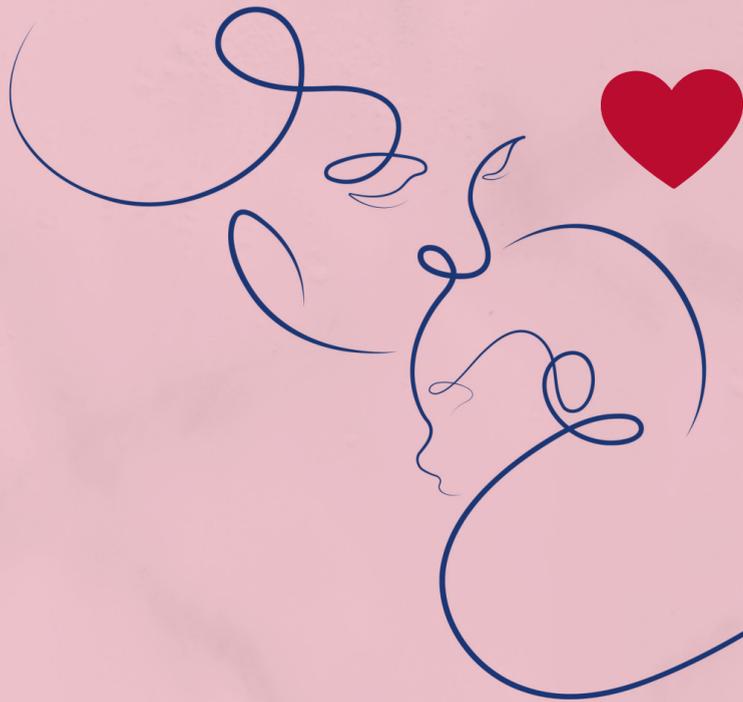




Feliz Día Mamá

Celebremos juntos este día tan especial
con una receta hecha con amor.





Penne Rigate Barilla
a la Napolitana



Fettuccine Barilla
a la Boloñesa

Spaghetti Barilla N°5
a la Carbonara



PENNE RIGATE BARILLA A LA NAPOLITANA



INGREDIENTES



320 g	de Pasta Penne Barilla
1 frasco (400 g)	de Salsa Napolitana Barilla
1/4 taza	de perejil fresco picado
2 cucharadas	de aceite de oliva virgen extra
Opcional	Queso Parmesano rallado
Al gusto	Sal y pimienta



PORCIONES
PARA 4 A 6 PERSONAS



COCINAR
20 MINUTOS

PREPARACIÓN

PASO 1

Cocina la pasta:

- Llena una olla grande con agua y sal. Lleva a ebullición.
- Agrega la Pasta Penne Barilla y cocina según las instrucciones del paquete, hasta que esté "al dente".
- Escurre la pasta, reservando una taza del agua de cocción.

PASO 2

Prepara la salsa:

- Mientras se cocina la pasta, calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio.
- Vierte la Salsa Napolitana Barilla en la sartén y calienta a fuego lento durante unos 5 minutos, revolviendo ocasionalmente.
- Si la salsa está muy espesa, añade un poco del agua de cocción de la pasta para aligerarla.

PASO 3

Combina la pasta y la salsa:

- Agrega la Pasta Penne escurrida a la sartén con la Salsa Napolitana.
- Mezcla bien para que la pasta se cubra con la salsa.
- Agrega el perejil picado y mezcla.
- Sazona con sal y pimienta al gusto.

PASO 4

Sirve:

- Sirve la Pasta Penne caliente, espolvoreada con queso Parmesano rallado, si lo deseas.

FETTUCCINE BARILLA A LA BOLOÑESA



INGREDIENTES



500 g	de Fettuccine Barilla
1 frasco	de Salsa Boloñesa Barilla
300 g	de carne molida de res
1	cebolla mediana picada
2	dientes de ajo picados
1	zanahoria picada
1	rama de apio picada
1/2	taza de vino tinto (opcional)
2 cucharadas	de aceite de oliva
Al gusto	Sal y pimienta
Al gusto	Queso parmesano rallado



PORCIONES
PARA 4 A 6 PERSONAS



COCINAR
45 MINUTOS

PREPARACIÓN

PASO 1

Cocina la pasta:

- Llena una olla grande con agua y sal. Lleva a ebullición.
- Agrega la Pasta Penne Barilla y cocina según las instrucciones del paquete, hasta que esté "al dente".
- Escurre la pasta, reservando una taza del agua de cocción.

PASO 2

Prepara la salsa:

- Mientras se cocina la pasta, calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio.
- Vierte la Salsa Napolitana Barilla en la sartén y calienta a fuego lento durante unos 5 minutos, revolviendo ocasionalmente.
- Si la salsa está muy espesa, añade un poco del agua de cocción de la pasta para aligerarla.

PASO 3

Combina la pasta y la salsa:

- Agrega la Pasta Penne escurrida a la sartén con la Salsa Napolitana.
- Mezcla bien para que la pasta se cubra con la salsa.
- Agrega el perejil picado y mezcla.
- Sazona con sal y pimienta al gusto.

PASO 4

Sirve:

- Sirve la Pasta Penne caliente, espolvoreada con queso Parmesano rallado, si lo deseas.

SPAGHETTI BARILLA N°5 A LA CARBONARA



INGREDIENTES



320 g	de Spaghetti Barilla N°5
150 g	de panceta o tocino
4	yemas de huevo grandes
50 g	de queso Parmesano
Al gusto	Pimienta negra recién molida
Al gusto	Sal



PORCIONES
PARA 4 A 6 PERSONAS



COCINAR
30 MINUTOS

PREPARACIÓN

PASO 1

Cocina la panceta o tocino:

- En una sartén grande, cocina la panceta o tocino a fuego medio hasta que esté crujiente y haya liberado su grasa. Retírala y reserva, dejando la grasa en la sartén.

PASO 2

Cocina la pasta Barilla:

- Cocina la pasta Barilla en una olla grande con agua hirviendo con sal, siguiendo las instrucciones del paquete, hasta que esté "al dente".
- Reserva una taza del agua de cocción de la pasta antes
- de escurirla.

PASO 3

Prepara la salsa:

- Agrega la pasta escurrida a la sartén con la grasa de la panceta o tocino.
- Retira la sartén del fuego y vierte la mezcla de huevo y queso sobre la pasta caliente, revolviendo rápidamente.
- El calor de la pasta cocinará ligeramente las yemas, creando una salsa cremosa.
- Si la salsa está demasiado espesa, agrega un poco del agua de cocción de la pasta para aligerarla.

PASO 4

Servir:

- Agrega la panceta o tocino crujiente a la pasta.
- Sirve inmediatamente, espolvoreando con más queso Parmesano y pimienta negra al gusto.

MAMÁ, TU AMOR
LO MERECE TODO.

