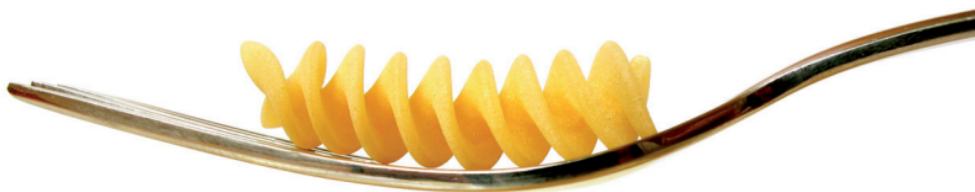


Pasta

recipes



tescoma[®]



en Useful hint: The pasta pan is ideal for mixing two servings of pasta. If you make pasta for more than two people, take just the amount of the prepared mixture (sauce) required, toss with the pasta and serve immediately.

cs Dobrý tip: Pánev na těstoviny je ideální pro promíchávání 2 porcí těstovin. Pokud budete připravovat těstoviny pro více osob, rozdělte si připravený základ (omáčku) a s těstovinami jej promíchejte postupně, promíchané těstoviny ihned servírujte.

de Guter Tipp: Die Bratpfanne für Teigwaren ist zum Vermischen von 2 Portionen Nudeln ideal. Bei der Zubereitung von mehreren Portionen ist die Soße zu verteilen und mit den Nudeln portionsweise zu vermischen, dann die Nudeln mit Soße sofort servieren.

fr Info pratique : La poêle à pâtes est idéale pour mélanger 2 portions de pâtes. Pour préparer les pâtes pour plus de personnes, repartir la préparation de base déjà faite (sauce) et la mélanger progressivement aux pâtes. Servir immédiatement les pâtes mélangées.

it Consigli utili: La padella saltapasta è ideale per mescolare 2 porzioni di pasta. Se si desidera preparare la pasta per più di due persone, prendere solo la quantità desiderata di salsa, mescolarla con la pasta e servirla immediatamente.

es Consejo útil: La sartén para pasta es ideal para mezclar dos raciones de pasta. Si prepara pasta para más de dos personas, coja sólo la cantidad de salsa requerida, échela sobre la pasta y sirva inmediatamente.

pt Sugestão útil: A panela para massas é ideal para servir duas pessoas. Se fizer massa para mais que duas pessoas, colocar a quantidade necessária da mistura preparada (molho), misturar com a massa e servir de imediato.

pl Wskazówka: Patelnia do makaronu jest idealna do mieszania 2 porcji makaronu. Aby przygotować makaron dla większej ilości osób, należy rozdzielić przygotowany sos, a następnie porcjami mieszać go z makaronem. Wymieszany makaron należy od razu podawać.

sk Dobrý tip: Panvica na cestoviny je ideálna na premiešanie 2 porcií cestovín. Pokiaľ budete pripravovať cestoviny pre viac osôb, rozdeľte si pripravený základ (omáčku) a s cestovinami ho premiešajte postupne, premiešané cestoviny ihneď servírujte.

ru Хороший совет: Сковорода для макарон идеально подходит для перемешивания двух порций макарон. Если вы готовите макароны для большего числа людей, разделите подготовленный соус/подливу и смешивайте с макаронами постепенно, смешанные макароны сразу сервируйте.



Spaghetti alla carbonara (serves 2)

en

Ingredients: 200 g spaghetti, 3 egg yolks, 100 g bacon (ideally Italian pancetta), 50 g parmesan, salt and black pepper

Recipe: Put sliced bacon on the pan with some virgin olive oil and fry until crispy. In a separate bowl, mix egg yolks with parmesan, season with black pepper and whisk using the tweezers. Add the strained spaghetti boiled al dente to the pan with the bacon, toss with the bacon in the pasta pan, pour in the whisked egg yolks, add some water from the boiled spaghetti and mix again by tossing. Use the tweezers and the ladle to serve the spaghetti.



Špagety alla carbonara (2 porce)

cs

Ingredientie: 200 g špaget, 3 vaječné žloutky, 100 g slaniny (nejlépe pravé italské pancetty), 50 g parmezánu, sůl a pepř

Postup: Na pánév s trochou panenského olivového oleje dejte pokrájenou slaninu a opečte dokřupava. Zvlášť smíchejte žloutky s parmezánem, opepřete a vyšlehejte pinzetou. Scezené špagety uvařené „al dente“ vhodte na pánév se slaninou, promíchejte v páni na těstoviny prohazováním, zalijte vyšlehanými žloutky, přidejte trochu vody ze špaget a znovu promíchejte prohazováním. Pomocí pinzety a naběračky špagety naservírujte.

Spaghetti alla carbonara (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Spaghetti, 3 St. Eigelb, 100 g Bauchspeck (ideal echte italienische Pancetta), 50 g Parmesankäse, Salz und Pfeffer

Vorgehensweise: In der Bratpfanne mit etwas Olivenöl Extra Virgin Speckwürfel knusprig anbraten. Getrennt Eigelbe mit Parmesankäse vermischen, pfeffern und mit Pinzette schaumig schlagen. Spaghetti „al dente“ kochen, abtropfen lassen, in die Bratpfanne mit angebratenem Speck geben, durch das Schütteln vermischen, mit Eigelbmischung begießen, etwas Kochwasser zugeben und wieder durch das Schütteln vermischen. Spaghetti mit der Pinzette und dem Schöpflöffel servieren.

Spaghettis à la Carbonara (2 portions)

fr

Ingédients : 200 g de spaghettis, 3 jaunes d'œufs, 100 g de lard (de préférence de la vraie pancetta italienne), 50 g de parmesan, sel et poivre

Préparation : Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire revenir le lard coupé en morceaux jusqu'à ce qu'il devienne croquant. Mélanger séparément les jaunes d'œufs avec le parmesan, ajouter le poivre et battre le tout à l'aide de la pince de cuisine. Verser les spaghettis préparés « al dente » dans la poêle avec le lard, mélanger le tout en secouant la poêle à pâtes, arroser avec les jaunes d'œufs battus, ajouter un peu d'eau de cuisson des spaghettis et mélanger de nouveau en secouant. Servir les spaghettis à l'aide de la pince et de la louche.

Spaghetti alla carbonara (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di spaghetti, 3 tuorli d'uovo, 100 g di pancetta (preferibilmente pancetta italiana), 50 g di formaggio parmigiano, sale e pepe nero

Ricetta: Mettere la pancetta affettata all'interno della padella con un pò di olio extra vergine d'oliva e soffriggere fino a doratura. In una ciotola a parte, sbattere i tuorli d'uovo con il parmigiano, aggiungere il pepe nero e mescolare utilizzando la pinza. Aggiungere gli spaghetti scolati e cotti al dente nella padella con la pancetta, versare all'interno i tuorli d'uovo sbattuti, aggiungere un pò d'acqua di cottura utilizzata per cuocere gli spaghetti e mescolare per bene il tutto. Utilizzare la pinza ed il mestolo per servire gli spaghetti.

Espaguetis a la carbonara (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de espaguetis, 3 yemas de huevo, 100 g de bacon (preferentemente panceta italiana), 50 g de parmesano, sal y pimienta negra

Receta: Poner el bacon a rodajas en la sartén con un poco de aceite de oliva virgen y freír hasta que esté crujiente. En un bol mezclar las yemas de huevo con el parmesano, sazonar con pimienta negra y batir utilizando las pinzas. Añadir los espaguetis hervidos al dente bien escurridos a la sartén con el bacon, agitar con el bacon en la sartén para pasta, verter las yemas de huevo batidas, añadir un poco de agua de hervir los espaguetis y mezclar de nuevo salteando. Utilizar las pinzas y el cazo para servir los espaguetis.

