Grated cheese for serving, optional

1. In a large saucepan, heat the oil and garlic over medium-high heat until golden and fragrant, about 5 to 6 minutes. Add the red pepper flakes and cook for 1 additional minute.
2. Remove from heat and add about ¼ cup of cooking water from the pasta. Add the cooked and drained pasta, and return the pan to the heat. Cook over medium heat until the pasta water evaporates, about 1 to 2 minutes. Stir in parsley and remove from heat. Serve immediately with grated cheese if desired.

Nutritional analysis per serving (based on 3 servings):

*Calories 165 (97% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 19g • sat. fat 3g
chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 9mg • fiber 0g*

Sautéed Mushroom and Butter Sauce

Sophisticated flavor, simple ingredients and basic technique.

Makes about 1½ cups; enough for ½ pound pasta

- 4 **tablespoons unsalted butter**
- 1 **teaspoon marjoram**
- 8 **ounces mixed wild mushrooms, like cremini, shiitake and oyster**
- 1 **teaspoon kosher salt**
- 2 **tablespoons olive oil**
- 2 **tablespoons thinly sliced basil**
- ¼ **teaspoon freshly ground black pepper**

1. In a large saucepan, melt the butter over medium-high heat until it starts to foam. Add the marjoram and cook until fragrant, about 30 seconds. Add the mushrooms and cook until browned on one side, about 3 minutes.
2. Add salt and stir; cook mushrooms for an additional 3 to 4 minutes on the other side.
3. Stir in cooked and drained pasta. Drizzle with olive oil and sprinkle with thinly sliced basil and freshly ground pepper. If a thinner sauce is desired, add ¼ cup of pasta water.

Nutritional analysis per serving (based on 3 servings):

*Calories 240 (88% from fat) • carb. 5g • pro. 3g • fat 24g • sat. fat 12g
chol. 40mg • sod. 724mg • calc. 5mg • fiber 2g*

Basil Pesto

For a spin on the traditional recipe, substitute the pine nuts in this recipe with toasted hazelnuts, and the basil with 2½ ounces arugula and 1½ ounces baby spinach leaves.

Makes about 1½ cups

- 2 ounces Parmesan cheese, cut into ½-inch cubes**
- 1 garlic clove, peeled**
- ¼ cup pine nuts, lightly toasted**
- 4 ounces fresh basil leaves (about 3 cups)**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ½–⅔ cup extra virgin olive oil**

1. Fit the work bowl of a Cuisinart® Food Processor with a chopping blade. With the food processor running on High, drop the Parmesan cubes and garlic through the feed tube to finely chop. Add the pine nuts and pulse to chop, about 5 to 6 times. Add the basil and salt. Pulse to chop, about 10 to 15 times. Scrape the sides of the bowl.
2. With the machine running on High, add the olive oil in a steady stream through the small feed tube. Process until combined, about 1 minute.
3. Use immediately or store in an airtight container in the refrigerator until ready to use.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 120 (90% from fat) • carb. 1g • pro. 2g • fat 13g • sat. fat 2g
chol. 3mg • sod. 121mg • calc. 74mg • fiber 0g*

Sunday Ragu

The deep and rich flavors of this hearty sauce make for a memorable Sunday meal. Pair with a tubular pasta like rigatoni, and don't forget to pass the Pecorino Romano!

Makes about 6 cups

- 1 pound beef short ribs**
- ½ pound pork shoulder, cut into 2-inch pieces**
- ½ pound fresh sweet pork sausage, casings removed**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 teaspoons olive oil**
- 3 garlic cloves, finely chopped**
- 1 small carrot, finely chopped**
- 1 small celery stalk, finely chopped**
- 1 small leek, cleaned well and finely chopped**
- 1 shallot, finely chopped**
- 2 fresh thyme sprigs**
- ½ cup dry red wine**
- 1 can (28 ounces) plum tomatoes, pulsed with a food processor, hand blender or completely broken up with a flat-edge wooden spoon or spatula**
- 2 tablespoons tomato paste**
- 1 bay leaf**

1. Season the short ribs and pork on all sides with the salt and pepper.
2. Place a 5-quart casserole dish with tight-fitting lid (cast iron is preferred) over medium heat and add the olive oil.
3. Once the oil is hot and glides across the pan, add the short ribs and some of the cubed pork, being careful not to overcrowd the pan. Brown the meat well on all sides. Remove and reserve.

- Repeat with the remaining pork and, finally, the uncased sausage. Brown all well, remove and reserve.
4. Add the chopped aromatic vegetables with the thyme sprigs to the pan, scraping up any browned bits that have accumulated on the bottom of the pan.
 5. Once the vegetables have softened, add the red wine. Allow the wine to come to a boil and then simmer to fully reduce.
 6. Add the chopped tomatoes, tomato paste and bay leaf to the pot, stir together and bring mixture to a boil. Once boiling, reduce heat to maintain a simmer. Add the reserved meat with any accumulated juices and cover, reducing the heat to low to maintain a simmer.
 7. Preheat oven to 300°F.
 8. Slow cook in oven for 3 to 4 hours, until meat is completely fork tender.
 9. Once cool enough to handle, shred meat finely, discarding any bones.
 10. Taste and adjust seasoning according to preference.
 11. If time allows, make this sauce in advance. Flavors will fully develop if left overnight to cool in the refrigerator.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 184 (45% from fat) • carb. 5g • pro. 14g • fat 11g • sat. fat 4g
chol. 51mg • sod. 400mg • calc. 20mg • fiber 1g

Classic Meatballs

For melt-in-your-mouth meatballs, look no further. Spaghetti's match made in heaven!

Makes about 24 meatballs, 4 to 6 servings

- 1 cup fresh breadcrumbs (from about 2 ounces day-old white bread, crusts removed)**
- ½ cup buttermilk**

- ¾ pound ground beef, preferably 20 percent fat**
- ¾ pound ground pork**
- 3 large garlic cloves, minced**
- 1 small onion, finely chopped**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- ½ cup finely grated Parmigiano-Reggiano cheese, plus more for serving**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- ¾ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ cup finely chopped Italian parsley**
- 1 tablespoon finely chopped fresh basil**
- 2 teaspoons finely chopped fresh oregano**
- Extra virgin olive oil for coating the sheet pan**
- Warm tomato sauce, for serving**

1. In a small bowl, pour the buttermilk over the breadcrumbs and mix to evenly moisten. Set aside to soak for 10 minutes. Meanwhile, prepare the rest of the meatball mixture.
2. Break up the ground meat into a large mixing bowl. Add the remaining ingredients along with the reserved panade (the soaked breadcrumb mixture) and use your hands to gently fold the meat over itself, incorporating everything together, being careful not to over-mix. Cover with plastic wrap and refrigerate for 1 hour.
3. Lightly coat a rimmed sheet pan with olive oil. Portion mixture using a medium cookie scoop to get 24 meatballs (approximately 2 tablespoons of mixture; ½ ounces if you have a food scale). Use moistened hands to shape into balls and arrange 1 inch apart on the prepared sheet pan. Cover with plastic wrap and refrigerate for 30 minutes (skip this step if pressed for time, but it helps meatballs to hold their shape in the oven).
4. Fifteen minutes before baking the meatballs, position oven racks to the middle and top of the oven and preheat the oven to 425°F.

Bake meatballs on the middle rack for 10 minutes, then set on the top rack and broil for 2 minutes, until golden brown.

5. Add meatballs to warm tomato sauce. Serve as a side or atop spaghetti sprinkled with grated Parmesan. Turn leftovers into a pizza topping.

Nutritional information per meatball (without tomato sauce):

Calories 86 (59% from fat) • carb. 2g • pro. 7g • fat 6g • sat. fat 2g
chol. 39mg • sod. 185mg • calc. 32mg • fiber 0g

Pad Thai

Nothing makes this dish better than fresh, homemade rice noodles. Do not pass on any of the lesser-known ingredients here, as they capture all the sweet, sour, umami flavors of authentic Pad Thai.

Serves 6

- 1/3 cup dark brown sugar, packed
- 1/3 cup water
- 1/3 cup tamarind concentrate
- 1/4 cup fish sauce
- 1/4 cup grapeseed oil, divided
- 1/2 pound large shrimp, peeled, deveined and butterflied
- 4 large eggs, beaten
- 9 ounces extra-firm tofu, pressed for at least 30 minutes, cubed
- 1 shallot, finely chopped
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1/4 cup dried shrimp, finely ground
- Big pinch of crushed red pepper flakes
- 1/4 cup Thai sweet preserved daikon radish, diced
- 1 prepared recipe of fettuccine rice noodles (cooked, rinsed and drained well)

- 20 garlic chives, cleaned, trimmed and cut into 2-inch lengths
- 3 heaping cups mung bean sprouts
- 1/3 cup dry-roasted peanuts, a combination of rough and finely chopped

Toasted Thai chile powder, for sprinkling

Lime wedges, for serving

1. In a small saucepan, bring the brown sugar and water to a boil over medium-low heat, stirring constantly, until the sugar has dissolved. Remove from the heat and stir in the tamarind concentrate and fish sauce. Reserve sauce. Gather all the remaining ingredients and set them near your cooking station. The Pad Thai cooks up quickly – so you will want everything at arm's length!
2. Heat a large wok over medium-high heat until hot. Add about 2 tablespoons of oil and swirl to coat the pan. When oil is shimmering, scatter the shrimp in a single layer and cook, undisturbed, until firm and pink, about 45 seconds. Toss shrimp and continue to cook until fully opaque and cooked through. Use a slotted spoon to quickly transfer shrimp to clean bowl and reserve.
3. Add the eggs and swirl the pan to spread them into a thin layer, as if making an omelet. Use a heatproof spatula to gently lift the edges of omelet, tilting the wok, to let any uncooked egg flow underneath. If the wok starts to smoke at any point, lower the heat. When eggs are set, use the spatula to carefully roll the omelet, then tip the wok to release onto a clean plate. Break up egg and reserve.
4. Add a tablespoon of oil to the wok and swirl to coat. When oil is hot, add the tofu and cook undisturbed, until the undersides are golden brown and crisp, about 1 minute. Continue to cook until golden brown on all sides. Transfer to the bowl with the shrimp.
5. Add the last tablespoon of oil to the wok and swirl to coat. Add the shallot and garlic and stir-fry until fragrant and golden, about 1 minute. Stir in the dried shrimp, crushed red pepper flakes, and the sweet daikon radish, and cook for 30 seconds longer. Add the rice noodles and pour in about two-thirds of the sauce

around the edge of the wok. Stir-fry until most of the sauce has been absorbed. Add the garlic chives and then bean sprouts and toss with the noodles. Pour in the remaining sauce and continue to stir-fry for 45 to 60 seconds longer. Add the reserved proteins to the wok and toss with the noodles. Remove the wok from the heat.

6. Sprinkle the peanuts over the top and sprinkle with chile powder. Serve immediately with lime wedges to squeeze over top.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

Calories 630 (26% from fat) • carb. 92g • pro. 25g • fat 19g • sat. fat 3g
chol. 198mg • sod. 1,583mg • calc. 576mg • fiber 5g

BREAD

Classic Cuisinart® White Bread

Spoil your family with homemade bread.

Makes 12 servings (one 9 x 5-inch loaf)

- 2¼ **teaspoons active dry yeast**
 - 1½ **teaspoons granulated sugar**
 - 1 **cup warm water (105°F to 110°F)**
 - 3 **cups unbleached, all-purpose flour**
 - 2 **tablespoons unsalted butter, cut into small cubes, room temperature**
 - 1 **teaspoon salt**
- Nonstick cooking spray**

1. Dissolve the yeast and sugar in warm water in the liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes.
2. Assemble the Cuisinart® Pastafacto!® Pasta/Bread Dough Maker with the dough kneading paddle. Place the flour, butter, and salt in the mixing bowl. Secure the lid.

