

Penne con gamberetti e zucchine *Pióra z krewetkami i cukiniami*



składniki

1 opakowanie piór Sorenti
300 g krewetek
3 sztuki młodych, niewielkich
cukinii
½ szklanki białego wytrawnego
wina
1 ząbek czosnku
2-3 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki posiekanej pietruszki
sól, pieprz

ilość porcji: **4-5**

czas gotowania: **30 minut**

sposób przygotowania:

Umyj cukinie i pokrój w cienkie plasterki (ze skórą). Podsmaż na patelni na oliwie z ząbkiem przeciśniętego przez praskę czosnku. Ugotuj krewetki w osolonej wodzie i dodaj do podduszonych, miękkich cukinii. Dodaj wino i duś na małym ogniu aż odparuje. Przypraw solą i pieprzem. Ugotuj makaron al dente. Wymieszaj z sosem. Posyp natką pietruszki. Podawaj gorące.



www.sorenti.pl

Polecam.
Paolo Cozza.

Paolo Cozza



Fettuccine al pesto di rucola *Wstążki z pesto z rukoli*



ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 30 minut

sposób przygotowania:

Umyj dokładnie rukolę, osusz i zmiksuj na gładką masę z czosnkiem, orzeszkami pinii, 1/2 parmezanu, pecorino, oliwą z oliwek i masłem.

Przypraw solą i pieprzem.

Ugotuj makaron al dente.

Wymieszaj z sosem. Dodaj kulki mozzarella.

Nie podgrzewaj.

Posyp parmezanem i podawaj.

składniki

1 opakowanie wstążek Sorenti

180 g mozarelli w kulkach

100 g rukoli

50 g startego parmezanu

50 g pecorino

1/2 szklanki oliwy z oliwek

2 ząbki czosnku

2 łyżki orzeszków pinii

1 łyżka masła

sól, pieprz



www.sorenti.pl

Polecam.
Paolo Cozza.

Paolo Cozza



Chifferi con ricotta e noci *Kolanka z twarożkiem i orzechami*



składniki

1 opakowanie kolanek Sorenti
180 g twarożku (ricotta)
150 g pomidorów koktajlowych
2 łyżki rozdrobnionych orzechów włoskich
60 g parmezanu
20 g masła
kilka łyżek mleka
2-3 łyżki drobno posiekanego
szczypiorku
sól, pieprz

ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 30 minut

sposób przygotowania:

Zmiksuj twarożek z mlekiem na gładką masę. Dodaj szczypiorek i wymieszaj.
Roztop na patelni masło i delikatnie przyrumień na nim posiekane orzechy.
Dodaj pomidory koktajlowe pokrojone na pół i duś około 5 minut.
Ugotuj makaron al dente.
Wymieszaj na patelni z sosem.
Dodaj twarożek i dobrze wymieszaj.
Posyp parmezanem. Podawaj gorące.



www.sorenti.pl

Polecam.
Paolo Cozza.

Paolo Cozza



Fusilli con salmone in salsa di vino *Świdry z łososiem w sosie winnym*



ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 15 minut

sposób przygotowania:

Na patelni roztop masło, dodaj łososa i podgrzewaj około 5 minut delikatnie mieszając. Dodaj wino i śmietanę. Przypraw solą i pieprzem, zostaw na małym ogniu by wino odparowało. Ugotuj makaron al dente. Delikatnie wymieszaj z sosem. Posyp poszatkowaną pietruszką. Podawaj gorące.

składniki

*1 opakowanie świdrów Sorenti
200 g wędzonego łososa
sałatkowego
250 g śmietany 18%
50 g masła
1 szklanka białego wytrawnego
wina
1 łyżka poszatkowanej pietruszki*



www.sorenti.pl

*Polecam.
Paolo Cozza.*

Paolo Cozza



Spaghetti con spinaci *Spaghetti ze szpinakiem*



ilość porcji: **4-5**

czas gotowania: **30 minut**

sposób przygotowania:

Szpinak rozmroź i „przegotuj” na połowie oliwy z oliwek. Wstaw makaron. W między czasie zmiksuj szpinak na gładką masę z orzechami, parmezanem, czosnkiem, bazylią i pozostałą oliwą. Przełóż na patelnię. Dodaj ugotowane al dente spaghetti. Dokładnie wymieszaj. Podawaj gorące.

składniki

*1 opakowanie spaghetti Sorenti
500 g mrożonego szpinaku
50 g orzechów włoskich
60 g startego parmezanu
2-3 ząbki czosnku
2 garści liści bazylii
¼ szklanki oliwy z oliwek
sól, pieprz*



www.sorenti.pl

Polecam.
Paolo Cozza.