Esparguete à carbonara (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g esparguete, 3 gemas, 100 g bacon, 50 g parmesão, sal e pimenta preta

Receita: Colocar o bacon fatiado na frigideira com azeite e fritar até ficarem crocantes. Numa taça à parte misturar as gemas com o parmesão, temperar com pimenta preta e bater com a pinça. Adicionar à frigideira o esparguete cozido al dente, misturar o bacon, os ovos batidos, adicionar alguma água da cozedura do esparguete e misturar novamente salteando. Utilize a concha e a pinça para servir o esparguete.

Spaghetti ala carbonara (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g makaronu spaghetti, 3 żółtka, 100 g słoniny (najlepiej prawdziwej włoskiej pancetty), 50 g parmezanu, sól i pieprz

Przygotowanie: Na patelni z oliwą z oliwek należy podsmażyć pokrojoną słoninę aż będzie chrupiąca. Osobno należy wymieszać żółtka z parmezanem, popieprzyć i wymieszać pensetą. Odcedzone, ugotowane al dente spaghetti należy przełożyć na patelnię ze słoniną, całość wymieszać, a następnie zalać rozmaconymi żółtkami, dodać trochę wody ze spaghetti i ponownie wymieszać. Spaghetti podawać za pomocą pensety oraz chochli.

Špagety alla carbonara (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 200 g špagiet, 3 vaječné žĺtky, 100 g slaniny (najlepšie pravej talianskej pancetty), 50 g parmezanu, soľ a korenie

Postup: Na panvici s trochu panenského olivového oleja dajte pokrýjanú slaninu a opečte dochrumkava. Zvlášť zmiešajte žĺtky s parmezanom, okoreňte a vyšľahajte pinzetou. Scedené špagety uvarené „al dente“ vhodte na panvicu so slaninou, premiešajte v panvici na cestoviny prehadzovaním, zalejte vyšľahanými žĺtkami, pridajte trochu vody zo špagiet a znovu premiešajte prehadzovaním. Pomocou pinzety a naberáčky špagety naservirujte.

Спагетти alla carbonara (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г спагетти, 3 яичных желтка, 100 г бекона (лучше всего настоящий итальянский панчетта), 50 г сыра пармезан, соль и перец

Приготовление: В сковороде с небольшим количеством оливкового масла обжарьте до хрустящей корочки нарезанный бекон. Отдельно смешайте яичные желтки с сыром пармезан, перцем и взбейте пинцетом. Сцеженные спагетти, приготовленные «аль денте», смешайте с беконом «подбрасыванием», залейте взбитыми желтками, добавьте немного воды, оставшейся от варки спагетти, и перемешайте еще раз подбрасыванием. С помощью пинцета и ложки сервируйте.

Spaghetti alla carbonara



Fusilli with ricotta (serves 2)

en

Ingredients: 200 g fusilli pasta, 200 g cherry tomatoes (ideally Vesuvius), half container ricotta, a few basil leaves, 2 tsp grated parmesan, 1 garlic clove, extra virgin olive oil

Recipe: Boil the fusilli in the spaghetti pot with salted water. Roast the garlic cloves with olive oil in the pasta pan, add sliced cherry tomatoes and simmer for a while. When the tomatoes soften, remove the garlic and add ricotta, add some of the water from boiling the pasta and reduce by simmering. Mix the sauce with the pasta by tossing directly in the pasta pan, add basil leaves torn into pieces, salt as desired and serve sprinkled with grated parmesan.



Fusilli s ricottou (2 porce)

cs

Ingredience: 200 g těstovin fusilli, 200 g cherry rajčátek (nejlépe vesuvských), ½ kelímku sýru ricotta, několik lístků bazalky, 2 lžičky strouhaného parmazánu, 1 stroužek česneku, olivový olej extra panenský, sůl

Postup: Fusilli uvařte v osolené vodě v hrnci na špagety. V pánvi na těstoviny orestujte na olivovém oleji česnek, přidejte nakrájená rajčátka a nechte povařit. Jakmile rajčata změknou, česnek odstraňte a přidejte ricottu, podlijte vodou z těstovin a zredukujte. Omáčku s těstovinami promíchejte prohazováním přímo v pánvi na těstoviny, přidejte natrhané lístky bazalky, podle chuti dosolte a při servírování posypte trochou strouhaného parmazánu.

Fusilli mit Ricotta-Käse (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Pasta Fusilli, 200 g Kirchentomaten (ideal vom Vesuv), ½ Becher Frischkäse Ricotta, Basilikumblätter, 2 TL geriebener Parmesankäse, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl Extra Virgin, Salz

Vorgehensweise: Im Salzwasser im Spaghetti-Topf die Nudeln Fusilli kochen. In der Bratpfanne für Teigwaren im Olivenöl Knoblauch anrösten, geschnittene Tomaten zugeben und aufköcheln lassen. Bis die Tomaten weich sind, Knoblauch entfernen, Ricotta-Käse zugeben, mit Kochwasser begießen und reduzieren lassen. Die Nudeln mit der Soße durch das Schütteln direkt in der Bratpfanne für Teigwaren vermischen, gerissene Basilikumblätter zugeben, gegebenenfalls salzen, beim Servieren mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Fusilli avec ricotta (2 portions)

fr

Ingédients : 200 g de pâtes fusilli, 200 g de tomates cerises (de préférence du Vésuve), ½ pot de fromage ricotta, quelques feuilles de basilic, 2 petites cuillères de parmesan râpé, 1 gousse d'ail, huile d'olive extra vierge, sel

Préparation : Cuire les pâtes fusilli à l'eau salée dans la casserole à spaghetti. Faire revenir l'ail dans l'huile d'olive dans une poêle à pâtes, ajouter les tomates cerises coupées et laisser cuire le tout. Dès que les tomates deviennent tendres, retirer l'ail et ajouter la ricotta, arroser avec de l'eau de cuisson des pâtes et faire réduire. Mélanger la sauce aux pâtes en les secouant directement dans la poêle, ajouter les feuilles coupées de basilic, assaisonner selon vos goûts avec le sel et saupoudrer avec un peu de parmesan au moment de servir.

Fusilli con ricotta (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di fusilli, 200 g di pomodorini ciliegini (preferibilmente provenienti dall'area vesuviana), metà ricotta, un pò di foglie di basilico, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 1 spicchio d'aglio, olio extra vergine d'oliva

Ricetta: Cuocere i fusilli nella pastaiola contenete acqua salata. Soffriggere lo spicchio d'aglio con l'olio d'oliva direttamente nella padella saltapasta, aggiungere i pomodorini tagliati e cuocere a fuoco lento. Quando i pomodorini si saranno ammorbiditi, rimuovere l'aglio ed aggiungere la ricotta, aggiungere anche un pò d'acqua di cottura e cuocere il tutto a fuoco lento. Mescolare la salsa con la pasta facendola saltare all'interno della padella, aggiungere le foglie di basilico a pezzetti, salare a piacere ed infine spargere il formaggio parmigiano grattugiato.

Fusilli con requesón (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de pasta fusilli (hélices), 200 g de tomates cherry (preferentemente Vesuvius), medio requesón, unas hojas de albahaca, 2 cucharaditas de parmesano rallado, 1 diente de ajo, aceite de oliva virgen extra.

Receta: Hervir los fusilli en la olla de espaguetis con agua salada. Dorar el ajo con aceite de oliva en la sartén para pasta, añadir los tomates cherry cortados y cocinar a fuego lento durante un rato. Cuando los tomates estén blandos, sacar el ajo y añadir el requesón, añadir un poco de agua de hervir la pasta y reducir a fuego lento. Mezclar la salsa con la pasta salteando directamente en la sartén para pasta, añadir las hojas de albahaca a trocitos, sal al gusto y servir espolvoreado con queso parmesano rallado.

