PASTA PERFEKT FÖR TAKE AWAY

Recept och praktiska tips för restaurang- och storkök

Barilla for PROFESSIONALS

”Att äga företaget är inte ett personligt privilegium, utan innebär ett ansvar: att förmedla ett arv som består av kompetenser och kunskaper som under årens lopp måste stärkas med hjälp av framtidens generationer”

Guido, Luca och Paolo Barilla

BARILLA är ett italienskt familjeföretag som ägs av bland andra bröderna Guido, Luca och Paolo Barilla. Företaget grundades 1877 och har utvecklats till en internationell koncern som finns i mer än 100 länder. Barilla har idag över 8 000 anställda världen över och är marknadsledare inom pasta i bland annat Italien och USA. Inom koncernen finns även en stor bageriverksamhet med exempelvis knäckebrödtillverkning i Skandinavien.

INNEHÅLL

Inledning 5

Lasagne ragu alla bolognese 6

Pastasallad med, varmrökt lax och pestoaioli 9

Tips för att lyckas med pasta för take away 10

Krämig pasta med het aubergine och färska tomater 14

Citruspasta med kyckling och dragon 17

Pasta med vegetariska frikadeller i het tomatsås 18

Koka pasta enligt konstens alla regler 21

Vegetarisk lasagne med linser, spenat & pesto 22

Pasta med pancetta i het paprikasås 25

Pasta bolognese på kyckling, blomkål och friterad kapris 26

Formfokus – Kort fakta om några av våra olika pastaformer 28

Pasta med salsiccia, broccoli och salvia 30

Laxpasta med pesto, sparris och picklade rädisor 33

Sortiment 34

TAKE AWAY har aldrig varit mer populärt. Att köpa med sig något att äta när man är på språng eller få mat hemlevererad från sin favoritrestaurang har för många blivit en alltmer naturlig del av vardagen.

Anledningarna till denna utveckling är flera. Framförallt spenderar vi mer tid i hemmet än tidigare, vilket har lett till att allt fler väljer att unna sig vardagslyxen att kunna njuta av god mat utan att behöva laga allt själv. Men även de faktum att en rad nya företag har faciliterat leveranser av mat och att många krögare tagit tillfället att anpassa sin verksamhet efter det ändrade kundbeteendet är viktiga faktorer.

På Barilla brinner vi för att hjälpa människor att kunna njuta av god och vällagad mat tillsammans med nära och kära – oavsett om det är i hemmet eller på restaurang. Vi har därför i denna broschyr samlat tio goda recept anpassade för just avhämtning eller hemleverans, samt tips på hur du enkelt kan stärka ditt take away-erbjudande och skapa bättre lönsamhet.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

LASAGNE RAGU ALLA BOLOGNESE

10 (100) PORTIONER

700 g (7 kg) högrev
350 g (3,5 kg) fläsksida
100 g (1 kg) gul lök
15 g (150 g) vitlök
100 g (1 kg) morötter
100 g (1 kg) blekselleri, stjälkar
35 g (350 g) tomatpuré
1 ½ dl (1,5 l) rött vin
1 ½ dl (1,5 l) kalvfond (vatten och buljongtärning eller fond)
1 msk (1,5 dl) farinsocker
2 (20) kvistar färsk rosmarin
salt och peppar
smör till stekning
1 kg (10 kg) Barilla tomatsås med basilika
ca 400 g (4 kg) Barilla Lasagneplattor med ägg
200 g (2 kg) gratängost

Béchamelsås

2 l (20 l) mjölk
80–100 g (800 g-1 kg) majsstärkelse
malen muskotnöt
salt och peppar

Topping

cocktailtomater på kvist

Ragu Sätt ugnen på 125 grader. Krydda köttet med salt och peppar. Stek i smör för fin stekyta och lägg åt sidan.

Skala och hacka lök och vitlök. Skala och skiva morötter. Skär sellerin i bitar. Fräs grönsakerna i en gryta tillsammans med tomatpuré. Tillsätt vin, fond, socker, rosmarinkvistar och Barilla tomatsås med basilika.

Lägg köttet på bleck och häll över såsen. Täck med aluminiumfolie. Tillred i ugn 4-5 timmar tills det är riktigt mört (alternativt tillaga under natten på 100 grader).

Rör ihop ragun så att köttet faller sönder och smaka av med salt och peppar. Späd med buljong om ragun är för tjock.

Béchamelsås Koka upp mjölken och red av med majsstärkelse. Låt sjuda under omrörning några minuter och krydda med muskotnöt, salt och peppar.

Varva sås, lasagneplattor, ragu i ett smort bleck och avsluta med sås och riven ost. Tillaga i 200 grader varm ugn i ca 30-40 minuter.

Topping Lägg på cocktailtomater och ost innan gratinering. Det gör gratängen mer tilltalande och vacker och förhöjer smaken med de rostade tomaterna på toppen!

Tips Prova gärna att byta ut högrev till lammbog för en spännande twist. Ragun kan också serveras som den är och då till Spaghetti/Linguine/Tagliatelle.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER

- Ragun kan tillagas dagen innan.
- Béchamelsåsen kan förkokas och värmas upp innan du lägger ihop lasagnen.
- Lasagnen kan förgräddas, paketeras och levereras kall för kunden att värma själv alternativt värmas upp innan servering.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

PASTASALLAD MED VARMRÖKT LAX OCH PESTOAIOLI

10 (100) PORTIONER

Pastasallad

800 g (8 kg) Barilla Cellentani
250 g (2,5 kg) gurka
300 g (3 kg) körsbärstomater
300 g (3 kg) orange paprika
250 g (2,5 kg) sojabönor, tinade
100 g (1 kg) ärtskott
700 g (7 kg) varmrökt lax

Pestoaioli

4 ½ dl (4,5 l) majonnäs
¾ dl (7,5 dl) crème fraiche
rivet skal av 2 (20) citroner
8 g (80 g) vitlök
50 g (500 g) Barilla Pesto alla Genovese
salt och peppar

Citronette

1¾ dl (17,5 dl) olivolja
5 msk (7,5 dl) citronsaft
2 msk (3 dl) honung
½ tsk (5 tsk) salt
¾ tsk (7,5 tsk) grovmalen svartpeppar
180 g (1,8 kg) rödlök

Pestoaioli Blanda majonnäs, crème fraiche, citronskal, riven vitlök och pesto. Smaka av med salt och peppar.

