



45 años de buena pasta





MOLITALIA, 45 AÑOS LA BUENA PASTA

En Italia nació la sabrosa tradición de la pasta y en el Perú, **Molitalia** la ha llevado a las cocinas de miles de hogares por más de cuatro décadas.

A lo largo de 45 años nuestra marca ha elaborado exquisitas pastas con huevo y trigo duro de gran calidad que no se pegan al cocerlas, conservan siempre su textura y quedan perfectas para servir las en la mesa.

Parte de un sólido grupo empresarial dedicado a la fabricación y comercialización de productos alimenticios, nuestra empresa está presente en diferentes países de Latinoamérica y ha ido creciendo a través de los años.

De la mano de la modernidad, podemos decir que nuestros productos se elaboran con los más modernos procesos y altísimos estándares de calidad conservando, sin embargo, el sabor y espíritu de la tradicional pasta casera italiana.

Además de las clásicas pastas largas de diversos tipos –tallarín, spaghetti, linguine y cabello de ángel–, **Molitalia** cuenta con una amplia variedad pastas cortas y pastinas, facilitándole así al ama de casa preparar tanto recetas tradicionales como innovadoras, fáciles de preparar pero con un moderno toque gourmet.

Pocas cosas representan tan bien a la entrañable y generosa cocina italiana como un plato de buena pasta. En **Molitalia** nos especializamos en su fabricación y por ello queremos festejar este aniversario ofreciendo a los consumidores un libro que reúna una selección de nuestras mejores recetas.

Lo invitamos a unirse a la celebración y disfrutar de las exquisitas alternativas que brinda **Molitalia**.



CONTENIDOS

ENSALADAS Y ENTRADAS

- Ensalada de corbatas 8
- Ensalada de plumilla a los tres pimientos 10
- Ensalada de conchitas salteadas 12
- Ensalada de tornillos y alcachofas al parmesano 14
- Ensalada de trucha andina al yogurt 16
- Ensalada marina 18
- Fusilli tricolori a los tres jamones 20
- Plumilla en salsa de mostaza 22
- Linguine mediterránea con champiñones 24

SOPAS

- Menestrón a la genovesa 26
- Pistou 28
- Sopa a la minuta 30
- Sopa de tomates con coditos y albahaca 32
- Sopa oriental de langostinos o camarones 34
- Vellutata de pimientos y queso de cabra 36

RECETAS PARA NIÑOS

- Caracoles saltados en salsa roja 38
- Carita crocante de Mini Codos 40
- Croquetitas estrelladas 42
- Macaroni & cheese gratinado 44
- Pastel de fideos al gratén 46
- Tallarines con minihamburguesas de pollo 48

PLATOS DE FONDO

- Caracol marino a las finas hierbas 50
- Fusilli con espinaca y prosciutto 52
- Linguine a la puttanesca 54
- Linguine a la romagnola con vodka y hongos 56
- Spaghetti a la pizzaiola 58
- Spaghetti a lo Alfredo con verduras y jamón 60
- Spaghetti con tomates confitados 62
- Spaghetti a la bolognesa 64
- Spaghetti al pesto 66
- Spaghetti carbonara con alcachofas y espárragos 68
- Spaghetti en salsa de limón 70
- Tallarines con albóndigas de carne 72
- Tallarines a la huancaína 74
- Tallarines con salsa de palta y camarones o langostinos 76
- Tallarines revueltos 78

PASTAS RELLENAS ESPECIALES

- Gratín de canelloni de cangrejo 80
- Lasagna "veggie" 82
- Lasagna de carne 84
- Lasagna de pollo y tocino 86
- Nidos a la crema 88
- Ravioli Caprese 90
- Ravioli con tuco de la nonna 92
- Tortellini en salsa rosada 94
- Tortellini al funghi 96





ENSALADA DE CORBATA

500 g de pasta tipo **Corbata Molitalia**
1/2 pechuga de pollo cocida
y cortada en cubos
2 tomates maduros cortados en cubitos
100 g de queso fresco
cortado en cubitos
1 ramita de apio picada finamente

2 cucharadas de aceite de oliva extravirgen
2 cucharadas de ketchup
6 cucharadas de mayonesa
Jugo de 1 limón
1/2 taza de agua
Perejil picado
Sal y pimienta

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

En un tazón, mezclar la pasta con el pollo, el tomate, el queso fresco y el apio.

Hacer un aliño con jugo de limón, aceite de oliva, mayonesa, agua y ketchup. Salpimentar y mezclar con la pasta.

Decorar con perejil picado. Servir al momento.

Porciones 4 / Dificultad ●





ENSALADA DE PLUMILLA A LOS TRES PIMIENTOS

500 g de pasta tipo **Plumilla Molitalia**
1 pimiento rojo soasado
1 pimiento verde soasado
1 pimiento amarillo soasado
1 cucharada de vinagre balsámico
1 pechuga de pollo

200 g de queso fresco
1 cucharada de azúcar
4 cucharadas de aceite de oliva
Gotas de sillao
Sal y pimienta

Calentar una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva. Agregar los pimientos soasados y cortados en tiras, el vinagre balsámico y la cucharada de azúcar. Dejar cocer por 20 minutos a fuego bajo. Añadir unas gotas de sillao.

Cocer la pechuga a la plancha con sal y pimienta. Cortar el pollo en cubos y agregarlo a los pimientos. Finalmente, incorporar el queso fresco cortado en cubitos y el aceite de oliva restante.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Mezclar la pasta con la salsa de pimientos. Salpimentar y servir.

Porciones 6 a 8 / Dificultad ●●





ENSALADA DE CONCHITAS SALTEADA

500 g de pasta tipo **Conchita Molitalia**
100 g de aceitunas verdes
rellenas con pimiento
4 cebollitas blancas
5 corazones de alcachofa
cocidos al dente

5 lonjas de tocino
1 ajo picado
Jugo de 1 limón
4 cucharadas de aceite de oliva
Perejil picado
Sal y pimienta

En una sartén calentar 2 cucharadas de aceite de oliva y cocer a fuego lento el tocino en tiritas y las cebollas cortadas en aros. Agregar los corazones de alcachofa, el ajo y rociar todo con el jugo de limón. Salpimentar.

