

# imperia®

*dal-1932*



## **Manuale di istruzioni**



# A TODOS LES GUSTA LA PASTA FRESCA

Desde siempre la pasta es una de las comidas preferidas en Italia y actualmente en el mundo entero. Ahora, con la máquina **Imperia**, Vd. puede disfrutar de los numerosos placeres de la pasta fresca hecha en casa. La máquina **Imperia** se fabrica en Italia con una gran habilidad artesanal, para ofrecerle a Vd. y a su familia una buena pasta fresca hecha en casa. Es fácil de utilizar y será una experiencia agradable y divertida que podrá repetir frecuentemente. Además de la **Imperia**, el ingrediente más importante para una deliciosa pasta hecha en casa es un poco de imaginación. La pasta es una comida muy versátil, y se puede preparar para satisfacer los gustos más exigentes. Se puede hervir o cocer en el horno, corta o larga, uniforme o rizada, cubrir con salsa tradicional o sofisticada y además es nutritiva y sabrosa. Independientemente de la variación, su **Imperia** y sus accesorios le iniciarán a Vd. en la aventura de hacer la "buena pasta fresca en casa".

## COMO PREPARAR LA MASA BASICA (Pag.4)

La masa fresca es un ingrediente esencial para la pasta hecha en casa. La masa básica es idónea para cualquier receta de este manual. Para obtener 1/2 kg aproximadamente de pasta se necesitan 350 g. de harina 00 (2 tazas) y 2 huevos enteros grandes. Estos son los dos únicos ingredientes que se necesitan para preparar una buena masa. Para preparar la masa manualmente, es preciso colocar la harina en una superficie y hacer un hueco en el centro, donde se echan los huevos. Luego, con un tenedor, batir los huevos delicadamente e incorporar la harina de los lados. Empezar a elaborar todos los ingredientes hasta que la masa se haga homogénea. Entonces, se comienza a amasar la pasta sobre una superficie con una ligera capa de harina ayudándose con la palma de la mano.

**IMPORTANTE:** si la consistencia de la masa es demasiado seca o demasiado friable se rociará con un poco de agua templada.

Cuando se haya conseguido la consistencia deseada, hacer una bola y dejar que repose en un recipiente. Tapar la masa preparada (para que no se seque) y seguir.

## LA PASTA DE COLORES (Pag.4)

### VERDE

Con espinacas. Se han de hervir y estrujar bien, tras haberlas cocidos; luego se hacen puré. (Proporciones: 500 g. de harina, 250 g. de espinacas).

### ROJA

Con tomate. Cocer el tomate triturado en una olla añadiendo sal y pimienta, unir a la masa añadiendo una cucharada de tomate triturado por cada 100 g. de harina.

Por último, para obtener otros colores, se puede añadir: tinta de jibia, remolacha, azafrán, cacao, etc. Sin embargo, hay que considerar que algunos de estos ingredientes producen más humedad, por lo tanto habría que añadir mucha harina.

## COMO PREPARAR LA MAQUINA IMPERIA PARA USARLA

**1** - Fijar la máquina a una mesa introduciendo la mordaza apropiada en el alojamiento cuadrado que se encuentra en el lado de la máquina, luego enroscar el mismo contra el borde de la mesa.

**2** - Introducir la manivela en su alojamiento situado en el lado de la máquina.

**3** - Aplicar una capa de masa entre los rodillos de la máquina, girar la manivela, así se obtendrá una primera hoja que se deberá volver a pasar varias veces a fin de limpiar a fondo todos los puntos a los que no se llega manualmente.

(Esta hoja, obviamente, no se podrá utilizar).

## USO DE LA MAQUINA IMPERIA (Pag.4)

**1** - Girar el pomo regulador de los rodillos de tracción de la hoja, hasta obtener su distancia máxima.

**2** - Empezar a pasar una parte de la masa por los rodillos, girando la manivela como se indica en la figura (A).

**3** - Antes de pasar otra vez la pasta, doblar la hoja y esparcirle un poco de harina por encima (B).

**4** - Pasar la pasta por los rodillos 6-8 veces aproximadamente doblándola cada vez.

La masa ha de estar bastante suave.