Citronette Vispa ihop citronsaft, olivolja, honung och smaka av med salt och peppar. Skala och skiva löken och lägg ner i citronetten. Låt marinera i 10 minuter.

Pastasallad Tillaga pastan enligt expressmetoden, en minut kortare än anvisningen på förpackningen. Kyl ner i kallt vatten och låt rinna av. Dela gurkan i bitar och blanda med halverade tomater, strimlad urkärnad paprika, sojabönor och ärtskott.

Blanda ihop grönsakerna med citronetten och pastan. Dela laxen i bitar och servera tillsammans med pastasalladen och pestoaiolin.

Tips Toppa gärna salladen med rostade solroskärnor för lite krisp och smak. Pastasalladen passar även till halstrad, gravad eller kallrökt lax samt räkor.

Pestoaiolin passar även bra som sås till fisk, kyckling och kallskuret som charkuterier och rostbiff.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER

- Pestoaiolin kan blandas ihop dagen före.
- Förkoka pastan enligt expressmetoden, en minut kortare än anvisningen på förpackningen och kyl ner direkt.

VID BESTÄLLNING

- Lägg upp rätten kall i take away-förpackningar.
- Lägg pestoaiolin i separat förpackning.

TIPS FÖR ATT LYCKAS MED PASTA FÖR TAKE AWAY

EN BRA PASTARÄTT BÖRJAR MED KVALITETSPASTA

Med sina många och varierande former är pasta alltid uppskattat och ett bra sätt att få goda och lönsamma måltider på menyn. En bra pastarätt grundar sig i en pasta av bra kvalité – i synnerhet vid take away då pastarätten inte serveras direkt, utan ska klara av en leverans eller värmas upp och ätas vid ett senare tillfälle.

Barillas pasta har tagits fram med kvalitetsråvaror, avancerad teknik, mångårig kunskap samt en passion för god smak. Den klarar därför såväl dubbelkokning, expresskokning och varmhållning och håller samma jämna höga kvalité och al dente-känsla vid varje servering.

VÄLJ RÄTT PASTAFORMER

Att erbjuda olika pastaformer till olika rätter är ett enkelt sätt att förhöja upplevelsen och erbjuda en varierad meny. Långa former som Spaghetti och Tagliatelle är klassiska kundfavoriter, men korta former som Penne och Fusilli klarar transport bättre. Casarecce eller Tortigolini är lite elegantare och passar bra till lite lyxigare rätter. Ta en titt på vårt utbud av pastaformer på sidan 34 – 35 och välj en mix som både tilltalar ditt klientel och differentierar din meny.

OPTIMERA DIN PASTAMENY

Genom att tänka igenom din pastameny noggrant kan du på ett enkelt sätt öka din lönsamhet samtidigt som du minskar tidsåtgången i köket samt onödigt matsvinn.

- **Tänk brett, enkelt och strömlinjeformat**
  Komponera en meny om 5–8 pastarätter med olika pastaformer, men håll nere antalet ingredienser. Med Barillas tomatsåser, pesto och en bechamelsåsbas, 2–3 proteiner och 3–5 säsongsgrönsaker kan du enkelt variera din meny med goda och kreativa rätter.
- **Erbjud vegetariska alternativ på menyn**
  Allt fler försöker idag att dra ner på sin köttkonsumtion. Komponera därför några rätter där du kan ersätta eller utesluta den animaliska råvaran och omvandla rätten till ett mer grönt eller helt vegetariskt alternativ. Ett exempel är att blanda ut eller ersätta kycklingfärsen med blomkålsris som i pasta bolognese receptet på sidan 26.
- **Välj råvaror efter säsong**
  Råvaror i säsong är som godast och ofta prisvärda. Det är därför ett bra sätt att förändra din meny på ett ekonomiskt sätt. Att handla närodlat är dessutom bra för miljön och ett starkt köpargument för många kunder.
- **Planering är A och O**
  Spendera lite extra tid på att planera och välja pastarätterna på menyn. Undersök vilka rätter som erbjuds hos konkurrenterna och tänk tids-effektivitet och lönsamhet. Tiden du lägger ner på planering tjänar du snabbt igen när det kommer till själva arbetet och försäljningen.
- **Minska svinnet – omvandla lunchen till kvällens take away-rätter**
  Ett enkelt sätt att minska matsvinnet och öka din lönsamhet är att omvandla det som blivit över från lunchen till kvällens take away -rätter. Ett bra exempel är att göra vår goda citruspasta på sidan 17 av förmiddagens kvarvarande kyckling. Eller varför inte använda lunch-Bolognesen till en god lasagne?
- **Testa dig fram till din perfekta take away-meny**
  Testa gärna nya pastarätter för att se vilka som är populärast hos take away-kunderna. Satsa sedan på en selektiv meny, som du vet fungerar. De flesta kunder är okej med att få välja från en mer begränsad meny.

TÄNK PÅ TIDEN!

Leveranstiden är ett av det första konsumenter tittar på när det kommer till att buda hem mat från restauranger. Att den beställda maten står klar när budet kommer för upphämtning är därför av största vikt för att dina kunder ska bli nöjda.