Fusili com ricota (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g massa fusilli, 200 g tomates cereja, metade de uma embalagem de ricota, algumas folhas de manjeriçã, 2 colheres de sopa de parmesão ralado, 1 dente de alho, azeite extra virgem

Receita: Cozer o fusili na panela para massas com água e sal. Refogar na frigideira o dente de alho com azeite, adicionar o tomate cereja fatiado e deixar cozinhar por uns minutos. Quando o tomate amolecer, retire o dente de alho e adicione o ricota, acrescente alguma água da cozedura da massa e reduza para lume brando. Misturar o molho com a massa salteando directamente na frigideira, adicionar as folhas de manjeriçã em pedaços, sal a gosto e servir polvilhada com o queijo parmesão ralado.

Fusilli z ricottą (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g makaronu fusilli, 200 g pomidorów cherry, ½ krążka sera ricotta, kilka listków bazylii, 2 łyżeczki tarego parmezanu, 1 ząbek czosnku, oliwa z oliwek, sól

Przygotowanie: Makaron fusilli należy ugotować w osolonej wodzie. Na patelni do makaronu, na oliwie z oliwek, należy zeszklić czosnek, dodać pokrojone pomidorki i całość gotować. Jak pomidory zmiękną, należy wyciągnąć czosnek i dodać ricottę, następnie podlać wodą z makaronu i poczekać aż sama odparuje. Sos z makaronem należy przemieszać bezpośrednio na patelni, dodać porwane listki bazylii i dosolić do smaku. Przy podaniu należy posypać tartym parmezanem.

Fusilli s ricottou (2 porcie)

sk

Ingredientie: 200 g cestovín fusilli, 200 g cherry rajčíniek (najlepšie vezuvských), ½ kelímku syra ricotta, niekoľko lístkov bazalky, 2 lyžičky strúhaného parmezanu, 1 strúčik cesnaku, olivový olej extra panenský, soľ

Postup: Fusilli uvarite v osolenej vode v hrnci na špagety. V panvici na cestoviny orestujete na olivovom oleji cesnak, pridajte nakrájané rajčinky a nechajte povariť. Akonáhle rajčiny zmäknú, cesnak odstráňte a pridajte ricottu, podlejte vodou z cestovín a zredukujte. Omáčku s cestovinami premiešajte prehadzovaním priamo v panvici na cestoviny, pridajte natrháné lístky bazalky, podľa chuti dosolte a pri servírovaní posypte trochu strúhaného parmezanu.

Спиральки с рикоттой (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г макарон фузилли, 200 г помидоров черри, ½ чашки сыра рикотта, несколько листьев базилика, 2 чайные ложки тертого сыра пармезан, 1 зубчик чеснока, оливковое масло, соль

Приготовление: Спиральки отварите в подсоленной воде в кастрюле для спагетти. В сковороде для макарон обжарьте чеснок на оливковом масле, добавьте нарезанные помидоры и немного поварите. Как только помидоры станут мягкими, удалите чеснок и добавьте рикотту, долийте немного воды, оставшейся от варки спагетти, и варите еще некоторое время до уменьшения количества жидкости. Смешайте соус с макаронами «подбрасыванием» прямо в сковороде для макарон, добавьте порванные листья базилика, досолите, если нужно, и при сервировке посыпьте тертым пармезаном.

Spaghetti with dried tomatoes, capers and olives (serves 2)

en

Ingredients: 200 g paghetti, 100 g dried tomatoes, 60 g olives, 40 g capers, 0.5 dl white wine, 1 garlic clove, extra virgin olive oil, 2 tbsp breadcrumbs, a handful of parsley leaves, salt

Recipe: Roast the garlic cloves, chopped capers, olives and sliced dried tomatoes in the pasta pan with oil. Pour in white wine, leave the alcohol to evaporate and blend with chopped parsley leaves. Toast the breadcrumbs in a separate pan until golden brown. Take the spaghetti boiled in the spaghetti pot al dente and toss with the sauce directly in the pan. Serve sprinkled with the toasted breadcrumbs.



Špagety se sušenými rajčaty, kapary a olivami (2 porce)

cs

Ingredience: 200 g špaget, 100 g sušených rajčat, 60 g oliv, 40 g kaparů, 0,5 dl bílého vína, 1 stroužek česneku, olivový olej extra panenský, 2 lžičce strouhanky, hrstka petrželky, sůl

Postup: V pánvi na těstoviny orestujte na oleji česnek, nasekané kapary, olivy a nakrájená sušená rajčata. Vše zalijte bílým vínem, nechtejete vyvěřit alkohol a promíchejte s nasekanou petrželkou. Zvlášť v pánvi osmažte na suchu strouhanku do zlatova. Špagety uvařené v hrnci na špagety „al dente“ promíchejte s omáčkou prohazováním přímo v pánvi a podávejte zasypané osmaženou strouhankou.

Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Spaghetti, 100 g getrocknete Tomaten, 60 g Oliven, 40 g Kapern, 0,5 dl Weißwein, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl Extra Virgin, 2 EL Semmelbrösel, Handvoll Petersilienblätter, Salz

Vorgehensweise: In der Bratpfanne für Teigwaren Knoblauch, fein gehackte Kapern, Oliven und geschnittene getrocknete Tomaten anrösten. Mit Weißwein begießen, Alkohol ausdünsten lassen und mit gehackten Petersilienblättern vermischen. Getrennt in einer Bratpfanne ohne Fett Semmelbrösel goldbraun anbraten. Spaghetti im Spaghetti-Topf „al dente“ kochen, direkt in der Bratpfanne mit der Soße durch das Schütteln vermischen, auf Tellern mit angebratenen Semmelbröseln dick bestreuen und servieren.

Spaghettis aux tomates séchées, câpres et olives (2 portions)

fr

Ingédients : 200 g de spaghettis, 100 g de tomates séchées, 60 g d'olives, 40 g de câpres, 50 ml de vin blanc, 1 gousse d'ail, huile d'olive extra vierge, 2 cuillères de chapelure, 1 petite poignée de persil, sel

Préparation : Faire revenir l'ail, les câpres hachées, les olives et les tomates cerises coupées dans l'huile d'olive, dans la poêle à pâtes. Arroser le tout avec le vin blanc, faire évaporer l'alcool et mélanger le tout avec le persil haché. Dans une poêle, faire dorer séparément la chapelure à sec. Mélanger avec la sauce les spaghettis, préparés « al dente », dans une casserole à spaghettis, en les secouant directement dans la poêle et les servir saupoudrés avec la chapelure dorée.

Spaghetti con pomodori secchi, capperi e olive (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di spaghetti, 100 g di pomodori secchi, 60 g di olive, 40 g di capperi, 0,5 dl di vino bianco, 1 spicchio d'aglio, olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiari di pangrattato, una manciata di prezzemolo, sale

Ricetta: Soffriggere lo spicchio d'aglio, i capperi sminuzzati, le olive ed i pomodori secchi affettati direttamente nella padella saltapasta con l'olio. Versare il vino bianco, lasciare che l'alcol evapori e mescolare il tutto aggiungendo il prezzemolo tritato. Tostare il pangrattato fino a doratura in una padella a parte. Prendere gli spaghetti cotti al dente nella pastaiaola e versarli all'interno della padella saltapasta amalgamando il tutto. Spargere sopra il pangrattato tostato e servire.

Espaguetis con tomates secos, alcaparras y aceitunas (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g espaguetis, 100 g de tomates secos, 60 g de aceitunas, 40 g de alcaparras, 0,5 dl de vino blanco, 1 diente de ajo, aceite de oliva virgen extra, 2 cucharadas de pan rallado, unas hojas de perejil, sal.

Receta: Dorar el ajo, las alcaparras troceadas, las aceitunas y los tomates secos a rodajas en la sartén para pasta con aceite. Verter vino blanco, dejar evaporar el alcohol y mezclar con el perejil picado. Tostar el pan rallado en otra sartén hasta que esté dorado. Sacar los espaguetis hervidos al dente en la olla para espaguetis y saltearlos con la salsa directamente en la sartén. Servir espolvoreado con el pan rallado tostado.