3. Select KNEAD DOUGH to start kneading.
4. Slowly pour the yeast mixture through the opening in the lid, in a zigzagging stream, to evenly distribute. The dough will have a shaggy appearance at first, until all the liquid is absorbed and it comes together into a sticky ball. The dough should be smooth and elastic. If necessary, add another knead cycle for a smooth dough ball.
5. When the kneading ends, remove lid and take out the dough ball, using a spatula to unstick the dough from the paddle, if needed. Place the dough into a large mixing bowl and cover with plastic wrap. Allow to rest in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.
6. Lightly coat one 9 x 5-inch loaf pan with nonstick cooking spray. Place dough on a lightly floured surface and punch down; let rest 5 to 10 minutes.
7. Shape dough into a loaf, place in prepared pan and cover lightly with plastic wrap. Let rise until dough is just above the top of the pan, about 45 minutes to 1 hour.
8. Preheat oven to 400°F.
9. Bake until the top is browned and loaf sounds hollow when tapped, about 30 to 35 minutes. Remove from pan and cool on wire rack.

Nutritional information per slice:

Calories 139 (19% from fat) • carb. 25g • pro. 3g • fat 3g • sat. fat 2g
chol. 8mg • sod. 243mg • calc. 30mg • fiber 1g

Classic Cuisinart® Wheat Bread

The nutty flavor of whole wheat makes this bread a favorite.

Makes 12 servings (one 9 x 5-inch loaf)

- 2¼ **teaspoons active dry yeast**
- 2 **teaspoons granulated sugar**

- 1 cup warm water (105°F to 110°F)**
- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ cups whole-wheat flour**
- 3 tablespoons unsalted butter, cut into small cubes, room temperature**
- 1½ teaspoon salt**
- Nonstick cooking spray**

Nutritional information per serving (1 slice):
*Calories 135 (20% from fat) • carb. 23g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 2g
 chol. 8mg • sod. 244mg • calc. 30mg • fiber 3g*

Challah

Our challah makes the best French toast — that's if you have any left over, of course!

Makes 1 loaf

- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 3 tablespoons granulated sugar, divided**
- ¼ cup warm water (105°F to 110°F)**
- ¾ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- ⅓ cup unsalted butter, cut into small cubes, room temperature**
- 1 large egg, lightly beaten**
- ½ cup cold water**
- Nonstick cooking spray**
- Egg wash (1 large egg whisked together with 1 tablespoon water)**

1. Dissolve the yeast and 2 teaspoons sugar in warm water in the liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes.
2. Assemble the Cuisinart® Pastafacto!® Pasta/Bread Dough Maker with the dough kneading paddle. Place the flour, salt, and cubed butter into the mixing bowl.
3. Add the beaten egg and remaining ½ cup water to the yeast mixture.
4. Select KNEAD DOUGH to start kneading.

1. Dissolve the yeast and sugar in warm water in the liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes.
2. Assemble the Cuisinart® Pastafacto!® Pasta/Bread Dough Maker with the dough kneading paddle. Place the flours, butter, and salt in the mixing bowl. Secure the lid.
3. Select KNEAD DOUGH to start kneading.
4. Slowly pour the yeast mixture through the opening in the lid, in a zigzagging stream, to evenly distribute. The dough will have a shaggy appearance at first, until all the liquid is absorbed and it comes together into a sticky ball. The dough should be smooth and elastic. If necessary, add another knead cycle for a smooth dough ball.
5. When the kneading ends, remove lid and take out the dough ball, using a spatula to unstick the dough from the paddle, if needed. Place the dough into a large mixing bowl and cover with plastic wrap. Allow to rest in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.
6. Lightly coat a 9 x 5-inch loaf pan with nonstick cooking spray. Place dough on a lightly floured surface and punch down; let rest 5 to 10 minutes. Shape the dough into a loaf. Place in prepared pan and cover lightly with plastic wrap. Let rise until dough is just above the top of the pan, about 45 minutes to 1 hour.
7. Preheat oven to 400°F.
8. Bake until the top is browned and loaf sounds hollow when tapped, about 30 to 35 minutes. Remove from pan and cool on wire rack.

5. Slowly pour the yeast mixture through the opening in the lid, in a zigzagging stream, to evenly distribute. The dough will have a shaggy appearance at first, until all the liquid is absorbed and it comes together into a sticky ball. The dough should be smooth and elastic. If necessary, add another knead cycle for a smooth dough ball.
6. When the kneading ends, remove lid and take out the dough ball, using a spatula to unstick the dough from the paddle, if needed. Place the dough into a large mixing bowl and cover with plastic wrap. Allow to rest in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.
7. Line a sheet pan with parchment paper.
8. Transfer dough to a lightly floured surface and punch down. Divide dough into 3 equal pieces. Use your hands to roll each piece into a cylinder, about 1½ x 14 inches. Place the cylinders side by side on the prepared tray. Braid loosely from one end. Gently pull and taper each end to a point, then pinch and tuck under loaf. Place on baking sheet lined with parchment and cover loosely with plastic wrap coated with nonstick cooking spray. Let rise until doubled in size, about 45 minutes.
9. Preheat oven to 375°F with the rack positioned in the lower third of the oven.
10. Brush the loaf with the egg wash. Bake for 20 minutes. Lower temperature to 350°F and bake until loaf is browned and sounds hollow when tapped, about an additional 10 minutes. Remove from oven and cool on wire rack.

Nutritional information per serving (2-ounce slice):

Calories 119 (61% from fat) • carb. 18g • pro. 3g • fat 4g • sat. fat 2g
chol. 30mg • sod. 202mg • calc. 4mg • fiber 0g

Buttery Dinner Rolls

Fresh from the oven, warm rolls make any dinner extra special.

Makes 12 rolls

- 6** **tablespoons whole milk**
- 6** **tablespoons unsalted butter, plus more for brushing**
- 3** **tablespoons granulated sugar**
- 1¾** **teaspoons active dry yeast**
- 3** **tablespoons warm water (105°F to 110°F)**
- 3** **cups bread flour**
- ¾** **teaspoon kosher salt**
- Egg wash (1 large egg whisked together with 1 tablespoon water)**

1. In a small saucepan, combine the milk, butter and sugar together. Warm over low heat until the butter is melted. Remove from heat and reserve.
2. Dissolve the yeast and warm water in the liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes. When the milk mixture has slightly cooled, add it to the bloomed yeast.
3. Assemble the Cuisinart® Pastafecto!® Pasta/Bread Dough Maker with the dough kneading paddle. Place the flour and salt in the mixing bowl. Secure the lid.
4. Select KNEAD DOUGH to start kneading.
5. Slowly pour almost all the yeast mixture through the opening in the lid, in a zigzagging stream, to evenly distribute. The dough will have a shaggy appearance at first, until all the liquid is absorbed and it comes together into a sticky ball. Pour the last bit through the opening in the lid nearest to the front of the mixing bowl to incorporate any settled flour. The dough should be smooth and elastic after a few minutes of kneading. If necessary, add another knead cycle for a smooth dough ball.

6. When the kneading ends, remove lid and take out the dough ball, using a spatula to unstick the dough from the paddle, if needed. Place the dough into a large mixing bowl and cover with plastic wrap. Allow to rest in a warm, draft-free place until doubled in size, about 45 to 60 minutes.
7. Preheat oven to 400°F. Lightly butter a 9-inch round baking pan. Divide the dough into 12 equal pieces, about 2 ounces each. Roll into smooth rounds and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until about doubled, about 30 to 40 minutes.
8. Just before baking, gently brush the rolls with egg wash. Place in preheated oven and bake until golden brown, about 25 to 30 minutes. Remove from pan and let cool on a rack for about 10 minutes before serving.
9. For a softer roll, brush each with melted butter just after removing from oven.

Nutritional information per serving (1 roll):

*Calories 209 (38% from fat) • carb. 28g • pro. 5g • fat 9g • sat. fat 5g
chol. 34mg • sod. 160mg • calc. 23mg • fiber 1g*

Rosemary Olive Oil Rolls

These rolls go well with dinner, but could also be used as small sandwich rolls.

Makes 12 rolls

- ¼ cup flavorful extra virgin olive oil**
- 1½ tablespoons chopped, fresh rosemary**
- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- ¾ cup warm water (105°F to 110°F)**
- 3¼ cups unbleached bread or all-purpose flour**
- 1¾ teaspoons sea salt (may use kosher salt)**

¼

cup cold water

Cornmeal for the baking sheet

1. Combine the olive oil and rosemary, let stand 10 minutes or longer. Dissolve the yeast in warm water in the liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes. Add the rosemary olive oil to the bloomed yeast.
2. Assemble the Cuisinart® Pastafecto!® Pasta/Bread Dough Maker with the dough kneading paddle. Place the flour and salt in the mixing bowl. Secure the lid.
3. Select KNEAD DOUGH to start kneading.
4. Slowly pour the yeast mixture through the opening in the lid, in a zigzagging stream, to evenly distribute. The dough will have a shaggy appearance at first, until all the liquid is absorbed and it comes together into a sticky ball. Pour a little of the ¼ cup cold water through the opening in the lid nearest to the front of the mixing bowl to incorporate any settled flour, only adding the full amount if the dough looks dry after a couple of minutes of kneading. The dough should be smooth and elastic.
5. When the kneading ends, remove lid and take out the dough ball, using a spatula to unstick the dough from the paddle, if needed. Place the dough into a large mixing bowl, lightly dust with flour and cover with plastic wrap. Allow to rest in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 hour. Punch down and let rise again for 1 hour (this second rise can be skipped if pressed for time – but it adds to the flavor and texture). If necessary, add another knead cycle for a smooth dough ball.
6. After the second rise, punch dough to deflate and let rest 10 minutes. Lightly dust a baking sheet with cornmeal. Divide dough into 12 equal-size pieces. Roll each piece of dough on a work surface and shape into a ball. Flatten slightly. Transfer to prepared baking sheet and cover with plastic wrap. Let rise at room temperature, until almost doubled, about 45 to 60 minutes.
7. Fifteen minutes before baking, preheat the oven to 450°F. Uncover and bake at 450°F for 10 minutes. Reduce the heat to

375°F and bake for an additional 10 to 15 minutes, until browned and hollow sounding when tapped. Place on a wire rack to cool.

Nutritional information per roll:

*Calories 151 (28% from fat) • carb. 24g • pro. 4g • fat 5g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 312mg • calc. 2mg • fiber 1g*

Pizza Dough

Once you see how simple pizzas are to make, you will never order one to be delivered again!

Makes 2 pounds dough (two, 12 to 14-inch crusts)

- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- 1 cup warm water (105°F to 110°F)**
- 3½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- ¼ cup cold water**
- Flour for dusting**

1. Dissolve the yeast and sugar in warm water in the liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 3 to 5 minutes.
2. Assemble the Cuisinart® Pastafecto!® Pasta/Bread Dough Maker with the dough kneading paddle. Place the flour and salt in the mixing bowl. Secure the lid onto the mixing container.
3. Select KNEAD DOUGH to start kneading.
4. Add the olive oil and the remaining ¼ cup cold water to the dissolved yeast, then slowly pour the mixture through the opening in the lid, in a zigzagging stream, to evenly distribute. The dough will have a shaggy appearance at first, until all the liquid is absorbed and it comes together into a sticky ball. If necessary,

add another knead cycle for a smooth, dough ball. The dough should be slightly sticky.

5. When the kneading ends, remove lid and take out the dough ball, using a spatula to unstick the dough from the paddle, if needed. Gather the dough ball on a lightly floured surface, kneading once or twice by hand until a smooth ball is formed. Transfer the dough ball to a large mixing bowl, dust lightly with flour and cover with plastic wrap. Let dough rise in a warm, draft-free place for about 45 minutes, until doubled in size.
6. Place dough on a lightly floured surface; punch down and let rest 5 to 10 minutes. Roll into desired crust sizes and follow favorite pizza recipe, or visit Cuisinart.com for some of our original pizza recipes.