Dejar cocer por 5 minutos aproximadamente y, finalmente, agregar las aceitunas verdes cortadas en aritos.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal. Retirar y escurrir.

Agregar la pasta a la mezcla de alcachofas, añadir el aceite de oliva restante y echar por encima el perejil.

Porciones 4 / Dificultad ●●





ENSALADA DE TORNILLOS Y ALCACHOFAS AL PARMESANO

250 g de pasta tipo **Tornillo Molitalia**

12 corazones de alcachofa chicos

200 g de champiñones

1 taza de queso parmesano en lascas

Aceite de oliva en cantidad necesaria

2 tazas de caldo de pollo

50 g de jamón

1 cucharada de estragón

1 rama de apio en trocitos

Sal y pimienta negra

Vinagreta:

150 ml de aceite de oliva

50 ml de vinagre

1 cucharada de mostaza

Sal y pimienta

Picar los corazones de alcachofa en cuartos o en seis partes, de acuerdo a su tamaño. Dorar las alcachofas en 6 cucharadas de aceite de oliva luego cocinarlas con un poco de caldo de pollo. Deben quedar al dente. Retirar de la sartén.

Para preparar la vinagreta, combinar todos los ingredientes en un bol y mezclar bien.

Mezclar las alcachofas con los champiñones, bañar con la vinagreta y dejar encurtir.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y agregar un chorrito de aceite de oliva.

En un tazón mezclar la pasta fría, el jamón, el apio, el estragón y las alcachofas y champiñones encurtidos. Salpimentar. Decorar con las lascas de queso parmesano. Servir de inmediato.

Porciones 4 / Dificultad ●





ENSALADA DE TRUCHA ANDINA AL YOGURT

500 g de pasta tipo **Twist Molitalia**

120 g de trucha ahumada

2 cucharadas de alcaparras

1 palta en rodajas

2 cebollas blancas chicas

8 tallitos de chives o cebollinos

6 hojas de lechuga orgánica

Vinagreta de limón:

Jugo de 3 limones

1/2 taza de aceite de oliva

1 taza de yogurt natural

1 cucharadita de dill o eneldo

Sal y pimienta

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

En un tazón mezclar los ingredientes de la vinagreta: jugo de limón, aceite de oliva, yogurt, dill, sal y pimienta.

Cortar la cebolla blanca en rodajas finas, lavar con abundante agua y escurrir.
Hacer moñitos con la trucha ahumada.

En un tazón o ensaladera poner la pasta y luego mezclar con la vinagreta y las alcaparras.
Decorar con lechuga, palta, chives, cebolla blanca y trucha ahumada.

Porciones 6 / Dificultad ●●





ENSALADA MARINA

200 g de pasta tipo **Caracol Molitalia**

1 lata de atún o caballa **Fanny**

12 huevos de codorniz cocidos

100 g de pimiento piquillo o
pimiento morrón

2 cebollitas chinas picadas

Jugo de 6 limones

1 taza de aceite de oliva

1 ají verde picado, sin pepas ni venas

Culantro al gusto

Sal y pimienta

Aderezar el atún con cebollita china picada, ají, jugo de limón y pimienta. Añadir el culantro.

Asar los pimientos y cortarlos en tiras. Si se usan pimientos envasados, no es necesario asarlos porque ya vienen cocidos.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y rociar con aceite de oliva.

Mezclar todos los ingredientes de la ensalada. Rectificar la sazón. Servir.

Porciones 4 a 6 / Dificultad ●





FUSILLI TRICOLORI A LOS TRES JAMONES

500 g de pasta tipo **Fusilli Tricolori**
Molitalia

120 g de jamón inglés en cubos
120 g de jamón de pavo en cubos
80 g de jamón ahumado en cubos
75 g de mantequilla
150 g de champiñones

2 dientes de ajo picados
100 g de crema de leche
100 g de queso parmesano en lascas
50 g de arvejas cocidas
Albahaca o perejil al gusto
Sal y pimienta

Cortar los champiñones en láminas y saltearlos en mantequilla junto con el ajo. Añadir los jamones picados en cubos y remover bien.

Salpimentar. Incorporar la crema de leche, dejar dar un hervor y espesar ligeramente.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y servir con la salsa de jamones.

Decorar con arvejas, albahaca o perejil y queso parmesano en lascas.

Porciones 6 / Dificultad ●





PLUMILLA EN SALSA DE MOSTAZA

500 g de pasta tipo **Plumilla Molitalia**
1 lomito fino de cerdo
1 cucharada de mostaza
Vino blanco en cantidad necesaria
3 cucharadas de mantequilla
1/2 cebolla blanca picada

1 taza de caldo de pollo
1 taza de crema de leche
1 cucharada de alcaparras (opcional)
Aceite en cantidad necesaria
Hierbas aromáticas (opcional)
Sal y pimienta

Sellar el lomito en una olla con un poco de aceite. Sazonar y dejar que se cocine a fuego lento en la olla, dándole vueltas. Retirar, dejar reposar y cortar en medallones.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

En una sartén con mantequilla freír la cebolla blanca ligeramente. Añadir la mostaza, un chorrito de vino blanco y dejar dar un hervor. Luego incorporar el caldo de pollo y la crema de leche. Sazonar. Dejar espesar la preparación y servir sobre la pasta.

Si desea, puede decorar con alcaparras y hierbas aromáticas.

Porciones 6 / Dificultad ●●





LINGUINE MEDITERRÁNEA CON CHAMPIÑONES

500 g de pasta tipo **Linguine Molitalia**
200 g de tomates cherry
200 g de champiñones
1/2 taza de aceitunas negras sin pepas
200 g de mozzarella en cubos
1 taza de aceite de oliva

2 cucharadas de vinagre tinto o
balsámico
Orégano al gusto
Albahaca picada para decorar
Sal y pimienta recién molida

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Cortar los tomates cherry por la mitad; los champiñones, en láminas; y las aceitunas, en ruedas.