Esparguete com tomates secos, azeitonas e alcaparras (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g esparguete, 100 g tomates seco, 60 g azeitona, 40 g alcaparras, 0,5 dl vinho branco, 1 dente de alho, azeite extra virgem, 2 colheres de sopa de pão ralado, um punhado de folhas de salsa, sal

Receita: Refogar o dente de alho, as alcaparras picadas, os tomates secos cortados e as azeitonas na frigideira com azeite. Colocar o vinho, deixar o álcool evaporar e misturar as folhas de salsa picadas. Tostar o pão ralado numa frigideira à parte até que fique dourado. Colocar na frigideira o esparguete cozido al dente na panela e saltear. Servir polvilhado com o pão ralado tostado.

Spaghetti z suszonymi pomidorami, kaparami i oliwkami (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g spaghetti, 100 g suszonych pomidorów, 60 g oliwek, 40 g kaparów, 0,5 dl białego wina, 1 ząbek czosnku, oliwa z oliwek, 2 łyżki bułki tartej, garść pietruszki, sól

Przygotowanie: Na patelni do makaronu należy zeszklić na oleju czosnek, posiekane kapary, oliwki oraz pokrojone suszone pomidory. Wszystko zalać białym winem i zostawić, aby alkohol odparował, następnie wymieszać razem z posiekaną pietruszką. Osobno na patelni należy na sucho podsmażyć bułkę tartą aż nabierze złotego koloru. Ugotowane al dente spaghetti należy wymieszać z sosem bezpośrednio na patelni. Podawać posypane podsmażoną bułką tartą.

Špagety so sušenými rajčinyami, kapary a olivami (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 200 g špagiet, 100 g sušených rajčín, 60 g olív, 40 g kapar, 0,5 dl bieloho vína, 1 strúčik cesnaku, olivový olej extra panenský, 2 lyžice strúhanky, hŕstka petržlenu, soľ

Postup: V panvici na cestoviny orestujte na oleji cesnak, nasekané kapary, olivy a nakrájané sušené rajčiny. Všetko zalejte bielym vínom, nechajte vyvrieť alkohol a premiešajte s nasekaným petržlenom. Zvlášť v panvici opražte na suchu strúhanku dozlata. Špagety uvarené v hrnci na špagety „al dente“ premiešajte s omáčkou prehadzovaním priamo v panvici a podávajte zasypané opraženu strúhankou.

Спагетти с сушеными помидорами, каперсами и маслинами (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г спагетти, 100 г сушеных помидоров 60 г оливок, 40 г каперсов, 0,5 dl белого вина, 1 зубчик чеснока, оливковое масло, 2 столовые ложки панировочных сухарей, пучок петрушки, соль

Приготовление: В сковороде для макарон обжарьте чеснок в масле, нарезанные каперсы, оливки и нарезанные сушеные помидоры. Все залейте белым вином, дайте вину чуть выкипеть, чтобы испарился спирт, и смешайте с нарезанной петрушкой. В отдельной сковороде обжарьте до золотистого цвета панировочные сухари. Спагетти приготовьте в кастрюле для спагетти «аль денте», смешайте с соусом «подбрасыванием» в сковороде для макарон и подавайте посыпанными поджаренными сухарями.

Homemade orecchiette with broccoli (serves 2)

en

Ingredients: 500 g pasta flour "Semola", 250 ml water, fresh broccoli, 2 anchovies, 250 g peeled tomatoes, 1 garlic clove, breadcrumbs, extra virgin olive oil, salt, black pepper

Recipe: Knead the flour, water and a pinch of salt into dough and leave to rest for half an hour in the refrigerator. Roll the dough into strips as when making gnocchi. Cut 3 cm long pieces – pull the side of a knife across each piece of dough while pressing it against your thumb to make an ear shape (orecchiette). Leave the orecchiette to dry for 30 minutes at room temperature. Then boil them together with a few pieces of broccoli in salted water (this will give them a more intense vegetable taste). Cook the rest of the broccoli pieces in boiling water until tender. Roast chopped garlic and the anchovies in oil in the pasta pan; you may add a chilli pepper if desired. Cut and add the cooked broccoli and sprinkle everything with a handful of breadcrumbs. Put peeled tomatoes into the pan, add salt and black pepper and leave to simmer. Finally, mix the sauce with the cooked orecchiette by tossing directly in the pan.



Domácí orecchiette s brokolicí (2 porce)

cs

Ingredientie: 500 g mouky na těstoviny „semola“, 250 ml vody, čerstvá brokolice, 2 ančovičky, 250 g loupaných rajčat, 1 stroužek česneku, strouhanka, olivový olej extra panenský, sůl, pepř

Postup: Z mouky, vody a špetky soli vypracujte těsto a nechte jej v lednici půl hodiny odpočinout. Z těsta pak připravte válečky jako na gnocchi. Odkrajujte kousky dlouhé 3 cm - nožem přejeďte po kousku těsta, otočte ho na palec a tak vznikne "ouško" neboli orecchiette. Orecchiette nechte 30 min při pokojové teplotě vysušit. Poté je uvařte i s pár kousky brokolice v osolené vodě (získají tím intenzivnější chuť zeleniny). Zbytek nakrájené brokolice povařte ve vroucí vodě, aby změkla. V pánvi na těstoviny orestujte na oleji nasekaný česnek a ančovičky, podle chuti můžete přidat feferonku. Přidejte povařenou brokolici, kterou nasekejte a vše zasypte hrstí strouhanky. Do pánve vhodte loupaná rajčata, osolte, opepřete a poduste. Na závěr promíchejte omáčku s uvařenými orecchiette prohazováním přímo v pánvi.

Hausgemachte Orecchiette mit Brokkoli (2 Portionen)

de

Zutaten: 500 g Hartweizengrieß, „Semola“, 250 ml Wasser, frischer Brokkoli, 2 Anchovis, 250 g geschälte Tomaten, 1 Knoblauchzehe, Semmelbrösel, Olivenöl Extra Virgin, Salz, Pfeffer

Vorgehensweise: Hartweizengrieß, Wasser und Prise Salz zu einem Teig verarbeiten und im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen. Teig in bleistiftdicke Teigrollen rollen, wie auf Gnocchi. Davon ca. 3 cm dicke Stücke schneiden - mit einem Messer den Teig flach streichen, dann über den Fingerkuppe stülpen und in ein Öhrchen oder Orecchiette formen. Bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten trocknen lassen. Dann auch mit ein paar Stücken Brokkoli im Salzwasser kochen, um das intensivere Gemüsegeschmack zu gewinnen. Den restlichen Brokkoli schneiden, im siedenden Wasser weich kochen. In der Bratpfanne für Teigwaren im Öl die gehackte Knoblauchzehe und Anchovis anrösten, nach dem Geschmack Peperoni zugeben. Gekochte Brokkoli-Stückchen hacken, zugeben und mit Handvoll Semmelbrösel bestreuen. In die Bratpfanne geschälte Tomaten geben, salzen, pfeffern und andüsten. Die Soße mit gekochten Orecchiette durch das Schütteln direkt in der Bratpfanne vermischen.

Orecchiettes aux brocolis – Fait maison (2 portions)

fr

Ingédients : 500 g de farine à pâtes « semola », 250 ml d'eau, brocolis frais, 2 anchois, 250 g de tomates pelées, 1 gousse d'ail, chapelure, huile d'olive extra vierge, sel, poivre

Préparation : Préparer la pâte avec la farine, l'eau et une pincée de sel et la faire reposer pendant une demi-heure au réfrigérateur. Faire des rouleaux de pâte comme pour préparer les gnocchis. Couper des petits morceaux de 3 cm – passer avec un couteau sur un morceau de pâte, l'enrouler autour du pouce pour former une « petite oreille » dite orecchiette. Faire sécher les orecchiettes pendant 30 minutes à température ambiante, puis les faire cuire avec quelques morceaux de brocolis dans de l'eau salée (ils gagneront ainsi un goût de légumes plus intensif). Faire cuire le reste de brocolis coupés à l'eau bouillante pour les faire ramollir. Dans une poêle à pâtes, faire revenir l'ail haché et l'anchois dans l'huile ; selon votre convenance, il est possible d'ajouter un petit poivron piquant. Rajouter le brocoli cuit préalablement haché et saupoudrer le tout avec une poignée de chapelure. Verser les tomates pelées dans une poêle, saler, poivrer et les faire cuire à l'étouffée. Pour finir, mélanger la sauce avec les orecchiettes cuits en secouant le tout directement dans la poêle.

