

ZAKOCHAJ SIĘ W MAKARONACH

30 NAJLEPSZYCH PRZEPISÓW



Spis treści

Włoskie makarony w polskiej kuchni	3
Orecchiette z brokułami i pomidorami	4
Sałatka z Conchiglie ze szparagami	6
Sałatka z Mezze Penne Tricolore z rukolą, pomidorkami koktajlowymi i serem mozzarella	8
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (Spaghetti z czosnkiem, oliwą i ostrą papryczką)	10
Spaghetti alla Carbonara	12
Spaghetti ze świeżym tuńczykiem	14
Spaghettoni z cukinią i parmezanem	16
Penne Rigate z łososiem i wódką	17
Penne Rigate z dynią, boczkiem i octem balsamicznym	19
Penne Rigate alla Norma	21
Rigatoni pod beszamelem	23
Rigatoni z sosem z sera Gorgonzola	25
Rigatoni all'Amatriciana	26
Tagliatelle z sosem z kurek i chrupiącą szynką prosciutto	28
Tagliatelle z sosem bolońskim	30
Filini w kremie ze szparagów	33
Farfalle z sosem z cielęciny	35
Farfalle z suszonymi pomidorami, orzechami i serem Parmigiano Reggiano	37
Farfalle z prosciutto i czarnymi oliwkami	39
Farfalle z czerwoną cebulą i rukolą	41
Fusilli z tuńczykiem, oliwkami i kaparami	43
Fusilli w sosie leśnym	45
Bavette z owocami morza zapiekane w folii	47
Bavette z cykorią i pastą z oliwek	49
Casarecce z salami i serem Provolone	51
Cannelloni po neapolitańsku	53
Castellane z kalmarami	55
Capellini z pomidorkami koktajlowymi i bazylią	57
Lasagne z warzywami	59
Pappardelle ze speckiem i mascarpone	61

Włoskie makarony w polskiej kuchni

Włosi są temperamentni, spontaniczni, dużo gestykują i mówią, słyną też z kochliwości. Istnieje jednak miłość, której na pewno nigdy się nie wyrzekną - jest to miłość do makaronów.

Nic dziwnego, bowiem w kuchni włoskiej naprawdę można się zakochać! Należy ona do najzdrowszych spośród znanych sztuk kulinarnych – kuchni śródziemnomorskiej, której sekretem jest ciągły dostęp do świeżych warzyw, ryb i owoców morza.

Popularne makarony stanowią świetną bazę do potraw obiadowych, sałatek i jako dodatek do zup. Kochamy je także w Polsce, warto więc zainspirować się prawdziwymi, włoskimi przepisami z ich udziałem.

W niniejszej książce proponujemy Wam 30 przepisów z wykorzystaniem różnego rodzaju makaronów najwyższej jakości [Barilla](#). Dowiedziecie się z niej, do jakich dań pasują poszczególne rodzaje makaronów oraz jakie wina można do nich dobrać, tak by razem stanowiły prawdziwą rozkosz dla podniebienia.

Orecchiette z brokułami i pomidorami



Składniki dla 4 osób:

350 g makaronu Orecchiette Barilla
350 g brokułów
50 g sera Pecorino
2 solone anchois
30 ml oliwy extra vergine
200 g pomidorów
1 ząbek czosnku
Sól i pieprz



Czas: **20 minut przygotowania + 15 minut gotowania**

Obrać i posiekać czosnek, pokroić anchois usuwając ości. Umyć brokuły, odciąć różyczki. Umyć i pokroić na pół pomidory.

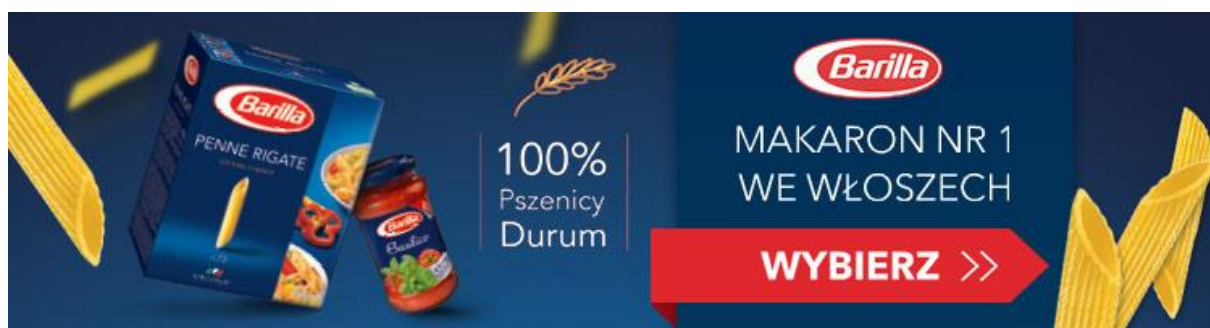
Na rozgrzaną oliwę wrzucić czosnek i anchois. Kiedy czosnek zacznie brązowieć, dodać brokuły i pomidory, dusić na małym ogniu przez 5 minut. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać i zdjąć z ognia.

W tym czasie ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody. W połowie czasu gotowania podanego na opakowaniu dodać brokuły do garnka z makaronem. Odcedzić makaron i brokuły, wymieszać z sosem przygotowanym wcześniej. Jeśli sos będzie zbyt gęsty, można dodać kilka łyżek wody z gotowania makaronu.

Danie podawać udekorowane wiórkami sera Pecorino.



Do tego dania najlepiej pasować będzie rubinowe wino z aromatem owoców i jagód np. Rosso Barletta DOC.



Sałatka z Conchiglie ze szparagami



Składniki dla 4 osób

400 g makaronu [Conchiglie Rigate Barilla](#)

150 g zielonych szparagów

150 g pomidorów czereśniowych

100 g mozzarelli

20 ml octu balsamicznego

10 ml białego octu winnego

2 gałązki świeżego oregano

5 ml oliwy extra vergine

Sól i pieprz



Czas: 25 minut przygotowania + 12 minut gotowania

Ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody, o dwie minuty skracając czas gotowania podany na opakowaniu. Umieścić makaron w dużym naczyniu, wlać łyżkę oliwy z oliwek i odstawić do ostygnięcia.

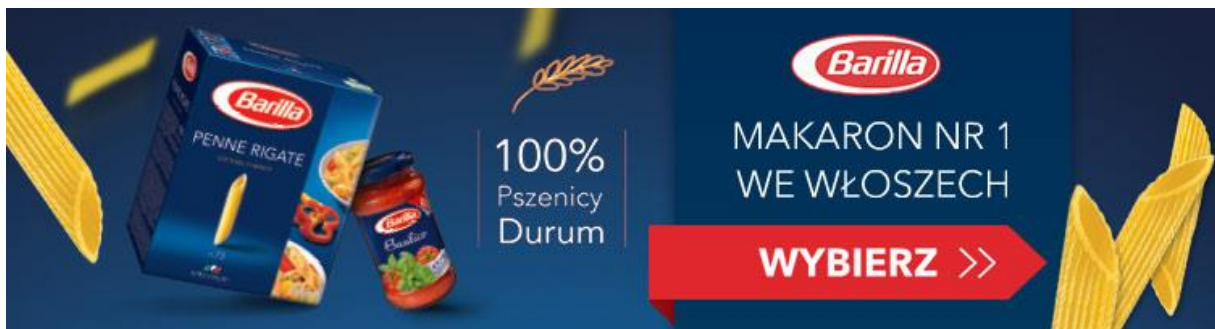
Pomidory umyć i pokroić w ćwiartki lub ósemki, w zależności od ich wielkości. Mozzarellę pokroić w kostkę.

Grube części szparagów obrać ze skórki i pokroić w plasterki. Włożyć do garnka z zimną wodą i gotować przez około 8 minut od chwili, gdy woda zawrze. Po tym czasie odcedzić szparagi i szybko zanurzyć je na chwilę w zimnej wodzie aby zahamować proces dalszego gotowania.

Przygotować sos z oliwy, octu balsamicznego i winnego, soli, pieprzu i oregano, dokładnie mieszając składniki. W misce umieścić schłodzony makaron, dodać do niego szparagi, pomidory i mozzarellę, a następnie połączyć sosem i dobrze wymieszać.



W lepszym wydobyciu smaku szparagów pomoże białe, aromatyczne i orzeźwiające wino np. Pinot Grigio o kwiatowo-owocowym bukacie.



Sałatka z Mezze Penne Tricolore z rukolą, pomidorkami koktajlowymi i serem mozzarella



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Mezze Penne Tricolore Barilla](#)
6 łyżek oliwy
1 ząbek czosnku
100 g rukoli
½ pęczka szczypiorku
250 g (2 kule) świeżego sera mozzarella
200 g żółtych i czerwonych pomidorków koktajlowych
50 g startego sera Parmigiano Reggiano
2 łyżki soku z cytryny
Sól i pieprz



Czas: 8 minut przygotowania + 11 minut gotowania

W dużym garnku ugotować makaron o minutę krócej niż wymagany czas gotowania. Odsączyć makaron, wymieszać z 1 łyżką oliwy i pozostawić do ostygnięcia.

Na małej patelni podsmażyć czosnek na 2 łyżkach oliwy, aż do uzyskania lekko żółtego koloru, zestawić patelnię ze źródła ciepła, pozostawić do ostygnięcia.

W dużej misce połączyć połówki pomidorków koktajlowych, posiekany szczypiorek, kawałki sera mozzarella i rukolę, a następnie doprawić solą i pieprzem.