- Ofta har du inte mer än 5 minuter på dig att färdigställa din mat. Välj därför rätter på menyn som snabbt går att få fram när en beställning kommer.
- Planera vilka moment i varje rätt som kan förberedas redan dagen innan och vad som behöver göras "å la minute". Det spar dig både tid och arbete vid tillagning.
- Att förkoka din pasta enligt "dubbelkokningsmetoden" (se sidan 21 för instruktioner) och förvara den i kylen är ett bra tidsbesparande exempel. Ett annat alternativ är rätter som lasagne som helt och hållet kan tillagas och förpackas i förväg.

Tänk på att anpassa koktiden om rätten ska transporteras för att undvika överkokt pasta då maten kommer att ätas först 20–30 minuter efter att den tillagats.

SÄKRA EN BRA MATUPPLEVELSE MED RÄTT FÖRPACKNINGAR

Rätt förpackning och kommunikation är av yttersta vikt för att få nöjda kunder och göra din goda mat rättvisa även som take away. Det är också ett enkelt sätt att profilera sig som omtänksam och miljömedveten. Nedan har vi sammanfattat vad som är bra att tänka på gällande förpackningar:

- Säkerställ att förpackningarna kan värmas i mikrovågsugnen. Glöm inte att skriva tydliga och enkla uppvärmnings-instruktioner.
- Välj förpackningar som minimerar risken för oönskad kondens eller att de går sönder under transport.
- Välj återvinningsbara förpackningar. Kommunicera din restaurangs miljöpolicy om ni har någon (till exempel ingen plast).
- Erbjud olika portionsstorlekar: liten-, medium-, familjeportion., etc.
- Säkerhetsförsegla dina förpackningar med klistermärken/tejp.
- Höj värdet genom att skicka med tillbehör som ost, örter och kryddor i separata mindre förpackningar.
- Bygg relation med era kunder även om ni inte ses genom att skicka med en lapp med en personlig hälsning.

TACKSAMMA TILLBEHÖR

Att bli bjuden på tillbehör som bröd, oliver eller en hemmagjord spread är något som många tar för givet när man äter på restaurang. När man beställer take away är det dock inte lika självklart.

Att skicka med ett par skivor hembakat bröd och en skål med parmesanost, tapenade eller en liten sido-sallad till din pasta är därför ett enkelt och billigt sätt att höja matupplevelsen och överraska dina take away-kunder positivt.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

KRÄMIG PASTA MED HET AUBERGINE OCH FÄRSKA TOMATER

10 (100) PORTIONER

1,8 kg (18 kg) aubergine
2 tsk (1 dl) salt
¾ dl (7,5 dl) olivolja att ringla över
15 g (150 g) vitlök
1 ½ tsk (0,75 dl) chiliflakes
1 ½ msk (2,25 dl) olivolja
7 ½ dl (7,5 l) vispgrädde
3 dl (3 l) grönsaksbuljong (vatten + buljong eller fond)
475 g (4,75 kg) cocktailtomater gärna olika färger
180 g (1,8 kg) babyspenat
800 g (8 kg) Barilla Sedanini Selezione Oro Chef

Topping
burrata eller mozzarella
balsamicosirap

Sås Sätt ugnen på 230 grader. Dela aubergine i tärningar och strö över salt. Låt stå och rimma ca 20 minuter. Lägg auberginen på en plåt och ringla över olivolja. Rosta i ca 30 minuter. Skala och strimla vitlöken. Fräs den rostade auberginen med vitlök och chiliflakes i olivolja. Tillsätt grädde och buljong och låt sjuda ca 10 minuter.

Pasta Tillaga pastan. Vänd ner såsen tillsammans med halverade tomater och spenat.

Topping Dela burrata/mozzarella med händerna och fördela över pastan. Ringla över lite balsamicosirap.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER:
- Förkoka pastan enligt dubbelkokningsmetoden
- Såsen kan göras dagen innan.

VID BESTÄLLNING:
- Värm såsen, slutkoka pastan och blanda ihop. Anpassa koktid för eventuell leverans. Se sidan 21.
- Lägg burrata/mozzarella i separat förpackning.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

CITRUSPASTA MED KYCKLING OCH DRAGON

10 (100) PORTIONER

150 g (1,5 kg) schalottenlök
1 kg (10 kg) strimlad kyckling
2 msk (3 dl) olja till stekning
500 g (5 kg) crème fraiche
2 l (20 l) kycklingbuljong (vatten och buljong eller fond)
1 msk (1,5 dl) torkad dragon
150 g (1,5 kg) fetaost
1 ½ msk (2,25 dl) citronsaft
800 g (8 kg) Barilla Casarecce Selezione Oro Chef
200 g (2 kg) sockerärtor
salt och peppar

Tillbehör

200 g (2 kg) Fetaost
rivet skal ifrån 1 (10) citron
1 tsk (0,5 dl) grovmalen svartpeppar

Topping

Rödbetsskott och smörgåskrasse

Sås Skala och hacka löken. Värm oljan och fräs lök och kyckling. Lägg i crème fraiche, buljong, dragon, fetaost och citronsaft. Låt sjuda i ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Pasta Tillaga pastan. Strimla sockerärtorna. Vänd ihop såsen med pastan och sockerärtorna.

Topping Toppa med fetaost blandad med citronskal och grovmalen peppar. Addera rödbetsskott och krasse för färgglad sluttouch.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER:
- Förkoka pastan enligt dubbelkokningsmetoden
- Såsen kan göras dagen innan.

