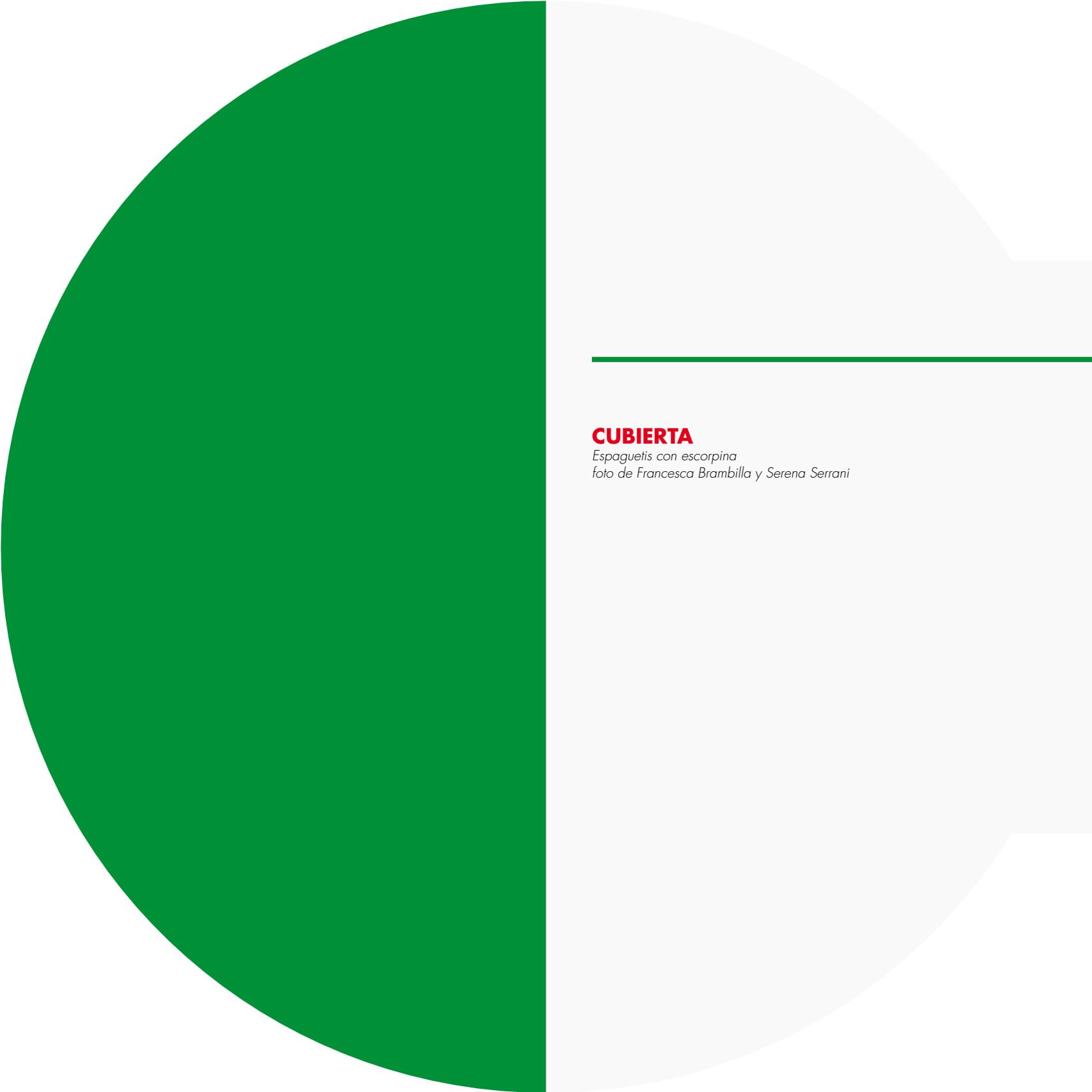


PASTA
PASIÓN ITALIANA

LOSCOLORESDELA**COCINA**ITALIANA



CUBIERTA

Espaguetis con escorpina

foto de Francesca Brambilla y Serena Serrani

SUMARIO

- 6 DE UN VISTAZO**
- 8 LA COCCIÓN PERFECTA**
- 10 ¡SALSA, SALSA! TOMATE FRESCO**
- 13 VERDE**
- 43 BLANCO**
- 69 ROJO**

DE UN VISTAZO

VERDE



14 ESPAGUETIS CON BRÓCOLO



16 ESPAGUETIS CON CALABACÍN A LA NERANENSE



18 ESPAGUETIS CON CALABACÍN Y SALMÓN A LA PIMIENTA ROJA



20 VERMICELLI CON PUERROS Y VIEIRAS



22 MAFALDA A LA ROMANA



24 FARFALLE CON HABAS, PANCETA Y TOMATE CHERRY



26 FARFALLE CON CALABACÍN, ALBAHACA Y GAMBAS



28 PENNE CON NATA, JAMÓN Y GUI SANTES



30 FUSILLI CON PEREJIL



32 RADIATORI AL PESTO DE ORTIGA



34 PIPE VEGETALI (MA NON TROPPO)



36 PACCHERI CON ALCACHOFAS



38 PACCHERI ALL'IMPIEDI



40 PASTA AL HORNO CON ESPÁRRAGOS



BLANCO



44 ESPAGUETIS A LA CARBONARA



46 ESPAGUETIS CON SALSA DE NUECES AL AROMA DE MEJORANA



48 ESPAGUETIS CON AJO, ACEITE Y GUINDILLAS



50 ESPAGUETIS CON ANCHOAS



52 ESPAGUETIS AL CARTUCHO CON PEZ ESPADA



54 ESPAGUETIS CON LIMÓN Y CAVIAR



56 ESPAGUETIS CON CALAMARITOS AL AROMA DE MENTA



58 BUCATINI ALLA GRICIA





60 VERMICELLI
CON ALMEJAS
FINAS



62 LINGUINE
CON CEBOLLA
Y HUEVAS



64 RIGATONI CON
QUESO Y PIMIENTA



66 CONCHIGLIONI
RELLENOS AL RAGÚ
BLANCO CON LAUREL