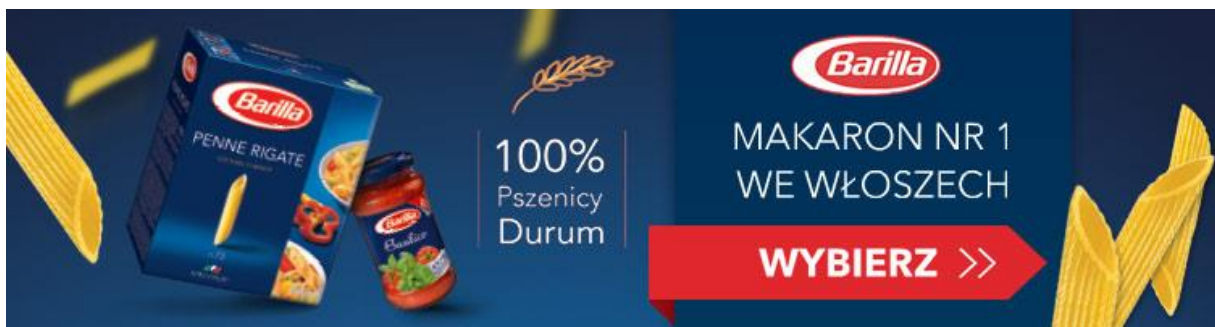
Połączyć z pozostałą oliwą, ostygniętym i rozdrobnionym ząbkem czosnku oraz sokiem z cytryny.

Posypać serem Parmigiano Reggiano i delikatnie wymieszać wszystko z ostygniętym makaronem.

Odstawić na 30 minut przed podaniem.



Czy wiesz, że: Pomidorkami koktajlowymi nazywamy te, których owoce nie przekraczają 3-4 cm średnicy.



Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (Spaghetti z czosnkiem, oliwą i ostrą papryczką)



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Spaghetti Barilla](#)

100 ml oliwy extra vergine

3 ząbki czosnku

1 ostra czerwona papryczka do smaku

1 łyżka posiekanej pietruszki

Sól



Czas: 10 minut przygotowania + 12 minut gotowania

Rozgrzać oliwę na średnim ogniu, wrzucić obrane ząbki czosnku i posiekaną papryczkę. Podsmażać przez kilka minut, aż czosnek nabierze złocistego koloru - wtedy zabrać go z patelni.

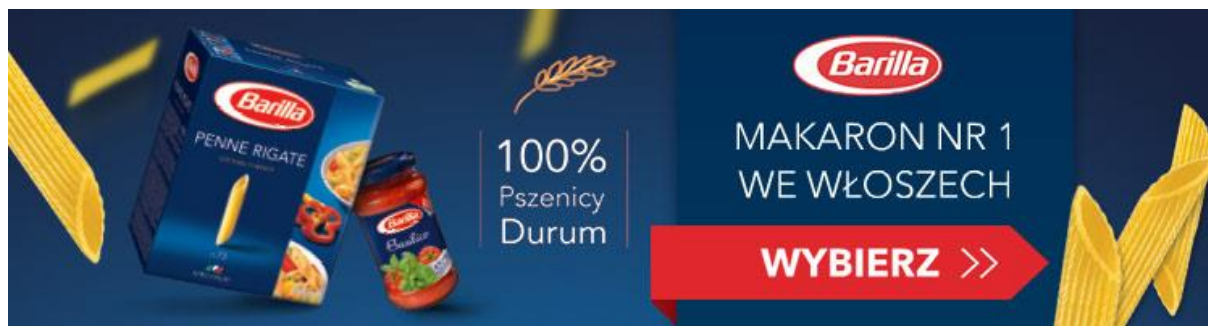
Dodać posiekaną pietruszkę i zdjąć patelnię z ognia.

W tym czasie ugotować makaron al dente we wrzącej, osolonej wodzie. Odsączyć makaron i wymieszać z przygotowanym sosem.

Podawać natychmiast.



Do tak nieskomplikowanego dania najlepiej będzie pasowało półwytrawne białe wino o charakterystycznym, kwiatowym zapachu np. Alcamo bianco.



Spaghetti alla Carbonara



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Spaghetti Barilla](#)

150 g boczku

4 żółtka

100 g tartego sera Pecorino Romano

3 łyżki oliwy extra vergine

Sól i pieprz



Czas: 10 minut przygotowania + 13 minut gotowania

Wymieszać w misce żółtka ze szczyptą soli i 1/3 startego sera Pecorino.

Rozgrzać oliwę na średnim ogniu. Dodać pokrojony w paski boczek i podsmażyć przez kilka minut aż lekko zbrązowieje.

W tym czasie ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Odsączyć makaron pozostawiając ćwierć szklanki wody z gotowania makaronu. Odsączony makaron wrzucić na patelnię z boczkiem i dobrze wymieszać.

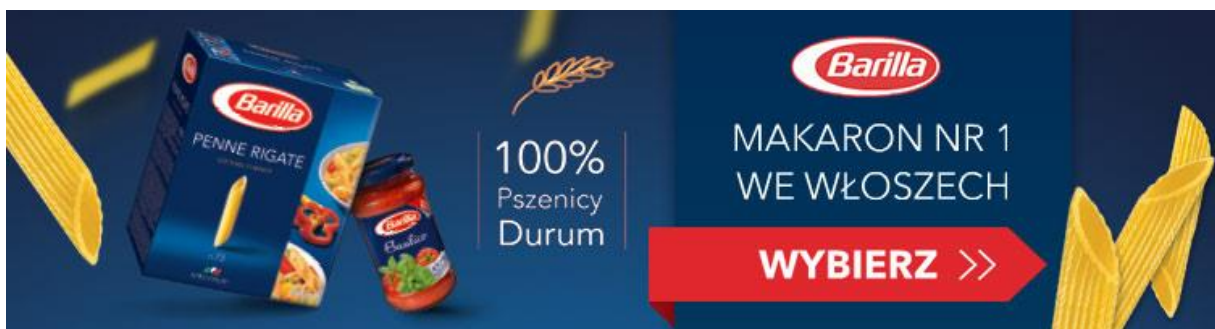
Zdjąć patelnię z ognia, dodać rozbite żółtka z serem i kilka łyżek wody odlanej z gotowania makaronu, mieszać przez 30 sekund.

Dodać pozostały ser Pecorino i wszystko razem dobrze wymieszać.

Podawać natychmiast, obficie posypując świeżo zmielonym pieprzem.



Co podać do słynnego spaghetti alla Carbonara? Wino różowe, słodkie o aromacie świeżych owoców np. Lagrein rosato dell'Alto Adige.



Spaghetti ze świeżym tuńczykiem



Składniki dla 4 osób:

350 g makaronu [Spaghetti Barilla](#)
300 g filetu z tuńczyka
60 ml sosu pomidorowego
2 łyżki posiekanej pietruszki
60 ml oliwy extra vergine
Sól



Czas: 15 minut przygotowania + 10 minut gotowania

Pokroić tuńczyka w kostkę 1-2 cm. Wlać na patelnię $\frac{2}{3}$ oliwy, rozgrzać i wrzucić tuńczyka. Smażyć go aż do uzyskania złotego koloru, a następnie wyjąć rybę z oleju, posolić i trzymać w ciepłe.

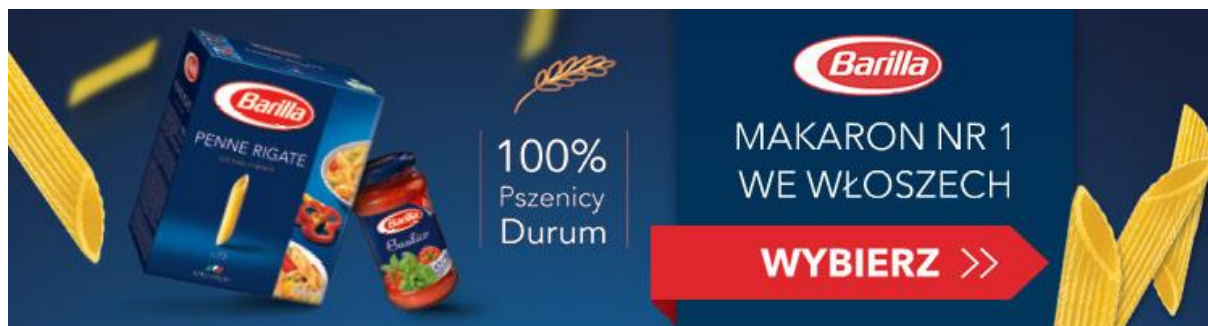
Na drugą patelnię wlać pozostałą oliwę, dodać sos pomidorowy i gotować przez około 5 minut. Dodać smażonego tuńczyka i sól do smaku, następnie gotować przez kolejne 5 minut.

W tym czasie ugotować makaron w dużej ilości wrzącej, osolonej wody, odsączyć, wymieszać z sosem przygotowanym wcześniej dodając posiekaną natkę pietruszki.

Podawać natychmiast.



Czy wiesz, że: Tuńczyk błękitnopłetwy jest najdroższą rybą na świecie. W USA kosztuje do 22 dolarów za kilogram.



