



Paste



# CUPRINS



ACADEMIA BARILLA

PASTE

- Bavette cu fructe de mare
- Bavette cu creveți jumbo, Marsala și ceapă verde
- Bavette cu pește-spadă și roșii cherry
- Bucatini all'amatriciana
- Bucatini cu Pecorino și piper
- Bucatini cu sepie și măzăre
- Castellane cu anghinare și Pecorino
- Castellane cu câine-de-mare și măslini
- Conchiglioni cu pesto în stil sicilian
- Farfalle cu sos de vinete
- Fusilli cu somon și roșii cherry
- Fusilli cu speck și radicchio
- Fusilli cu pesto de rucola
- Gnocchi cu ricotta
- Salată de paste fusilli cu legume și calamar
- Linguine cu bob, măslini și merluțiu
- Maccheroncini sau linguine cu creveți
- Mezze maniche sau penne rigate cu fructe de mare și ciuperci
- Bucatini cu sardelle
- Penne cu dovleac butternut și pancetta
- Penne all'arrabbiata
- Penne cu sparanghel
- Pennette cu bostan și pancetta
- Reginette sau papardelle cu ciuperci
- Rigatoni alla Norma
- Sedani cu șuncă de Parma
- Spaccatelle cu ciuperci, bresaola și rucola
- Spaghete alla carbonara

2	Spaghete cu scoici	68
8	Spaghete cu radicchio și tartar de creveți jumbo	70
12	Spaghete integrale cu creveți jumbo	72
14	Tagliatelle alla bolognese	74
16	Tagliolini cu trufe	76
18	Tonnarelli cu creveți	78
20	Tortiglioni din făină integrală cu brânză de capră și roșii uscate	80
22	Tortiglioni cu anghinare, prosciutto și Pecorino	82
24	Trenette cu dovleci și pește-spadă afumat	84
26	Trofie cu pesto	86
28	Vermicelli cu sos de roșii	88
30	Vermicelli alla gricia	90
32	<b>Index Ingrediente</b>	92
34		
36		
38		
40		
42		
44		
46		
48		
50		
52		
54		
56		
58		
60		
62		
64		
66		

Editată de  
ACADEMIA BARILLA

Texte  
MARIAGRAZIA VILLA

Fotografii  
ALBERTO ROSSI

Coordonare editorială  
Academia Barilla  
CHATO MORANDI  
ILARIA ROSSI  
REBECCA PICKRELL

Rețete  
CHEF MARIO GRAZIA  
CHEF LUCA ZANGA

Grafică  
PAOLA PIACCO

# BAVETTE CU FRUCTE DE MARE

Timp de preparare: 40 de minute Timp de gătire: 8 minute  
Dificultate: medie

4 PORTII

300 g **paste bavette**  
(spaghete late) sau fettuccine  
400 g **midii**  
400 g **scoici**  
4 **barbuni mici**  
4 creveți  
4 creveți jumbo  
150 g **roșii cherry**, tăiate în sferturi  
1 cană (150 ml) **vin alb**

1 cățel de **usturoi**, tocăt  
1 lingură (4 g) **păstrav**, tocăt  
1 legătură de busuioc,  
frunzele rupte  
1 crenguță  
de oregano proaspăt  
1/3 cană (80 ml) **ulei de măslini**  
**extra-virgin**  
**sare și piper** după gust

Desprindeți frunzele de oregano de pe tulipină și tocăti-le.  
Înmuiati și curățati bine midiile și scoicile, clătind bine pentru a  
îndepărta nisipul și pietrișul.

Scoateți intestinele, filetați și clătiți bine barbunii. Spălați și curățați  
creveții, lăsând codița, și îndepărtați intestinul negru.  
Încrengăți uleiul într-o tigaie la foc potrivit și adăugați usturoiul,  
păstravul, busuocul și oregano.

Adăugați apoi midiile, scoicile și vinul alb. Acoperiți cu un capac și lăsați  
moluștele să se deschidă. Când s-au deschis, scoateți-le din tigaie,  
îndepărtați cochilia la trei pătrimi dintre ele și puneți-le într-un vas.

În aceeași tigaie, prăjiți pești, creveți jumbo întregi, crevetii  
decorticati și roșile tăiate în sferturi. Sotați câteva minute, apoi adăugați  
midiile și scoicile. Condimentați cu sare și piper după gust. Când sunt  
gata, sosul ar trebui să fie lichid. Fierbeți pastele bavette într-o oală cu  
apă clocoțită și sare până sunt *al dente* (ferme). Scurgeți-le, apoi  
adăugați-le în tigaie cu sos. Serviți.



# SALATĂ DE PASTE FUSILLI

## CU LEGUME ȘI CALAMAR

Timp de preparare: 15 minute Timp de gătire: 12 minute Dificultate: medie

4 PORTII

400 g **paste fusilli**

2 **morcovii**, curățați

2 **dovlecei**

2 **căpătâni anghinare**

3 **calamari**

1 legătură de ierburi aromatice și  
verdețuri, precum busuioc și rucola

1/4 cană (60 ml) **ulei de măslini**

**extra-virgin**

zeama de la 1 **lămâie**

**sare și piper alb** după gust

100 g **mangold**

Curățați anghinarea tăind cel puțin 0,5 cm din vârf și de la bază și îndepărând toate frunzele exterioare tari. Tăiați anghinarea în două pe lungime și scoateți miezul sub formă de puf. Tăiați-o în felii subțiri și înmulați-o într-un vas cu apă și 3 linguri zeamă de lămâie ca să nu se înnegrească. Tăiați bastonașe morcovii și dovleceii. Curățați calamarii tăind tentaculele de sub ochi. Îndepărtați ciocul calamuarului, un cartilaj mic și negru din mijlocul tentaculelor, strângând de la bază. Rupeți și aripioarele de pe părțile laterale ale corpului. Cu partea neascuțită a ciupitului apăsați pe corpul calamuarului de la coadă spre cap ca să curățați membrana și să scoateți intestinele, împreună cu ochii și un os ca de plastic. Spălați bine tentaculele curățate și corpul pe dinăuntru și pe dinafară. Tăiați calamarul în fâșii foarte subțiri.

Fierbeți pastele în apă cu sare. Cu 5 minute înainte de a fi *al dente*, adăugați legumele în oală. Amestecați și fierbeți 3 minute, apoi adăugați calamarul și mai lăsați pe foc 2 minute. Scurgeți pastele, adăugați puțin ulei și punteți totul pe o farfurie, unde le lăsați să se răcească. Amestecați apoi cu restul de ulei și zeama de lămâie. Condimentați cu sare și piper alb. Serviți pe un pat de frunze de mangold, ierburi aromatice și verdețuri.