Preparar una vinagreta con vinagre, 1/4 taza de aceite de oliva, orégano y sal.

Marinar en la vinagreta los tomates, la mozzarella y los champiñones por unos minutos. Mezclar la pasta cocida con los ingredientes marinados y las aceitunas.

Condimentar con un chorrito de aceite de oliva, sal y pimienta recién molida.

Servir la pasta fría, decorada con albahaca picada.

Porciones 4 / Dificultad ●





MENESTRÓN A LA GENOVESA

250 g de pasta tipo **Canuto Molitalia**
1 taza de aceite de oliva
1 litro de caldo de pollo o carne
2 atados de albahaca
1 ramita de perejil
2 dientes de ajo
3 zapallitos italianos o zucchini
100 g de vainitas
2 cebollas

1 zanahoria picada en cubos
3 papas picadas en cubos
300 g de col cortada en tiritas
1 poro
1 rama de apio
200 g de frejoles frescos, cocidos
50 g de queso parmesano rallado
Sal

Triturar juntos las hojas de albahaca, el perejil y el ajo para formar una pasta. Reservar.

Picar la cebolla en cuadraditos y dorarla en una olla grande con el aceite de oliva. Añadir todas las verduras (zapallitos, vainitas, zanahoria, papas, col, poro, apio) y los frejoles cocidos.

Dejar que los vegetales se impregnen bien y añadir el caldo. Dejar cocer a fuego bajo por 1 1/2 horas.

Finalmente, añadir la mezcla de albahaca, ajo y perejil. Mezclar y agregar la pasta **Molitalia**. Cuando la pasta **Molitalia** esté al dente, bajar el fuego, tapan la olla y dejar cocer unos minutos más. Rectificar la sazón. Servir con abundante queso por encima.

Porciones 4 / Dificultad ●●





PISTOU

1/2 taza de pasta tipo **Conchita Molitalia**
5 tazas de caldo de pollo
1 papa cortada en cubos
1 cebolla chica picada
1 zanahoria cortada en cubos
250 g de tomate picado en cubos
1 zapallito italiano o zucchini
cortado en cubitos

50 g de vainitas picadas
1/2 taza de arvejas
4 cucharadas de salsa pesto (ver receta
en la pág. 66)
Queso parmesano al gusto
Sal y pimienta

Cocinar por 20 minutos, en olla tapada, el caldo junto con las verduras: papa, cebolla, zanahoria, tomates y zapallitos. Añadir las vainitas, las arvejas y la pasta **Molitalia**.

Dejar al fuego y cuando la pasta esté cocida, incorporar la salsa pesto y salpimentar.

Servir en tazones individuales. Presentar con queso parmesano y, si desea, con una rodaja de tomate seco.

Porciones 4 a 6 / Dificultad ●





SOPA A LA MINUTA

250 g de pasta tipo **Cabello de ángel**
Molitalia
400 g de carne picada en cubitos
1 cebolla finamente picada
1 tomate pelado y picado
1 ajo finamente picado

1 cucharadita de orégano
3 papas amarillas
1/8 taza de aceite
1 cucharadita de sal
4 litros de agua
Sal y pimienta

En una olla grande calentar el aceite. Echar la cebolla finamente picada, el ajo y el tomate. Sazonar con pimienta.

Freír removiendo constantemente. Luego incorporar el agua fría junto con la carne y dejar cocer por unos 30 minutos aproximadamente. Luego agregar las papas peladas y enteras.

Tan pronto se cocinen las papas, añadir la pasta **Molitalia** y dejar dar un hervor. Finalmente, sazonar con sal y orégano.

Porciones 8 / Dificultad ●





SOPA DE TOMATES CON CODITOS Y ALBAHACA

125 g de pasta tipo **Codito Molitalia**
1 1/2 kg de tomates pelados y sin pepas
1/2 taza de caldo de carne
6 hojas de albahaca
1 hoja de laurel
1 pizca de tomillo
1/2 taza de vino blanco
250 g de salsa blanca con champiñones
Molitalia (o ver receta en la pág. 42)

2 cucharadas de salsa tomate **Pomarola Molitalia**
Sal y pimienta

Guarnición:
2 tomates picados
2 cucharadas de mantequilla
8 hojas de albahaca

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Poner al fuego una olla con 2 litros de agua caliente junto con los tomates, laurel, tomillo y caldo de carne. Dejar hervir hasta que el tomate se deshaga. Agregar la salsa **Pomarola**.

Colar, agregar el vino y dejar reducir hasta que la preparación pierda acidez.

Mezclar la salsa blanca con la mezcla de tomate y las hojas de albahaca picadas. Dar un hervor y luego sazonar con sal y pimienta.

Servir la sopa muy caliente, acompañada de la pasta **Molitalia** cocida. Si desea, agregar como guarnición tomate picado, salteado con mantequilla y albahaca.

Porciones 6 / Dificultad ●●





SOPA ORIENTAL DE LANGOSTINOS O CAMARONES

250 g de pasta tipo **Linguine Molitalia**
200 g de langostinos o
camarones limpios
100 g de champiñones troceados
2 zanahorias cortadas en juliana
1 rama de apio cortada en juliana
1 poro cortado en juliana
1/8 de col cortada en juliana
1 pizca de kion rallado
Sillao

Colocar una olla al fuego con 1 1/2 litros de agua fría. Añadir las verduras cortadas en juliana. Remover bien y una vez que empiece a hervir, dejar cocer durante 15 minutos.

Pasado el tiempo indicado, incorporar los langostinos junto con los champiñones y la pasta **Molitalia**. Agregar la pizca de kion rallado y dejar hervir otros 5 minutos o hasta que la pasta esté cocida.

Aromatizar con unas gotas de sillao. Servir.