Spaghetтини z cukinią i parmezanem



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Spaghetтини Barilla](#)
2 małe cukinie pokrojone w kostkę
2 łyżki oliwy extra vergine
1 ząbek czosnku
200 g pomidorków koktajlowych
4 listki świeżej bazylii
100 g tartego sera Parmigiano Reggiano
Sól



Czas: 20 minut przygotowania + 30 minut gotowania

Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić pokrojony drobno czosnek i podsmażyć przez 2 minuty. Dodać cukinię i dusić kolejne 2 minuty. Wrzucić pomidorki koktajlowe pokrojone na połówki i gotować wszystko przez kilka minut. W tym czasie ugotować [Spaghetтини Barilla](#) zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Po odsączeniu dodać makaron do sosu. Danie udekorować tartym serem i listkami bazylii.

Penne Rigate z łososiem i wódką



Składniki dla 4 osób:

350 g makaronu [Penne Rigate Barilla](#)

200 g świeżego łososia

100 ml śmietany

1 cytryna

1 por

3 liście bazylii

1/3 pęczka pietruszki

Oliwa z oliwek

Kieliszek wódki

Sól i pieprz



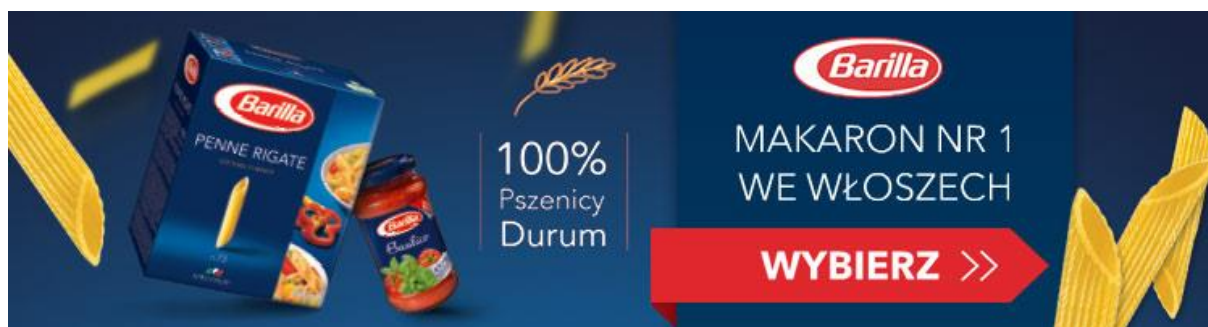
Czas: 10 minut przygotowania + 10 minut gotowania

Pokrojonego pora (tylko białą część) podsmażyć na patelni na łyżce oliwy, w trakcie smażenia skropić wódką. Pozostawić na ogniu do odparowania alkoholu, dodać sok z cytryny oraz śmietanę. Odstawić z ognia i dodać zioła - bazylię i pietruszkę.

Ugotować makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Po odsączeniu połączyć makaron z sosem.



Porada: Każdy makaron powinno się gotować w proporcjach 1 litr wody na każde 100 gramów makaronu.



Penne Rigate z dynią, boczkiem i octem balsamicznym



Składniki dla 4 osób:

- 400 g makaronu [Penne Rigate Barilla](#)
- 1 mała dynia (450 g)
- 90 g wędzonego boczku
- 50 g sera Parmigiano Reggiano
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- 1 gałązka rozmarynu
- 1 ząbek czosnku
- Kilka kropli octu balsamicznego z Modeny
- Oliwa extra vergine do smaku



Czas: **20 minut przygotowania + 22 minuty gotowania**

Obrać dynię i usunąć nasiona. Pokroić na kostki o boku ok. 1 cm. Boczek pokroić w cienkie paski. Posiekać rozmaryn, czosnek i pietruszkę.

Rozgrzać oliwę na patelni i smażyć boczek aż będzie chrupiący, usuwając cały nadmiar tłuszczu.

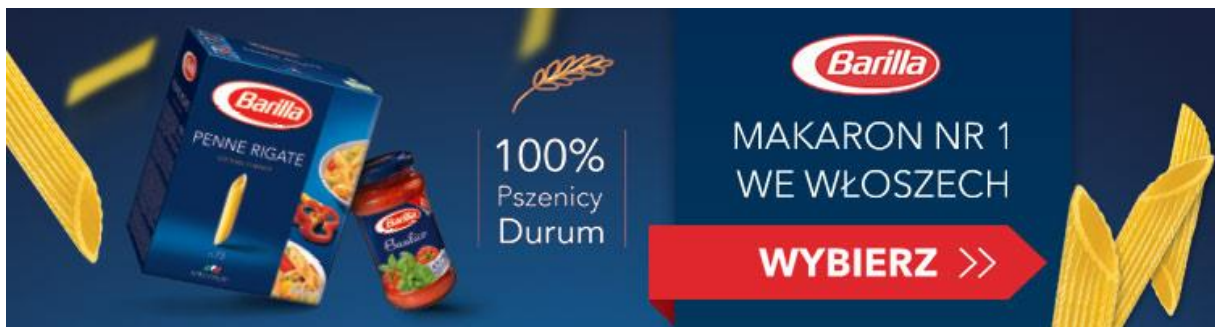
Wrzucić dynię z rozmarynem, czosnkiem i pietruszką. Podsmażyć jeszcze przez jakiś czas aż kawałki dyni będą miękkie.

Ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody według wskazówek na opakowaniu. Odcedzić i wymieszać z przygotowanym sosem.

Udekorować wiórkami Parmigiano Reggiano. Skropić octem balsamicznym do smaku.



Czy wiesz, że: Istnieje około 600 rodzajów makaronów, a każda odmiana przeznaczona jest do innej potrawy.



Penne Rigate alla Norma



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Penne Rigate Barilla](#)
250 g bakłażana
80 g solonego sera ricotta
400 g krojonych pomidorów w zalewie
50 g cebuli
30 ml oliwy z pierwszego tłoczenia
6 listków bazylii
1 ząbek czosnku
Oliwa do smażenia
Sól i pieprz



Czas: **12 minut przygotowania + 25 minut gotowania**

Pokroić bakłażana w kostkę, lekko posolić i odstawić na ok. 20 minut.

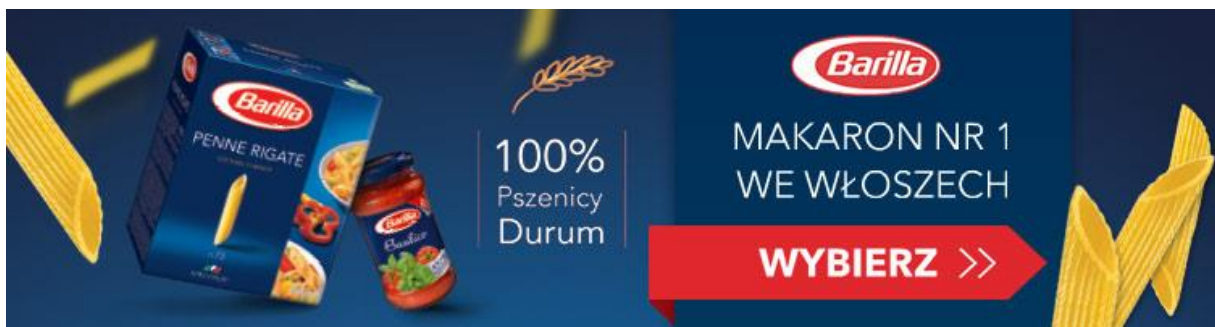
Rozgrzać na patelni na dużym ogniu taką ilość oliwy, aby móc całkowicie zanurzyć kostki bakłażana, szybko podsmażyć je na złoty kolor, wyjąć łyżką cedzakową i odsączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Posiekać cebulę i czosnek. Umieścić dużą patelnię na średnim ogniu, podgrzać olej, dodać cebulę i czosnek, kostki bakłażana, pomidory, sól i pieprz. Całość wymieszać i smażyć przez ok. 15 minut.

W tym czasie ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody, wymieszać z przygotowanym wcześniej sosem, udekorować bazylią i tartym serem ricotta. Podawać na gorąco.



Czy wiesz, że: Penne Rigate alla Norma to danie kuchni sycylijskiej, a jego nazwa wywodzi się z opery Belliniego.



Rigatoni pod beszamelem



Składniki dla 4 osób:


400 g makaronu [Rigatoni Barilla](#)
90 g masła
100 g tartego sera Parmigiano Reggiano
60 g mąki
750 ml mleka
Gałka muskatołowa



Czas: 20 minut przygotowania + 20 minut gotowania

Przygotować sos beszamelowy: 65 g masła stopić w rondelku na małym ogniu. Kiedy się rozpuści, dodać powoli mąkę, wymieszać, a następnie dodać podgrzane mleko, wlewając je powoli, mieszając cały czas trzepaczką. Gotować na małym ogniu doprowadzając do wrzenia. Dodać sól, doprawić szczyptą gałki muskatołowej i zdjąć z ognia.

Naczynie do pieczenia nasmarować resztą masła, wsypać makaron, zalać beszamelem i posypać serem Parmigiano-Reggiano. Zapiekać w piekarniku rozgrzanym do 180 ° C przez 20 minut lub do uzyskania złotego koloru. Podawać natychmiast.

 Czy wiesz, że: Sos beszamelowy mimo niewielu składników i nieskomplikowanego sposobu przygotowania uchodzi za jeden z najtrudniejszych do przygotowania. Sekretom aksamitnej konsystencji sosu beszamelowego jest...
cierpliwość.



Rigatoni z sosem z sera Gorgonzola



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Rigatoni Barilla](#)
100 g sera Gorgonzola
2 łyżki śmietany kremówki
100 g tartego sera Parmigiano Reggiano
Sól



Czas: 10 minut przygotowania + 12 minut gotowania

Rozdrobnić ser Gorgonzola i powoli rozpuszczać w garnku stale mieszając.