VID BESTÄLLNING:
- Värm såsen, slutkoka pastan och blanda ihop. Anpassa koktid för eventuell leverans. Se sidan 21.
- Toppa med rödbetsskott och krasse.
- Lägg fetaosten i separat förpackning.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

PASTA MED VEGETARISKA FRIKADELLER I HET TOMATSÅS

10 (100) PORTIONER

Pasta

800 g (8 kg) Barilla Fusilli

100 g (1 kg) gul lök

75 g (750 g) grön chili (spansk peppar)

250 g (2,5 kg) strimlade soltorkade tomater

1 msk (1,5 dl) olja till stekning

1 ½ kg (15 kg) Barilla tomatsås med basilika

5 dl (5 l) grönsaksbuljong (vatten + buljong eller fond)

3 msk (4,5 dl) Tabasco chipotle el. chipotle paste efter smak

2 tsk (1 dl) strösocker

salt och peppar

Vegetariska frikadeller

3 dl (3 l) rostade solroskärnor

3 dl (3 l) ströbröd

3 dl (3 l) riven smakrik ost

75 g (750 g) gul lök

7,5 g (75 g) vitlök

1 msk (1,5 dl) torkad basilika

4 (45) ägg

1 ½ msk (2,25 dl) japansk soja

3 l (30 l) grönsaksbuljong (vatten + buljong eller fond)

peppar

Tillbehör:

120 g (1,2 kg) lagrad ost

basilika, röd och grön

Sås Skala och hacka löken. Kärna ur och strimla chilin. Fräs lök, soltorkade tomater och chili i olja. Häll över Barilla tomatsås med basilika, buljong och låt sjuda ca 10 minuter. Smaka av med chipotle, socker, salt och peppar.

Vegetariska frikadeller Mixa solroskärnorna i en matberedare. Blanda solroskärnor, ströbröd och ost i en bunke. Skala lök och vitlök och hacka fint, blanda ner i bunken. Tillsätt basilika, ägg, soja och peppar. Blanda ihop och forma smeten till bollar. Koka upp buljong och förväll bollarna i 3-5 minuter. Häll därefter i tomatsåsen.

Pasta Tillaga pastan. Blanda pastan med såsen och toppa med tillbehören.

Topping Strö över lite av den lagrade osten som du har i frikadellerna vid servering. Lyft gärna basilikasmaken i såsen genom att vid servering toppa med färska basilikablad.

Tips Pastan fungerar även bra med klassiska eller kycklingfrikadeller. Såsen kan serveras utan frikadeller till valfri pasta. Den kan även spädas med buljong och kryddas med chipotle och serveras som en soppa – gärna med risoni och en klick yoghurt eller crème fraiche.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER

- Frikadellerna kan blandas och rullas innan och även styckfrysas.
- Förkoka pastan enligt dubbelkokningsmetoden.
- Såsen kan göras dagen innan.

VID BESTÄLLNING:

- Värm såsen, slutkoka pastan och blanda ihop. Anpassa koktid för eventuell leverans. Se sidan 21.
- Lägg osten i separat förpackning.

TIPS!

Pastavattnet kokar upp snabbare om du väntar med att salta till efter att det har börjat koka.

KOKA PASTA ENLIGT KONSTENS ALLA REGLER

Dubbelkokning

Med dubbelkokning sparar du tid men kan ändå servera en pasta som är vällagad och garanterat à la minute. Perfekt för mindre restauranger med begränsad personalstyrka.

- Förkoka pastan 50% av koktiden som är angiven på förpackningen.
- Häll av i durkslag och kyl ner med iskallt vatten.
- Lägg i ett bleck, ringla över vegetabilisk olja och täck över med plastfilm.
- Överför pastan till portionspåsar eller lufttäta förpackningar och håll den kyld på 4°C. Använd inom 48 timmar.
- Vid servering; värm pastan i saltat vatten 30–40 sek innan den blandas med färdig sås, eller värm pastan tillsammans med såsen i pannan.
- Tänk på att anpassa uppvärmningstiden till leveranstiden för att undvika överkokt pasta. Tips är att värma pastan 10–15 sek kortare än vanligt.

Varmhållning

Med varmhållning har du alla möjligheter att bereda pastan i god tid innan servering. Perfekt för restauranger med större lunch- eller kvällsservering.

- Koka pastan 75% av koktiden som är angiven på förpackningen.
- Häll av vattnet och blanda i lite olja.
- Lägg pastan i värmehållande förvaring, minst 65°C, och låt pastan tillagas klart under minst 45 minuter.
- Servera pastan inom 3–4 timmar.

Expresskokning

Det klassiska och vanligaste sättet att koka pasta. Expresskokning är sättet vi kokar pasta på hemma.

- Koka pastan 100% av koktiden som är angiven på föpackningen.
- Häll av i durkslag.
- Servera pastan direkt.

7-100-1000-regeln

Barilla rekommenderar att man använder sig av ”sju-hundra-tusen-regeln”, det vill säga 7 gram (ungefär en halv matsked) salt till 100 gram pasta och 1000 ml vatten.

På detta sätt får pastan lagom sälta och tillräckligt med spelrum i vattnet.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

VEGETARISK LASAGNE MED LINSER, SPENAT & PESTO

10 (100) PORTIONER

3 dl (3 l) röda linser
200 g (2 kg) gul lök
1 msk (1,5 dl) olja till stekning
600 g (6 kg) hackad spenat, tinad
320 g (3,2 kg) soltorkade strimlade tomater
650 g (6,5 kg) kronärtskocka i kvartar
salt och peppar

Béchamelsås

2 l (20 l) mjölk
80-100 g (800 g-1 kg) majsstärkelse
150 g (1,5 kg) Barilla Pesto alla Genovese
salt och peppar
ca 450 g (4,5 kg) Barilla Lasagneplattor Gastronorm
250 g (2,5 kg) riven mozzarella

Tillbehör

Råa hyvlade betor (polkabeta, gulbeta) med machésallad vänd i vinägrett

Grönsaker Koka linserna enligt anvisningen på förpackningen. Skala och hacka löken. Fräs löken i olja och tillsätt spenaten. Tillsätt soltorkade tomater och kronärtskocka. Fräs ihop och krydda med salt och peppar.

Béchamelsås Koka upp mjölk och red av med majsstärkelse. Låt sjuda under omrörning några minuter och rör i peston. Smaka av med salt och peppar.