Nutritional information per serving (1 ounce):

*Calories 112 (2% from fat) • carb. 24g • pro. 3g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 134mg • calc. 0mg • fiber 1g*

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
21CE081019

IB-16764-ESP-B

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Máquina para hacer pasta/masa de pan Pastafecto!®

Serie PM-1

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.**
2. No toque las superficies calientes; agarre la unidad por la base de plástico. Siempre tenga puestos guantes para el horno/manoplas para manipular materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de instalar/sacar piezas.
3. Apague (presionando el botón AUTO/STOP por 1 a 3 segundos) y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
5. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños o personas discapacitadas.
6. No deje que nada se apoye en el cable eléctrico. No enchufe el cable en un lugar donde pueda causar tropezones. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o si no lo va a usar por un largo período, p. ej., cuando viaje.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado o después de una caída/caída al agua. Llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes. No coloque el aparato sobre una superficie inestable o cubierta con alguna tela.
9. Evite el contacto con las piezas móviles.
10. Solo use accesorios/aditamentos recomendados por el fabricante. Usar otros accesorios presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, o puede dañar la unidad e invalidar la garantía.
11. No lo use en exteriores, ni a fines comerciales.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
13. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes del aparato. Tampoco coloque ningún objeto inflamable en ellas.
14. Deje un espacio de al menos 2 in. (5 cm) entre el aparato y la pared o cualquier otro objeto.
15. Solo use este aparato para el uso previsto.
16. Tenga cuidado de no tocar las patas del enchufe al conectar/desconectar el cable de la toma de corriente.
17. Antes de desenchufar el aparato: Mantenga presionado el botón AUTO/STOP por 1 a 3 segundos para apagarlo. Luego, agarre el cable por el enchufe y jale este de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
18. Uso de alargadores: El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, con cuidado. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Coloque el cable sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalar o tropezar con este. Si el cable del aparato cuenta con un enchufe de tierra, la extensión también debe serlo.

-
19. Procure no conectar y hacer funcionar al mismo tiempo varios aparatos en el mismo circuito eléctrico; esto puede provocar una sobrecarga y hacer que el aparato no funcione debidamente. Le aconsejamos que enchufe el aparato en una toma de corriente operada por un circuito eléctrico independiente.
 20. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
 21. Este aparato se debe precalentar.
 22. Para uso doméstico solamente.
 23. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
 24. No permita que los niños jueguen con este aparato.
 25. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.
 26. No haga funcionar la máquina por más de 2 ciclos continuos, con cualquier de los programas. Compruebe que el agujero del disco para pasta no está obstruido antes de cada uso.
 27. No intente forzar el mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad de la tapa.

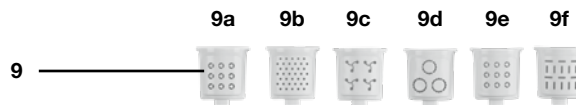
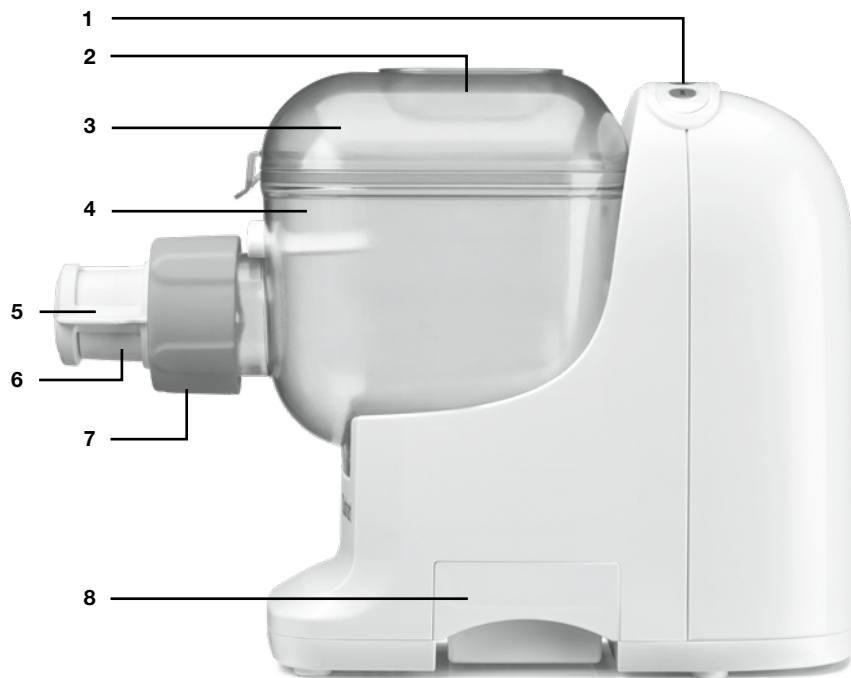
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

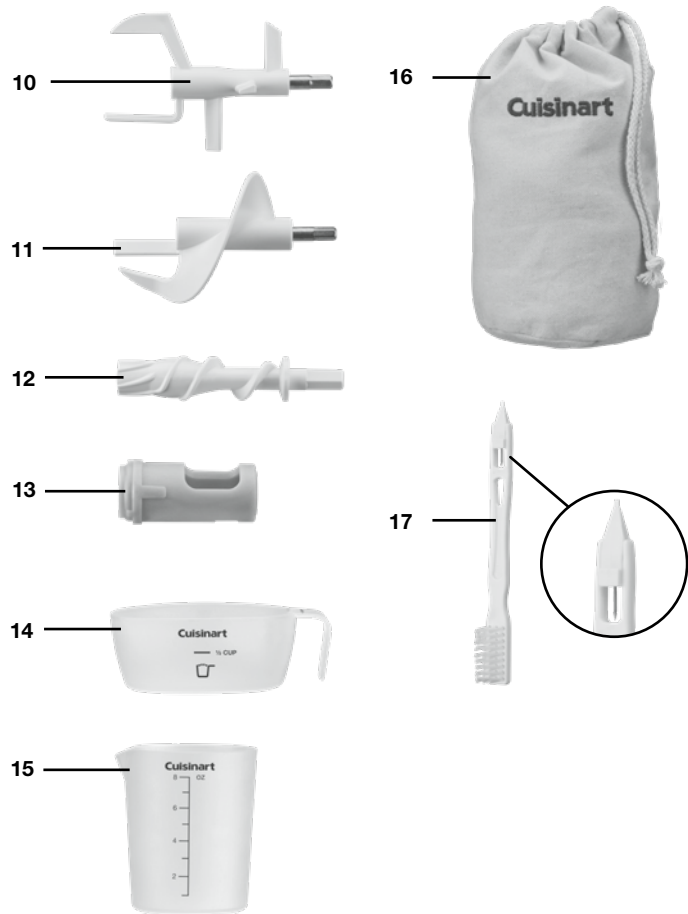
ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características.....	4
Antes del primer uso	5
Instrucciones de desmontaje.....	6
Instrucciones de ensamblaje	7
Limpieza y mantenimiento	9
Resolución de problemas	10
Garantía.....	11
Recetas	12

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control
2. Abertura en la tapa para agregar ingredientes líquidos.
3. Tapa del bol
4. Tazón de mezcla
5. Cortador
6. Soporte para disco
7. Tuerca de bloqueo
8. Cajón de almacenamiento
9. Seis discos para pasta
 - a. Bucatini
 - b. Espagueti
 - c. Fusilli
 - d. Rigatoni
 - e. Macarrones pequeños
 - f. Fetuchini
10. Mezclador de masa de pasta
11. Amasador de masa
12. Barrena
13. Manga de la barrena
14. Taza medidora de 1 taza para ingredientes secos
15. Taza medidora de 1 taza (235 ml) para ingredientes líquidos
16. Bolsa de almacenamiento
17. Cepillo de limpieza con cabezal de punta giratorio
El cepillo de cerdas quita el exceso de harina; el cabezal de punta gira y se abre para quitar la pasta de los discos para pasta.





ANTES DEL PRIMER USO

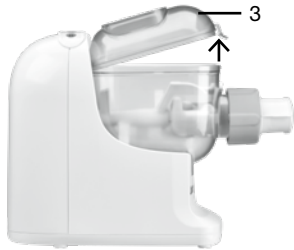
Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Compruebe que todas las piezas incluidas en la sección "Piezas y características" están incluidas. Se recomienda conservar el material de embalaje para uso futuro.

Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte.

INSTRUCCIONES DE DESMONTAJE

NOTA: Para más detalles sobre las piezas numeradas, consulte la sección "Piezas y características" en las páginas 4 y 5.

1. Levante la pata en el frente de la tapa del tazón (3) y retire la tapa.



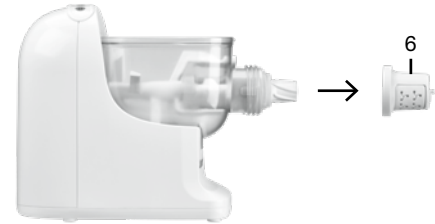
2. Jale el cortador (5) para quitarlo.



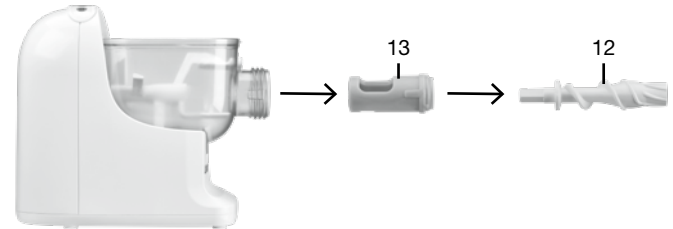
3. Gire la tuerca de bloqueo (7) en sentido antihorario para sacarla.



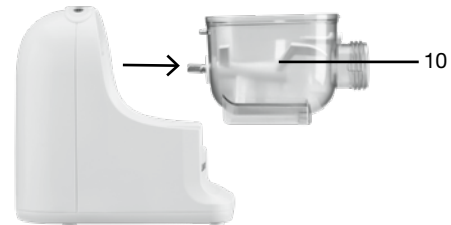
4. Jale el soporte para disco (6) para retirarlo.



5. Retire la barrena (12) y la manga de la barrena (13).



6. Retire el tazón de mezcla, deslizándolo hacia adelante, y luego quite el mezclador de masa de pasta (10).



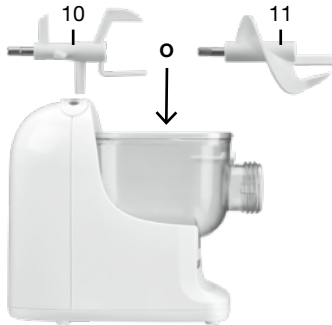
7. Lave todas las piezas en agua jabonosa tibia antes del primer uso y después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

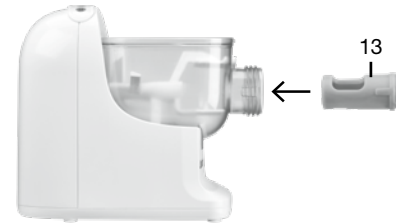
1. Deslice el tazón de mezcla (4) en la base.



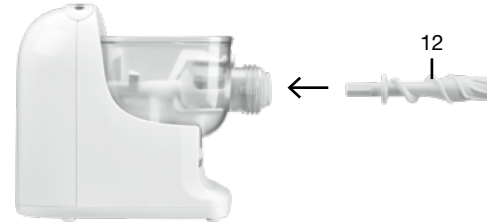
2. Coloque el mezclador de masa de pasta (10) o el amasador de masa (11) en el tazón de mezcla y asegúrelo.



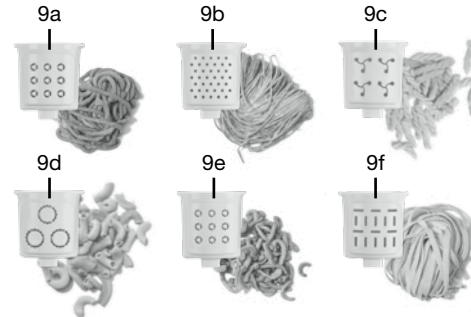
3. Inserte la manga de la barrena (13) por la abertura en el tazón de mezcla. Insértela con la abertura apuntando hacia arriba.



4. Introduzca la barrena (12) en la manga de la barrena (13).



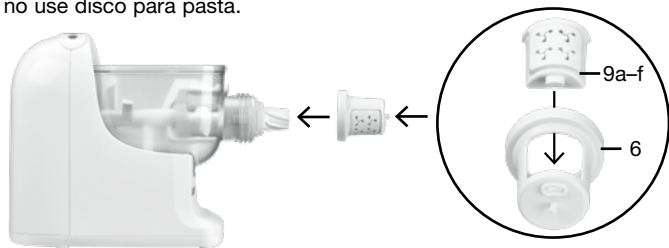
5. Elija el disco para pasta (9a-f) que desea usar.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE (CONTINUACIÓN)

6. Ensamble el soporte para disco (6) con el disco para pasta (9a-f) seleccionado y colóquelo en la barrena. Una vez ensamblado, el disco para pasta debería apuntar hacia abajo.