Kiedy Gorgonzola całkowicie się rozpuści, dodać śmietanę i Parmigiano Reggiano i gotować przez 3 minuty, ciągle mieszając.

W tym czasie ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody według wskazówek na opakowaniu.

Makaron odsączyć i wymieszać z przygotowanym sosem serowym. Podawać natychmiast.

Rigatoni all'Amatriciana



Składniki dla 4 osób:

- 400 g makaronu [Rigatoni Barilla](#)
- 200 g guanciale (podgardla wieprzowego) lub pancetty (boczku wędzonego)
- 4 dojrzałe pomidory
- 3 listki bazylii
- 2 ząbki czosnku
- 1 świeża papryczka peperoncino (lub 2 suszone)
- 40 ml oliwy extra vergine
- 40 g tartego sera Pecorino Romano
- Sól i pieprz

Sparzyć pomidory we wrzącej wodzie, obrać, usunąć pestki i pokroić na kawałki.

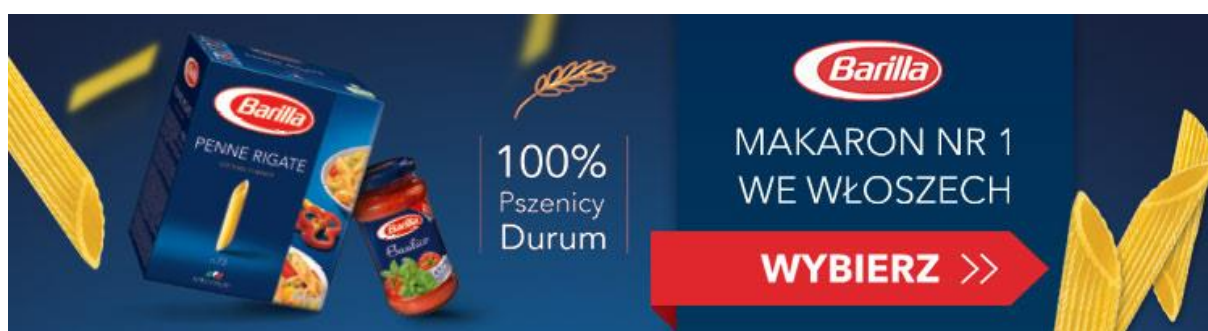
Pokroić boczek (lub guanciale) w plasterki, a następnie w paski.

Na patelni rozgrzać oliwę, dodać boczek i smażyć aż stanie się brązowy. Czosnek obrać, posiekać, dodać go do boczku, następnie dodać pomidory, chili, posiekaną bazylię, sól i pieprz i gotować na wolnym ogniu przez 10 minut.

W tym czasie ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić makaron i wymieszać z przygotowanym wcześniej sosem, posypać serem Pecorino Romano i podawać.



Porada: Po ugotowaniu makaronu Barilla nie przelewaj go zimną wodą. Dzięki skrobi, która jedynie w minimalnych ilościach uwalnia się podczas gotowania, makaron nie skleja się.



Tagliatelle z sosem z kurek i chrupiącą szynką prosciutto



Składniki dla 4 osób:

- 250 g makaronu [Tagliatelle Barilla](#)
- 175 g świeżych kurek
- 100 g szynki prosciutto
- 50 g rozszponki
- 25 g suszonych kurek lub innych grzybów
- 10 g natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy extra vergine
- Sól i pieprz



Czas: 20 minut przygotowania + 5 minut gotowania

Drobno posiekać czosnek i podsmażyć na rozgrzanej na patelni oliwie. Dodać świeże kurki pokrojone w plasterki i grubo posiekane suszone kurki po wcześniejszym

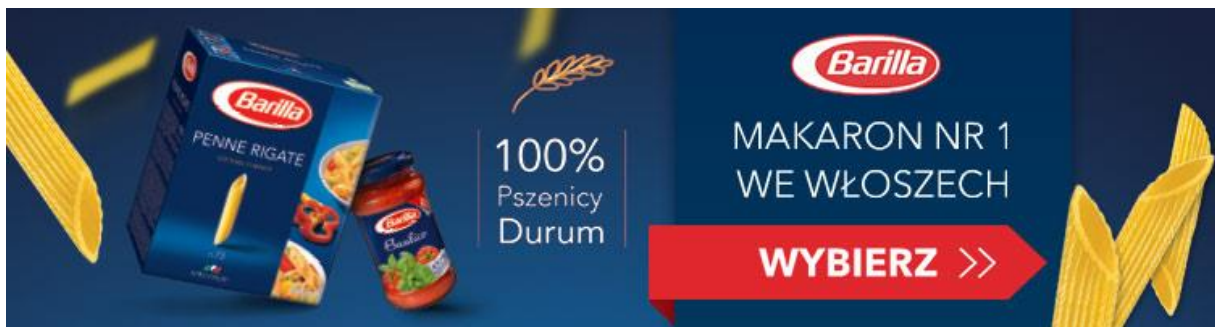
namoczeniu. Doprawić solą i pieprzem i gotować na średnim ogniu przez około 10 minut, dodając posiekaną pietruszkę.

Pokroić w paski szynkę prosciutto i smażyć na drugiej patelni, aż będzie chrupiąca. Umyć i porwać roszponkę.

Ugotować Tagliatelle Barilla w osolonej wodzie, odsączyć i wymieszać z sosem grzybowym. Umieścić makaron połączony z sosem na środku talerza, posypać wokół roszponką, a na końcu udekorować chrupiącym prosciutto.



Czy wiesz, że: Szynka parmeńska znana była już w czasach rzymskich, a w 1996 roku Wspólnota Europejska przyznała produktowi Certyfikat Ochrony Miejsca Pochodzenia.



Tagliatelle z sosem bolońskim



Składniki dla 4 osób:

360 g makaronu [Tagliatelle Barilla](#)
150 g masła
90 ml oliwy extra vergine
180 g selera naciowego
160 g marchewki
250 g cebuli
25 g boczku

350 g mielonej wieprzowiny
650 g mielonej wołowiny
60 g tartego sera Parmigiano Reggiano
1 l wody
100 ml czerwonej wytrawnego wina
170 g koncentratu pomidorowego
Sól i pieprz



Czas: **15 minut przygotowania + 130 minut gotowania**

Umyć i pokroić drobno warzywa (ewentualnie zetrzeć na tarce). Boczek zmielić w maszynce do mięsa. Tak przygotowane składniki wrzucić na rozgrzaną oliwę z masłem. Gotować na średnim ogniu przez około 20 minut, aż warzywa zmiękną. Dodać mięso i smażyć aż woda wyparuje i mięso będzie rumiane. Dolać wino i zwiększyć temperaturę

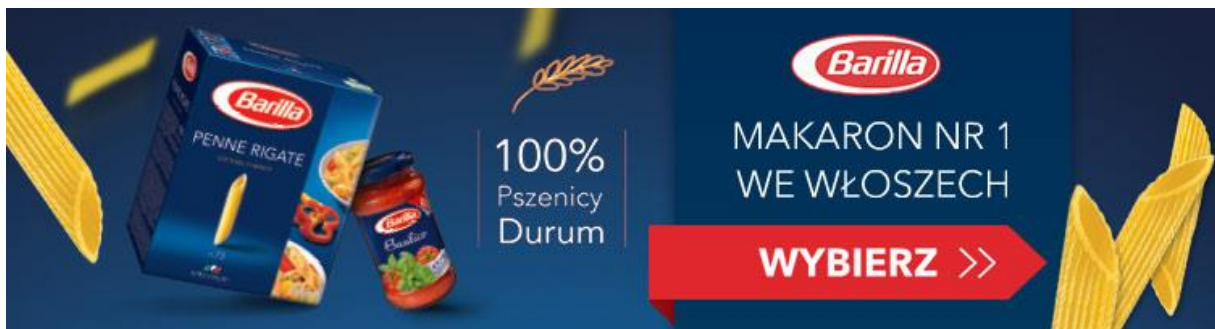
gotowania. Kiedy wino całkowicie odparuje, dodać koncentrat pomidorowy i gotować przez kilka minut.

Całość zalać wodą, aby całkowicie pokryć mięso, doprawić solą i pieprzem i gotować przez około 10 minut. Jeśli to konieczne, w czasie gotowania dodać więcej wody.

Ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody, odcedzić, połączyć z resztą, posypać parmezanem i podawać.



Porada: Aby sos boloński miał idealny smak gotuj go co najmniej przez cztery godziny. Pamiętaj, aby nie dodawać zbyt dużej ilości pomidorów. To mięso gra tu główną rolę.