Varva sås, lasagneplattor och grönsaksfräs i ett smort bleck. Avsluta med sås och riven ost. Tillaga i 200 grader varm ugn i ca 30-40 minuter.

Servera Gör en god sallad på hyvlade betor som du blandar med machésallad och vänder i en vinägrett. För att betorna ska vara krispiga låt dem gärna ligga i kallt vatten. Servera vid sidan om.

Tips Använd eventuell olja ifrån tomaterna eller kronärtskockorna till stekning istället för att slänga den. Minskar svinnet samtidigt som det tillför smak!

Béchamelsåsen kan med fördel även användas till andra sorters lasagner.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER

- Grönsaksfräset kan tillagas och förvaras kylt.
- Bechamelen kan förkokas och värmas upp innan du lägger ihop lasagnen.
- Lasagnen kan förgräddas, paketeras och levereras kall för kunden att värma själv alternativt värmas upp innan servering.
- Rödbetorna kan hyvlas och läggas i isvatten.

VID BESTÄLLNING

- Slunga rödbetorna fri från vatten och blanda med sallad och vinägrett. Paketera separat.

PASTA MED PANCETTA I HET PAPRIKASÅS

10 (100)PORTIONER

150 g (1,5 kg) schalottenlök
10 g (100 g) vitlök
30 g (300 g) röd chili (spansk peppar)
375 g (3,75 kg) tärnad pancetta eller bacon
100 g (1 kg) paprikapuré
7 dl (7 l) vispgrädde
2 dl (2 l) grönsaksbuljong, gärna schalottenlöksfond (vatten + fond eller buljong)
peppar
20 g (200 g) kruspersilja
1 kg (10 kg) Barilla Tortiglioni
120 g riven/hyvlad parmesan + chiliflakes

Sås Skala och hacka schalottenlök och vitlök. Kärna ur och strimla chilin. Stek pancetta eller bacon knaprig i en stekpanna och tillsätt lök, vitlök, chili och fräs ihop. Tillsätt paprikapuré, grädde och buljong. Koka ihop ca 10 minuter och smaka av med peppar. Hacka persiljan.

Pasta Tillaga pastan. Vänd ner pastan och persiljan i såsen.

Topping Toppa pastan med hyvlad parmesan blandad med lite chiliflakes. Tillför lite god hetta som gifter sig bra med den smakrika paprikapurén i denna rätt.

Tips Överbliven röd pakrika kan användas till att göra egen pakrikapuré istället för att köpa färdig. Rosta paprikan hel i ugnen, ta bort kärnhus och skal och mixa ihop till en puré.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER:
- Förkoka pastan enligt dubbelkokningsmetoden.
- Såsen kan göras dagen innan.

VID BESTÄLLNING:
- Värm såsen, slutkoka pastan och blanda ihop. Anpassa koktid för eventuell leverans. Se sidan 21.
- Lägg parmesanosten i separat förpackning.

PASTA BOLOGNESE PÅ KYCKLING, BLOMKÅL OCH FRITERAD KAPRIS

10 (100) PORTIONER

15 g (150 g) vitlök
1 msk (1,5 dl) olja till stekning
750 g (7,5 kg) kycklingfärs
250 g (2,5 kg) blomkålsris
50 g (500 g) tomatpuré
800 g (8 kg) Barilla tomatsås med lök
2 ½ dl (2,5 l) kycklingbuljong (vatten och buljong eller fond)
1 msk (1,5 dl) rökt paprikapulver
2 tsk oregano
1 kg (10 kg) Barilla Pipe Rigate

Topping
100 g (1 kg) kapris
olja till fritering
120 g (1,2 kg) riven pecorino

Sås Skala och hacka vitlöken. Bryn vitlöken mjuk i olja. Lägg i kycklingfärsen och dela sönder den med en trägaffel. Stek några minuter tills den får färg.

Tillsätt resten av ingredienserna och låt sjuda ca 20 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Pasta Tillaga pastan. Vänd ner med såsen.

Topping Häll kaprisen i en sil och låt rinna av. Fritera i 180 grader tills de blir krispiga. Låt rinna av på papper. Toppa rätten med friterad kapris och riven pecorino.

Tips Denna bolognese går även bra att göra vegetarisk med sojafärs. Såsen kan även användas till lasagne.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER
- Såsen kan tillagas dagen innan.
- Förkoka pastan enligt dubbelkokningsmetoden.
- Fritera kapris, håller flera dagar.

VID BESTÄLLNING
- Värm såsen, slutkoka pastan och blanda ihop. Anpassa koktid för eventuell leverans. Se sidan 21.
- Lägg kapris och pecorino i separata förpackningar.

FORMFOKUS

Kort fakta om några av våra olika pastaformer

GNOCCHI

Inspirerad av den klassiska potatis-gnocchin är Barillas pastagnocchi med sin ihåliga mitt perfekt att för fånga upp en tjockare sås som ragu eller bolognese.

CASARECCE

Vackert S-formad används Casarecce traditionellt i Sicilianska pestorecept. Namnet betyder hemgjord.

CELLENTANI

Även känd under namnet Cavatappi (korkskruv) döpte Barilla om denna form till Cellentani som en hommage till Adriano Celentano. Celentano var en av Italiens populäraste popsångare under 1960-talet och kallades i folkmun för "fjädern" för sitt utmärkande scenspråk. Populär i pastasallader.

FARFALLE

En fröjd för både ögat och munnen. Namnet kommer från italienskans farfalla som betyder fjäril. Serveras bäst tillsammans med en tomat- eller gräddbaserad sås.

PIPE RIGATE

Med sin ihåliga form, lite större storlek och räfflade yta är Pipe Rigate ett roligt och lite mer matigt alternativ till vanliga makaroner. En perfekt partner till en klassisk bolognese.