Porciones 8 / Dificultad ●





VELLUTATA DE PIMIENTOS Y QUESO DE CABRA

*1/2 taza de pasta tipo **Corbatita Molitalia**
750 g de pimientos rojos
900 g de tomates frescos
2 cucharadas de aceite de oliva
1 taza de cebolla picada
4 dientes de ajo picados*

*3 tazas de caldo de pollo
2 sobres de salsa **Pomarola Molitalia**
1 cucharada de orégano
1 papa amarilla
Hojas de orégano o chives para decorar
Queso crema o de cabra para decorar
Sal y pimienta*

Asar los tomates al horno a 150 °C. Pelarlos y luego licuar ligeramente. Reservar.

Asar los pimientos o quemarlos a fuego directo. Pelarlos, licuar la mitad de pimientos y picar el resto. Reservar.

En una olla calentar aceite de oliva y freír la cebolla. Añadir el ajo y luego la papa en trozos, los tomates licuados, los pimientos y el caldo. Finalmente añadir la salsa de tomate **Pomarola**, orégano, sal, pimienta y dejar tomar punto.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Servir la vellutata con la pasta cocida al dente y decorar con hojas verdes y bolitas de queso crema o de cabra.

Porciones 4 a 6 / Dificultad ●●





CARACOLES SALTADOS EN SALSA ROJA

500 g de pasta tipo **Caracol Molitalia**
350 g de lomo
2 sobres de salsa **Pomarola Molitalia**
1/2 cucharadita de culantro picado
1 ramita de culantro
1 ají verde sin pepas ni venas

2 cebollas rojas medianas picadas
1 diente de ajo picado
Aceite en cantidad necesaria
Gotas de sillao
Sal y pimienta

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Calentar la salsa de tomate **Pomarola** con la ramita de culantro.

Aparte, en una sartén grande hacer un salteado de cebolla, ajo, ají, culantro picado y sillao. En la misma sartén saltear la carne. Sazonar bien.

Servir la pasta con la salsa roja y disponer encima el lomo salteado.

Porciones 6 / Dificultad ●





CARITA CROCANTE DE MINI CODOS

250 g de pasta tipo **Mini Codo Molitalia**

3 huevos

50 g de jamón en cubitos

Kétchup al gusto

Mayonesa al gusto

Aceite en cantidad necesaria

Sal y pimienta

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y dejar enfriar.

En un tazón batir los huevos. Añadir el jamón y los fideos cocidos. Sazonar.

Freír porciones de esta preparación en una sartén pequeña y formar tortillitas. Dorar por ambos lados y retirar.

Decorar cada tortilla con kétchup y mayonesa, o algún otro ingrediente que les guste a los niños, formando una carita.

Porciones 6 / Dificultad ●





CROQUETITAS ESTRELLADAS

250 g de pastinas tipo **Estrellas Molitalia**
200 g de salchicha frankfurter
2 cucharadas de perejil picado
1 huevo batido

Sémola **Molitalia** en cantidad necesaria
Harina sin preparar **Molitalia**
Aceite para freír
Sal

3 cucharadas de queso parmesano
250 g salsa bolognesa **Molitalia**
(opcional)

250 g de salsa Alfredo **Molitalia** o
la receta de salsa blanca indicada a
continuación

Salsa blanca:
50 g de harina sin preparar **Molitalia**
50 g de margarina
1 1/2 tazas de leche caliente
Nuez moscada al gusto
Sal y pimienta

Para preparar la salsa blanca, disolver en una olla la margarina y mezclar con la harina. Retirar del fuego y agregar la leche caliente de a pocos sin dejar de remover con un batidor de alambre para evitar que se formen grumos. Cocinar unos 5 minutos. Salpimentar y sazonar con nuez moscada.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Mezclar la pasta cocida con la salsa blanca y agregar el queso parmesano, la salchicha cortada en daditos y el perejil. Sazonar con sal. Mezclar bien y hacer bolitas con la ayuda de una cuchara.

Pasar las bolitas primero por harina y luego por huevo batido y sémola. Freírlas en abundante aceite.

Si desea, puede servir las croquetitas con salsa bolognesa **Molitalia**.

Porciones 4 a 6 / Dificultad ●●





MACARONI & CHEESE GRATINADO

1 caja de **Macaroni & cheese Molitalia**

4 cucharadas de leche

100 g de margarina

3 huevos

2 lonjas de jamón

Orégano al gusto

Sal y pimienta

Cocinar los macaroni **Molitalia** en 6 tazas de agua hirviendo con sal. Cuando la pasta esté cocida, escurrir y en la olla aún caliente agregar la margarina, la leche y salsa de queso que viene en la caja.

Revolver bien, dejar enfriar ligeramente y luego añadir los huevos batidos y el jamón picado. Salpimentar.

Colocar esta preparación en flaneritas previamente enmantequilladas. Poner por encima un poco de orégano y llevar al horno en baño María. Hornear hasta que cuaje. Servir.

Porciones 4 / Dificultad ●





PASTEL DE FIDEOS AL GRATÉN

200 g de pasta tipo
Codo mediano Molitalia
250 g de salsa blanca
con champiñones **Molitalia**
(o ver receta en la pág. 42)
3 huevos
1/2 taza de leche

1/2 taza de queso rallado
50 g de mantequilla
Perejil al gusto (opcional)
Salsa bolognesa o **Pomarola Molitalia**,
aromatizada con albahaca fresca
(opcional)
Sal

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Mezclar la salsa blanca con la leche y los huevos ligeramente batidos. Incorporar la pasta cocida, sal al gusto, el perejil y la mitad del queso rallado.

Colocar la preparación en un pyrex previamente engrasado y llevar al horno con el queso restante y trocitos de mantequilla por encima.

Dejar en el horno por 25 minutos o hasta que el pastel cuaje.

Si desea puede servir el pastel con salsa bolognesa o **Pomarola Molitalia**, aromatizada con albahaca fresca.

Porciones 4 / Dificultad ●





TALLARINES CON MINIHAMBURGUESAS DE POLLO

500 g de pasta tipo **Tallarín Molitalia**
500 g de pechuga de pollo molida
1 pan remojado en leche
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharada de pasta de tomate **Molitalia**
2 huevos

Sémola **Molitalia** en cantidad necesaria
Harina sin preparar **Molitalia**
en cantidad necesaria
Mantequilla en cantidad necesaria
Aceite en cantidad necesaria
Sal y pimienta

En un bol mezclar el pollo con el pan remojado en leche, sal, pimienta, pasta de tomate y perejil. Añadir uno de los huevos.