MAKARON NR 1
WE WŁOSZECH



100%
Pszenicy
Durum

WYBIERZ >>

Filini w kremie ze szparagów



Składniki dla 4 osób:

150 g makaronu [Filini Barilla](#)
500 ml bulionu warzywnego
10 świeżych pomidorków koktajlowych
2 ziemniaki
½ białej cebuli
Pół selera
Pęczek zielonych szparagów
2 łyżki oliwy extra vergine
Sól i pieprz



Czas: **20 minut przygotowania + 65 minut gotowania**

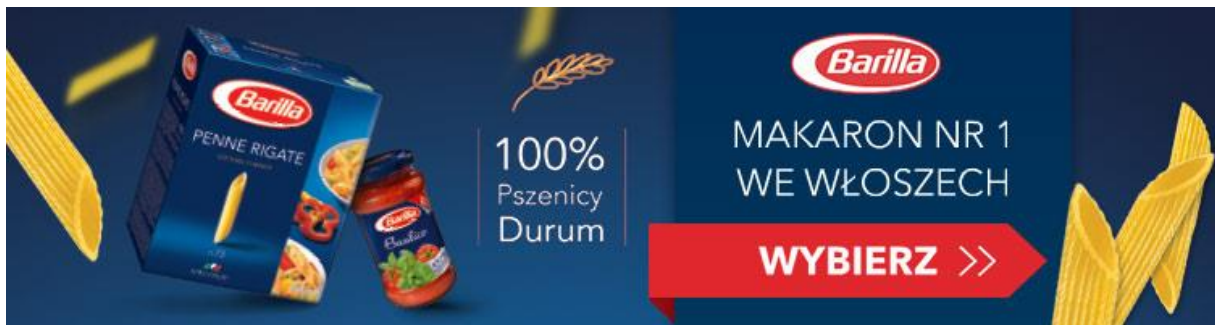
Umyć i drobno posiekać cebulę, seler i ziemniaki, szparagi pokroić w krążki odcinając i odkładając wcześniej ich główki. Podsmażyć cebulę i selera na rozgrzanej na patelni oliwie, dodać ziemniaki i smażyć przez kilka minut, następnie dodać plasterki szparagów. Doprawić solą i pieprzem.

Podsmażone warzywa umieścić w garnku, połączyć z bulionem, gotować przez 1 godzinę a następnie wszystko dokładnie zmiksować.

Sparzyć i obrać pomidory, pokroić na ćwiartki, usuwając nasiona. Sparzyć we wrzącej wodzie główki szparagów. W tym czasie ugotować makaron [Filini Barilla](#), połączyć z kremem szparagowym i podawać przyozdobione ćwiartkami pomidorów i główkami szparagów.



Porada: Wodę na makaron powinno się solić w chwili, gdy będzie wrzeć, tuż przed wrzuceniem makaronu. Siedem gram soli na jeden litr wody to idealne proporcje.



Farfalle z sosem z cielęciny



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Farfalle Barilla](#)

60 ml oliwy extra vergine

450 g mielonej cielęciny

450 g świeżego, zblanszowanego, posiekanego i odsączonego szpinaku

200 g pokrojonych w paski kurek

120 ml białego wytrawnego wina

250 ml bulionu z kurczaka

Sól i pieprz




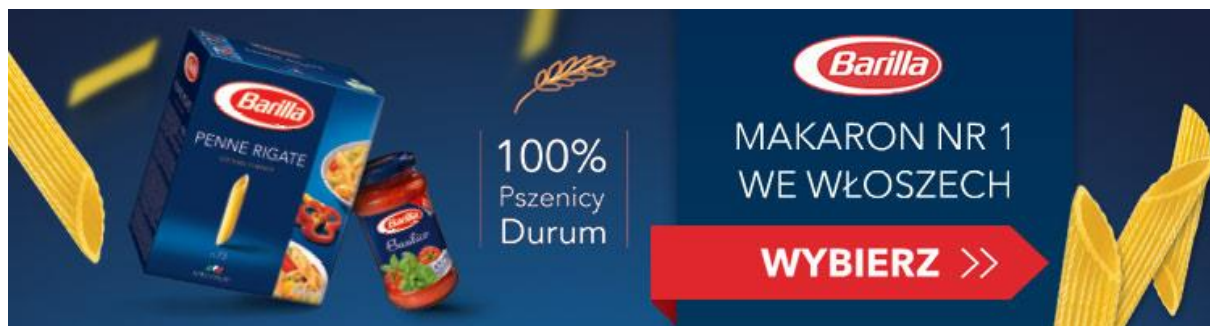
Czas: 15 minut przygotowania + 26 minut gotowania

W dużym rondlu rozgrzać oliwę. Dodać cielęcinę, szpinak i kurki. Gotować na dużym ogniu ciągle mieszając, aż mięso lekko zbrązowieje (ok. 10 minut). Doprawić solą i pieprzem, a następnie dolać wino. Gotować na dużym ogniu przez 5 minut, aż wino wyparuje. Dodać bulion z kurczaka i zdjąć rondel z ognia.

Ugotować [Farfalle Barilla](#) według wskazówek na opakowaniu. Odsączyć makaron i wrzucić do rondla i wymieszać z gorącym sosem.

Podawać od razu.

 Czy wiesz, że: Dobry makaron można rozpoznać po tym, że po ugotowaniu go woda jest przejrzysta, a makaron ma złoty kolor.



Farfalle z suszonymi pomidorami, orzechami i serem Parmigiano Reggiano



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Farfalle Barilla](#)
100 g grubo posiekanych orzechów włoskich
50 g suszonych pomidorów pokrojonych w paseczki
2 ząbki zgniecionego czosnku
50 ml oliwy extra vergine
100 g świeżo startego sera Parmigiano Reggiano
Kilka listków świeżej bazylii
Sól i pieprz



Czas: 5 minut przygotowania + 12 minut gotowania

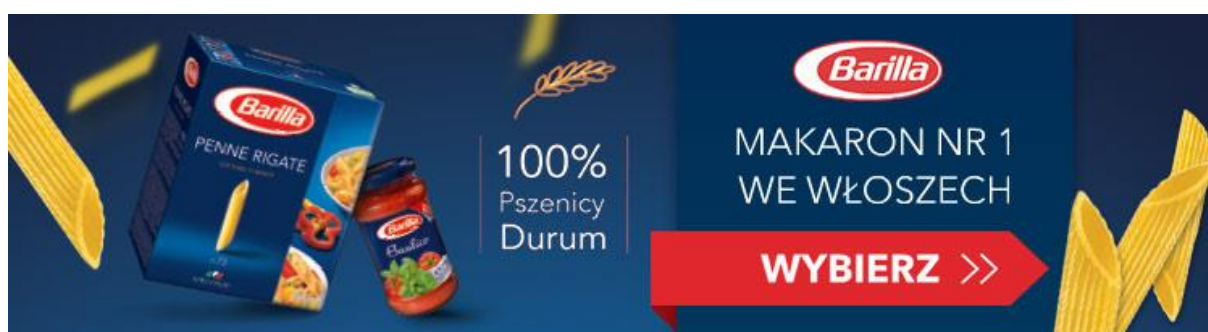
Podsmażyć orzechy włoskie w małej patelni przez 1-2 minuty, aż będą lekko brązowe. Wrzucić do dużej salaterki. Dodać pokrojone suszone pomidory, czosnek i oliwę.

Ugotować makaron zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odsączyć i dodać do reszty składników.

Dodać ser Parmigiano oraz bazylię. Doprawić solą i pieprzem. Dobrze wymieszać i podawać.



Wino białe, o słomkowo-zielonkawej barwie np. Vermentino di Gallura DOCG będzie najlepiej pasować do potrawy.



Farfalle z prosciutto i czarnymi oliwkami



Składniki dla 4 osób:

- 400 g makaronu [Farfalle Barilla](#)
- 1 łyżka masła
- 100 g szynki prosciutto
- 10 czarnych oliwek bez pestek
- 50 ml białego wina
- 150 ml śmietany kremówki
- 250 ml przecieru pomidorowego
- 1 łyżka posiekanego oregano
- Sól i pieprz



Czas: **10 minut przygotowania + 15 minut gotowania**

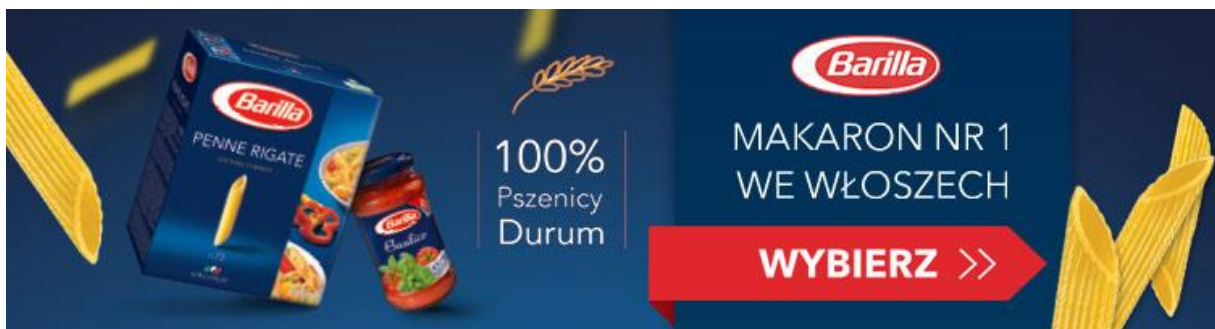
Pokroić w paski szynkę prosciutto. Oliwki pokroić w plasterki. Roztopić masło w dużym garnku na małym ogniu. Dodać prosciutto i oliwki, dusić przez ok. 2 minuty.

Zwiększyć ogień, dolać wino i gotować, aż wino całkowicie wyparuje. Dodać śmietanę i przecier pomidorowy i gotować przez kolejne 10 minut, dodając sól i pieprz do smaku.

Ugotować makaron w dużym garnku według wskazówek na opakowaniu. Odsączyć makaron, połączyć z przygotowanym sosem, udekorować świeżym oregano i podawać.



Czy wiesz, że: oliwki czarne i zielone rosną na tych samych roślinach. O ich kolorze decyduje jedynie moment zbiorów – zielone zbierane są wcześniej zanim zdążą się utlenić i zmienić kolor. Czarne zbierane są później.