Orecchiette fatte in casa con broccoli (per 2 persone)

it

Ingredienti: 500 g di farina di semola, 250 ml di acqua, broccoli freschi, 2 acciughe, 250 g di pomodori pelati, 1 spicchio d'aglio, pangrattato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero

Ricetta: Impastare la farina con acqua, un pizzico di sale e lasciare lievitare l'impasto per circa mezz'ora nel frigorifero. Ricavare dall'impasto delle strisce come quando si preparano gli gnocchi. Tagliare pezzi d'impasto lunghi 3 cm – quindi formare con le mani le classiche forme di orecchiette. Lasciare asciugare le orecchiette per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Cuocere la pasta con un po' di broccoli in acqua salata (questo donerà alla pasta un intenso sapore di verdure). Cuocere i broccoli restanti in acqua calda. Soffriggere l'aglio tritato e le acciughe con olio direttamente nella padella saltapasta; è possibile aggiungere anche del peperoncino a piacimento. Tagliare ed aggiungere i broccoli cotti, quindi spargere sopra una manciata di pangrattato. Mettere i pomodori pelati in una padella, aggiungere sale e pepe nero e cuocere a fuoco lento. Alla fine, amalgamare la salsa con le orecchiette facendole saltare nella padella.

Conchas caseras con brócoli (2 raciones)

es

Ingredientes: 500 g de sémola, 250 ml de agua, brócoli fresco, 2 anchoas, 250 g de tomates pelados, 1 diente de ajo, pan rallado, aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra

Receta: Amasar la sémola con el agua y una pizca de sal y dejar reposar durante media hora en el frigorífico. Estirar la masa en cintas redondas igual que al preparar ñoquis. Cortar piezas de 3 cm de largo – aplastar la pieza con un cuchillo mientras se estira la masa girándola de un lado al otro y darle la vuelta presionando con el pulgar para darle forma de oreja (orecchiette) o concha. Dejar la concha secar durante 30 minutos a temperatura ambiente. Después cocerlas junto con el brócoli en agua salada hasta que se ablanden. Dorar el ajo picado y las anchoas con aceite en la sartén; se puede añadir una guindilla si lo desea. Cortar y añadir el brócoli cocido a la sartén y espolvorear todo con pan rallado. Poner los tomates pelados en la sartén, añadir sal y pimienta negra y dejar cocer a fuego lento. Finalmente, mezclar la salsa con las conchas cocidas salteándolas directamente en la sartén.

“Orecchiette” caseiro com brócolos (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 500 g farinha de trigo, 250 ml água, brócolos frescos, 2 anchovas, 250 tomates pelados, 1 dente de alho, pão ralado, azeite extra virgem, sal, pimenta preta

Receita: Amassar a farinha, a água e uma pitada de sal e deixar repousar no frigorífico durante meia hora. Desenrolar a massa em tiras como se estivesse a fazer gnocchi. Cortar em peças de 3 cm – colocar a faca ao lado de cada peça enquanto pressiona com o polegar para fazer a forma de uma orelha (orecchiette). Deixar as “oricchiette” secar durante 30 minutos à temperatura ambiente. Depois cozer com alguns pedaços de brócolos em água e sal (isto irá dar à massa um sabor mais intenso a legumes) Cozer os restantes brócolos em água e sal até ficarem tenros. Refogar o dente de alho e as anchovas em azeite na frigideira, pode adicionar uma malagueta se gostar. Cortar e adicionar os brócolos e polvilhar com um punhado de pão ralado. Colocar o tomate pelado na frigideira, adicionar o sal e a pimenta preta e deixe cozinhar. Por fim, misturar o molho com os “oricchiette” já cozidos e saltar directamente na frigideira.

Domowe orecchiette z brokułami (2 porcje)

pl

Składniki: 500 g mąki na makaron „semola“, 250 ml wody, świeży brokuł, 2 anchois, 250 g pomidorów bez skórki, 1 ząbek czosnku, bułka tarta, oliwa z oliwek, sól, pieprz

Przygotowanie: Z mąki, wody i szczypty soli należy wyrobić ciasto i odłożyć je na pół godziny do lodówki. Następnie z ciasta należy przygotować wałeczki, takie jak na gnocchi. Kroić na paski o długości 3 cm – nożem należy naciąć kawałek ciasta, zawinąć wokół palca tak, aby powstało oczko lub orecchiette. Orecchiette należy zostawić na 30 min w temperaturze pokojowej do wyschnięcia. Następnie ugotować w osolonej wodzie z kilkoma kawałkami brokułów (dzięki temu zyskają bardziej intensywny zapach). Pozostałą część pokrojonych brokułów należy ugotować do miękkości. Na patelni do makaronu należy zeszklić na oleju posiekany czosnek i anchois, do smaku można dodać papryczki chilli. Następnie dodać ugotowane brokuły, które należy pokroić a całość posypać garścią bułki tartej. Na patelni należy poddusić posolone i popieprzone pomidory bez skórki. Na koniec, na patelni wymieszać sos razem z ugotowanymi orecchiette.

Domáce orecchiette s brokolicou (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 500 g múky na cestoviny „semola“, 250 ml vody, čerstvá brokolica, 2 ančovičky, 250 g lúpaných rajčín, 1 strúčik cesnaku, strúhanka, olivový olej extra panenský, soľ, korenie

Postup: Z múky, vody a štipky soli vypracujte cesto a nechajte ho v chladničke pol hodiny odpočinúť. Z cesta potom pripravte valčeky ako na na gnocchi. Odkrajujte kúsky dlhé 3 cm - nožom prejdite po kúsku cesta, otočte ho na palec a tak vznikne „uško“ čiže orecchiette. Orecchiette nechajte 30 min pri izbovej teplote vysušiť. Potom ich uvarte aj s pár kúskami brokolice v osolenej vode (získajú tým intenzívnejšiu chuť zeleniny). Zvyšok nakrájanej brokolice povarte vo vriacej vode, aby zmäkla. V panvici na cestoviny orestujte na oleji nasekaný cesnak a ančovičky, podľa chuti môžete pridať feferónku. Pridajte povarenú brokolicu, ktorú nasekajte a všetko zasypete hrstou strúhanky. Do panvice vhodte olúpané rajčiny, osolte, okoreňte a poduste. Na záver premiešajte omáčku s uvarenými orecchiette prehadzovaním priamo v panvici.

Домашние ореккьетте (orecchiette)

ru

– ушки с брокколи (2 порции)

Ингредиенты: 500 г муки для макаронных изделий „semola“, 250 мл воды, свежая брокколи, 2 anchoisa, 250 г очищенных помидоров, 1 зубчик чеснока, панировочные сухари, оливковое масло Extra Virgin, соль, перец

Приготовление: Из муки, воды и щепотки соли замесите тесто и поставьте в холодильник на полчаса. Скатайте тесто в цилиндр, как для клецок гносчи. Отрежьте части длиной 3 см – отрежьте кусок теста, наверхните его на большой палец, и у вас получится «ушко» или ореккьетте. Ореккьетте оставьте 30 минут при комнатной температуре для просушки. Затем сварите ушки с несколькими кусочками брокколи в подсоленной воде (для более интенсивного вкуса брокколи). Остальную брокколи сварите в кипящей воде до размягчения. В сковороде для макарон обжарьте нарезанный чеснок и anchoisy в масле, по вкусу можно добавить острый перец. Добавьте вареную нарезанную брокколи, и все посыпьте горстью панировочных сухарей. В сковороду добавьте очищенные помидоры, соль, перец и протушите. Наконец смешайте соус с приготовленными ореккьетте «подбрасыванием» прямо в сковороде.