Si la masa está demasiado pegajosa, espolvorear ligeramente con harina.

**5** - Reducir el espacio que queda entre los rodillos, girando una muesca el pomo regulador. Pasar una vez más por entre los rodillos la capa de pasta, sin doblarla (**C**).

**6** - Seguir reduciendo el espacio entre los rodillos, una muesca tras otra, cada vez que pasa la masa, así que al final se obtendrá una hoja del espesor y consistencia deseados.

**7** - Ahora la hoja está extendida y es delgada. Si es difícil de manejar, por ser demasiado larga, partirla por la mitad.

**8** - Dejar reposar la hoja durante 10 minutos hasta que esté lista para realizar el corte elegido. Repetir estas últimas operaciones también con las otras partes de la masa.

**9** - Es importante esperar un poco antes de cortar la hoja, para que no esté demasiado suave.

**10** - Luego, acoplar el accesorio de cizalla a la Imperia. Para ello introducir la cizalla en los soportes apropiados que están a ambos lados de la máquina.

**11** - Esparcir un poco de harina sobre la hoja que se ha dejado reposar, para evitar que se pegue a la cizalla y empezar a pasarla girando la manivela, que se ha introducido previamente en su alojamiento situado en la cizalla.

**12** - Colocar la pasta cortada en una superficie amplia, para que se seque antes de cocerla. O bien, utilizar la extendidora de pasta Imperia: el práctico accesorio realizado de madera natural, indispensable para extender y secar mucha pasta en poco espacio.

## LIMPIEZA

Tras haber hecho la pasta, la **Imperia** y sus accesorios se han de limpiar con un paño seco o con un pincel suave.

### **¡ NO LAVAR NUNCA LA MAQUINA IMPERIA CON AGUA O DETERGENTES!**

porque los componentes de acero de la máquina, en contacto con la humedad, podrían dar lugar a fenómenos de oxidación.

## LA HOJA (Pag.4)

La **Imperia Stogliatrice** (deshojadora) permite realizar una hoja homogénea de 150 mm de ancho y en 6 espesores distintos.

El hojaldré se considera la más sofisticada de todas las pastas, y es la que se presta a miles de usos distintos. De las lasañas a los canelones, de las pastas frescas rellenas, a las pastas rústicas de formas variadas, hasta numerosos tipos de postres.

## ESPAGUETIS (Pag.5)

El accesorio de cizalla **Simplex TS** para los espaguetis, corta tiras redondeadas de 2 mm de diámetro. Los espaguetis son la pasta italiana más famosa en el mundo entero, una comida típica de nuestra buena cocina tradicional.

## CABELLO DE ANGEL (Pag.5)

El accesorio de cizalla **Simplex T.1** de la **Imperia** para el cabello de ángel, corta la hoja en tiras muy delgadas (1,5 mm aproximadamente). El cabello de ángel es ideal para sopas, soufflés y cremas de setas.

## TALLARINES (Pag.5)

La palabra "tallarines" deriva del verbo "tagliare" (cortar); el accesorio de cizalla **Simplex T.2** de la **Imperia** para tallarines corta unas tiras de 2 mm de ancho.

## TRENETTE (Pag.5)

El accesorio de cizalla **Simplex T.3** de la **Imperia** para trenette corta unas tiras de 4 mm de ancho. Las trenette se parecen a las lasañas, pero más estrechas.

Son apetitosas con pesto (salsa de albahaca, perejil, ajo y queso de oveja), aderezadas con quesos o con una simple salsa de tomate.

## FIDEOS (Pag.5)

El accesorio cizalla **Simplex T.4** de la **Imperia** para los fideos corta unas tiras de 6,5 mm de ancho. Los fideos son famosos en el mundo entero siendo una comida apetitosa y versátil. Este tipo de pasta puede sustituir a los tallarines y a las trenette.

## LASAÑAS PEQUEÑAS (Pag.5)

El accesorio de cizalla **Simplex T.5** de la **Imperia** para lasañas pequeñas corta unas tiras de 12 mm de ancho. Con estas dimensiones se puede apreciar el pleno sabor de la buena pasta hecha en casa.