Farfalle z czerwoną cebulą i rukolą



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Farfalle Barilla](#)

4 dojrzałe pomidory

40 g świeżej rukoli

50 ml oliwy extra vergine

50 g czerwonej cebuli

50 g sera Parmigiano Reggiano w płatkach

50 g tartego sera Parmigiano Reggiano

30 g suszonych pomidorów

½ ząbka czosnku

Skórka z połowy cytryny

łyżka posiekanej pietruszki

Szczypta oregano

Sól i pieprz



Czas: **15 minut przygotowania + 12 minut gotowania**

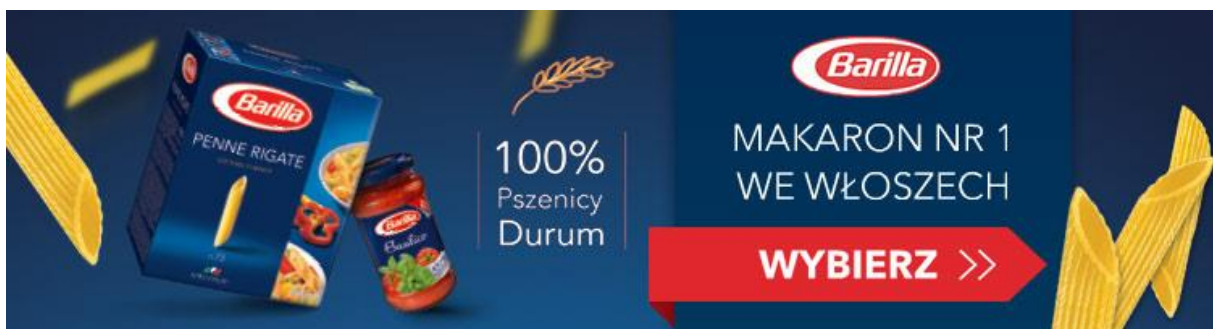
Delikatnie dusić posiekaną cebulę przez 2 minuty w niewielkiej ilości wody, wraz z pokrojonymi suszonymi pomidorami i tartą skórką z cytryny. Pozostawić do wystygnięcia.

Umyć i sparzyć pomidory, usunąć skórki i gniazda nasienne. Zmiksować w blenderze pomidory i podduszoną cebulę, posiekany czosnek, tarty parmezan i oregano. Doprawić solą i pieprzem, ewentualnie cukrem, aby zrównoważyć kwasowość. Rukolę

umyc i porwać na mniejsze części. Ugotować [Farfalle](#) w dużej ilości lekko osolonej wrzącej wody aż będzie al dente. Po odsączeniu makaron połączyć z przygotowanym wcześniej pesto z czerwonej cebuli i dodać rukolę. W razie potrzeby (jeśli sos jest za gęsty) dodać łyżkę lub dwie wody z gotowania makaronu. Potrawę ozdobić płatkami sera Parmigiano Reggiano.



Czy wiesz, że: W Indiach z nasion rukoli wytwarza się olej, który używany jest do konserwacji warzyw.



Fusilli z tuńczykiem, oliwkami i kaparami



Składniki dla 4 osób:

- 400 g makaronu [Fusilli Barilla](#)
- 100 g pomidorków koktajlowych
- 200 g czarnych oliwek
- 1 puszka tuńczyka w oleju
- 125 g (kulka) sera mozzarella
- 1 łyżka kaparów
- Sól i pieprz
- 4 listki bazylii
- 4 łyżki oliwy extra vergine
- 3 łyżki soku z cytryny



Czas: **40 minut przygotowania + 11 minut gotowania**

W dużym garnku ugotować makaron o minutę krócej niż wymagany czas gotowania.

Odsączyć, dodać łyżkę oliwy, wymieszać, odstawić do wystygnięcia, a następnie schłodzić w lodówce.

Pomidorki koktajlowe pokroić na połówki lub ćwiartki w zależności od ich rozmiaru. Odsączyć tuńczyka z oleju i podzielić na cząstki. Ser mozzarella pokroić w kostkę.

W dużej salaterce wymieszać pomidorki, oliwki bez pestek, tuńczyka, mozzarellę, kapary i porwane listki bazylii. Polać wszystko pozostałą oliwą, dodać sól i pieprz do smaku, a następnie dokładnie wymieszać.

Makaron wyjąć z lodówki i wymieszać z pozostałymi składnikami. Całość skropić sokiem z cytryny. Odstawić na 30 minut przed podaniem.



Czy wiesz, że: Prawdziwy makaron powstaje z pszenicy durum.



Fusilli w sosie leśnym



Składniki dla 4 osób:

- 280 g makaronu [Fusilli Barilla](#)
- 40 g tyrolskiego boczku (specku)
- 30 ml oliwy z oliwek
- ½ ząbka czosnku
- 10 g szalotki
- 80 g pieczarek
- 80 g opieńków
- 50 g borowików
- 50 ml czerwonego wina
- 80 ml skoncentrowanego bulionu
- 1 pomidor
- 20 g sera Parmigiano Reggiano
- Sól i pieprz



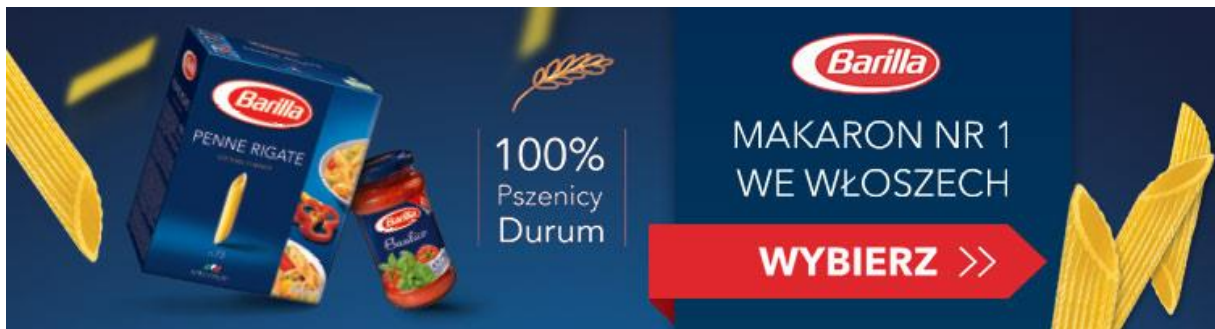
Czas: **15 minut przygotowania + 12 minut gotowania**

W rondlu podsmażyć na oliwie boczek pokrojony w paski, z posiekanym czosnkiem i szalotką. Podrumienić i wlać czerwone wino. Pokroić w paski grzyby i wrzucić do rondla. Pomidora obrać ze skórki, usunąć nasiona i pokroić w kostkę. Dolać bulion, pomidora, sól i pieprz. Gotować aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Makaron ugotować w osolonej wodzie, odsączyć i wymieszać z sosem, a następnie dodać parmezan i podawać.



Czy wiesz, że: Parmezan wytwarzany jest z krowiego mleka i przechowywany w solance. Dojrzewa przez 24 miesiące.



Bavette z owocami morza zapiekane w folii



Składniki dla 4 osób:

- 400 g makaronu [Bavette Barilla](#)
- 200 g kalmarów
- 100 g krewetek
- 200 g oczyszczonych małży
- 125 ml przecieru pomidorowego
- 1 łyżka posiekanej pietruszki
- 4 łyżki oliwy extra vergine
- 1 ząbek czosnku



Czas: **20 minut przygotowania + 15 minut gotowania**

Dokładnie umyć krewetki, małże spłukać kilka razy pod bieżącą wodą, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia. Oczyszczyć kalmary usuwając wnętrzności i tzw. dziób. Odciać macki.

Kalmary pokroić na cienkie krążki. Rozgrzać oliwę na patelni i podsmażać obrany czosnek aż będzie lekko złoty.

Dodać małże, posiekaną natkę pietruszki i przecier pomidorowy. Gotować przez 10 minut, aż małże się otworzą (te, które pozostaną zamknięte należy wyrzucić). Dodać krewetki i kalmary, gotować przez kolejne 10 minut.

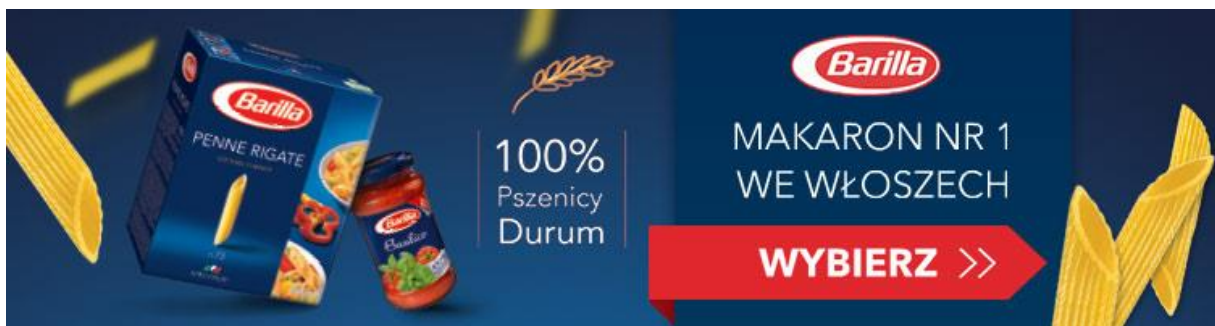
W tym czasie ugotować makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedzić i wymieszać z sosem z owoców morza.