Formar 18 mini hamburguesas y pasarlas primero por harina, luego por el huevo restante ligeramente batido y, finalmente, por la sémola. Freír en aceite, retirar y escurrir.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y saltear con mantequilla.

Servir la pasta caliente con las mini hamburguesas.

Porciones 6 / Dificultad ●





CARACOL MARINO A LAS FINAS HIERBAS

500 g de pasta tipo **Caracol Molitalia**
200 g de mantequilla
2 dientes de ajo picados
2 cucharaditas de finas hierbas secas o

3 cucharaditas de perejil, estragón fresco
y chives picado
Albahaca picada para decorar
Sal y pimienta

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Saltear el ajo en la mantequilla. Añadir las hierbas secas o frescas y salpimentar a gusto. Mezclar esta preparación con la pasta cocida.

Servir con albahaca picada por encima.

Porciones 5 / Dificultad ●





FUSILLI CON ESPINACA Y PROSCIUTTO

500 g de pasta tipo **Tornillo Molitalia**

500 g de espinacas

50 g de prosciutto

3 dientes de ajo picados

1/2 pimiento rojo

Aceite de oliva en cantidad necesaria

Sal y pimienta

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

En una sartén dorar los ajos en aceite de oliva. Añadir los pimientos picados en cuadritos y dejar sudar por unos minutos. Finalmente, incorporar la espinaca bien lavada y cortada en tiritas. Sazonar bien.

Mezclar esta preparación con la pasta cocida. Decorar con moñitos de prosciutto. Servir al momento.

Porciones 4 / Dificultad ●





LINGUINE A LA PUTTANESCA

500 g de pasta tipo **Linguine Molitalia**
8 filetes de anchoa
2 cucharadas de alcaparras
2 dientes de ajos picados
1 hoja de laurel
150 g de aceitunas negras, sin pepas y cortadas en aros
2 ajíes limo sin pepas ni venas

4 tomates pelados, sin pepas y picados finamente
1 sobre de salsa **Pomarola Molitalia**
100 ml de aceite de oliva
1/2 taza de vino blanco
1/4 taza de perejil picado
Queso parmesano para acompañar
Sal y pimienta

Verter el aceite en una olla y agregar el ajo, cuidando que se dore sin quemarse. Incorporar el ají picado, luego el tomate, las anchoas, las alcaparras, el laurel, el perejil y la salsa **Pomarola**. Remover sin deshacer las anchoas. Incorporar las aceitunas, el vino y dejar reducir hasta que la salsa espese. Rectificar la sazón.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir bien y servir con la salsa. Acompañar con queso parmesano.

Porciones 6 / Dificultad ●●





LINGUINE A LA ROMAGNOLA CON VODKA Y HONGOS

250 g de pasta tipo **Linguine Molitalia**

1 onza de vodka

1/2 taza de crema de leche

50 g de tocino

80 g de champiñones u
hongos portobello

4 hojas de albahaca (opcional)

Aceite de oliva en cantidad necesaria

1 sobre de salsa **Pomarola Molitalia**

o 1 taza de la receta de salsa de tomate
indicada a continuación

Salsa de tomate:

7 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla

750 g de tomates maduros

1 cucharada de albahaca

1 pizca de tomillo

Sal y pimienta

Para preparar la salsa de tomate, saltear la cebolla en aceite de oliva. Añadir los tomates pelados y picados. Sazonar y aromatizar con albahaca y tomillo. Reservar.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir. Mantener caliente.

En una sartén poner el tocino a freír y luego añadirle los portobellos o champiñones en láminas. Agregar un poco de aceite de oliva si hiciera falta.

Flambee con vodka, luego añadir la salsa de tomate **Pomarola** y la crema de leche. Dejar reducir. Aromatizar con albahaca si desea. Rectificar la sazón. Servir.

Una vez lista la salsa, servir mezclada con los linguine y colocar todo en el plato con pinzas.

Porciones 4 a 6 / Dificultad ●●





SPAGHETTI A LA PIZZAIOLA

500 g de pasta tipo **Spaghetti Molitalia**
1 sobre de salsa de tomate
Pomarola Molitalia
1 latita de anchoas
50 g de aceitunas negra deshuesadas
1 diente de ajo

1 cucharada de alcaparras
4 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de perejil picado
Orégano al gusto
Sal y pimienta

Dorar en aceite el ajo y el perejil picado. Añadir la salsa de tomate **Pomarola** y cocinar 3 minutos. Agregar las alcaparras, las aceitunas y las anchoas picadas. Salpimentar, agregar el orégano restregado. Retirar del fuego y reservar.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Mezclar la pasta cocida con la salsa. Servir y, si desea, acompañar con queso parmesano.

Porciones 4 / Dificultad ●●





SPAGHETTI A LO ALFREDO CON VERDURAS Y JAMÓN

500 g de pasta tipo **Spaghetti Molitalia**

250 g de salsa Alfredo **Molitalia**

1/2 cucharadita de aceite

1 taza de champiñones

1 diente de ajo picado

1 taza de brócoli en ramitos

1/3 taza cebolla picada

2/3 taza de jamón ahumado en cubitos

50 g mantequilla

Sal

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir, mezclar con la mantequilla y mantener caliente.

Calentar el aceite en una sartén grande y saltear los champiñones con el ajo. Agregar luego el brócoli y la cebolla. Saltear por 5 minutos. Incorporar el jamón y mezclar.

Añadir la pasta cocida y mezclar. Finalmente, bañar con la salsa Alfredo **Molitalia**.

