

Feliz DÍA DEL PADRE



Celebremos Juntos
con Sabor a Parrilla y Barilla.



Fusilli

CON PESTO GENOVESE



Penne Rigate

CON SALSA BOLOGNESE



Spaghetti

CON SALSA BASILICO

Nuestras recetas se convierten en el acompañamiento perfecto para compartir con papá. Combínalas con carne asada jugosa, chorizos o vegetales a la parrilla y crea un almuerzo inolvidable.



Fusilli

CON PESTO GENOVESE



INGREDIENTES



350 g	de Fusilli Barilla
4 cucharadas	de Pesto Genovese Barilla
250 g	de tomates cherry
1 und (opcional)	diente de ajo
5 cucharadas	Aceite de oliva extra virgen
Al gusto	Sal y pimienta



PORCIONES
PARA 4 PERSONAS



COCINAR
35 MINUTOS

PREPARACIÓN

PASO 1

Asa los tomates cherry:

- Precalienta el horno a 200°C.
- Coloca los tomates cherry (enteros o cortados a la mitad) en una bandeja con un chorrito de aceite de oliva, sal, pimienta y el diente de ajo finamente picado.
- Asa por 15–20 minutos hasta que estén suaves y caramelizados.

PASO 2

Cocina el fusilli:

- En una olla grande, hierve agua con sal.
- Cocina los Fusilli Barilla hasta que estén al dente (aprox. 10 min).
- Escurre, reservando 1/2 taza del agua de cocción.

PASO 3

Mezcla con el pesto:

- En un bowl grande, mezcla la pasta caliente con el pesto y un poco del agua de cocción para emulsionar y distribuir bien la salsa.

PASO 4

Agrega los toppings:

- Añade los tomates cherry asados y mezcla con cuidado.
- Desmenuza la ricotta encima justo antes de servir.

PASO 5

Sirve y decora:

- Agrega un chorrito de aceite de oliva extra virgen y pimienta recién molida.
- Si deseas, puedes añadir hojas de albahaca fresca.

Penne Rigate

CON SALSA BOLOGNESE



INGREDIENTES



350 g	de Penne Rigate Barilla
4 cucharadas	de Salsa Bolognese Barilla
1 cucharada	de aceite de oliva virgen extra
opcional, para servir	Queso parmesano rallado
opcional, para servir	Perejil fresco picado



PORCIONES
PARA 4 PERSONAS



COCINAR
20 MINUTOS

PREPARACIÓN

PASO 1

Cocer la pasta:

- Cocina los Penne Rigate en abundante agua con sal según las indicaciones del empaque (aprox. 10-11 minutos), hasta que estén al dente. Escurre y reserva.

PASO 2

Calentar la salsa:

- En una sartén grande, calienta una cucharada de aceite de oliva. Agrega la Salsa Bolognese Barilla y calienta a fuego medio durante 4-5 minutos, revolviendo ocasionalmente.

PASO 3

Mezclar con la pasta:

- Incorpora los penne cocidos directamente a la sartén con la salsa caliente. Mezcla bien hasta que toda la pasta esté impregnada.

PASO 4

Mezclar con la pasta:

- Sirve caliente. Si lo deseas, agrega queso parmesano rallado y un poco de perejil fresco picado por encima.

Spaghetti

CON SALSA BASILICO



INGREDIENTES



PORCIONES
PARA 4 PERSONAS



COCINAR
25 MINUTOS

PREPARACIÓN

350 g de Spaghetti Barilla

1 frasco (400 g) de Salsa Barilla Basilico

1 cucharada de aceite de oliva extra virgen

1 und (opcional) Diente de ajo

50 g de queso parmesano rallado

6 a 8 und Hojas de albahaca para decorar

PASO 1

Calienta la salsa:

- En una sartén grande, añade el aceite de oliva y sofríe el ajo picado (si decides usarlo) durante 1 minuto.
- Agrega la salsa Barilla Basilico y cocina a fuego medio-bajo durante 5–7 minutos para intensificar el sabor.

PASO 2

Cocina el spaghetti:

- Hierve abundante agua con sal.
- Cocina los Spaghetti Barilla hasta que estén al dente (aprox. 9–10 minutos).
- Escurre y reserva un poco del agua de cocción.

PASO 3

Integra la pasta con la salsa:

- Añade los spaghetti a la sartén con la salsa caliente.
- Mezcla bien y, si es necesario, agrega una cucharada del agua de cocción para lograr una textura sedosa.

PASO 4

Sirve con estilo:

- Emplata los spaghetti en forma de nido.
- Termina con queso parmesano rallado y unas hojitas de albahaca fresca.

Hoy el sabor
también celebra a papá.