Przenieść makaron z sosem na arkusz folii aluminiowej, dokładnie zawinąć, aby sos nie wypływał. Zapiekać w piekarniku w temperaturze 200°C przez około 5 minut.

Podawać natychmiast.



Castel del Monte bianco DOC doskonale komponuje się z daniami na bazie owoców morza. Jest białe, wytrawne o słomkowym kolorze i orzeźwiającym, owocowym bukicie.



Bavette z cykorią i pastą z oliwek



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Bavette Barilla](#)
100 g cykorii
1 ząbek czosnku
40 g pasty z czarnych oliwek
40 g tartego sera Pecorino
40 ml oliwy extra vergine
Sól i pieprz



Czas: **20 minut przygotowania + 10 minut gotowania**

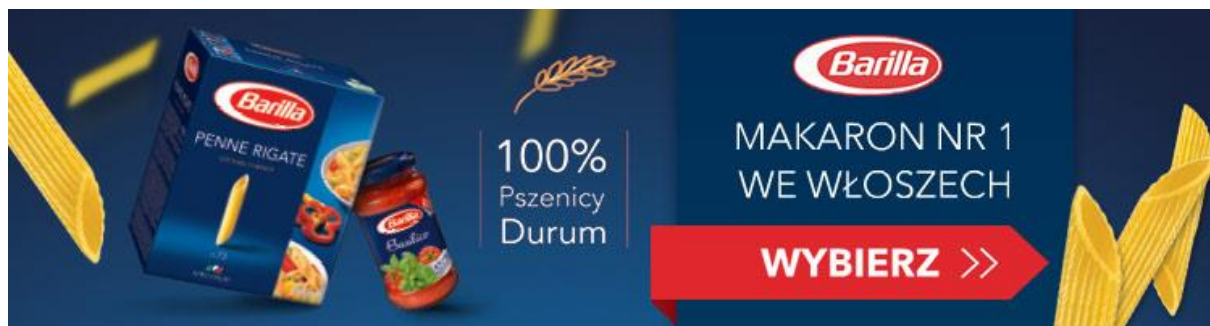
Umyć i oczyścić liście cykorii, odcinając twarde końce, a następnie gotować przez 5 minut w osolonej wodzie i odsączyć. Pokroić na kawałki około 5 cm.

Na patelni niezbyt mocno rozgrzać oliwę i wrzucić rozgnieciony czosnek. Smażyć przez chwilę i usunąć, jak zacznie brązowieć. Następnie dodać ugotowaną cykorię i gotować kilka minut, aż zmięknie. Zdjąć patelnię z ognia, dodać pastę z czarnych oliwek i wymieszać.

W tym czasie ugotować makaron w osolonej wodzie. Po upływie czasu wskazanego na opakowaniu, makaron odcedzić. Wymieszać z wcześniej przygotowanym sosem i posypać startym serem.



Czy wiesz, że: Powiedzenie „mieć cykora” wzięło się od rośliny cykorii, która niegdyś była kojarzona z czarną magią i wzbudzała strach.



Casarecce z salami i serem Provolone



Składniki dla 4 osób:

- 400 g makaronu [Casarecce Barilla](#)
- 200 g salami Milanese
- 100 g sera Provolone
- 400 g świeżych pomidorów (ew. jedna puszka pomidorów w zalewie)
- 1 cebula
- 20 ml białego wina
- 4 łyżki oliwy extra vergine
- 50 g startego sera Parmigiano Reggiano
- Sól



Czas: **15 minut przygotowania + 9 minut gotowania**

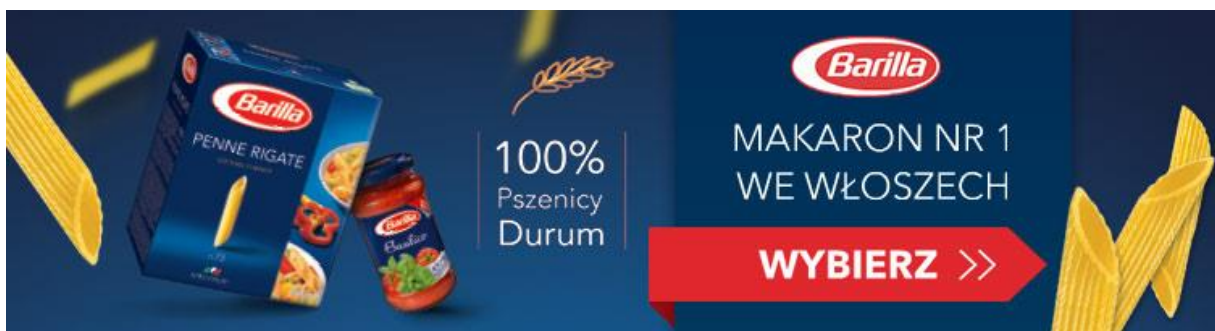
Rozgrzać oliwę na patelni, dodać drobno posiekaną cebulę i lekko ją przyrumienić. Dodać salami pokrojone w cienkie paski, mieszać przez kilka minut, a następnie dodać białe wino. Kiedy wino całkowicie odparuje, dorzucić na patelnię obrane, wypestkowane i pokrojone pomidory.

Gotować na średnim ogniu przez 10 minut. Pokroić w paski ser Provolone i dodać do sosu. Zamieszać energicznie całość i zdjąć z ognia.

W tym czasie ugotować makaron w osolonej wodzie wg wskazówek na opakowaniu. Odsączyć makaron, połączyć z sosem przygotowanym jak wyżej, posypać tartym Parmigiano Reggiano i podawać.



Porada: Makaron z sosem będzie smakował lepiej, gdy ugotujesz go al dente, a następnie połączysz razem z sosem na patelni i podgrzejesz przez kilka minut.



Cannelloni po neapolitańsku



Składniki dla 4 osób:

250 g makaronu [Cannelloni Barilla](#)
100 g sera Ricotta
100 g sera mozzarella
100 g prosciutto
100 g tartego sera Parmigiano Reggiano
2 jaja
2 średnie pomidory
60 g masła
4 listki bazylii
Sól i pieprz



Czas: 35 minut przygotowania + 20 minut gotowania


Ricottę przetrzeć przez sito, włożyć do miski i dodać odsączoną i pokrojoną w kostkę mozzarellę. Prosciutto pokroić w wąskie paski i dodać do mieszanki serów.

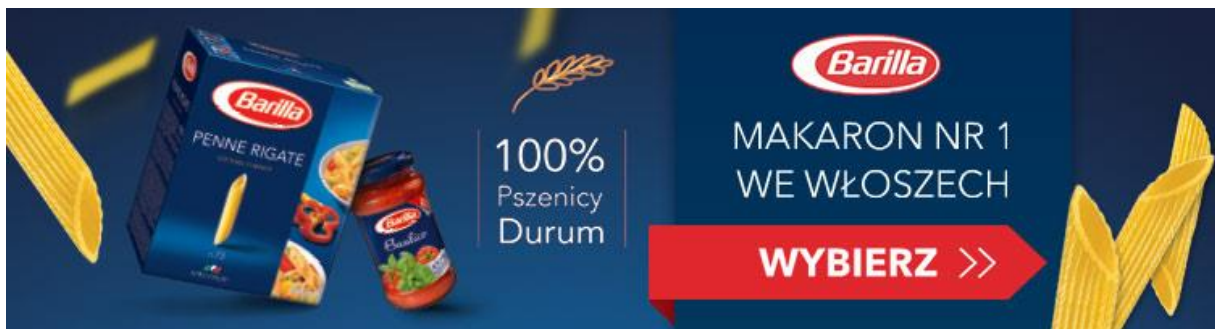
Posypać solą i pieprzem do smaku. Następnie dodać 2 jajka i mieszać widelcem aż masa będzie jednolita.

Przygotowany farsz nałożyć do Cannelloni (nie trzeba ich wcześniej gotować). Umieścić Cannelloni w naczyniu do pieczenia (naczynie trzeba wysmarować połową masła lub wyłożyć pergaminem).

Przygotować sos: rozpuścić masło na patelni, dodać pokrojone pomidory, szczyptę soli i pieprzu oraz bazylię i gotować przez ok. 15 minut.

Przykryć Cannelloni przygotowanym sosem pomidorowym i posypać serem Parmigiano Reggiano. Piec 20 minut w piecu nagrzanym do 250 °C i podawać na gorąco.

 Czy wiesz, że: Oryginalny ser mozzarella powstaje ze świeżego mleka bawolic. Sprzedawany jest w formie małych kulek lub jednej większej, zanurzonych w serwatce.