SEDANINI

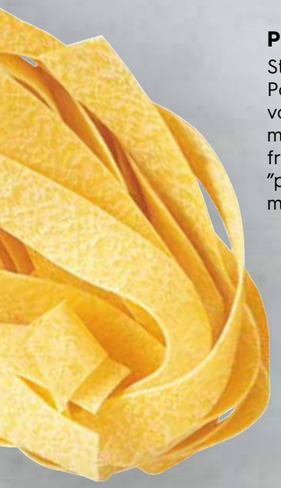
Sedanini, Sedanis mindre syskon, är en mycket omtyckt och ofta använd form i italienska hem. Med sitt räfflade yttre och hålighet fångar den upp alla former av såser och fungerar även perfekt i soppor.

DITALINI

Namnet Ditalini betyder "små fingerborgar" för sin likhet med det lilla syobjektet. Ditalinis korta rörliknande form gör den till ett perfekt komplement i soppor eller sallader.

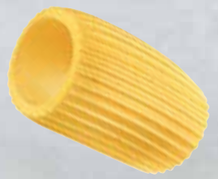
SPAGHETTI

Spaghettin föddes i Neapel och fick 1842 sitt namn av Antonio Viviani, som tyckte att de påminde om små snörbitar (ordet 'spago' betyder tunn sträng). Från början var Spaghettistråna hela 50 cm långa, men har med tiden klippts ner till cirka dagens 25-30 cm. Spaghetti är idag världens mest populära pastaform och för många synonymt med ordet pasta.



PAPPARDELLE

Störst av alla äggpastaformer ser Pappardelle ut som en bredare variant av Tagliatelle och har en lite mer lyxig känsla. Namnet kommer från det toskanska slangordet "pappare" vilket betyder "att äta med barnslig glädje".



MEZZE MANICHE

Med sitt ursprung i Norditalien är denna numera klassiska pastaform som gjord för att fånga upp lite mustigare såser och raguer – gärna innehållandes mindre bitar som kan fastna i röret.

PENNE RIGATE

Penne Rigate är den mest vanliga formen av Penne här i Sverige och det självklara valet till klassiska pastarätterna Penne all' Arrabbiata och Penne al Ragù. Den räfflade strukturen gör att det fastnar mer sås på varje pastabit.

FUSILLI

Fusilli kommer från centrala/norra delarna av Italien och namnet kommer av den spole man brukade linda upp ulltråden på. Pastan är formad av tre små vingpennor som flätats samman till en spiral och passar till alla sorters smaksättningar.

RISONI

Risoni uppstod från början för att kompensera avsaknaden av ris på de italienska middagsborden. Idag är Risoni en av världens mest populära pastasorter, då de både kan ersätta vanligt ris, men även makaroner – och därmed användas i ett oändligt antal recept.

LINGUINI

Linguini påminner om Fettuccine, med skillnaden att banden är lite smalare och tunnare. Linguinin kommer ursprungligen från Ligurien och namnet betyder "små tungor" på italienska.

TAGLIATELLE

Tagliatelle är platta band, cirka 5 mm breda, av äggpasta. Legenden berättar om hur en romantiskt hovkock som på 1500-talet blev så inspirerad av hertiginnan Lucrezia Borgias vackra hår att han skapade denna pastaform till hennes giftermål med Alfonso d'Este. Ett givet val till bolognese, men även till fisk- och grönsaksåser.

TORTIGLIONI

Lätt att förväxla med Penne Rigate vid första ögonkastet. Dess lite större storlek och estetiska diagonala svarvning gör den dock till ett perfekt val i lite snyggare pastarätter.

PASTA MED SALSICCIA, BROCCOLI OCH SALVIA

10 (100)PORTIONER

150 g (1,5 kg) gul lök
1 msk (1,5 dl) torkad salvia
smör till stekning
4 dl (4 l) vitt vin
6 dl (6 l) vispgrädde
6 dl (6 l) kalvfond (vatten + buljong eller fond)
800 g (8 kg) färsk salsiccia
250 g (2,5 kg) broccoli
salt och peppar
Majsstärkelse för redning
800 g (8 kg) Barilla Penne
20 g (200 g) färsk salvia

Tillbehör:

Rucola och China Rose-groddar

Sås Skala och hacka löken. Fräs löken och salvian mjuk i smör. Häll på vinet och koka ner till hälften. Slå på grädden och fonden och koka bort 2/3 delar. Smaka av med salt och peppar. Red, vid behov, av såsen med majsstärkelse så den blir krämig.

Dela broccolibuketten i mindre bitar, skär stammen i slantar och skiva salsiccian. Fräs salsiccia och broccolin i olivolja.

Pasta Tillaga pastan. Blanda ihop sås, korv- och broccolifräs, pasta och vänd ner salvian.

Vänd i rucola och groddar före servering för en fin färg och naturligt pepprig smak alternativt servera vid sidan av.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER:
- Förkoka pastan enligt dubbelkokningsmetoden
- Såsen kan göras dagen innan.

VID BESTÄLLNING:
- Värm såsen, slutkoka pastan och blanda ihop. Anpassa koktid för eventuell leverans. Se sidan 21.
- Vänd ner rucola och groddar eller servera vid sidan av.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

LAXPASTA MED PESTO, SPARRIS OCH PICKLADE RÄDISOR

10 (100) PORTIONER

600 g (6 kg) laxfilé

50 g (500 g) Barilla
Pesto alla Genovese

100 g (1 kg) vårlök
(spar det gröna för dekoration)

10 g (100 g) vitlök

1 dl (1 l) vitt vin

1 msk (1,5 dl) olja för stekning

5 dl (5 l) fiskbuljong
(vatten + buljong eller fond)

3 dl (3 l) vispgrädde

600 g (6 kg) crème fraiche

125 g (1,25 kg) riven parmesan

peppar

800 g (8 kg) Barilla
Mezze Maniche Rigate
Selezione Oro Chef

250 g (2,5 kg) champinjoner

300 g (3 kg) grön sparris

olivolja till stekning

rivet skal ifrån 1 (10) citron

65 g (650 g) mangold

strimlad blast från salladslöken

Tillbehör / Topping

Picklade rädisor

150 g (1,5 kg) rädisor
(gärna olika färger)

Lag

½ dl (5 dl) ättika

1 dl (1 l) socker

1 ½ dl (1,5 l) vatten

Lax Sätt ugnen på 160 grader. Lägg laxen på ett bleck. Krydda med salt och peppar, pensla på peston. Stek laxen i ugnen ca 15 minuter. Låt vila under folie.