ROJO



70 ESPAGUETIS
CON TOMATE
FRESCO



72 ESPAGUETIS
A LA PUTANESCA



74 ESPAGUETIS AL
RAGÚ DE BOLETUS



76 ESPAGUETIS
CON ATÚN



78 ESPAGUETIS
CON ESCORPINA



80 BUCATINI
ALL'AMATRICIANA



82 BUCATINI
ALLA NORMA



84 BUCATINI
AL RAGÚ DE PATO



86 PENNE
ALL'ARRABBIATA



88 FUSILLI
CON PESTO ROJO



90 PACCHERI
ALLA
SCARPARELLO



92 PACCHERI
CON ANCHOAS
Y TOMATE CHERRY



94 PACCHERI
CON REQUESÓN
SALADO





VERDE



ESPAGUETIS CON BRÓCOLI



INGREDIENTES para 4 personas

- 320 g de espaguetis
- 1 brócoli de unos 600 g
- 80 g de queso de oveja rayado
- 1 cebolla
- aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta

1 Limpiamos y lavamos el brócoli. Lo ponemos a hervir en bastante agua. Lo escurrimos antes de que termine de cocerse (dejando aparte un poco de agua de cocción) y lo cortamos en trozos pequeños.

2 Cortamos la cebolla en rodajas, la doramos en una sartén con bastante aceite de oliva virgen extra y le añadimos el brócoli con un poco de agua de cocción. Salpimentamos, removemos delicadamente y dejamos que coja sabor durante unos minutos.

3 Mientras tanto, ponemos a hervir los espaguetis en bastante agua con un poco de sal. Los escurrimos cuando estén al dente y los echamos en la sartén con el brócoli. Espolvoreamos bastante queso de oveja rallado, lo removemos todo en la sartén y lo servimos.