Porciones 4 / Dificultad ●





SPAGHETTI CON TOMATES CONFITADOS

500 g de pasta tipo **Spaghetti Molitalia**
1 taza de aceite de oliva
6 tomates orgánicos
2 ramas de albahaca
2 cucharadas de vinagre balsámico
2 cucharadas de perejil

1 hoja de laurel
1 rama de romero
2 dientes de ajo picados
1 taza de azúcar
100 g de queso parmesano
Sal y pimienta

Cortar los tomates a lo largo en dos partes. Colocar en una asadera chica y rociar con 1/2 taza de aceite de oliva, ajo, 6 hojas de albahaca, romero, vinagre balsámico, sal, pimienta.

Aparte en una ollita hacer un caramelo con el azúcar y luego bañar los tomates ligeramente. Llevar al horno a fuego bajo por 40 minutos aproximadamente.

Retirar los tomates de la asadera y reservar el jugo.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir la pasta y luego saltear con aceite de oliva, el jugo de los tomates que quedó en la asadera y las restantes hojas de albahaca picadas. Servir con el queso parmesano y tomates en cubos.

Porciones 4 / Dificultad ●





SPAGHETTI A LA BOLOGNESA

500 g pasta tipo **Spaghetti Molitalia**
1/4 taza de aceite de oliva
270 g de chorizo
1 1/2 tazas de cebolla picada
3 dientes de ajo picados
200 g de carne molida de res
1 taza de vino tinto
4 tomates sin pepas

8 cucharadas de pasta de tomate
Molitalia
1/2 cucharadita de anís
1/2 cucharadita de ají seco
1 zanahoria mediana rallada
1/2 taza de apio picado
Sal y pimienta negra

Saltear el chorizo en una olla. Retirar y desmenuzarlo. Reservar.

En la misma olla poner el aceite de oliva, la cebolla y los ajos picados. Saltear por unos pocos minutos.

Luego añadir la carne y cocinar 10 minutos. Incorporar el vino, los tomates, la pasta de tomate **Molitalia** y el anís. Dejar cocer por 35 minutos.

Salpimentar la salsa e incorporar la zanahoria, el ají, el apio. Cocinar por 15 minutos, retirar del fuego y agregar finalmente el chorizo cocido y desmenuzado.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y servir con la salsa.

También puede preparar esta receta usando dos sobres de salsa bolognesa **Molitalia**.

Porciones 4 a 6 / Dificultad ●●





SPAGHETTI AL PESTO

500 g de pasta tipo **Spaghetti Molitalia**

150 g de queso parmesano

3 atados chicos de albahaca

3 dientes de ajo

100 g de piñones o pecanas

250 ml de aceite de oliva

Albahaca para decorar

Queso parmesano en lascas para decorar

Sal y pimienta negra

En el vaso de la licuadora poner el queso parmesano, el ajo, las pecanas y las hojas de albahaca previamente pasadas unos segundos por agua hirviendo con sal.

Licuar de a pocos, en forma intermitente, añadiendo aceite de oliva para obtener una salsa grumosa. Sazonar bien con sal y pimienta.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y mezclar con la salsa.

Servir de inmediato y presentar con albahaca y parmesano en lascas.

Porciones 4 a 5 / Dificultad ●





SPAGUETTI CARBONARA CON ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS

500 g de pasta tipo **Spaghetti Molitalia**
6 huevos
100 g de tocino
200 ml de crema de leche
1/2 taza de vino blanco
4 corazones de alcachofa cocidos

12 espárragos verdes cocidos (puntas)
2 cucharadas de mantequilla
6 cucharadas de queso parmesano
rallado para servir
Sal y pimienta

En un tazón batir ligeramente los huevos con la crema de leche.

En una sartén saltear en la mantequilla el tocino picado, retirar y luego saltear las verduras en trozos y cocidas al dente. Añadir vino blanco y salpimentar.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Volver a poner la pasta cocida en la olla y verter por encima la mezcla de crema, huevo y tocino. Remover por un par de minutos de manera que el huevo cuaje ligeramente. Mezclar con las verduras y servir al instante. La pasta debe quedar húmeda, con el huevo cocido pero cremoso.

Servir con parmesano.

Porciones 4 a 6 / Dificultad ●





SPAGHETTI EN SALSA DE LIMÓN

500 g de pasta tipo **Spaghetti Molitalia**

300 g de jamón inglés en dados

1/2 pimiento cortado en cuadraditos

1 zanahoria sancochada y cortada en
cuadraditos

180 g de champiñones

1/2 cucharada de chives o
cebollinos picados

6 espárragos cocidos y picados

Salsa de limón:

1/2 taza de crema de leche

Jugo de 4 limones

100 g de mantequilla

Sal y pimienta

Cortar los espárragos en trozos y reservar las puntas para decorar el plato.

Hervir la crema de leche con jugo de limón, sal y pimienta hasta que se reduzca a la mitad. Agregar la mantequilla y remover con un batidor de alambre hasta emulsionar y formar una salsa. Añadir las verduras, el jamón y los champiñones.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y servir inmediatamente con la salsa caliente. Decorar con las puntas de espárrago reservadas.

Porciones 6 / Dificultad ●





TALLARINES CON ALBÓNDIGAS DE CARNE

500 g de pasta tipo **Tallarín Molitalia**
400 g de carne de res molida
1 cucharada de perejil picado
1 huevo
1 cebolla roja chica picada finamente
2 dientes de ajo picados
1/4 taza de vino tinto
1/2 taza de caldo de res (opcional)
1 tomate pelado, sin cascara y picado

1 sobre de **Pomarola Molitalia**
40 g de mantequilla
Harina sin preparar **Molitalia**
en cantidad necesaria
Aceite en cantidad necesaria
Queso parmesano rallado en cantidad
necesaria
Nuez moscada al gusto
Sal y pimienta

Colocar la carne en un bol. Agregar el perejil picado, 3 cucharadas de queso parmesano, una pizca de nuez moscada, el huevo, sal y pimienta. Revolver bien hasta ligar. Hacer bolitas pequeñas, pasarlas por harina y freírlas luego en abundante aceite caliente. Escurrir y reservar.

En una olla con aceite dorar la cebolla, agregar los ajos picaditos y sofreír. Incorporar los tomates, revolver, añadir el vino tinto y dejar evaporar.