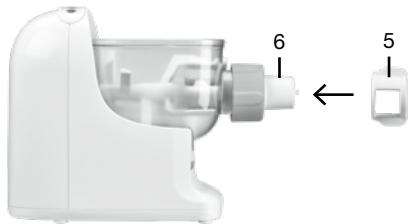
NOTA: Para hacer pan, solamente use el soporte para disco; no use disco para pasta.



7. Apriete la tuerca de bloqueo (7) para sujetar el soporte para disco (6) en su sitio.



8. Para extrudir la pasta, empuje el cortador (5) en el soporte para disco (6) hasta que quede seguro. Colóquelo de tal manera que el marco del cortador rodee el disco para pasta.



9. Su máquina para hacer pasta/masa de pan ahora está lista para hacer hasta 1 lb (455 g) de pasta fresca o de masa de pan.

NOTA: Para hacer pan, solamente use el soporte para disco; no use disco para pasta.

10. Coloque todos los ingredientes secos en el tazón de mezcla. Coloque la tapa sobre el tazón y asegúrela.



11. Enchufe la máquina y elija la función correcta dependiendo de su receta. **No vierta agua en el tazón antes de encender la máquina.**

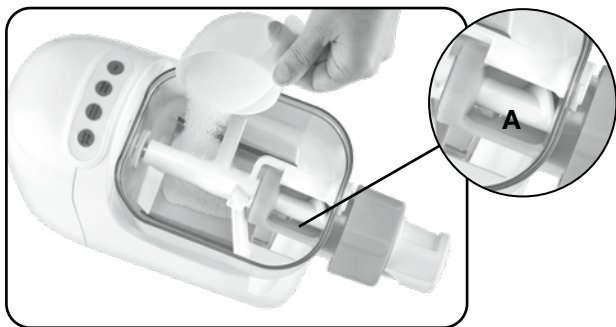
BOTONES	AUTO/STOP	KNEAD DOUGH	EXTRUDE PASTA	MIX
FUNCIÓN	Mezclar y extrudir automáticamente la masa de pasta	Amasar las masas de pan de levadura	Extrudir manualmente la pasta	Mezclar manualmente los ingredientes



12. Cuando la máquina se ponga en marcha, vierta los ingredientes líquidos por la abertura en la parte superior.

NOTA:

- Para hacer pasta, use un mínimo de 2 tazas (250 g), hasta un máximo de 3 tazas (375 g de harina). Para hacer pan, use un mínimo de 2 tazas (250 g), hasta un máximo de 3/4 tazas (400 g) de harina. Si usa muy poca o demasiada harina, el aparato no funcionará como se supone que debería funcionar.
- **NOTA:** No coloque la harina en la abertura de la manga de la barrena (A) o la harina no se mezclará uniformemente.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. No coloque la máquina en agua o en el lavavajillas. No use limpiadores químicos o cepillo para restregar para limpiar la máquina; esto puede dañarla.

Tapa y tazón

Lávelos en agua jabonosa tibia. Seque las piezas con un paño.

Panel de control

De ser necesario, límpielo con un paño ligeramente humedecido, teniendo cuidado que líquido no penetre debajo de los botones.

Carcasa

Limpie los residuos de harina con una esponja o un paño humedecidos.

Discos para pasta

Permita que la masa se seque en los discos antes de limpiarlos para facilitar la limpieza. Golpee el disco con la masa seca y luego use la punta de la herramienta de limpieza para raspar cualquier resto de masa seca.

Piezas aptas para lavavajillas

Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente).

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. El aparato deja de funcionar durante el proceso de fabricación de la pasta.

Posibles causas:

- La máquina se ha recalentado debido al largo y continuo tiempo de trabajo. Desenchufe la máquina y permita que se enfríe. Para proteger la vida útil del aparato, el tiempo de trabajo continuo debe ser inferior a 40 minutos. Puede usar el aparato de nuevo después de 30 minutos de descanso.
- La proporción de harina y agua es incorrecta, y la masa puede estar demasiado seca.

2. El mezclador de masa de pasta está funcionando en vacío, y no sale pasta.

Posible causa:

- La proporción de harina y agua es incorrecta. Desenchufe la máquina y tire la masa. Limpie la máquina, mida los ingredientes correctamente (use una balanza de cocina para medir el peso de la harina con más precisión), y siga el manual de instrucciones para hacer pasta otra vez.

3. La pasta se rompe fácilmente.

Posible causa:

- La proporción de harina y agua es incorrecta.

4. La pasta se pega.

Posible causa:

- La proporción de harina y agua es incorrecta, o ha usado demasiada agua.

5. Hay demasiada masa sobrante en el tazón.

Posibles causas:

- La harina ha sido expuesta a la humedad antes de su uso, o la masa está demasiado húmeda. Mantenga la harina seca durante el almacenamiento. Siga el manual de instrucciones para hacer pasta otra vez.

- El tazón de mezcla, el mezclador de masa de pasta o el disco para pasta no se han limpiado adecuadamente antes de su uso. Compruebe que todas las piezas están limpias antes del uso.
- El mezclador de masa de pasta o el interior del tazón aún están húmedos. Compruebe que todas las piezas están secas antes del uso.
- No se ha añadido el líquido en el orden correcto.
- El tipo de harina no es adecuado para hacer pasta.

6. La tapa se abre durante el funcionamiento.

Posible causa:

- Hay demasiada harina en el tazón de mezcla.

NOTA: Para evitar muchos problemas, asegúrese de seguir las instrucciones de este manual de instrucciones.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una máquina para hacer pasta/masa de pan Pastafecto!® de Cuisinart® que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo, y comprobar que el producto aún está bajo garantía.

RECETAS

Consejos y sugerencias	12
Tabla de recetas de pasta	14
Pasta	
Pasta básica	16
Pasta de sémola.....	16
Pasta de trigo integral	17
Pasta de vegetales	17
Fideos de arroz	18
Purés de vegetales para pasta colorida	
Puré de remolacha para pasta roja.....	18
Puré de calabaza moscada para pasta anaranjada	18
Puré de espinaca para pasta verde.....	19
Salsas y platos	
Salsa de tomate	20
Salsa de Vodka “ahumada”	20
Salsa Alfredo	21
Salsa de vegetales del huerto.....	21
Salsa de ajo en aceite.....	22
Salsa de setas salteadas en mantequilla.....	22
Pesto de albahaca	23
Ragú del domingo.....	23
Albóndigas clásicas	24
Pad Thai	25
Pan	
Pan blanco clásico Cuisinart®	26
Pan integral clásico Cuisinart®	27
Pan Jalá (“Challah”).....	27
Pancitos de mantequilla.....	28
Pancitos de romero y aceite de oliva	29
Masa de pizza	30

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Consejos para hacer pasta

- Cuando se siguen con precisión, las proporciones en la tabla de recetas de pasta debe extrudir la pasta perfectamente cada vez. Sin embargo, factores externos, tales como la humedad del aire, la temperatura de la harina y el estilo de medición, pueden afectar a los resultados. Tenga en cuenta que hay una considerable variación en el peso por taza de harina entre las diferentes marcas.
- Peser la harina siempre dará los resultados más consistentes. Si no tiene una báscula digital para alimentos, mida la harina con mucho cuidado. Para obtener la medición más exacta, primero revuelva la harina, luego colóquela suavemente con una cuchara en la taza medidora, y nivele la parte superior.
- **Durante el ciclo de mezcla, no se preocupe si la masa de la pasta parece seca. La consistencia adecuada es la de migajas gruesas.**
- Cuando añade líquidos, añada el huevo primero, por la abertura en la tapa. Luego, agregue lentamente el agua, reservando una pequeña cantidad para asegurar que se logre la consistencia correcta. Los purés son demasiado espesos para pasar por la abertura y deben añadirse directamente al tazón de mezcla junto con los ingredientes secos.
- La masa de pasta no se extrudirá si está demasiada húmeda. Reserve 1 a 2 cucharadas del agua de la receta ya que puede que la masa no requiera toda el agua. Si la pasta no se extrude, la máquina volverá a mezclar la masa; esto puede ser un signo de que la mezcla está demasiado seca. En este caso, añada las 1 a 2 cucharadas del agua restantes, poco a poco, para que logre la consistencia adecuada. Es posible que necesite aún más agua de lo indicado en la receta.
- A medida que la máquina extrude la masa, corte la pasta/los fideos a la longitud deseada y colóquelos en una bandeja forrada con papel sulfurizado. Doble holgadamente los fideos largos en “nidos” y espolvoréelos ligeramente con harina para evitar que se peguen.

Consejos para cocinar y conservar la pasta

- Después de extrudir la pasta, cocínela inmediatamente o guárdela en el refrigerador hasta un máximo de 2 días. La pasta cruda se puede congelar por hasta 3 semanas. Coloque la bandeja de pasta/fideos cortados en el congelador hasta que los fideos estén semicongelados, y luego colóquelos en bolsas de congelación.
- Cocine la pasta en una olla grande de agua salada hirviendo hasta que tenga la consistencia deseada. El tiempo de cocción de la pasta puede variar ligeramente dependiendo de la receta y del tipo de pasta. Consulte la tabla de recetas de pasta en la página 15 para los tiempos de cocción recomendados.

Consejos para hacer fideos de arroz

- Al elegir una harina de arroz para hacer fideos de arroz, busque las variedades etiquetadas como “superfinas”.
- La harina de arroz es naturalmente libre de gluten y por lo tanto requiere agentes aglutinantes, tales como harina de tapioca o goma xantana para hacer fideos.
- Durante la mezcla, se debe agregar agua con moderación, ya que la masa de fideos de arroz puede convertirse rápidamente en una masa pegajosa si se agrega demasiada agua, lo que impedirá que la masa entre en la barrena para su extrusión.
- Colocar inmediatamente los fideos de arroz cocinados en un baño de hielo detendrá la cocción y evitará que los fideos se peguen. Enjuague los fideos cocinados en agua fría para eliminar el exceso de almidón.

Consejos para amasar masa de pan

- La función para amasar masa de pan (“KNEAD DOUGH”) producirá una bola de masa suave y elástica. En algunos casos, se requiere un ciclo de amasado adicional para obtener resultados óptimos.
- Use una pequeña espátula de silicona para ayudar a añadir la mezcla de levadura por la apertura en la tapa.
- La mayoría las recetas de masa requieren más de 1 taza (235 ml) de líquido; use una taza medidora para líquidos de 2 tazas (475 ml) para dejar reposar la levadura y combinar los ingredientes líquidos.

- Se recomienda añadir los ingredientes líquidos en un movimiento “zigzagueante” para distribuir uniformemente el líquido en los ingredientes secos.
- Añada el líquido lenta pero regularmente por la abertura en la tapa, hasta que la harina lo absorba por completo. Reserve una pequeña cantidad de líquido. Si la masa parece seca, agregue el líquido reservado.
- Si la masa es demasiado pegajosa, añada más harina, una cucharada a la vez, durante el ciclo de amasado.
- Durante el invierno o los meses más secos, puede ser necesario aumentar la cantidad de agua. Durante los meses más cálidos o más húmedos, puede ser necesario reducir la cantidad de agua.
- Si no la puede pesar, cerciórese de colocar la harina en la taza medidora usando una cuchara en vez de meter la taza medidora en la bolsa de harina. Llene la taza medidora hasta arriba, y luego nivele la harina con un filo recto (p. ej., el filo de un cuchillo).
- La mantequilla no derretida debe ser añadida junto con los ingredientes secos. Corte la mantequilla en cubos y permita que llegue a temperatura ambiente antes de añadirla.

TABLA DE RECETAS DE PASTA

Lea todos los consejos y sugerencias antes de hacer pasta por primera vez, ya que la consistencia correcta de la masa es importante para el éxito de la misma. Use una balanza/báscula de cocina para pesar la harina con más precisión.

Coloque todos los ingredientes secos en el tazón de mezcla. Coloque la tapa sobre el tazón y asegúrela.



Enchufe la máquina y elija la función correcta dependiendo de su receta. No vierta agua en el tazón antes de encender la máquina.



Cuando la máquina se ponga en marcha, vierta los ingredientes líquidos a través de la abertura en la parte superior.