Penne alla “puttanesca” (serves 2)

en

Ingredients: 200 g penne pasta, 2 anchovies, 1 tbsp capers, 2 tbsp black olives, 2 garlic cloves, a handful of chopped parsley leaves, 0.5 dl white wine, 200 g cherry tomatoes, 2 chilli peppers

Recipe: Cook the pasta al dente in boiling water with salt. While the pasta is boiling, add crushed garlic into the pan with olive oil then add anchovies torn into pieces, the capers and chopped olives. After a few minutes, season the ingredients with chopped chilli pepper and simmer for several minutes until the tastes blend together. Remove the garlic and add white wine. Cut the cherry tomatoes into halves and set aside. Add the tomatoes when the alcohol evaporates from the wine (after about 5 minutes). Finally, mix the penne with all the other ingredients in the pan by tossing, adding a bit of water from the pasta as needed, add parsley, garnish with basil and serve.



Penne á la “puttanesca” (2 porce)

cs

Ingredience: 200 g těstovin penne, 2 ančovičky, 1 lžičce kaparů, 2 lžičce černých oliv, 2 stroužky česneku, hrstka nasekané petrželové natě, 0,5 dl bílého vína, 200 g cherry rajčat, 2 feferonky

Postup: Ve vroucí osolené vodě uvařte těstoviny „al dente“. Mezitím do pánve s olivovým olejem přidejte promáčkнутý česnek, ančovičky, které natrhejte na kousky, kapary a nakrájené olivy. Po chvíli ochuťte nakrájenou feferonkou a nechejte pár minut restovat, aby se všechny chutě spojily. Odstraňte česnek, přidejte bílé víno a mezitím si nakrájejte rajčátka na půlky. Jakmile z vína vyprchá alkohol (cca za 5 min), můžete přidat rajčata. Nakonec v pánvi smíchejte prohazováním penne se všemi ingrediencemi, podle potřeby podlijte vodou z těstovin, přidejte petrželku, ozdoťte bazalkou a můžete podávat.

Penne á la “puttanesca” (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Pasta Penne, 2 Anchovis, 1 EL Kapern, 2 EL schwarze Oliven, 2 Knoblauchzehen, Handvoll gehackte Petersilienblätter, 0,5 dl Weißwein, 200 g Cherry-Tomaten, 2 Peperoni

Vorgehensweise: In siedendem Salzwasser Nudeln „al dente“ kochen. Auf der Bratpfanne im Olivenöl die zerdrückten Knoblauchzehen, klein gerissene Anchovis, Kapern und geschnittene Oliven zugeben. Mit geschnittener Peperoni abschmecken und ein paar Minuten rösten, bis alle Zutaten durchziehen. Knoblauch entfernen, Weißwein zugießen, Tomaten halbieren. Nach dem Ausdünsten von Alkohol (ca. 5 Minuten) Cherry-Tomaten zugeben. Durch das Schütteln alle Zutaten mit Penne in der Bratpfanne vermischen, gegebenenfalls mit Kochwasser ablöschen, fein gehackte Petersilie zugeben, mit Basilikumblättern garnieren und servieren.



Penne à la « puttanesca » (2 portions)

fr

Ingédients : 200 g de pâtes penne, 2 anchois, 1 cuillère de câpres, 2 cuillères d'olives noires, 2 gousses d'ail, une petite poignée de feuilles de persil hachées, 5 ml de vin blanc, 200 g de tomates cerises, 2 petits poivrons piquants

Préparation : Faire cuire à l'eau bouillante salée les spaghettis « al dente ». Entre temps, ajouter dans une poêle l'ail haché, les anchois coupés en morceaux, les câpres et les olives coupées en morceaux. Quelques instants après, assaisonner avec les petits poivrons piquants et faire revenir quelques minutes pour que toutes les saveurs se marient. Retirer l'ail, ajouter le vin blanc et entre temps couper les tomates en deux. Dès que l'alcool de vin s'évapore (environ 5 minutes), il est possible d'ajouter les tomates. Pour finir, mélanger dans la poêle en secouant les pâtes penne avec tous les ingrédients, arroser selon le besoin avec de l'eau de cuisson des pâtes, ajouter le persil, décorer avec le basilic et servir aussitôt.

Penne alla puttanesca (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di pasta tipo penne, 2 acciughe, 1 cucchiaino di capperi, 2 cucchiaini di olive nere, 2 spicchi d'aglio, una manciata di prezzemolo tritato, 0,5 dl di vino bianco, 200 g di pomodori ciliegini, 2 peperoncini

Ricetta: Cuocere la pasta al dente in acqua e sale. Mentre la pasta cuoce, aggiungere l'aglio pestato nella padella con olio d'oliva e le acciughe tagliate a pezzetti, i capperi e le olive sminuzzate. Dopo pochi minuti, aggiungere i peperoncini tritati e cuocere il tutto a fuoco lento per amalgamare insieme i sapori. Rimuovere l'aglio ed aggiungere il vino bianco. Tagliare a metà i pomodorini ciliegini. Aggiungere i pomodori solo quando l'alcol sarà evaporato dal vino (dopo circa 5 minuti). Alla fine, mescolare la penne con tutti gli altri ingredienti nella padella, aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta se necessario, prezzemolo, quindi guarnire con basilico e servire.

Penne a la “putanesca” (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de penne (macarrones), 2 anchoas, 1 cucharada de alcaparras, 2 cucharadas de aceitunas negras, 2 dientes de ajo, perejil picado, 0,5 dl de vino blanco, 200 g de tomates cherry, 2 guindillas

Receta: Cocer la pasta al dente en agua hirviendo con sal. Mientras la pasta está cociendo, añadir ajo picado en una sartén con aceite de oliva y añadir las anchoas cortadas a trozos, las alcaparras y las aceitunas troceadas. Después de unos minutos, sazonar los ingredientes con las guindillas picadas y cocinar a fuego lento durante unos minutos hasta que los sabores se mezclen. Retirar el ajo y añadir vino blanco. Cortar los tomates cherry en mitades y reservar. Añadir los tomates cuando el alcohol del vino se haya evaporado (después de 5 minutos). Finalmente, mezclar los penne (macarrones) con el resto de ingredientes en la sartén salteándolos, añadir un poco de agua de cocer la pasta, añadir el perejil, adornar con albahaca y servir.

Penne à „putanesca” (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g penne, 2 anchovas, 1 colher de sopa de alcaparras, 2 colheres de sopa de azeitonas pretas, 2 dentes de alho, um punhado de folhas de salsa picada, 0,5 dl vinho branco, 200 g tomate cereja, 2 malaguetas

Receita: Cozer o macarrão al dente em água e sal. Enquanto a massa coze, refogar o alho esmagado na frigideira com azeite, depois acrescentar as anchovas em pedaços, as alcaparras e as azeitonas cortadas. Após alguns minutos, temperar os ingredientes com malaguetas picadas e deixar cozinhar por mais uns minutos até que os sabores se misturem. Retirar o alho e acrescentar o vinho. Cortar o tomate cereja em metades e reservar. Adicionar o tomate quando o álcool evaporar do vinho (cerca de 5 minutos). Por fim, misturar o macarrão com todos os ingredientes na frigideira e saltear, acrescentar se necessário um pouco de água da cozadura da massa, adicionar a salsa, decorar com manjerição e servir.