Castellane z kalmarami



Składniki dla 4 osób

400 g makaronu Castellane Barilla
300 g kalmarów
50 ml białego wytrawnego wina
2 łyżki pietruszki
1 ząbek czosnku
40 ml oliwy extra vergine
1 świeża papryczka peperoncino
Sól i pieprz



Czas: **15 minut przygotowania + 22 minut gotowania**

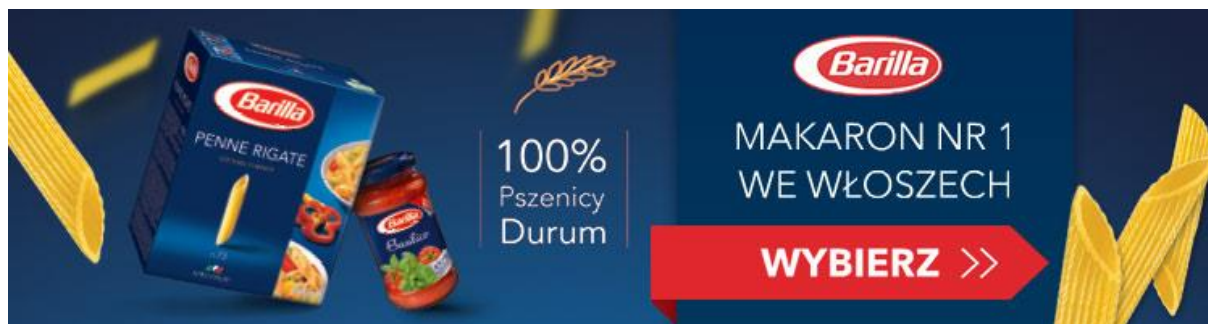
Umyć kalmary, odciąć macki. Tułów pokroić w cienkie pierścienie. Na rozgrzanej oliwie podsmażyć czosnek oraz obraną i pokrojoną papryczkę. Kiedy czosnek zacznie brązowieć, dodać kalmary. Gotować przez 5 minut, następnie dodać wino i dalej gotować przez kilka minut, aż wino całkowicie odparuje. Posolić, dodać posiekaną natkę pietruszki i zdjąć z ognia.

W tym czasie ugotować Castellane w dużej ilości osolonej wody, odsączyć i wymieszać z przygotowanym wcześniej sosem.

Podawać natychmiast.



Porada: Aby kalmary nie były gumowate, smaź je bardzo krótko na rozgrzanym oleju lub gotuj bardzo długo, najlepiej w ulubionym sosie.



Capellini z pomidorkami koktajlowymi i bazylią



Składniki dla 4 osób:

400 g makaronu [Capellini Barilla](#)

60 ml oliwy extra vergine

2 zębki czosnku

1 łyżeczka suszonej, płatkowanej papryki chili

400 g pomidorków koktajlowych

5 listków świeżej bazylii

100 g tartego sera Pecorino Romano

Sól



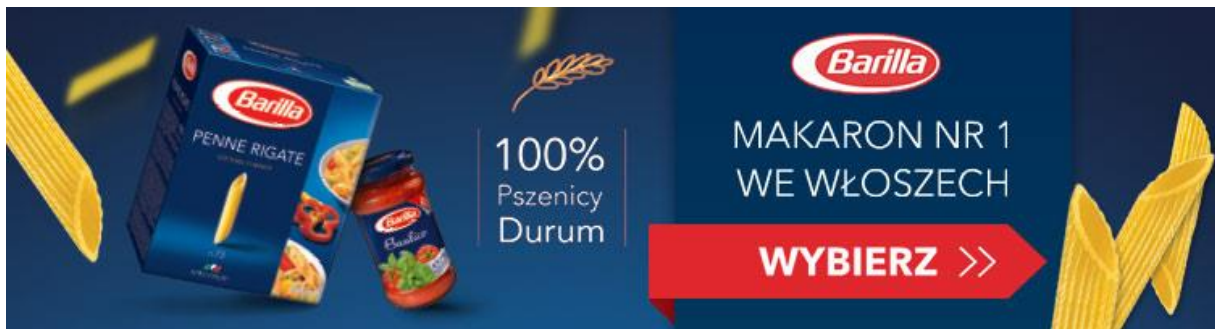
Czas: **15 minut przygotowania + 10 minut gotowania**

W rondelku rozgrzać oliwę. Obrać i rozduścić delikatnie czosnek. Wrzucić czosnek na oliwę razem z płatkami papryki. Pokroić pomidorki na połówki, porwać listki bazylii na mniejsze części i wrzucić wszystko do rondla. Dusić przez 5 minut. Doprawić solą. Wyjąć zębki czosnku.

Ugotować [Capellini Barilla](#) tak, aby było al dente. Odsączyć makaron i połączyć z przygotowanym sosem. Przed podaniem udekorować świeżo startym serem Pecorino Romano.



Porada: Aby nie tracić czasu na krojenie pojedynczych pomidorków koktajlowych, wystarczy włożyć pomidorki między dwie płaskie plastikowe przykrywki i przeprowadzić nóż pomiędzy nimi.



Lasagne z warzywami



Składniki dla 4 osób:

- 10 płatów makaronu [Lasagne Barilla](#)
- 200 g cukinii
- 300 g szparagów
- 100 g pomidorków koktajlowych
- 400 g brokułów
- 2 łyżki oliwy extra vergine
- 1 ząbek czosnku
- 900 ml mleka
- 60 g masła
- 30 g mąki
- 200 g tartego sera Parmigiano Reggiano



Czas: **30 minut przygotowania + 30 minut gotowania**

Pokroić warzywa: cukinię w półplasterki, szparagi i brokuły na małe kawałki, pomidorki koktajlowe na połówki.

Podgrzać oliwę na dużej patelni z całym zębkiem czosnku. Dodać warzywa i smażyć, aż przestaną być surowe, ale nadal chrupiące. Dorzucić pomidorki koktajlowe, doprawić solą i pieprzem i gotować przez kolejne 2 minuty.

Sos beszamelowy: podgrzać mleko. W osobnym rondlu stopić masło. Dodać mąkę i gotować przez 3 minuty, aż do uzyskania koloru złotożółtego i orzechowego aromatu. Dolać gorące mleko do masła i mąki i mieszając trzepaczką gotować przez 5 minut.

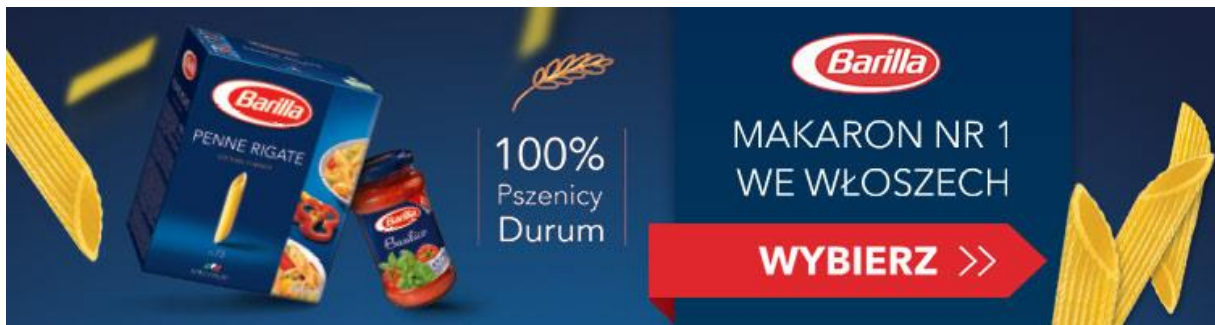
Doprawić solą, pieprzem i 150 g sera Parmigiano.

Nasmarować naczynie tłuszczem. Na spodzie umieścić warstwę sosu beszamelowego, następnie płat lasagne i warstwę warzyw.

Kontynuować do uzyskania 4 warstw. Posypać wierzchnią warstwę pozostałym serem Parmigiano. Piec w temperaturze 220° C przez około 30 minut.



Porada: Do makaronu Barilla nie musisz dodawać oleju podczas gotowania. Wysoka jakość produktu sprawia, że makaron się nie skleja.



Pappardelle ze speckiem i mascarpone



Składniki dla 4 osób:

- 250 g makaronu [Pappardelle Barilla](#)
- 200 g mascarpone
- 100 g specku
- 20 g białej cebuli
- 20 g oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 1 ząbek czosnku
- 6 liści bazylii
- Sól i pieprz



Czas: 15 minut przygotowania + 7 minut gotowania

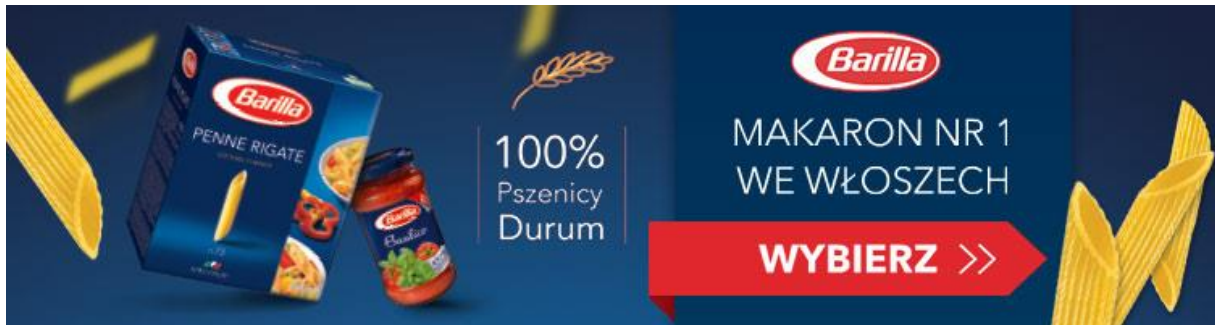
Na patelni - przez ok. 1 minutę - podsmażyć posiekaną cebulę z czosnkiem i odrobiną oliwy z oliwek. Kiedy całość się zarumieni, wyjąć czosnek, wrzucić speck pokrojony w drobną kostkę i podsmażyć.

Ugotować makaron [pappardelle](#) według wskazówek na opakowaniu, odsączyć i połączyć z przygotowanym wcześniej speckiem i mascarpone.

Udekorować bazylią i podawać na gorąco.



Czy wiesz, że: Speck to rodzaj surowej wędliny, która jest podwędzana na zimno. Do produkcji używane są świńskie udźce pozbawione kości.



Więcej makaronowych inspiracji znajdziesz na stronie [Barilla](#).