MASAS	INGREDIENTES			CONSEJOS	TIEMPO DE COCCIÓN RECOMENDADO	DISCOS PARA PASTA
Pasta básica	Harina común Sal de mesa Huevos grandes, ligeramente batidos Agua	3 tazas (710 ml) ½ cucharadita 2 ¼ de taza	375 g – 100 g 60 ml	Agregar los huevos a los ingredientes secos al principio. Agregar gradualmente agua hasta obtener una mezcla parecida a migajas gruesas. Es mejor que esté demasiado seca que demasiado húmeda.	Aprox. 2 minutos para los espaguetis más delgados y 4 minutos para los rigatoni más gruesos para pasta “al dente”.	Todos los discos
Pasta de sémola	Sémola Harina “00” Sal de mesa Huevo grande, ligeramente batido Agua	2 tazas ¾ de taza ½ cucharadita 1 ½ taza	330 g 80 g – 50 g 120 ml	La pasta de sémola es más sustanciosa y se mantiene bien en todas las formas y cortes.	Aprox. 3 minutos para los espaguetis más delgados y 6 minutos para los rigatoni más gruesos para pasta “al dente”.	Todos los discos
Pasta colorida de remolacha, calabaza moscada o espinaca	Sémola Harina “00” Sal de mesa Puré de vegetal (ver las instrucciones en las páginas 18 y 19) Huevo grande, ligeramente batido	2 tazas ¾ de taza ½ cucharadita ½ taza 1	330 g 80 g – 50 g 120 ml	Colocar el puré y los ingredientes secos en el tazón. Cuando el programa se inicie, añadir el huevo a través de la abertura en la tapa para mezclar y extrudir la pasta.	Aprox. 2 minutos para los espaguetis más delgados y 4 minutos para los rigatoni más gruesos para pasta “al dente”.	Todos los discos
Pasta de trigo integral	Harina de trigo integral Harina común Sal de mesa Huevo grande, ligeramente batido Aceite de oliva virgen extra Agua	1½ tazas 1½ tazas ½ cucharadita 1 2 cucharadas ¼ de taza	180 g 185 g – 50 g 30 ml 60 ml	Mezclar el huevo y el aceite. Agregar a los ingredientes secos. Luego, agregar gradualmente agua hasta obtener una mezcla parecida a migajas gruesas.	Aprox. 3 minutos para los espaguetis más delgados y 6 minutos para los rigatoni más gruesos para pasta “al dente”.	Todos los discos
Fideos de arroz (sin gluten)	Harina de arroz superfina Harina de tapioca Goma xantana Sal de mesa Agua	2 tazas ¾ de taza 1¼ cucharaditas ¼ de cucharadita ¾ de taza	240 g 80 g 5 g – 175 ml	Los fideos de arroz son delicados. Por lo tanto, se recomienda usar discos para espagueti o fetuchini para cortarlos.	Aprox. 2 a 3 minutos para espagueti, y 4 a 5 minutos para fetuchini. Transferir los fideos cocidos a un baño de agua helada; escurrirlos y enjuagarlos antes de usarlos.	Espagueti, fetuchini

PASTA

Pasta básica

Esta receta es fácil de hacer en cualquier momento, gracias a simples ingredientes básicos.

Rinde 1 lb (455 g) de pasta

- 3 tazas (375 g) de harina común**
- ½ cucharadita de sal**
- 2 huevos grandes (100 g), ligeramente batidos**
- ¼ taza (60 ml) de agua**

1. Ensamblar la máquina con el mezclador de masa de pasta y el disco para pasta deseado. Colocar la harina y la sal en el tazón de mezcla y cierre/asegure la tapa.
2. Presione el botón AUTO/STOP para empezar a mezclar. Mientras la máquina está encendida, verter los huevos batidos por la abertura en la tapa. Agregar gradualmente el agua hasta que la masa se parezca a una harina de maíz gruesa. Nota: No permitir que mezcla se convierta en una bola de masa.
3. Al final del ciclo de mezcla, la máquina extrudirá automáticamente la pasta. Usar el cortador para cortar la pasta a la longitud deseada.
4. Cocinar la pasta. El tiempo de cocción es de aprox. 2 minutos para los espaguetis y 4 minutos para los rigatoni más gruesos (para pasta “al dente”).

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 254 (21 % de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 8 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 36 mg • Sodio 189 mg • Calcio 14 mg
Fibra 4 g*

Pasta de sémola

La pasta de sémola es más sustanciosa y se mantiene bien en todas las formas y cortes.

Rinde 1 lb (455 g)

- 2 tazas (330 g) de sémola**
- ⅔ taza (80 g) de harina 00**
- ½ cucharadita de sal**
- 1 huevo grande (50 g), ligeramente batido**
- ½ taza (120 ml) de agua**

1. Ensamblar la máquina con el mezclador de masa de pasta y el disco para pasta deseado. Colocar la sémola, la harina 00 y la sal en el tazón de mezcla, y cierre/asegure la tapa.
2. Presione el botón AUTO/STOP para empezar a mezclar. Mientras la máquina está encendida, verter el huevo batido por la abertura en la tapa. Agregar gradualmente el agua hasta que la masa se parezca a una harina de maíz gruesa. Nota: No permitir que mezcla se convierta en una bola de masa.
3. Al final del ciclo de mezcla, la máquina extrudirá automáticamente la pasta. Usar el cortador para cortar la pasta a la longitud deseada.
4. Cocinar la pasta. El tiempo de cocción es de aprox. 3 minutos para los espaguetis y 6 minutos para los rigatoni más gruesos (para pasta “al dente”).

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 254 (21 % de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 8 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 36 mg • Sodio 189 mg • Calcio 14 mg
Fibra 4 g*

Pasta de trigo integral

La harina de trigo integral añade un toque sustancioso a la pasta.

Rinde 1 lb (455 g)

- 1½ cups (180 g) de harina de trigo integral**
- 1½ tazas (185 g) de harina común**
- ½ cucharadita de sal**
- 1 huevo grande (50 g), ligeramente batido**
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- ¼ taza (60 ml) de agua**

1. Ensamblar la máquina con el mezclador de masa de pasta y el disco para pasta deseado. Colocar las harinas en el tazón de mezcla, y cierre/asegure la tapa.
2. Presione el botón AUTO/STOP para empezar a mezclar. Revolver el huevo batido con el aceite. Mientras la máquina está encendida, verter la mezcla por la abertura en la tapa. Agregar gradualmente el agua hasta que la masa se parezca a una harina de maíz gruesa. Nota: No permitir que mezcla se convierta en una bola de masa.
3. Al final del ciclo de mezcla, la máquina extrudirá automáticamente la pasta. Usar el cortador para cortar la pasta a la longitud deseada.
4. Cocinar la pasta. El tiempo de cocción es de aprox. 3 minutos para los espaguetis y 6 minutos para los rigatoni más gruesos (para pasta “al dente”).

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 254 (21 % de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 8 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 36 mg • Sodio 189 mg • Calcio 14 mg
Fibra 4 g*

Pasta de vegetales

Use remolacha, calabaza moscada o espinaca para crear rica pasta colorida.

Rinde 1 lb (455 g) de pasta

- 2 tazas (330 g) de sémola**
- ⅔ taza (80 g) de harina 00**
- ½ cucharadita de sal**
- ½ taza (125 g) de puré de vegetal (recetas a continuación)**
- 1 huevo grande (50 g), ligeramente batido**

1. Ensamblar la máquina con el mezclador de masa de pasta y el disco para pasta deseado. Colocar sémola, la harina 00, la sal y el puré de vegetal en el tazón de mezcla, y cierre/asegure la tapa.
2. Presione el botón AUTO/STOP para empezar a mezclar. Mientras la máquina está encendida, verter el huevo batido por la abertura en la tapa. La consistencia adecuada es la de migajas gruesas. Nota: No permitir que mezcla se convierta en una bola de masa.
3. Al final del ciclo de mezcla, la máquina extrudirá automáticamente la pasta. Usar el cortador para cortar la pasta a la longitud deseada.
4. Cocinar la pasta. El tiempo de cocción es de aprox. 2 minutos para los espaguetis y 4 minutos para los rigatoni más gruesos (para pasta “al dente”).

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 254 (21 % de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 8 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 36 mg • Sodio 189 mg • Calcio 14 mg
Fibra 4 g*

Fideos de arroz

Estos fideos sin gluten son perfectos para añadirse a un plato de sopa caliente. Debido a la naturaleza delicada de la masa, los discos para espaguetis y fetuchini son los únicos recomendados.

Rinde 1 lb (455 g) de masa

- 2 tazas (240 g) de harina de arroz superfina**
- $\frac{2}{3}$ taza (80 g) de harina de tapioca (almidón de tapioca)**
- $\frac{1}{4}$ cucharaditas (5 g) de goma xantana**
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal**
- $\frac{3}{4}$ taza (175 ml) de agua**

1. Ensamblar la máquina con el mezclador de masa de pasta y el disco para pasta deseado. Colocar las harinas, la sal y la goma xantana en el tazón de mezcla, y cierre/asegure la tapa.
2. Presione el botón AUTO/STOP para empezar a mezclar. Mientras la máquina está encendida, verter el agua por la abertura en la tapa y seguir mezclando hasta obtener una mezcla parecida a migajas gruesas. Nota: No permitir que mezcla se convierta en una bola de masa.
3. Al final del ciclo de mezcla, la máquina extrudirá automáticamente el fideo. Usar el cortador para cortar los fideos a la longitud deseada.
4. Cocinar los fideos. El tiempo de cocción es de aprox. 3 minutos para fideos tipo espagueti y 6 minutos para fideos tipo fetuchini. Una vez cocinados, pasar los fideos de arroz a un baño de agua helada antes de usarlos (p. ej. en una sopa caliente o un salteado).

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 254 (21 % de grasa) • Carbohidratos 44 • Proteínas 8 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 36 mg • Sodio 189 mg • Calcio 14 mg
Fibra 4 g*

PURÉS DE VEGETAL PARA PASTA COLORIDA

Las vegetales dan color a los fideos de forma natural y también añaden nutrientes sin afectar al sabor.

Puré de remolacha para pasta roja

Rinde $\frac{1}{2}$ taza (120 ml)

- 1 remolacha mediana a grande de aprox. 5½ oz (155 g), lavada y las extremidades cortadas**

1. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Envolver la remolacha en papel de aluminio y asarla en una bandeja por 55 a 60 minutos, hasta que esté lo suficientemente tierna para ser perforada fácilmente con la punta de un cuchillo afilado. Sacar del horno y dejar enfriar, en el papel de aluminio.
2. Cuando la remolacha es suficientemente fría para manipularla, frotar suavemente la piel bajo agua corriente fría. Picar la remolacha en trozos, luego transferirla al bol de una procesadora de alimentos y procesar hasta conseguir un puré suave.

Información nutricional por $\frac{1}{2}$ taza (120 g) de puré:

*Calorías 67 (4 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 3 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 122 mg • Calcio 16 mg • Fibra 4 g*

Puré de calabaza moscada para pasta anaranjada

Rinde $2\frac{1}{2}$ tazas

- 1 calabaza moscada (“butternut squash”) de aprox. 2 lb (910 g), partida por la mitad a lo largo y sin semillas**
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA LAS RECETAS DE PASTA

Las recetas de pasta rinden aprox. 1 lb (455 g) de pasta, suficiente para aprox. 6 porciones.

Información nutricional por porción de pasta básica (basada en 6 porciones):

Calorías 243 (6 % de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 10 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 219 mg • Calcio 10 mg
Fibra 2 g

Información nutricional por porción de pasta de sémola (basada en 6 porciones):

Calorías 235 (7 % de grasa) • Carbohidratos 45 g • Proteínas 8 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 31 mg • Sodio 212 mg • Calcio 9 mg
Fibra 2 g

Información nutricional por porción de pasta de trigo integral (basada en 6 porciones):

Calorías 255 (21 % de grasa) • Carbohidratos 42 g • Proteínas 9 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 31 mg • Sodio 209 mg • Calcio 16 mg
Fibra 4 g

Información nutricional por porción de fideos de arroz (basada en 6 porciones):

Calorías 251 (3 % de grasa) • Carbohidratos 55 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 124 mg • Calcio 9 mg • Fibra 1 g

1. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Colocar las mitades de calabaza, la parte cortada hacia abajo, en una bandeja y cepillarlas uniformemente con aceite de oliva. Asar por 35 a 40 minutos, hasta que la piel se arrugue y que la carne se pueda perforar fácilmente con la punta de un cuchillo afilado. Dejar enfriar ligeramente.
2. Quitar la carne con una cuchara y colocarla en el bol de una procesadora de alimentos. Procesar hasta conseguir un puré suave.