Paolo Cozza



Tagliatelle con porcini Wstążki z prawdziwkami



ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 30 minut

sposób przygotowania:

Umyj i pokrój prawdziwki. Na rozgrzanej oliwie podsmaż przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodaj prawdziwki i smaż około 10 minut. Przypraw solą i pieprzem.

Ugotuj wstążki al dente. Do prawdziwków dodaj makaron, śmietanę i pietruszkę.

Wymieszaj makaron z sosem.

Posyp listkami pietruszki. Podawaj gorące.

składniki

*1 opakowanie wstążek Sorenti
300 g świeżych lub mrożonych
prawdziwków*

250 g śmietany 18%

2 ząbki czosnku

2 łyżki posiekanej pietruszki

kilka łyżek oliwy z oliwek

kilka listków pietruszki

do udekorowania

sól i pieprz



www.sorenti.pl

**Polecam.
Paolo Cozza.**

Paolo Cozza



Fusilli al ragu Świdry z sosem mięsnym



ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 60 minut

sposób przygotowania:

Umyj i pokrój w kostkę cebulę, seler i marchewkę. W głębokiej patelni podsmaż wszystko na oliwie. Dodaj mięso i dobrze podsmaż na małym ogniu. Dolej wino i odparuj, następnie dodaj pomidory i gotuj około 20 minut mieszając i dolewając mleko. Dopraw solą i pieprzem. Ugotuj makaron al dente. Dobrze wymieszaj z sosem. Posyp parmezanem. Podawaj gorące.

składniki

*1 opakowanie świdrów Sorenti
500 g zmielonej wołowiny
500 g świeżych pokrojonych
pomidorów bez skórki
1 cebula
1 łodyga selera naciowego
1 marchewka
½ szklanki mleka
½ szklanki czerwonego
wytrawnego wina
100 g startego parmezanu
kilka łyżek oliwy z oliwek*



www.sorenti.pl

Polecam.
Paolo Cozza.

Paolo Cozza



Gnocchi alla mediterranea *Muszelki z owocami morza*



ilość porcji: **4-5**

czas gotowania: **30 minut**

sposób przygotowania:

Zmiksuj na gładką masę: pietruszkę, czosnek, kapary, tuńczyka oraz oliwę. Pokrój w talarki oliwki. Posiekaj papryczkę. Dodaj oliwki i papryczkę do sosu. Przypraw solą i pieprzem. Ugotuj muszelki al dente. Dodaj do sosu. Posyp listkami pietruszki. Podawaj gorące.

składniki

*1 opakowanie muszelek Sorenti
75 g zielonych oliwek
300 g tuńczyka w sosie własnym
75 g czarnych oliwek
50 g kaparów
2-3 ząbki czosnku
8 łyżek oliwy z oliwek
2 łyżki posiekanej pietruszki
½ papryczki chili
kilka listków pietruszki
do udekorowania
sól i pieprz*



www.sorenti.pl

Polecam.
Paolo Cozza.

Paolo Cozza



Farfalle con ricotta e pomodori Kokardki z twarożkiem i pomidorami



ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 30 minut

sposób przygotowania:

Podsmaż na oliwie przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodaj pomidory i podsmaż na małym ogniu mieszając. Dopraw solą i pieprzem. Twarożek zmieszaj z mlekiem i poszatkowana pietruszką.

Ugotuj kokardki al dente.

Dodaj do pomidorów. Zdejmij z ognia, dodaj twarożek. Posyp parmezanem i listkami bazylii.

Podawaj gorące.

składniki

1 opakowanie kokardek Sorenti

400 g twarożku (ricotta)

*500 g świeżych pokrojonych
pomidorów bez skórki*

100 g startego parmezanu

2-3 ząbków czosnku

1 łyżka poszatkowanej bazylii

¼ szklanki mleka

kilka łyżek oliwy z oliwek

kilka listków bazylii

do udekorowania

sól i pieprz



www.sorenti.pl

Polecam.
Paolo Cozza.

Paolo Cozza



Penne con zucchine Pióra z pesto z cukinii



składniki

*1 opakowanie piór Sorenti
3 młode cukinie
2 łyżki orzechów włoskich
1 łyżka masła
50 g startego parmezanu
4 łyżki oliwy
sól i pieprz*

ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 15 minut

sposób przygotowania:

Umyj cukinie i pokrój na kawałki, dodaj pół parmezanu, orzechy, masło i oliwę. Zmiksuj na gładką masę. Dopraw solą i pieprzem. Ugotuj pióra al dente. Wymieszaj z sosem. Posyp parmezanem. Podawaj gorące.



www.sorenti.pl

*Polecam.
Paolo Cozza.*

Paolo Cozza



Bucatini con melanzane e mozzarella *Bucatini z bakłażanami i mozzarellą*



ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 45 minut

sposób przygotowania:

Podsmaż na oliwie pokrojone w kostkę bakłażany z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Gdy bakłażany zmiękną dodaj pokrojone pomidory i duś na średnim ogniu aż się rozpadną.

