ТРИ НА ЧЕТЫРЕ ИНТЕРЕСНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПАСТЫ

RUMMO

Спагетти без глютена с картофелем и савойской капустой

Ингредиенты на 4 порции:
320 г спагетти Rummo Spaghetti №3 без глютена
200 г картофеля
200 г савойской капусты
2 зубчика чеснока
120 г тертого сыра качокавалло
50 мл оливкового масла первого холодного отжима

Почистите картофель, нарежьте кубиками (1x1 см) и поставьте вариться в подсоленной воде. Когда она закипит, добавьте савойскую капусту и варите еще три минуты, до готовности. В большой сковороде с толстым дном нагрейте масло, добавьте слегка раздавленный чеснок, затем капусту и картофель с небольшим количеством воды, в которой они варились.
Отварите спагетти. Слейте воду и переложите пасту в сковороду к овощам. Аккуратно размешайте, добавив две трети качокавалло. При подаче блюда посыпьте оставшимся сыром.

RUMMO

Паста с белыми грибами, мангольдом и беконом

Ингредиенты на 4 порции:
400 г пасты Rummo Mezzi Rigatoni №51 без глютена
250 г мангольда
3–4 белых гриба
1 зубчик чеснока
4 ломтика бекона
50 г сыра пекорино
Соль, перец
50 мл оливкового масла первого холодного отжима

В глубокую миску положите мангольд, сбрызните оливковым маслом, добавьте соль.
Порежьте крупно белые грибы (толщиной не менее 0,5 см) и прожарьте на сковороде с оливковым маслом и чесноком. Добавьте к грибам мангольд.
На бумагу для выпечки выложите бекон, поставьте в духовку, разогретую до 190°С, и выдержите до хрустящей корочки. Дайте остыть и измельчите в миксере до крупной крошки.
Отварите пасту. Слейте воду и переложите пасту в сковороду к грибам и мангольду.
При подаче блюда добавьте сыр и хрустящий бекон.

Для новогоднего стола

Паста с кальмарами

Ингредиенты на 4 порции:
400 г пасты Rummo Паккери №111
200 г томатов-черри
500 г кальмаров
Тертая цедра одного лимона
50 г петрушки
2 зубчика чеснока
50 мл оливкового масла первого холодного отжима
Соль и перец по вкусу

Очистите кальмары и нарежьте продольно широкими полосками. Томаты разрежьте на четыре части и отправьте на разогретую сковороду с оливковым маслом, добавьте зубчики чеснока. Посолите и томите до полного приготовления. Затем добавьте кальмары и готовьте еще пару минут.
Отварите пасту. Слейте воду и переложите пасту в сковороду к томатам и кальмарам, активно перемешивая, чтобы паста хорошо впитала в себя соус. Сбрызните оливковым маслом.
При подаче добавьте тертую цедру лимона и присыпьте петрушкой.

RUMMO