Información nutricional por ½ taza (125 g) de puré:

Calorías 106 (22 % de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 7 mg • Calcio 87 mg • Fibra 4 g

Puré de espinaca para pasta verde

Rinde aprox. ¾ de taza

5 onzas (140 g) de espinaca tierna (espinaca “baby”)

1. Poner a hervir una olla mediana de agua. Mientras tanto, llenar un tazón mediano con hielo y agua fría, y colocarlo cerca de la estufa. Cuando el agua esté hirviendo, añadir la espinaca, empujando hacia abajo con una cuchara calada para sumergirla completamente, y escaldar por aprox. 1 minuto, hasta que las hojas se pongan oscuras. Transferir rápidamente la espinaca al baño de hielo preparado para detener la cocción.
2. Escurrir bien la espinaca y exprimir el exceso de agua. Luego, colocarla en el bol de una procesadora de alimentos y procesar hasta conseguir un puré suave.

Información nutricional por ½ taza (110 g) de puré:

Calorías 31 (0 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 3 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 106 mg • Calcio 90 mg • Fibra 3 g

SALSAS Y PLATOS

Salsa marinara

Esta salsa clásica es perfecta para acompañar pasta básica o pasta de trigo integral.

Rinde aprox. 3 tazas (710 ml), suficiente para ½ lb (225 g) de pasta fresca

- ½ **taza (120 ml) de aceite de oliva**
- 2 dientes medianos de ajo, aplastados**
- 1 lata de 28 oz (795 g) de tomates machacados**
- ¼ **taza (25 g) de queso Parmesano rallado**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 10 hojas de albahaca fresca**

1. Colocar el aceite y el ajo en una olla; calentar a fuego medio-alto por aprox. 5 minutos, hasta que el ajo esté ligeramente dorado y fragante. Agregar los tomates aplastados, reducir el fuego y hervir a fuego lento por aprox. 15 minutos, hasta reducirse a aprox. un tercio.
2. Cuando la salsa esté reducida, agregar el queso Parmesano, la sal y la albahaca, y cocinar por un minuto adicional.
3. Para que la pasta tenga aún mejor sabor, agregar la pasta cocida y escurrida a la olla con la salsa y cocinar por 1 minuto adicional. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

*Calorías 224 (75 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 4 g
Grasa 20 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 5 mg • Sodio 483 mg
Calcio 64 mg • Fibra 2 g*

Salsa de Vodka “ahumada”

El tocino añade un profundo sabor ahumado a esta versión de la amada salsa. Reservar el tocino hasta el final mantiene su integridad y añade un elemento crujiente satisfactorio al plato terminado.

Rinde aprox. 5 tazas (1.2 L) de salsa

- 4 onzas (115 g) de tocino ahumado (p. ej. tocino ahumado con madera de manzana), cortado transversalmente en tiras finas**
- 1 cebolla mediana, finamente picada**
- 2 dientes de ajo, finamente picados**
- ¼ **taza (60 ml) de concentrado de tomate**
- ⅓ **taza (80 ml) de Vodka**
- 1 lata de 28 oz (795 g) de tomates machacados**
- 1 cucharadita de sal**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 2 cucharadas de hojas de albahaca finamente rebanadas (“chiffonade”)**

Queso Parmesano rallado, para servir

1. Colocar el tocino en un horno holandés o una sartén grande y pesado, y calentar a fuego lento. Saltear el tocino, revolviendo ocasionalmente, por aprox. 10 minutos, hasta que esté crujiente. Usando una cuchara calada, colocar con cuidado el tocino en un plato forrado con papel absorbente; reservar.
2. Agregar la cebolla y el ajo al horno holandés/sartén, en la grasa del tocino, y saltear a fuego medio, revolviendo frecuentemente, por aprox. 5 a 7 minutos, hasta que estén suaves y ligeramente dorados. Agregar el concentrado de tomate y cocinar, revolviendo, por aprox. 2 minutos, hasta que adquiera un color oscuro. Desglasar con Vodka. Agregar los tomates machacados, la sal y de la pimienta negra. Seguir calentando la salsa hasta que empiece a hervir, revolviendo ocasionalmente.

Luego, seguir cocinando por aprox. 15 minutos, hasta que se espese. Reducir el fuego y agregar la crema líquida. Para una salsa suave, transferir la salsa a la jarra de una licuadora (o usar una licuadora de inmersión), y licuar hasta que esté suave. Volver a verter la salsa en el horno holandés/sartén y dejarla hervir a fuego lento por 5 minutos.

3. Para servir, mezclar la salsa con la pasta, el tocino reservado, la albahaca y el parmesano rallado.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

*Calorías 169 (67 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 3 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 36 mg • Sodio 401 mg • Calcio 48 mg • Fibra 3 g*

Salsa Alfredo

*Un poco de esta tradicional y cremosa salsa sirve para mucho.
Sirvala con cualquier tipo de pasta, además del Fetuchini estándar.*

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 2 dientes de ajo, machacados
- 4 onzas (115 g) de queso Parmigiano Reggiano, rallado
- 3 onzas (85 g) queso Fontina, triturado
- 4 onzas (115 g) de queso Mascarpone
- ½ cucharadita de pimienta blanca recién molida
- ¼ cucharadita de nuez moscada recién rallada

1. Colocar la crema y el ajo en una cacerola mediana y calentar a fuego medio. Vigilar la crema; cuando empiece a hervir, reducir inmediatamente el fuego para mantener el fuego lento. Nota: La crema rebosará si no se reduce el fuego.
2. Cocinar a fuego lento por aprox. 15 minutos. La crema debe estar reducida y espesa.
3. Agregar los quesos, incluso el queso Mascarpone. Revolver a fuego lento hasta que se incorpore y se espese. Sazonar con pimienta y nuez moscada.

4. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de ¼ de taza (60 ml):

*Calorías 368 (85 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 10 g
Grasa 35 g • Grasa saturada 22 g • Colesterol 122 mg • Sodio 338 mg
Calcio 242 mg • Fibra 0 g*

Salsa de vegetales del huerto

Hagan esta salsa en pleno verano, cuando los vegetales abundan.

Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebollas medianas, picadas
- 4 zanahorias, en cubos de 1 in. (2.5 cm)
- 2 ramas de apio, en cubos de 1 in. (2.5 cm)
- 1½ cucharaditas de sal de mar o sal kosher
- 1 berenjena japonesa, en cubos de 1 a 2 in. (2.5 a 5 cm)
- 1 calabacín/calabacita (“zucchini”) pequeño, en cubos de 1 a 2 in. (2.5 a 5 cm)
- 1 calabacín amarillo pequeño, en cubos de 1 a 2 in. (2.5 a 5 cm)
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- 1½ cucharaditas de orégano seco
- 1½ cucharaditas de albahaca seca
- 4 pimientos dulces rojos asados, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
- ¼ taza (60 ml) de vino blanco seco
- 3 cucharadas de concentrado de tomate
- 4 latas de 15.5 oz (440 g) de tomates cocidos picados, colados (reservar 1 taza/235 ml del jugo)
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada

1. Poner el aceite a calentar a fuego medio, en una cacerola grande. Cuando el aceite esté muy caliente, agregar la cebolla picada, la zanahoria, el apio y ½ cucharadita de sal. Cocinar, revolviendo ocasionalmente, hasta que los vegetales estén suaves.
2. Agregar la berenjena, el calabacín/la calabacita, el calabacín amarillo y el ajo; seguir cocinando por aprox. 10 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que todos los vegetales estén tiernos.
3. Cuando los vegetales estén tiernos, añadir el orégano, la albahaca y los pimientos rojos asados. Revolver para incorporar.
4. Agregar el vino y cocinar hasta que se haya evaporado.
5. Una vez que el vino se haya evaporado, agregar el concentrado de tomate, los tomates enlatados (junto con 1 taza/235 ml del jugo reservado), ½ cucharadita de sal, la pimienta y el azúcar. Calentar hasta que la mezcla empiece a hervir, y luego reducir el fuego y seguir cocinando a fuego lento.
6. Cocinar a fuego lento por 2 a 3 horas para permitir que se desarrollen todos los sabores.
7. Probar y ajustar la sazón al gusto.

NOTA: Si desea una salsa más suave, licuar la salsa con una licuadora de mano o en una licuadora.

Información nutricional por porción de ¼ de taza (60 ml):

*Calorías 55 (6 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 2 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 433 mg • Calcio 32 mg • Fibra 2 g*

Salsa de ajo en aceite

Rinde aprox. ¼ de taza (60 ml), suficiente para ½ lb (225 g) de pasta fresca

- ¼ **taza (60 ml) o más de aceite de oliva**
- 2 **dientes de ajo, finamente rebanados**
- 1 **pizca de hojuelas de pimiento rojo**
- 3 **cucharadas de perejil fresco, picado grueso**
- Queso rallado para servir (opcional)**

1. Colocar el aceite y el ajo en una olla; calentar a fuego medio-alto por 5 a 6 minutos, hasta que el ajo esté dorado y fragante. Agregar las hojuelas de pimiento y cocinar por 1 minuto adicional.
2. Retirar del fuego y añadir ¼ de taza (60 ml) del agua de cocción de la pasta. Agregar la pasta cocida y escurrida, y devolver la olla a la estufa. Calentar a fuego medio por 1 a 2 minutos, hasta que el agua de cocción se haya evaporado. Agregar el perejil y retirar del fuego. Servir inmediatamente, con queso rallado si desea.

Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):

*Calorías 165 (97 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 19 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 0 mg • Sodio 2 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g*

Salsa de setas salteadas en mantequilla

Ingredientes simples, técnica básica, sabor sofisticado.

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml), suficiente para ½ lb (225 g) pasta fresca

- 4 **cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal**
- 1 **cucharadita de mejorana**
- 8 **onzas (225 g) de setas silvestres frescas (shiitake, cremini, ostra)**
- 1 **cucharadita de sal kosher**
- 2 **cucharadas de aceite de oliva**
- 2 **cucharadas de hojas de albahaca fresca finamente rebanadas**
- ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Colocar la mantequilla en una olla; calentar a fuego medio-alto hasta que se derrita y empiece a burbujear. Agregar la mejorana y cocinar por aprox. 30 segundos, hasta que esté fragante. Agregar las setas y cocinar por aprox. 3 minutos, hasta que un lado esté dorado.
2. Agregar la sal, revolver y cocinar las setas por 3 a 4 minutos adicionales, hasta que estén uniformemente doradas.

3. Agregar la pasta cocida y escurrida. Rociar con el aceite de oliva, la albahaca y la pimienta. Si le gusta la salsa más líquida, agregar ¼ de taza (60 ml) del agua de cocción de la pasta.

Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):

Calorías 240 (88 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 3 g • Grasa 24 g
Grasa saturada 12 g • Colesterol 40 mg • Sodio 724 mg • Calcio 5 mg • Fibra 2 g

Pesto de albahaca

Para darle un giro especial a esta receta tradicional, sustituya los piñones con avellanas, y la albahaca con 2½ oz (75 g) de rúcula y 1½ oz (45 g) de espinaca tierna.

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml)

- 2 onzas (55 g) de queso Parmesano, en cubitos
- 1 diente de ajo
- 1 taza (140 g) de piñones, ligeramente tostados
- 4 onzas (115 g) de hojas de albahaca fresca
- ¼ cucharadita de sal kosher
- ½ a ⅔ taza (120 a 160 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Poner la cuchilla picadora en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart®. Encender la máquina a velocidad alta y dejar caer el queso Parmesano en el tubo de alimentación; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar los piñones; pulsar 5 a 6 veces para picar. Agregar la albahaca y la sal. Pulsar 10 a 15 veces para picar. Raspar el bol.
2. Encender la máquina a velocidad alta y verter lentamente el aceite en el tubo de alimentación pequeña. Procesar por aprox. 1 minuto.
3. Usar inmediatamente o conservar en el refrigerador, en un recipiente hermético.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 120 (90 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 2 g • Grasa 13 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 3 mg • Sodio 121 mg • Calcio 74 mg • Fibra 0 g

Ragú del domingo

Los profundos y ricos sabores de esta sustanciosa salsa hacen que la comida del domingo sea memorable. ¡Sírvala con una pasta tubular como los rigatoni, y no se olvide de pasar el Pecorino Romano!

