

cele mai delicioase
45 rețete
de paste



MOD DE PREPARARE

Re Macaroanele se rup și se pun la fiert în apă clocotită cu sare (conform instrucțiunilor de pe cutie). Când sunt gata se spală sub jet de apă rece și se scurg. Sosul se prepară din făină și ulei de măsline, care se pun într-un vas pe foc și se amestecă. După ce capătă o culoare gălbuie se adaugă zeama de carne și se mai fierbe cinci minute. Se toarnă trei linguri de pastă de roșii, zeamă de lămâie și se potrivește de sare și piper.



Macaroane milaneze



INGREDIENTE

- 1 cutie de macaroane
- 250 g de ciuperci proaspete
- 100 g de unt
- 150 g de șuncă
- 20 g de parmezan ras
- sos de tomate
- zeamă de lămâie
- sare

Sos:

- 60 ml de ulei de măsline
- 1/2 litru de zeamă de carne de vită
- 30 g de făină
- zeamă de lămâie
- sos de tomate
- sare
- piper



Separat, ciupercile se curăță, se spală bine sub jet de apă și se lasă în apă rece în care s-au stors câteva picături de lămâie, deoarece trebuie să rămână albe. Se taie foarte fin, se pun în jumătatea de cantitate de unt și se gătesc înăbușit până scade apa. Se adaugă șunca tăiată fideluță și sosul de tomate.

Pe farfuria de servit se așază macaroanele amestecate cu sosul foarte cald, se rade parmezanul și se servesc fierbinți.



Macaroane cu piept de pui

Respect pentru oameni și câini

MOD DE PREPARARE

Ceapa se curăță, se spală și se toacă mărunț. Pieptul de pui se curăță de piele, de grăsime și se taie cubulețe. Broccoli și conopida se rup buchețele, se spală și se fierb în apă cu sare. Roșiile se spală și se opăresc pentru câteva minute, apoi se curăță de piele și se toacă.

Se încinge uleiul într-o tigaie, se pune ceapa tocată și se călește până devine sticloasă. Se adaugă cubulețele de pui, ardei tăiați julien și se călesc până capătă o culoare aurie. Se pun apoi legumele fierte și tăiate, sarea și piperul. Se toarnă vinul și se lasă la fiert aproximativ până când carnea de pui este fiartă și se evaporă alcoolul din vin.

Macaroanele se fierb conform instrucțiunilor de pe pachet, se clătesc sub jet de apă rece și se pun peste compoziția din tigaie.



INGREDIENTE

- 400 g de macaroane
- 2 bucăți piept de pui
- 2 ardei grași
- 500 g de broccoli
- 1 conopidă mică
- 1 ceapă
- 5 roșii
- rozmarin
- ulei de măsline
- 200 ml de vin alb sec
- sare
- piper



Macaroane cu ciuperci



MOD DE PREPARARE

Macaroanele se fierb conform instrucțiunilor producătorului. După fierbere se scurg, se clătesc în apă rece și se dau de-o parte. Uleiul de măsline se pune la încins, se adaugă ceapa tocată fin, usturoiul mărunțit, sarea și piperul. După câteva minute se adaugă ciupercile spălate și tăiate fin, morcovul și țelina rase. Se lasă timp de câteva minute, apoi se toarnă pasta de tomate, oregano și se continuă fierberea până ce sosul capătă consistența dorită.

În momentul servirii, macaroanele se amestecă împreună cu sosul de ciuperci.



INGREDIENTE

- 400 g de macaroane
- 3 linguri de ulei de măsline
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 1 jumătate de țelină rasă
- 3 căței de usturoi
- 500 g de ciuperci
- oregano
- 1 lingură pastă de tomate
- sare
- piper



Spaghete cu roșii

Respect pentru oameni și cărți



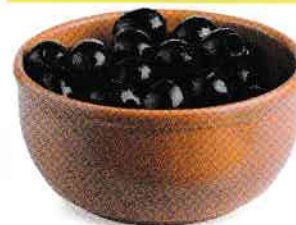
MOD DE PREPARARE

Spaghetetele se fierb conform instrucțiunilor de pe cutie, apoi se trec sub jet de apă rece și se lasă de-o parte. Separat, se toarnă uleiul într-o tigaie, se adaugă usturoiul, sarea și piperul, se lasă un minut și se pun roșiile tăiate jumătăți. Se gătesc aproximativ 3 minute, se toarnă în tigaie pastele și se oprește focul. Se servesc fierbinți, presărate cu parmezan ras și busuioc.



INGREDIENTE

- 400 g de spaghetti
- 500 g de roșii cherry
- busuioc
- 2-3 linguri de ulei de măsline
- 4-5 căței de usturoi
- parmezan ras
- sare
- piper



INGREDIENTE

- 500 g de paste
- 6 roșii
- 2 ardei capia
- 500 g de broccoli
- 300 g de măsline fără sămburi
- 500 g de suc de roșii
- 1 lingură de pastă de tomate
- 70 ml de ulei de măsline
- 6 g de curry
- 5 g de semințe de chimen
- 3 crenguțe de cimbru
- sare
- piper



Spaghete la cuptor cu broccoli și roșii



MOD DE PREPARARE

Pastele se fierb în apă cu sare și o lingură de ulei, ca să nu se lipească, se scurg de apă și se pun într-un bol. Ardeii capia se spală, se curăță de semințe și se taie felii sau cuburi. Broccoli se rupe în buchețele, care se fierb în apă cu sare, se scot într-un bol și se lasă la răcit. Peste paste se pun ardeii și broccoli, măslinele întregi, fără sămburi și cimbrul. Separat, într-un bol, se amestecă sucul de roșii cu pasta de tomate, uleiul de măsline, sarea și piperul, după gust. Se adaugă semințele de chimen (prăjite câteva secunde într-o tigaie fără ulei, apoi zdrobite) și se amestecă. Se toarnă peste legumele și pastele din bol și se amestecă apoi cu două linguri, având grijă să nu se sfărâme pastele. Se pune totul într-o tavă adâncă, se așază deasupra roșiile tăiate rotunde potrivit de groase și se presară cu curry. Se introduce tava în cuptorul încins și se coc la foc mediu până scade sosul din tavă.