## REGINETTE (Pag.5)

El nuevo accesorio **Simplex T.12** para recortar tiras desiguales de 12 mm de anchura.



El arte de hacer ravioles es fácil con los accesorios de la **Imperia Ravioli Maker** produce 3 tiras de ravioles, perfectos. Los ravioles son mejores si se hacen en casa y se pueden realizar con numerosos rellenos: carne, requesón, jamón y mozzarella, etc... Los ravioles son muy buenos servidos con salsa o en caldo.

## PARA HACER LOS RAVIOLES CON IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Preparar el relleno según los gustos personales.
- 2 - Acoplar **Imperia Ravioli Maker** a la máquina para hacer la pasta **Imperia**, introduciéndolo en los soportes apropiados.  
Antes de seguir, asegurarse de que la máquina está bien fijada a la mesa.
- 3 - Preparar una hoja del espesor deseado.
- 4 - Cortar la hoja con la cizalla de rodillos como se ilustra en la figura, y enharinarla ligeramente.
- 5 - Dividir la hoja por la mitad en sentido longitudinal, para obtener dos hojas de la misma medida.
- 6 - Colocar las dos hojas en los rodillos de madera de la tolva suministrada y girar la manivela introducida en su alojamiento, asegurándose de que los rodillos de Imperia Ravioli Maker comienzan a arrastrarlas.
- 7 - Con una cucharilla colocar el relleno entre las dos capas de las hojas, tratando de poner una cantidad mínima y sin comprimirlo.
- 8 - Es importante que la hoja esté bastante seca pero no demasiado. Mientras que el relleno ha de estar bastante suave.
- 9 - Ahora se pueden hacer los ravioles empezando a girar la manivela lentamente. Tres hileras de cuadros rellenos saldrán de la máquina de ravioles. Si hubiera un exceso de pasta añadir más relleno. Si los ravioles tienden a romperse, reducir la cantidad de relleno.
- 10 - Antes de cortar los ravioles, dejarlos secar apropiadamente.
- 11 - Para cocer los ravioles, hervirlos en abundante agua con sal durante 4-5 minutos aproximadamente. Después de probarlos para asegurarse de que están bien cocidos, quitar del fuego y escurrir.



## PARA HACER LOS ÑOQUIS CON IMPERIA MILLEGNOCCHI (Pag.9)

Con este accesorio, aplicado a la máquina **Imperia**, se pueden obtener cavatelli, ñoquis sardos y rigatelli, que se pueden guisar en miles de recetas apetitosas. Preparación de la pasta, dosis para 4 personas: 1/2 kg. de harina, 3 huevos, 1 taza de agua. Pasar la masa varias veces por entre los rodillos de la **Imperia** en la posición de apertura máxima; la hoja obtenida deberá resultar suave, blanda y del máximo espesor posible. Cortar en tiras la hoja con la cizalla de rodillos apropiada y enharinar ligeramente. Pasar inmediatamente las tiras de hoja en el **MilleGnocchi**; cuanto más fresca es la pasta, mejor salen los cavatelli, rigatelli y ñoquis sardos. En caso de que no se logre obtener buenos resultados (probablemente debido al escaso espesor de la hoja), enrollar las tiras en sentido longitudinal (como bastoncitos de pan); de esta forma todo saldrá más fácilmente.

### SALSA DE TOMATE

1 kg. de tomates, 1 cebolla pequeña, 1 zanahoria, perejil, apio, albahaca, 1/4 de vaso de aceite, sal y pimienta.  
Poner los tomates en una olla con aceite, junto a las hortalizas y a las hierbas aromáticas. Cocer a fuego lento durante una media hora aproximadamente con el recipiente tapado; luego quitar la tapa para que se espese bien la salsa y echar un poco de sal.  
Si después de una hora de cocción la salsa es demasiado líquida, dejarla todavía en el fuego un rato más. Cuando la salsa esté cocida, probar el punto de sal y de ser necesario añadir una pizca de pimienta.