Rinde aprox. 6 tazas

- 1 libra (455 g) costillas de res
 - ½ libra (225 g) de paleta de cerdo, en cubos de 2 in. (5 cm)
 - ½ libra (225 g) de salchicha de cerdo dulce fresca, sin tripa
 - 1 cucharadita de sal kosher
 - ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
 - 2 cucharaditas de aceite de oliva
 - 3 dientes de ajo, finamente picados
 - 1 zanahoria mediana, finamente picada
 - 1 pequeña rama de apio, finamente picada
 - 1 puerro mediano, bien lavado y finamente picado
 - 1 chalote, finamente picado
 - 2 ramitas de tomillo fresco
 - ½ taza (120 ml) de vino rojo seco
 - 1 lata de 28 oz (795 g) de tomates italianos, procesados con una procesadoras de alimentos o una licuadora, o aplastados con el lado plano de un cucharón de madera o de una espátula
 - 2 cucharadas de concentrado de tomate
 - 1 hoja de laurel
1. Sazonar las costillas de res y la paleta de cerda por todos lados con sal y pimienta.
 2. Colocar una cacerola grande (preferiblemente de hierro fundido), con una tapa ajustada, a calentar a fuego medio, y añadir el aceite de oliva.
 3. Cuando el aceite de oliva esté muy caliente, agregar las costillas de res y algunos de los cubos de cerdo, teniendo cuidado de no sobrecargar la cacerola. Dorar la carne por todos lados.

- Retirar y reservar. Repetir con el resto del cerdo, y finalmente con la salchicha (sin tripa). Dorar bien, retirar y reservar.
4. Colocar los vegetales aromáticos picados y las ramitas de tomillo a la cacerola, raspando cualquier trozo marrón que se haya acumulado en el fondo de la cacerola.
 5. Cuando los vegetales estén suaves, agregar el vino tinto. Cuando el vino empiece a hervir, reducir el fuego y seguir cocinando hasta que el vino se haya reducido por completo.
 6. Agregar los tomates picados, el concentrado de tomate y la hoja de laurel; revolver y permitir que la mezcla hierva. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego para que siga hirviendo a fuego lento. Añadir la carne reservada, junto con los jugos acumulados y tapar; reducir el fuego para mantener el fuego lento.
 7. Precalentar el horno a 300°F (150 °C).
 8. Cocinar en el horno por 3 o 4 horas, hasta que la carne se deshaga con un tenedor.
 9. Una vez que se haya enfriado lo suficiente como para manipularla, desmenuzar finamente la carne, desechando los huesos.
 10. Probar y ajustar la sazón al gusto.
 11. Si el tiempo lo permite, haga esta salsa por adelantado. Los sabores se desarrollarán completamente si se deja enfriar por una noche en el refrigerador.

Información nutricional por porción de ½ taza:

*Calorías 184 (45 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 14 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 51 mg • Sodio 400 mg • Calcio 20 mg • Fibra 1 g*

Albóndigas clásicas

*Si le gustan las albóndigas que se derriten en la boca, no busque más.
Sírvalas con espaguetis para la mezcla perfecta.*

Rinde aprox. 24 albóndigas, 4 a 6 porciones

- 1 taza (100 g) de pan rallado fresco (hecho con pan del día anterior, la corteza quitada)**

- 1/3 taza (80 g) de suero de leche**
3/4 libra (340 g) de carne de res molida (preferiblemente con un 20% de grasa)
3/4 libra (340 g) de carne de cerdo molida
3 dientes de ajo grandes, finamente picados
1 cebolla pequeña, finamente picada
2 huevos grandes, ligeramente batidos
1/2 taza (50 g) de queso Parmigiano-Reggiano finamente rallado + un poco más para servir
1 1/2 cucharaditas de sal kosher
3/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
1/4 taza (15 g) de perejil fresco finamente picado
1 cucharada de albahaca fresca finamente picada
2 cucharadas de orégano fresco finamente picado
Aceite de oliva virgen extra para aceitar la bandeja
Salsa de tomate tibia, para servir

1. Colocar el pan rallado en un tazón pequeño; agregar el suero de leche y mezclar para humedecer el pan rallado uniformemente. Dejar remojar por aprox. 10 minutos. Mientras tanto, preparar el resto de la mezcla de albóndigas.
2. Romper la carne molida en un tazón grande. Agregar los ingredientes restantes, incluso el pan rallado remojado, y usar sus manos para doblar suavemente la carne sobre sí misma, incorporando todo junto, pero teniendo cuidado de no mezclar demasiado. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 1 hora.
3. Aceitar ligeramente una bandeja con borde con aceite de oliva. Formar 24 albóndigas de aprox. 2 cucharadas/1 1/2 oz (40 g). Humedecerse las manos, formar bolas y colocarlas a 1 in. (2.5 cm) de distancia en la bandeja preparada. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 30 minutos (puede omitir este paso si hace falta el tiempo, pero ayuda a que las albóndigas mantengan su forma en el horno).

4. Quince minutos antes de hornear las albóndigas, colocar las rejillas del horno en el centro y la parte superior del mismo y precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Hornear las albóndigas en la rejilla central por 10 minutos, luego colocarlas en la rejilla superior y asarlas por 2 minutos, hasta que se doren.
5. Agregar las albóndigas a la salsa de tomate tibia. Servir al lado o sobre espaguetis, y espolvorear con parmesano rallado. Convertir las sobras en cobertura para pizza.

Información nutricional por albóndigas (sin salsa de tomate):

Calorías 86 (59 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 7 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 39 mg • Sodio 185 mg • Calcio 32 mg • Fibra 0 g

Pad Thai

Nada hace que este plato sea mejor que fideos de arroz frescos hechos en casa. No omite ninguno de los ingredientes menos conocidos, ya que capturan todos los sabores dulces, ácidos y “umami” (sabrosos) del auténtico Pad Thai.

Rinde 6 porciones

- 1/3 **taza llena (65 g) de azúcar moreno**
- 1/3 **taza (80 ml) de agua**
- 1/3 **taza (60 g) de concentrado de tamarindo**
- 1/4 **taza (60 ml) de salsa de pescado**
- 1/4 **taza (60 ml) de aceite de semilla de uva**
- 1/2 **libra (455 g) de camarones grandes, pelados, desvenados y cortados en mariposa**
- 4 **huevos grandes, batidos**
- 9 **onzas (225 g) de tofu (queso de soya) extrafirme, presionado durante por los menos 30 minutos, y cortado en cubos**
- 1 **chalote, finamente picado**
- 2 **dientes de ajo, finamente picados**
- 1/4 **taza (25 g) de camarones secos, finamente molidos**

- 1 **pizca grande de hojuelas de pimiento rojo**
- 1/4 **taza de daikon dulce (también conocido como “rábano chino” o “rábano de invierno”) curtido, picado en dados**
- 1 **receta de fideos de arroz tipo fetuchini (cocinados, enjuagados y bien escurridos)**
- 20 **nirás (“garlic chives”) limpias y cortadas en trozos de 2 in. (5 cm)**
- 3 **tazas (450 g) de brotes de porote chino (también conocido como judía mungo o soya verde)**
- 1/3 **taza (50 g) de maní tostado en seco, picado grueso y fino (usar una combinación)**
- Polvo de chile tailandés tostado para espolvorear**
- Pedazos de lima/limón verde, para servir**

1. Colocar el azúcar moreno y el agua en una cacerola pequeña y calentar a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente, hasta que el azúcar se haya disuelto. Retirar del fuego y agregar el concentrado de tamarindo y la salsa de pescado. Reservar la salsa. Reunir el resto de los ingredientes y colocarlos cerca del puesto de cocina. El Pad Thai se cocina rápido, así que querrá todo a mano.
2. Calentar un wok grande a fuego medio-alto hasta que esté caliente. Agregar aprox. 2 cucharadas de aceite y girar el wok para cubrirlo con el aceite. Cuando el aceite esté brillante, esparcir los camarones en una sola capa y cocerlos por aprox. 45 segundos, sin tocarlos, hasta que estén firmes y rosados. Después de este tiempo, revolver los camarones y continuar cocinándolos hasta que estén completamente opacos y cocidos. Usando una cuchara calada, transferir rápidamente los camarones a un bol limpio y reservar.
3. Agregar los huevos al wok y girar este para esparcirlos en una capa fina, como si se hiciera una tortilla. Usando una espátula a prueba de calor, levantar suavemente los bordes de la tortilla, inclinando el wok, para dejar que cualquier huevo crudo fluya por debajo. Si el wok empieza a humear en cualquier momento, reducir el fuego. Cuando los huevos estén listos, usar la espátula para enrollar cuidadosamente la tortilla, y luego inclinar el wok para soltarla en un plato limpio. Romper la tortilla y reservarla.

4. Agregar una cucharada de aceite al wok y girar para cubrir. Cuando el aceite esté caliente, agregar el tofu y dejar que se cocine, sin tocarlo, por aprox. 1 minuto, hasta que la parte de abajo esté dorada y crujiente. Seguir cocinando hasta que se dore por todos lados. Transferir al bol, junto con los camarones.
5. Agregar la última cucharada de aceite al wok y girar para cubrir. Agregar el chalote y el ajo y saltear, revolviendo, por aprox. 1 minuto, hasta que estén fragantes y dorados. Agregar los camarones secos, las hojuelas de pimiento rojo, y luego el daikon dulce; cocinar por 30 segundos adicionales. Agregar los fideos de arroz y verter aprox. dos tercios de la salsa alrededor del borde del wok. Saltear hasta que la mayoría de la salsa haya sido absorbida. Agregar las nirá ("garlic chives") y los brotes de porote chino, y revolver con los fideos. Agregar la salsa restante y seguir salteando por 45 a 60 segundos. Agregar la tortilla de huevos al wok y revolver. Retirar del fuego.
6. Espolvorear con el maní y el chile en polvo. Servir inmediatamente con pedazos de lima/limón verde para exprimir por encima.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 630 (26 % de grasa) • Carbohidratos 92 g • Proteínas 25 g • Grasa 19 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 198 mg • Sodio 1583 mg • Calcio 576 mg • Fibra 5 g*

PAN

Pan blanco clásico Cuisinart®

Consienta a su familia con pan casero fresco.

Rinde 12 porciones; una barra de 9 in. (23 cm)

- 2¼** cucharaditas de levadura seca activa
- 1½** cucharaditas de azúcar granulada
- 1** taza (235 ml) de agua tibia
- 3** tazas (375 g) de harina común
- 2** cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal en pedacitos, a temperatura ambiente

1 cucharadita de sal Spray vegetal

1. Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia en la taza medidora para líquido. Dejar fermentar por aprox. 5 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa.
2. Ensamblar la máquina con el amasador de masa. Colocar la harina, la mantequilla y la sal en el tazón. Cerrar la tapa.
3. Presionar el botón KNEAD BREAD para empezar a amasar.
4. Verter lentamente la mezcla de levadura a través de la abertura en la tapa, en un movimiento zigzagueante, para distribuir uniformemente. La masa se desmigajará al principio, hasta que todo el líquido se absorba y que la masa se reúna en una bola pegajosa. La masa debería estar suave y elástica. De ser necesario, agregar otro ciclo de amasado para obtener una bola de masa lisa.
5. Al final del ciclo de amasado, quitar la tapa y sacar la bola de masa, usando una espátula para despegar la masa de la paleta, si es necesario. Colocar la masa en un tazón limpio grande y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 1 a 1½ horas.
6. Engrasar ligeramente un molde de barra de 9 x 5 in. (23 x 13 cm) con spray vegetal. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar para desinflar y dejar reposar por 5 a 10 minutos.
7. Formar una barra con la masa; colocarla en el molde preparado y cubrirla ligeramente con papel film/plástico. Dejar leudar por 45 a 60 minutos, hasta que la masa pase ligeramente la cumbre del molde.
8. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C).
9. Hornear por 30 a 35 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y que el pan suene hueco cuando se le da golpecitos. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por rebanada:

*Calorías 139 (19% de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 7 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg • Sodio 243 mg • Calcio 30 mg • Fibra 1 g*

Pan integral clásico Cuisinart®

El rico sabor a nuez del pan de trigo integral hace de él un favorito.

