Navadite se na odličnost!

ACADEMIA
BARILLA
WWW.BARILLA.SI

ODKRIJTE IZBRANE RECEPTE ZA
VRHUNSKE TESTENINE BARILLA

• VRHUNSKE TESTENINE BARILLA •

NOVE TESTENINE ACADEMIA BARILLA

V PODJETJU BARILLA SMO **USTVARILI VISOKOKAKOVOSTNE TESTENINE**, NAREJENE IZ IZBRANE VRSTE PŠENICE DURUM IN OBLIKOVANE Z BRONASTIMI ŠOBAMI. ZATO SE NIKOLI NE RAZKUHAJO IN ODLIČNO UJAMEJO VSAKO OMAKO.

100% ITALIJANSKA PŠENICA DURUM

ACADEMIA BARILLA SO VISOKOKAKOVOSTNE TESTENINE, NAREJENE **IZ ENE SAME VRSTE 100%** ITALIJANSKE **PŠENICE DURUM**.

100% BRONASTE ŠOBE

OBLIKOVANE SO Z **BRONASTIMI ŠOBAMI, ZATO IMAJO GROBO POVRŠINO**, KI ODLIČNO VEŽE VSAKO OMAKO. PRI KUHANJU OHRANIJO IZREDNO ČVRSTOST – **IZJEMNO** »**AL DENTE**«!

PERESNIKI
PENNE RIGATE

SVEDRI
FUSILLI

ŠPAGETI
SPAGHETTI

• DRUŽINA ACADEMIA BARILLA •

• SVEDRI Z LOSOSOM IN ŠPARGLJI •

SESTAVINE

- 350 g svedrov – Fusilli Academia Barilla
- 200 g surovega lososa
- 300 g svežih špargljev
- 150 g smetane za kuhanje
- 1 sveža mlada čebulica
- 1 šopek kopra
- 20 ml ekstra deviškega oljčnega olja
- sol in črni poper

PRIPRAVA

Kocene špargljev operite in jih olupite. Vršičke po dolžni prerežite na pol, kocene pa narežite na kolobarje. Svežo mlado čebulico narežite na rezine in jo v ponvi rahlo popražite. Dodajte špargljе in jih kuhajte nekaj minut – naj ohranijo živo barvo in ostanejo hrustljavi. Dodajte smetano za kuhanje, ščepec soli in popra ter odstavite. Lososa narežite na dva centimetra velike kocke, dodajte ščepec soli in popra ter ga v teflonski ponvi na žlici ekstra deviškega oljčnega olja pecite eno minuto. Odstavite in prihranite na toplem. Svedre skuhajte »al dente« v rahlo osoljenem kropu, odcedite jih in stresite v ponev s špargljі. Razdelite jih na krožnike, nanje položite kocke lososa in jih posujte z nekaj lističi kopra.

• ŠPAGETI Z MORSKIMI SADEŽI •

SESTAVINE

- 350 g špagetov Academia Barilla
- 500 g školjk
- 250 g lignjev
- 150 g kozic
- 12 majhnih pokrovač
- 50 ml ekstra deviškega oljčnega olja
- 1 žlica nasekljanega peteršilja
- 1 strok česna
- 1 čili
- sol
- beli poper

PRIPRAVA

Najprej dobro operite školjke, nato očistite lignje pod tekočo vodo in jih narežite na koščke. Kozice izluščite in narežite na koščke. Majhen nož pazljivo vstavite med lupini pokrovač in jih odprite. Odstranite meso, odstranite temne žile, operite in prerežite na pol. V ponvi na dveh žlicah ekstra deviškega oljčnega olja rahlo popražite olupljen celi strok česna in čili, nato dodajte nasekljan peteršilj in školjke. Pokrijte s pokrovko in počakajte, da se školjke odprejo, nato odstranite meso iz lupin, nekaj celih pa pustite za dekoracijo. Osnovo, ki je ostala v ponvi, precedite in prihranite. Segrejte veliko teflonsko ponev in v njej na hitro popecite lignje, dodajte kozice, pokrovače in nazadnje školjke skupaj s precejeno osnovo. Špagete skuhajte »al dente« v rahlo osoljenem kropu, odcedite in stresite v ponev z omako iz morskih sadežev. Dodajte preostalo oljčno olje in malo sveže zmletega belega popra.

PERESNIKI S SLANINO, JURČKI IN ČRNIMI TARTUFI

SESTAVINE

- 350 g peresnikov – Penne Rigate Academia Barilla
- 300 g svežih jurčkov
- 150 g slanine
- 150 g smetane za kuhanje
- 20 g črnega tartufa
- 30 g šalotke
- 30 ml ekstra deviškega oljčnega olja
- 40 g naribanega parmezana
- 30 g nasekljanega peteršilja
- sol in beli poper

PRIPRAVA

Slanino narežite na centimetrske rezine in jo v teflonski ponvi počasi popecite. Ko se zlato obarva in postane hrustljava, jo prestavite na papirnato brisačo, ki bo vpila odvečno maščobo. Črni tartuf pod tekočo vodo pazljivo očistite z zobno ščetko, da odstranite zemljo. S krtačko ali vlažno krpo skrbno očistite tudi jurčke in jih narežite na rezine. V veliki ponvi segrejte ekstra deviško oljčno olje in na njem nežno popražite nasekljano šalotko. Dodajte malo nasekljanega peteršilja, nato na močnem ognju hitro popražite jurčke skupaj s ščepcem soli in belega popra. Dodajte smetano za kuhanje in na tanko narezane tartufe ter odstavite. Peresnike skuhajte »al dente« v rahlo osoljenem kropu, odcedite jih in stresite v ponev. Popražite ter posujte s parmezanom in hrustljavo slanino za prijeten kontrast.

ACADEMIA
BARILLA

WWW.BARILLA.SI

BARILLA ADRIATIK D.O.O. - SLO-2017/09