Sås Hacka vitlöken fint. Strimla vårlöken, spar den gröna blasten för dekoration. Fräs löken mjuk i olja. Tillsätt vinet och fonden och koka ihop tills ¼ reducerats bort. Tillsätt grädde, crème fraiche och parmesan. Koka ihop och krydda med peppar.

Grönsaker Dela svampen i kvartar och strimla sparrisen. Stek svampen i olja så den får färg och vänd ner sparrisen och citronskal.

Pasta Tillaga pastan. Vänd ner pastan, grönsaksfräset och mangold i såsen. Lägg upp den ljumna laxen på pastan. Strö över finhackad blast ifrån vårlöken.

Topping Toppa gärna laxen med picklade rädisor för en god och spännande smak som lyfter rätten. Koka upp lagen och låt kallna. Dela rädisorna i kvartar eller skivor och lägg i lagen i minst 30 min.

Tips Även andra picklade grönsaker som fänkål, lök, rättika, morot eller sparris är gott till denna rätt.

TIPS FÖR TAKE AWAY

FÖRBEREDELSER:
- Förkoka pastan enligt dubbelkokningsmetoden.
- Såsen kan förberedas dagen innan.
- Grönsakerna kan picklas en till flera dagar innan.
- Baka lax samma dag och kyl.

VID BESTÄLLNING:
- Värm lax, sås, slutkoka pastan och blanda ihop. Anpassa koktid för eventuell leverans. Se sidan 21.
- Lägg de picklade grönsakerna i separat förpackning.

SORTIMENT

SPAGHETTI
BARILLA ART. NR: 307005
MENIGO ART. NR: 702631
M&S ART. NR: 863696
KOKTID: 9 minuter
PROTEIN: 12,8%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

LINGUINE
BARILLA ART. NR: 307013
MENIGO ART. NR: 740348
M&S ART. NR: 456673
KOKTID: 9 minuter
PROTEIN: 12,8%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

FUSILLI
BARILLA ART. NR: 835098
MENIGO ART. NR: 749752
M&S ART. NR: 115030
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 835073
MENIGO ART. NR: 750340
M&S ART. NR: 115014
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

MEZZE PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 835070
MENIGO ART. NR: 706365
M&S ART. NR: 420273
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

MINI PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 001811
MENIGO ART. NR: 105053
M&S ART. NR: 233205
KOKTID: 6 minuter
PROTEIN: 12,2%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

CELLENTANI
BARILLA ART. NR: 002435
MENIGO ART. NR: 702369
M&S ART. NR: 569327
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

FARFALLE
BARILLA ART. NR: 835065
MENIGO ART. NR: 750344
M&S ART. NR: 114983
KOKTID: 10 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

MINI FARFALLE
BARILLA ART. NR: 001812
MENIGO ART. NR: 105054
M&S ART. NR: 233197
KOKTID: 7 minuter
PROTEIN: 12,2%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

GNOCCHI
BARILLA ART. NR: 835085
MENIGO ART. NR: 107566
M&S ART. NR: 114991
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

PIPE RIGATE
BARILLA ART. NR: 835091
MENIGO ART. NR: 118830
M&S ART. NR: 456723
KOKTID: 10 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

TORTIGLIONI
BARILLA ART. NR: 835083
MENIGO ART. NR: 750342
M&S ART. NR: 285494
KOKTID: 12 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

DITALINI RIGATI
BARILLA ART. NR: 835047
M&S ART. NR: 409799
KOKTID: 8 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
NYHET
ÄGG-FRI

RISONI
BARILLA ART. NR: 017565
MENIGO ART. NR: 124653
M&S ART. NR: 413037
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 16x500 g
ÄGG-FRI

LASAGNE GASTRONORM (GN)
BARILLA ART. NR: 053196
MENIGO ART. NR: 760685
I UGN: 35 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 mån
VIKT: 1x5 kg
ÄGG-FRI

LASAGNE ÄGG
BARILLA ART. NR: 009970
MENIGO ART. NR: 106825
M&S ART. NR: 614271
I UGN: 20 minuter
PROTEIN: 14%
HÅLLBARHET: 20 månader
VIKT: 6x500 g

TAGLIATELLE ÄGG
BARILLA ART. NR: 014129
MENIGO ART. NR: 736228
M&S ART. NR: 863639
KOKTID: 6 minuter
PROTEIN: 14,5%
HÅLLBARHET: 20 månader
VIKT: 1x6 kg

PAPPARDELLE ÄGG
BARILLA ART. NR: 506226
MENIGO ART. NR: 100097
M&S ART. NR: 396119
KOKTID: 7 minuter
PROTEIN: 14,5%
HÅLLBARHET: 17 månader
VIKT: 6x1 kg

GLUTENFRI SPAGHETTI
BARILLA ART. NR: 011409
MENIGO ART. NR: 115051
M&S ART. NR: 542282
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 6,9%
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 12x400 g
ÄGG-FRI

GLUTENFRI FUSILLI
BARILLA ART. NR: 011411
MENIGO ART. NR: 115050
M&S ART. NR: 542274
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 6,9%
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 14x400 g
ÄGG-FRI