Rinde 12 porciones; una barra de 9 in. (23 cm)

- 2¼** cucharaditas de levadura seca activa
 - 2** cucharaditas de azúcar granulada
 - 1** taza (235 ml) de agua tibia
 - 1½** tazas (185 g) de harina común
 - 1½** tazas (180 g) de harina de trigo integral
 - 3** cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal en pedacitos, a temperatura ambiente
 - 1½** cucharaditas de sal
- Spray vegetal**

1. Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia en la taza medidora para líquido. Dejar fermentar por aprox. 5 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa.
2. Ensamblar la máquina con el amasador de masa. Colocar la harina, la mantequilla y la sal en el tazón. Cerrar la tapa.
3. Presionar el botón KNEAD BREAD para empezar a amasar.
4. Verter lentamente la mezcla de levadura a través de la abertura en la tapa, en un movimiento zigzagueante, para distribuir uniformemente. La masa se desmigajará al principio, hasta que todo el líquido se absorba y que la masa se reúna en una bola pegajosa. La masa debería estar suave y elástica. De ser necesario, agregar otro ciclo de amasado para obtener una bola de masa lisa.
5. Al final del ciclo de amasado, quitar la tapa y sacar la bola de masa, usando una espátula para despegar la masa de la paleta, si es necesario. Colocar la masa en un tazón limpio grande y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 1 a 1½ horas.

6. Engrasar ligeramente un molde de barra de 9 x 5 in. (23 x 13 cm) con spray vegetal. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar para desinflar y dejar reposar por 5 a 10 minutos. Formar una barra. Poner en el molde y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar por 45 a 60 minutos, hasta que la masa pase ligeramente la cumbre del molde.
7. Precalear el horno a 400 °F (200 °C).
8. Hornear por 30 a 35 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y que el pan suene hueco cuando se le da golpecitos. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción (1 rebanada):

*Calorías 135 (20 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 7 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg • Sodio 244 mg • Calcio 30 mg • Fibra 3 g*

Pan Jalá (“Challah”)

*Nuestro pan Jalá hace las mejores tostadas francesas
(suponiendo que haya sobras!)*

Rinde 1 barra

- 2¼** cucharaditas de levadura seca activa
 - 3** cucharadas (35 g) de azúcar granulada
 - ¼** taza (60 ml) de agua tibia
 - 3¼** tazas (405 g) de harina común
 - 1½** cucharaditas de sal kosher
 - 1/8** taza (75 g) de mantequilla sin sal, en cubitos, a temperatura ambiente
 - 1** huevo grande, ligeramente batido
 - ½** taza (120 ml) de agua fría
- Spray vegetal**
- Barniz de huevo (1 huevo grande + 1 cucharada de agua, batidos)**

1. Disolver la levadura y 2 cucharaditas de azúcar en agua tibia en la taza medidora para líquido. Dejar fermentar por aprox. 5 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa.
2. Ensamblar la máquina con el amasador de masa. Colocar la harina, la sal y los cubos de mantequilla en el tazón.
3. Agregar el huevo batido y la ½ taza (120 ml) de agua restante a la mezcla de levadura.
4. Presionar el botón KNEAD BREAD para empezar a amasar.
5. Verter lentamente la mezcla de levadura a través de la abertura en la tapa, en un movimiento zigzagueante, para distribuir uniformemente. La masa se desmigajará al principio, hasta que todo el líquido se absorba y que la masa se reúna en una bola pegajosa. La masa debería estar suave y elástica. De ser necesario, agregar otro ciclo de amasado para obtener una bola de masa lisa.
6. Al final del ciclo de amasado, quitar la tapa y sacar la bola de masa, usando una espátula para despegar la masa de la paleta, si es necesario. Colocar la masa en un tazón limpio grande y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 1 a 1½ horas.
7. Forrar una placa para hornear con papel sulfurizado.
8. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Dividir la masa en 3 porciones iguales. Formar un cilindro de 1½ x 14 in. (4 x 35 cm) con cada porción. Colocar los cilindros lado a lado en la bandeja. Formar una trenza suelta. Pegar las extremidades y meterlas debajo de la trenza. Colocar en una hoja de horno forrada con papel sulfurizado y cubrir holgadamente con papel film/plástico aceitado con spray de cocina. Dejar leudar al doble de su volumen, por aprox. 45 minutos.
9. Poner la rejilla del horno en el tercio inferior del horno y precalentar el horno a 375 °F (190 °C).
10. Cepillar la trenza con el barniz de huevo. Hornear por 20 minutos. Después de este tiempo, ajustar la temperatura a 350 °F (175 °C) y dejar el pan en el horno por 10 minutos adicionales, hasta que la parte superior esté dorada y que el pan suene hueco cuando se le da golpecitos. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por rebanada de 2 oz (55 g):

*Calorías 119 (61 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 7 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 30 mg • Sodio 202 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g*

Pancitos de mantequilla

Recién salidos del horno, estos sabrosos pancitos convertirán cualquier cena en una ocasión especial.

Rinde 12 pancitos

- 6** cucharadas (90 ml) de leche entera
- 6** cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal + un poco más para cepillar
- 3** cucharadas (35 g) de azúcar granulada
- 1¾** cucharaditas de levadura seca activa
- 3** cucharadas de agua tibia
- 3** tazas (410 g) de harina para hacer pan
- ¾** cucharadita de sal kosher

Barniz de huevo (1 huevo grande + 1 cucharada de agua, batidos)

1. Colocar la leche, la mantequilla y el azúcar en una cacerola pequeña; revolver. Calentar a fuego lento hasta la mantequilla que esté derretida. Retirar del fuego y reservar.
2. Disolver la levadura y el agua tibia en la taza medidora para líquido. Dejar fermentar por aprox. 5 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa. Cuando la mezcla de leche se haya enfriado un poco, añadirla a la mezcla de levadura.
3. Ensamblar la máquina con el amasador de masa. Colocar la harina y la sal en el tazón. Cerrar la tapa.
4. Presionar el botón KNEAD BREAD para empezar a amasar.
5. Verter lentamente casi toda la mezcla de levadura a través de la abertura en la tapa, en un movimiento zigzagueante, para distribuir uniformemente.

La masa se desmigajará al principio, hasta que todo el líquido se absorba y que la masa se reúna en una bola pegajosa. Verter el agua restante a través de la abertura de la tapa más cercana al frente del tazón de mezcla para incorporar cualquier harina asentada. La masa debería estar suave y elástica después de unos minutos de amasado. De ser necesario, agregar otro ciclo de amasado para obtener una bola de masa lisa.

- Al final del ciclo de amasado, quitar la tapa y sacar la bola de masa, usando una espátula para despegar la masa de la paleta, si es necesario. Colocar la masa en un tazón limpio grande y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 45 a 60 minutos.
- Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar ligeramente un molde redondo de 9 in. (23 cm) con mantequilla. Dividir la masa en 12 porciones iguales. Formar bolitas suaves y disponer estas en el molde. Cubrir con papel film/plástico y dejar leudar casi al doble de su volumen, por aprox. 30 a 40 minutos.
- Justo antes de hornear, cepillar suavemente los pancitos con el barniz de huevo. Hornear por 25 a 30 minutos, hasta dorarse. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla por aprox. 10 minutos antes de servir.
- Nota: Para que los pancitos estén aún más suaves, cepillarlos con mantequilla derretida al sacarlos del horno.

Información nutricional por pancito:

Calorías 209 (38 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 7 g • Grasa 9 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 34 mg • Sodio 160 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g

Pancitos de romero y aceite de oliva

Estos pancitos son perfectos para acompañar la cena o preparar pequeños sándwiches.

Rinde 12 pancitos

- ¼ **taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 1½ **cucharadas de romero fresco picado**

- 2¼ **cucharaditas de levadura seca activa**
- ¾ **taza (175 ml) de agua tibia**
- 3¼ **tazas (445 g) de harina para hacer pan o 3¼ tazas (405 g) de harina común**
- 1¾ **cucharaditas de sal marina o sal kosher**
- ¼ **taza (60 ml) de agua fría**
- Harina de maíz para espolvorear**

- Colocar el aceite de oliva y el romero; revolver y dejar reposar por 10 minutos o más. Disolver la levadura y el agua tibia en la taza medidora para líquido. Dejar fermentar por aprox. 5 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa. Agregar el aceite de romero a la mezcla de levadura.
- Ensamblar la máquina con el amasador de masa. Colocar la harina y la sal en el tazón. Cerrar la tapa.
- Presionar el botón KNEAD BREAD para empezar a amasar.
- Verter lentamente la mezcla de levadura a través de la abertura en la tapa, en un movimiento zigzagante, para distribuir uniformemente. La masa se desmigajará al principio, hasta que todo el líquido se absorba y que la masa se reúna en una bola pegajosa. Verter un poco de la ¼ de taza (60 ml) de agua fría a través de la abertura en la tapa más cercana al frente del tazón de mezcla para incorporar cualquier harina asentada, añadiendo toda el agua solamente si la masa parece seca después de un par de minutos de amasado. La masa debería estar suave y elástica.
- Al final del ciclo de amasado, quitar la tapa y sacar la bola de masa, usando una espátula para despegar la masa de la paleta, si es necesario. Colocar la masa en un tazón limpio grande, espolvorear ligeramente con harina y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 1 hora. Aplastar para desinflar y dejar leudar de nuevo durante 1 hora (esta etapa puede omitirse, pero no se recomienda porque el segundo leudado produce un pan con más sabor y textura). De ser necesario, agregar otro ciclo de amasado para obtener una bola de masa lisa.

- Después del segundo leudado, aplastar para desinflar y dejar reposar por 10 minutos. Esparcir un poco de harina de maíz en una placa para horno. Dividir la masa en 12 porciones iguales. Formar una bola con cada porción. Aplastar ligeramente. Poner en la bandeja preparada y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar a temperatura ambiente por 45 a 60 minutos, hasta casi doblar de volumen.
- Quince minutos antes de hornear, precalentar el horno a 450 °F (230 °C). Quitar el papel film/plástico y hornear por 10 minutos. Ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C) y hornear por 10 a 15 minutos adicionales, hasta que estén dorados y que suenen huecos cuando se les da golpecitos. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por rollo:

*Calorías 151 (28 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 7 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 312 mg • Calcio 2 mg • Fibra 1 g*

Masa de pizza

¡Nunca más comprará pizza después de ver lo fácil que es hacerla en casa!

Rinde 2 lb (910 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 12 a 14 in.
(30 a 35 cm)

- 2¼** cucharaditas de levadura seca activa
 - 1** cucharadita de azúcar granulada
 - 1** taza (235 ml) de agua tibia
 - 3½** tazas (435 g) de harina común
 - 1½** cucharaditas de sal kosher
 - 1** cucharada de aceite de oliva virgen extra
 - ¼** taza (60 ml) de agua fría
- Harina para espolvorear**

- Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia en la taza medidora para líquido. Dejar reposar por aprox. 3 a 5 minutos, hasta que la mezcla esté espumosa.

- Ensamblar la máquina con el amasador de masa. Colocar la harina y la sal en el tazón. Cerrar la tapa.
- Presionar el botón KNEAD BREAD para empezar a amasar.
- Añadir el aceite de oliva y el ¼ de taza (60 ml) de agua fría a la levadura disuelta, luego verter lentamente la mezcla a través de la abertura de la tapa, en un chorro zigzagante, para distribuirla uniformemente. La masa se desmigajará al principio, hasta que todo el líquido se absorba y que la masa se reúna en una bola pegajosa. De ser necesario, agregar otro ciclo de amasado para obtener una bola de masa lisa. La masa debería estar ligeramente pegajosa.
- Al final del ciclo de amasado, quitar la tapa y sacar la bola de masa, usando una espátula para despegar la masa de la paleta, si es necesario. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y seguir amasando a mano una o dos veces, hasta que forme una bola suave. Colocar la masa en un tazón limpio grande, espolvorear ligeramente con harina y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 45 minutos.
- Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada; aplastar para desinflar y dejar reposar por 5 a 10 minutos. Estirar al tamaño de corteza deseado y seguir su receta de pizza favorita, o visitar Cuisinart.com para algunas de nuestras recetas de pizza originales.

Información nutricional por porción de 1 oz (30 g):

*Calorías 112 (2 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 7 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 134 mg • Calcio 0 mg • Fibra 1 g*

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
21CE081019

IB-16764-ESP-B