Penne ala „puttanesca“ (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g makaronu penne, 2 anchois, 1 łyżka kaparów, 2 łyżki oliwek czarnych, 2 ząbki czosnku, garść posiekanej natki pietruszki, 0,5 dl białego wina, 200 g pomidorków cherry, 2 papryczki chilli

Przygotowanie: Makaron należy ugotować al dente w osolonej wodzie. W międzyczasie na patelni z oliwą z oliwek należy włożyć rozgnieciony czosnek, anchois w kawałkach, kapary oraz pokrojone oliwki. Po chwili należy dodać do smaku pokrojoną papryczkę chilli i całość zeszklić, aby połączyły się wszystkie smaki. Następnie wyjąc czosnek, dodać białe wino, a w międzyczasie pokroić pomidory na połówki. Po tym jak odparuje alkohol (ok. 5 min.), dodać pokrojone pomidory. Na koniec należy zmieszać na patelni makaron penne ze wszystkimi składnikami, w razie potrzeby można podlać wodą z makaronu, dodać pietruszkę. Przed podaniem całość ozdobić listkami bazylii.

Penne á la „puttanesca“ (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 200 g cestovín penne, 2 ančovičky, 1 lyžica kapar, 2 lyžice čiernych olív, 2 strúčiky cesnaku, hŕstka nasekanej petržlenovej vňate, 0,5 dl bieleho vína, 200 g cherry rajčín, 2 feferónky

Postup: Vo vriacej osolenej vode uvarite cestoviny „al dente“. Medzitým do panvice s olivovým olejom pridajte pretlačený cesnak, ančovičky, ktoré natrhajte na kúsky, kapary a nakrájané olivy. Po chvíľke ochutťte nakrájanou feferónkou a nechajte pár minút restovať, aby sa všetky chute spojili. Odstráňte cesnak, pridajte biele víno a medzitým si nakrájajte rajčiny na polky. Akonáhle z vína vyprchá alkohol (cca za 5 min), môžete pridať rajčiny. Nakoniec v panvici zmiešajte prehadzovaním penne so všetkými ingredienciami, podľa potreby podlejte vodou z cestovín, pridajte petržlen, ozdobte bazalkou a môžete podávať.

Пенне а ля „puttanesca“ (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г макарон пенне, 2 анчоуса, 1 столовая ложка каперсов, 2 столовые ложки черных маслин, 2 зубчика чеснока, горсть мелко нарезанной петрушки, 0,5 дл белого вина, 200 г помидоров черри, 2 острых перца

Приготовление: В кипящей подсоленной воде сварите макароны „аль денте“. Между тем, в сковороде с оливковым маслом добавьте толченый чеснок, нарезанные анчоусы, каперсы и нарезанные оливки. Через некоторое время добавьте нарезанный острый перец и слегка обжарьте в течение нескольких минут, чтобы смешались ароматы. Удалите чеснок, добавьте белое вино и нарежьте помидоры пополам. Когда из вина испарится спирт (около 5 минут), добавьте помидоры. Наконец, смешайте «подбрасыванием» в сковороде пенне со всеми ингредиентами, долейте немного воды, оставшейся от варки макарон, добавьте петрушку, украсьте базиликом и подавайте.



Rigatoni with bacon (serves 2)

en

Ingredients: 200 g rigatoni pasta, 1 dl cream, 100 g bacon, a handful of walnuts, green onions, butter, extra virgin olive oil

Recipe: Cook the pasta al dente in the spaghetti pot with salted water. Roast chopped green onions and bacon cubes on the pan with oil and a slice of butter. Finely chop the walnuts and add them to the pan. Add water from the pasta as desired and simmer. After a while, pour the cream over the mixture, add the pasta and mix by tossing directly in the pan. Serve sprinkled with a handful of very finely chopped walnuts.



Rigatoni se špekem (2 porce)

cs

Ingredience: 200 g těstovin rigatoni, 1 dl smetany, 100 g špeku, hrstka vlašských ořechů, cibulka, máslo, olivový olej extra panenský

Postup: Těstoviny uvařte v osolené vodě v hrnci na špagety „al dente“. V pánvi na oleji a s kouskem másla orestujte nasekanou cibulku a kostičky špeku. Ořechy nasekejte nadrobno a přidejte do pánve. Podle potřeby přidejte vodu z těstovin a nechejte povařit. Po chvíli zalijte směs smetanou, přihodte těstoviny a promíchejte prohazováním přímo v pánvi. Při servírování posypte hrstkou velmi jemně sekaných ořechů.

Rigatoni mit Bauchspeck (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Rigatoni-Nudeln, 1 dl Sahne, 100 g Bauchspeck, Handvoll Wallnüsse, Zwiebel, Butter, Olivenöl Extra Virgin

Vorgehensweise: Im Spaghetti-Topf die Nudeln im Salzwasser „al dente“ kochen. Auf der Bratpfanne im Öl mit Stück Butter gehackte Zwiebel und Speckwürfeln anrösten. Wallnüsse fein hacken, in die Bratpfanne schütten, gegebenenfalls Kochwasser zugießen und kochen lassen. Mit Sahne begießen, Nudeln hineinschütten und durch das Schütteln direkt in der Bratpfanne vermischen. Beim Servieren mit sehr fein gehackten Nüssen bestreuen.

Rigatoni aux lardons (2 portions)

fr

Ingédients : 200 g de pâtes rigatoni, 100 ml de crème, 100 g de lardons, une petite poignée de noix, oignon, beurre, huile d'olive extra vierge

Préparation : Faire cuire les pâtes à l'eau salée « al dente » dans une casserole à spaghetti. Dans une poêle, faire revenir dans l'huile avec une noisette de beurre l'oignon haché et les lardons. Hacher finement les noix et les verser dans la poêle. Ajouter de l'eau de cuisson des pâtes selon le besoin et laisser cuire. Après quelques instants, arroser la préparation avec la crème, verser les pâtes et mélanger en secouant directement dans la poêle. Avant de servir, saupoudrer avec une petite poignée de noix finement hachées.

Rigatoni con pancetta (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di pasta tipo rigatoni, 1 dl di panna, 100 g di pancetta, una manciata di noci, cipolle verdi, burro, olio extra vergine d'oliva

Ricetta: Cuocere la pasta al dente nella pastaiola con acqua salata. Soffriggere le cipolle verdi sminuzzate e la pancetta a cubetti nella padella con olio e burro. Tritare finemente le noci ed aggiungerle nella padella. Aggiungere l'acqua di cottura a piacere e cuocere a fuoco lento. Dopo un po', versare la panna, aggiungere la pasta ed amalgamare il tutto direttamente nella padella. Spargere sopra una manciata di noci finemente tritate e servire.

Rigatoni con bacon (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de rigatoni, 1 dl de nata, 100 g de bacon, unas nueces, cebolla, mantequilla, aceite de oliva virgen extra

Receta: Cocer la pasta al dente en la olla para espaguetis con agua salada, Dorar la cebolla troceada y el bacon en dados en la sartén con aceite de oliva y una rebanada de mantequilla. Cortar las nueces muy fino y añadirlas a la sartén. Añadir agua de cocer la pasta y cocinar a fuego lento. Después de un rato, verter la nata sobre la mezcla, añadir la pasta y mezclar salteando directamente en la sartén. Servir espolvoreado con las nueces picadas.

Rigatoni com bacon (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g rigatoni, 1 dl natas, 100 g bacon, um punhado nozes, alho-francês, manteiga, azeite extra virgem

Receita: Cozer a massa al dente na panela para massas com água e sal. Refogar o alho francês cortado e o bacon em cubos na frigideira com azeite e um pouco de manteiga. Picar as nozes e adicionar à frigideira. Adicionar água e deixar cozinhar. Após uns minutos, adicionar as natas, a massa e misturar muito bem salteando diretamente na frigideira. Servir polvilhado com um punhado de nozes picadas.