Luego verter en la olla la salsa de tomate, salpimentar y dejar cocer a fuego lento hasta que se consuma el exceso de líquido. Agregar el caldo de res o agua e introducir las albóndigas dejándolas hervir hasta que tomen color.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y saltear en mantequilla. Servir con la salsa de albóndigas y acompañar con queso parmesano.

Porciones 4 a 6 / Dificultad ●●





TALLARINES A LA HUANCAÍNA

500 g de pasta tipo **Tallarín Molitalia** 2 huevos cocidos
5 ajíes amarillos frescos 4 aceitunas de botija
2 dientes de ajo pelados Leche en cantidad necesaria
400 g de queso fresco Queso fresco para decorar
1/2 taza de aceite vegetal Sal

Lavar y cortar los ajíes. Sacarles las venas y las pepas.

Calentar un poco de aceite en una sartén y saltear los ajíes junto con los ajos enteros.

Poner en la licuadora los ajíes con los ajos y agregar sal, el queso fresco picado y el aceite restante. Licuar hasta que se forme una crema. Si la preparación quedara muy espesa, incorporar leche de a pocos hasta obtener la consistencia deseada.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Servir la pasta con la crema a la huancaína. Decorar con huevo duro, aceituna y queso fresco.

Porciones 4 / Dificultad ●





TALLARINES CON SALSA DE PALTA Y CAMARONES O LANGOSTINOS

500 g de pasta tipo **Tallarín Molitalia**
200 g de camarones o langostinos
limpios
1 diente de ajo picado
1/2 pimiento chico picado
3 paltas
1 cebolla blanca picada finamente
2 tomates pelados, sin pepas y
picados finamente

1/2 ají limo sin pepas ni venas
Jugo de 1 limón
1 cucharada + 1 cucharadita de culantro
picado
3 cucharadas de aceite de oliva
Perejil picado para decorar
Sal y pimienta

Pelar la palta y hacer un puré con la pulpa. Agregamos unas gotas de jugo de limón, la cebolla, la cucharada de culantro picado y la mitad del tomate picado. Salpimentar y reservar.

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar y escurrir.

Mientras tanto, marinar los camarones con unas gotas de jugo limón, 2 cucharadas de aceite de oliva, la cucharadita restante de culantro picado, ajo, ají limo picadito, el tomate restante y el pimiento. Salpimentar.

Una vez que esté lista la pasta, saltear los camarones con la cucharada restante de aceite de oliva. Mezclar esta preparación con los tallarines y servir con la salsa de palta.

Decorar con perejil picado.

Porciones 4 / Dificultad ●





TALLARINES REVUELTOS

500 g de pasta tipo **Tallarín Molitalia**
100 g de tocino
2 dientes de ajo picados
200 g de champiñones

3 huevos
Aceite de oliva en cantidad necesaria
Queso parmesano para acompañar
Sal y pimienta

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y reservar.

Saltear los ajos en aceite de oliva. Agregar los champiñones fileteados y saltearlos, luego añadir el tocino picado y dejar cocer. Remover bien y agregar los huevos previamente batidos y salpimentados, removiendo hasta que queden cuajados a gusto. Mezclar con la pasta cocida.

Servir inmediatamente y decorar con queso parmesano.

Porciones 4 / Dificultad ●





GRATÍN DE CANELLONI DE CANGREJO

1 caja de **Canelloni Molitalia**
500 g de salsa blanca con
champiñones **Molitalia**
(o ver receta en la pág. 42)
2 tazas de pulpa de cangrejo

2 sobres de salsa **Pomarola Molitalia**
3 a 4 gotas de salsa inglesa
Mantequilla en cantidad necesaria
Queso parmesano en cantidad necesaria
Sal y pimienta

Mezclar uno de los sobres de salsa blanca con la pulpa de cangrejo, 3 cucharadas de **Pomarola Molitalia** y la salsa inglesa. Salpimentar. Rellenar con esta preparación los canelloni previamente cocidos.

Enmantequillar cuatro fuentes refractarias individuales y poner en el fondo un poco de salsa blanca como base. Colocar encima los Canelloni **Molitalia** y cubrir con la salsa de tomate **Pomarola** y el resto de la salsa blanca.

Poner por encima queso parmesano y gratinar en el horno.

Servir los canelones bien calientes.

Porciones 4 / Dificultad ●●





LASAGNA "VEGGIE"

1/2 caja de **Lasagna Lista Clásica Molitalia**

2 sobres de salsa blanca de Champiñones **Molitalia**
(o ver receta en la pág. 42)

1 sobre de salsa **Pomarola Molitalia**
200 g de queso mozzarella
100 g de queso parmesano

2 zuchinis medianos cortados en lonjas
1 berenjena en lonjas delgadas

4 tomates

3 dientes de ajo picados

3/4 taza de aceite de oliva

1/2 cucharadita de romero

Orégano al gusto

Sal y pimienta

Asar los tomates con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta, romero y ajo picado.

En una sartén con aceite de oliva saltear las verduras por separado, hasta que estén cocidas. Sazonarlas.

Colocar en una asadera o pyrex un poco de salsa blanca, luego una capa de láminas de lasagna **Molitalia**, una capa de salsa de tomate **Pomarola**, orégano y las berenjenas cocidas en aceite de oliva.

Luego añadir otra capa de láminas de lasagna, salsa blanca y tomates asados con aceite de oliva y ajo. Cubrir con una capa de mozzarella, otra capa de pasta y los zuchinni dorados en la sartén. Continuar con una capa de láminas de lasagna y terminar con más mozzarella, parmesano y orégano.

Llevar al horno por unos 30 minutos hasta gratinar. Servir caliente.

Porciones 4 / Dificultad ●●●





LASAGNA DE CARNE

1 caja de **Lasagna Lista**

Clásica Molitalia

750 g de salsa Bolognesa **Molitalia**

750 g de salsa Alfredo **Molitalia**

(o ver receta en la pág. 42)

200 g de queso mozzarella

100 g de queso parmesano rallado

Mantequilla en cantidad necesaria

Poner en la base del pyrex una capa de salsa blanca, una capa de láminas de lasagna **Molitalia** y luego una capa de la salsa de carne **Molitalia**. Repetir poniendo otra capa de láminas de lasagna, salsa blanca, queso mozzarella, más láminas de lasagna y salsa de carne.