Dodaj śmietanę. Dopraw solą i pieprzem.

Ugotuj bucatini al dente. Wymieszaj z sosem. Dodaj pokrojoną mozzarellę.

Podawaj gorące.

składniki

1 opakowanie bucatini Sorenti

2 bakłażany

500 g pokrojonych świeżych pomidorów bez skórki

2-3 ząbki czosnku

250 g mozzarelli

250 g śmietany 18%

kilka łyżek oliwy z oliwek

sól i pieprz



www.sorenti.pl

*Polecam.
Paolo Cozza.*

Paolo Cozza



Chifferi con le cozze *Kolanka z małżami*



ilość porcji: **4-5**

czas gotowania: **30 minut**

sposób przygotowania:

Na oliwie podsmaż przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodaj rozmrożone małże i smaż około 5 minut. Dodaj wino i poczekaj aż odparuje. Dodaj pomidory i posiekaną pietruszkę. Duś 10 minut.

Zmiksuj na gładką masę. Dodaj drobno posiekaną papryczkę.

Ugotuj kolanka al dente. Wymieszaj z sosem.

Posyp listkami pietruszki. Podawaj gorące.

składniki

1 opakowanie kolanek Sorenti

500 g małż mrożonych

400 g pomidorów w kostce z puszki

*1 szklanka białego wytrawnego
wina*

1 ząbek czosnku

1 łyżka posiekanej pietruszki

1 papryczka chili

kilka łyżek oliwy z oliwek

kilka listków pietruszki

do udekorowania



www.sorenti.pl

Polecam.
Paolo Cozza.

Paolo Cozza



Bucatini all'amatriciana *Bucatini z boczkiem*



ilość porcji: **4-5**

czas gotowania: **45 minut**

sposób przygotowania:

*Pokrój na drobno cebulę i zeszklij na oliwie.
Dodaj pocięty w kostkę boczek i podsmaż.
Następnie dodaj pomidory i posiekaną
papryczkę chili. Duś na małym ogniu około
15 minut aż pomidory się rozpadną.
Ugotuj bucatini al dente. Wymieszaj z sosem.
Posyp parmezanem. Podawaj gorące.*

składniki

*1 opakowanie bucatini Sorenti
200 g pancetty lub wędzonego
boczku
500 g świeżych pokrojonych
pomidorów bez skórki
100 g startego parmezanu
1 cebula
1 papryczka chili
kilka łyżek oliwy z oliwek
sól i pieprz*



www.sorenti.pl

Polecam.
Paolo Cozza.

Paolo Cozza



Penne con tonno e anchois Pióra z tuńczykiem i sardelami



ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 45 minut

sposób przygotowania:

*Podsmaż na oliwie drobno pokrojoną cebulę.
Pokrój na małe kawałki anchois, a oliwki
na talarki. Tuńczyka porozgniataj widelcem.
Dodaj na patelnię i smaż około 2-3 minut.
Następnie dodaj pomidory i duś aż zaczną
się rozpadać.
Ugotuj pióra al dente. Wymieszaj z sosem.
Podawaj gorące.*

składniki

*1 opakowanie piór Sorenti
180 g tuńczyka w sosie własnym
100 g czarnych oliwek
500 g świeżych pomidorów bez
skórki
6 filecików anchois
1 cebula
1 papryczka chili
kilka łyżek oliwy z oliwek*



www.sorenti.pl

*Polecam.
Paolo Cozza.*

Paolo Cozza



Spaghetti ai frutti di mare *Spaghetti z owocami morza*



składniki

1 opakowanie spaghetti Sorenti
500 g mieszanki owoców morza
250 g pomidorów koktajlowych
2 ząbki czosnku
1 szklanka białego wytrawnego
wina
1 łyżka posiekanej pietruszki
kilka łyżek oliwy z oliwek
sól i pieprz

ilość porcji: 4-5

czas gotowania: 45 minut

sposób przygotowania:

*Podsmaż na oliwie przeciśnięty przez praskę
czosnek z owocami morza. Dodaj wino
i poczekaj aż odparuje. Pokrój na połówki
pomidory i dodaj do owoców morza.
Duś 10 minut na małym ogniu.
Przypraw solą i pieprzem.
Ugotuj spaghetti al dente. Wymieszaj z sosem
i pietruszką. Podawaj gorące.*



www.sorenti.pl

*Polecam.
Paolo Cozza.*

Paolo Cozza