Rigatoni z boczkim (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g makaronu rigatoni, 1 dl śmietany, 100 g boczku, garść orzechów włoskich, cebulka, masło, oliwa z oliwek

Przygotowanie: Makaron należy ugotować al dente w osolonej wodzie. Na patelni, na oleju z odrobiną masła, zeszklić posiekaną cebulę i kosteczki boczku. Orzechy należy drobno posiekać i wrzucić na patelnię. W razie potrzeby można podlać wodą z makaronu i chwilę gotować. Następnie dodać śmietanę, makaron i całość wymieszać bezpośrednio na patelni. Przed podaniem można posypać garścią drobno posiekanych orzechów.

Rigatoni so slatinou (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 200 g cestovín rigatoni, 1 dl smotany, 100 g slaniny, hřtka vlašských orechov, cibulka, maslo, olivový olej extra panenský

Postup: Cestoviny uvarte v osolenej vode v hrnci na špagety „al dente“. V panvici na oleji a s kúskom masla orestujte nasekanú cibulku a kocky slaniny. Orechy nasekajte nadrobno a pridajte do panvice. Podľa potreby pridajte vodu z cestovín a nechajte povariť. Po chvíli zalejte zmes smotanou, priloďte cestoviny a premiešajte prehadzovaním priamo v panvici. Pri servírovaní posypte hřtkou veľmi jemne sekaných orechov.

Ригатони с беконом (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г макарон Ригатони, 1 дл сливок, 100 г бекона, горсть грецких орехов, лук, сливочное масло, оливковое масло Extra Virgin

Приготовление: Сварите макароны в подсоленной воде в кастрюле для спагетти „аль денте“. В сковороде на оливковом масле с куском сливочного масла обжарьте нарезанный лук и нарезанный кубиками бекон. Орехи мелко нарежьте и добавьте в сковороду. При необходимости добавьте воды, оставшейся от варки макарон, и немного поварите. Залейте сливками, добавьте макароны и перемешайте «подбрасыванием» прямо в сковороде. При подаче посыпьте очень мелко нарезанными орехами.

Spaghetti aglio olio e peperoncino (serves 2)

en

Ingredients: 200 g spaghetti, 0.5 dl extra virgin oil, 1 fresh chilli pepper, 8 garlic cloves, a handful of chopped parsley leaves

Recipe: Cook the pasta al dente in the spaghetti pot in water with enough salt. Put oil into the cold pan, add finely sliced garlic, chopped chilli pepper and parsley leaves and simmer for a while. Add water from the spaghetti as desired, add the strained spaghetti and mix by tossing directly in the pan.



Špagety „Aglio olio e peperoncino“ (2 porce)

cs

Ingredient: 200 g špaget, 0,5 dl extra panenského oleje, 1 čerstvá feferonka, 8 stroužků česneku, hrstka sekané petrželové natě

Postup: Těstoviny uvařte v hrnci na špagety v dobře osolené vodě „al dente“. Na studenou pánev dejte olej, přidejte nadrobno nakrájený česnek, nasekanou feferonku a petrželovou nat' a nechte chvíli restovat. Dle potřeby zalijte trochou vody ze špaget, přidejte scezené špagety a promíchejte prohazováním přímo v páni.

Spaghetti „Aglio olio e peperoncino“ (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Spaghetti, 0,5 dl Extra Virgin Olivenöl, 1 frische Peperoni, 8 Knoblauchzehen, Handvoll gehackte Petersilienblätter

Vorgehensweise: Spaghetti im Spaghetti-Topf im Salzwasser „al dente“ kochen. In eine kalte Bratpfanne Öl gießen, fein gehackte Knoblauchzehen, gehackte Peperoni und Petersilienblätter zugeben und anrösten. Gegebenenfalls mit etwas Kochwasser ablöschen, abgeseigte Spaghetti dazugeben und direkt in der Bratpfanne durch das Schütteln vermischen.

Spaghettis « Aglio olio e peperoncino » (2 portions)

fr

Ingrédients : 200 g de spaghettis, 50 ml d'huile d'olive extra vierge, 1 petit piquant, 8 gousses d'ail, une petite poignée de feuilles de persil hachées

Préparation : Faire cuire les pâtes à l'eau bien salée « al dente » dans une casserole à spaghettis. Verser l'huile dans une poêle froide, ajouter l'ail finement haché, le petit piquant coupé très fin et les feuilles de persil, et faire revenir le tout. Verser un peu d'eau de cuisson des pâtes selon le besoin, ajouter les spaghettis égouttés et mélanger le tout en secouant directement dans la poêle.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di spaghetti, 0,5 dl di olio extra vergine d'oliva, 1 peperoncino fresco, 8 spicchi d'aglio, una manciata di prezzemolo tritato

Ricetta: Cuocere la pasta al dente nella pastaiola con acqua e sale. Mettere l'olio nella padella fredda, aggiungere l'aglio finemente tritato, il peperoncino tritato ed il prezzemolo, quindi cuocere a fuoco lento. Aggiungere l'acqua di cottura a piacimento, gli spaghetti scolati ed amalgamare il tutto direttamente nella padella.

Espaguetis al ajoaceite y guindilla (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de espaguetis, 0,5 dl de aceite virgen extra, 1 guindilla fresca, 8 dientes de ajo, perejil picado

Receta: Cocer la pasta al dente en la olla para espaguetis con agua salada. Poner aceite en la sartén fría, añadir el ajo picado, las guindillas y el perejil picados y cocinar a fuego lento durante un rato. Añadir agua de cocer la pasta, añadir los espaguetis escurridos y mezclar salteando directamente en la sartén.

Esparguete com alho, azeite e piri-piri (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g esparguete, 0,5 dl azeite extra virgem, 1 malagueta fresca, 8 dentes de alho, um punhado de folhas de salsa picada

Receita: Cozer o esparguete al dente na panela para massas com água e sal q.b. Colocar o azeite na frigideira fria, adicionar o alho fatiado fino, a malagueta cortada e a salsa picada e deixar cozinhar por uns minutos. Adicionar a água necessária da cozedura do esparguete, adicionar o esparguete coado e misturar salteando diretamente na frigideira.

Spaghetti „Aglio olio e peperoncino“ (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g makaronu spaghetti, 0,5 dl oleju extra, 1 świeża papryczka chilli, 8 ząbków czosnku, garść posiekanej natki pietruszki

Przygotowanie: Makaron należy ugotować al dente w osolonej wodzie. Na zimną patelnię należy wlać olej, a następnie dodać drobno pokrojony czosnek, posiekaną papryczkę chilli, natkę pietruszki i całość chwilę podsmażyć. W razie potrzeby można podlać wodą z makaronu, dodać odcedzony makaron i całość wymieszać bezpośrednio na patelni.

Špagety „Aglio olio e peperoncino“ (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 200 g špagiet, 0,5 dl extra panenského oleja, 1 čerstvá feferónka, 8 strúčikov cesnaku, hrstka sekanej petržlenovej vňate

Postup: Cestoviny uvarte v hrnci na špagety v dobre osolenej vode „al dente“. Na studenú panvicu dajte olej, príhodte nadrobno nakrájaný cesnak, nasekanú feferónku a petržlenovú vňať a nechajte chvíľu restovať. Podľa potreby zalejte trochou vody zo špagiet, pridajte scedené špagety a premiešajte prehadzovaním priamo v panvici.

Спагетти „ Aglio olio e peperoncino“ (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г спагетти, 0,5 дл оливкового масла, 1 свежий острый перец, 8 зубчиков чеснока, горсть мелко нарезанной петрушки

Приготовление: Сварите макароны в хорошо подсоленной воде в кастрюле для спагетти „аль денте“. В холодную сковороду налейте масло, добавьте мелко нарезанный чеснок, нарезанный острый перец и петрушку, и обжаривайте в течение некоторого времени. При необходимости, долейте немного воды, оставшейся от варки спагетти, добавьте спагетти и перемешайте «подбрасыванием» прямо в сковороде.