GLUTENFRI LASAGNE
BARILLA ART. NR: 016908
MENIGO ART. NR: 123212
M&S ART. NR: 339671
I UGN: 60 minuter
PROTEIN: 6,9%
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 10x250 g
ÄGG-FRI

GLUTENFRI PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 011410
KOKTID: 10 minuter
PROTEIN: 6,9%
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 14x400 g
ÄGG-FRI

GLUTENFRI TAGLIATELLE
BARILLA ART. NR: 014305
MENIGO ART. NR: 122106
M&S ART. NR: 014305
KOKTID: 7 minuter
PROTEIN: 6,9%
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 8x300 g
ÄGG-FRI

MEZZE PENNE TRICOLORE
BARILLA ART. NR: 305078
MENIGO ART. NR: 783790
M&S ART. NR: 292987
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 18 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

FUSILLI TRICOLORE
BARILLA ART. NR: 002461
MENIGO ART. NR: 702364
M&S ART. NR: 569343
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 10 månader
VIKT: 3x5 kg
ÄGG-FRI

CASARECCE, KIKÄRTOR
BARILLA ART. NR: 016348
MENIGO ART. NR: 122105
M&S ART. NR: 388247
KOKTID: 7-9 minuter
PROTEIN: 21%
HÅLLBARHET: 12 månader
VIKT: 12x250 g
ÄGG-FRI

FUSILLI, RÖDA LINSER
BARILLA ART. NR: 016345
MENIGO ART. NR: 122098
KOKTID: 7-9 minuter
PROTEIN: 25%
HÅLLBARHET: 12 månader
VIKT: 10x250 g
ÄGG-FRI

PENNE, RÖDA LINSER
BARILLA ART. NR: 016341
MENIGO ART. NR: 122097
M&S ART. NR: 388278
KOKTID: 7-9 minuter
PROTEIN: 25%
HÅLLBARHET: 12 månader
VIKT: 10x250 g
ÄGG-FRI

SPAGHETTI, RÖDA LINSER
BARILLA ART. NR: 017370
KOKTID: 7-9 minuter
PROTEIN: 25%
HÅLLBARHET: 12 månader
VIKT: 18x250 g
ÄGG-FRI

FUSILLI FULLKORN
BARILLA ART. NR: 002431
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 13%
HÅLLBARHET: 15 månader
VIKT: 9x1 kg
ÄGG-FRI
100% FULL-KORN

PENNETTE RIGATE FULLKORN
BARILLA ART. NR: 002379
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 13%
HÅLLBARHET: 15 månader
VIKT: 9x1 kg
ÄGG-FRI
100% FULL-KORN

TOMATSÅS MED BASILIKA
BARILLA ART. NR: 018793
MENIGO ART. NR: 124693
M&S ART. NR: 406399
HÅLLBARHET: 18 månader
VIKT: 3x2,5 kg

TOMATSÅS MED LÖK
BARILLA ART. NR: 018794
HÅLLBARHET: 18 månader
VIKT: 3x2,5 kg

PESTO ALLA GENOVESE
BARILLA ART. NR: 009512
MENIGO ART. NR: 116449
M&S ART. NR: 260398
HÅLLBARHET: 18 månader
VIKT: 6x500 g

SELEZIONE ORO CHEF

SELEZIONE ORO CHEF är en pasta speciellt utvecklad för restauranger och storkök och har tagits fram i nära samarbete med några av Italiens bästa pastakockar. Tillverkad av extra högkvalitativt durumvete och har ett proteininnehåll på 13,5%, klarar den kökens hårda krav utan att tappa sin fina smak och spänst.

BUCATINI SOC
BARILLA ART. NR: 328009
M&S ART. NR: 409787
KOKTID: 9 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 12x1 kg
NYHET
ÄGG-FRI

RIGATONI ROMANI SOC
BARILLA ART. NR: 001785
M&S ART. NR: 409839
KOKTID: 12 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg
NYHET
ÄGG-FRI

SPAGHETTI SOC
BARILLA ART. NR: 001816
KOKTID: 9 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 4x3 kg
ÄGG-FRI

LINGUINE SOC
BARILLA ART. NR: 328013
M&S ART. NR: 446641
KOKTID: 9 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 12x1 kg
ÄGG-FRI

FUSILLI SOC
BARILLA ART. NR: 001819
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x3 kg
ÄGG-FRI

PENNETTE RIGATE SOC
BARILLA ART. NR: 001817
KOKTID: 10 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x3 kg
ÄGG-FRI

CASARECCE SOC
BARILLA ART. NR: 001784
MENIGO ART. NR: 121191
M&S ART. NR: 899377
KOKTID: 12 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg
ÄGG-FRI

SEDANINI SOC
BARILLA ART. NR: 600053
MENIGO ART. NR: 121193
M&S ART. NR: 304289
KOKTID: 12 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg
ÄGG-FRI

MEZZE MANICHE SOC
BARILLA ART. NR: 600084
MENIGO ART. NR: 121194
M&S ART. NR: 504287
KOKTID: 12 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg
ÄGG-FRI

BRA FÖR DIG, BRA FÖR PLANETEN

Hållbar produktion och konsumtion är en av de mest aktuella och viktigaste frågorna runt om i världen just nu. På Barilla är det vår filosofi att vår mat både ska vara bra för den som äter den nu, men även för kommande generationer och vi förespråkar därför en balanserad kosthållning enligt de klassiska hälso- och miljöpyramiderna.

Genom att omsorgsfullt följa våra produkters resa hela vägen från odling till ditt kök, så garanterar vi att du som kund alltid kan känna dig trygg med att den mat du serverar är framtagen på ett respektfullt sätt utifrån ett ekonomiskt, socialt och miljömässigt ställningstagande.

Tack för att du väljer Barilla.
Du gör ett bra val – både för dig själv och planeten.

Barilla for PROFESSIONALS