Finalmente, terminar con una capa de láminas de lasagna y cubrir con más mozzarella, parmesano y trocitos de mantequilla.

Llevar al horno por unos 30 minutos hasta gratinar. Servir caliente.

Porciones 8 / Dificultad ●





LASAGNA DE POLLO Y TOCINO

1 caja de **Lasagna Lista Espinaca**

Molitalia

2 cucharadas de aceite

1 cebolla blanca picada

100 g de tocino picado

1 diente de ajo

30 g de harina sin preparar **Molitalia**

1 taza de caldo de pollo

2 cucharadas de **Pomarola Molitalia**

250 g de pollo sancochado

1/2 cucharadita de orégano

100 g de queso mozzarella

100 g de queso parmesano rallado

500 g de salsa blanca con Champiñones

Molitalia o la receta de salsa blanca indicada a continuación

Salsa blanca:

2 cucharadas de harina sin preparar

Molitalia

2 cucharadas de mantequilla

2 tazas de leche caliente

Nuez moscada al gusto

Sal y pimienta

Freír con el aceite la cebolla, el ajo y el tocino. Añadir la harina, cocinar por un minuto y luego incorporar la **Pomarola** y el caldo. Agregar el pollo picado y el orégano. Reservar.

Para preparar la salsa blanca, disolver en una olla la mantequilla y mezclar con la harina. Retirar del fuego y agregar la leche caliente de a pocos sin dejar de remover con un batidor de alambre para evitar que se formen grumos. Cocinar unos 5 minutos. Salpimentar y sazonar con nuez moscada.

Colocar en una fuente una capa de salsa blanca, una lámina de lasagna **Molitalia**, el sofrito de pollo, más salsa blanca y otra capa de láminas de lasagna. Repetir y terminar con salsa, trocitos de mantequilla, queso mozzarella y queso rallado.

Llevar al horno por 30 minutos. Servir.

Porciones 4 / Dificultad ●●●





NIDOS A LA CREMA

500 g de pasta **Nidos al huevo**
Molitalia
200 ml de crema de leche
4 yemas de huevo

1 cucharada de finas hierbas
2 cucharadas de aceite de oliva
Queso parmesano al gusto
Sal y pimienta

Cocer la pasta **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Retirar, escurrir y saltear en una sartén con el aceite de oliva.

Aparte mezclar la crema de leche con las yemas batidas y las finas hierbas. Salpimentar e incorporar esta preparación sobre la pasta. Revolver bien para que no se corten las yemas. Rectificar la sazón.

Servir inmediatamente y acompañar con queso parmesano al gusto.

Porciones 4 / Dificultad ●





RAVIOLES CAPRESE

2 cajas de **Ravioli Molitalia**

200 g de mozzarella picada

4 tomates

Aceite de oliva en cantidad necesaria

2 cucharadas de albahaca picada

Queso parmesano para acompañar

Ramitas de albahaca para decorar

Sal y pimienta

Picar la mozzarella y sazonarla con un chorrito de aceite de oliva, sal, pimienta y albahaca picada. Picar los tomates en cubos y añadirlos a la mozzarella.

Cocer los ravioli **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que estén cocidos y floten. Retirar y escurrir.

Servir la pasta en un plato con un poco de aceite de oliva, agregar la mezcla de mozzarella y tomate. Gratinar en el horno por unos minutos para que el queso se derrita ligeramente.

Acompañar con queso parmesano y decorar con albahaca fresca.

Porciones 6 / Dificultad ●





RAVIOLI CON TUCO DE LA NONNA

- | | |
|--|--|
| <i>2 cajas de Ravioli Molitalia</i> | <i>1 sobre de Pasta de tomate Molitalia</i> |
| <i>1 1/2 kg de asado cuadrado dividido en dos trozos</i> | <i>1 1/2 tazas de vino tinto o blanco</i> |
| <i>1/2 kg de carne molida</i> | <i>2 dientes de ajo picados</i> |
| <i>1/2 zanahoria rallada</i> | <i>1 1/2 hojas de laurel</i> |
| <i>1 1/2 tazas de cebolla picada</i> | <i>1/2 cucharadita de romero</i> |
| <i>1 rama de apio en trozos</i> | <i>Aceite en cantidad necesaria</i> |
| <i>2 tazas de tomates maduros picados y sin semillas</i> | <i>1 taza de agua</i> |
| | <i>5 hongos secos</i> |
| | <i>Sal y pimienta</i> |

Dorar en una olla con aceite el asado y sazonarlo bien. Retirar.

Luego dorar la cebolla, la zanahoria y el apio. incorporar el asado, el tomate, la pasta de tomate y bañar con el vino. Aromatizar con ajo, laurel, hongos y romero. Dejar cocinar hasta que la carne esté cocida y los demás ingredientes se deshagan.

En una sartén cocinar la carne molida y luego añadirla a la olla con el asado. Cuando se reduzca el líquido, añadir la taza de agua de a pocos. Cocinar a fuego lento por 1 1/2 horas aproximadamente. Sazonar.

Retirar el asado, dejar reposar y luego cortar en tajadas delgadas.

Cocer los ravioli **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que estén cocidos y floten. Retirar y escurrir.

Servir la salsa con los ravioles y el asado.

Decorar con romero.

Porciones 8 a 10 / Dificultad ●●





TORTELLINI EN SALSA ROSADA

*2 cajas de **Tortellini Molitalia**
2 tazas de crema de leche
1 cucharada de salsa **Pomarola Molitalia**
4 tomates sin cáscara y cortados en cubos*

*1 cucharada de aceite de oliva
1 ramita de albahaca
6 hojas de albahaca para decorar
50 g de queso parmesano rallado
Nuez moscada al gusto
Sal y pimienta*

Saltear el tomate en aceite de oliva. Añadir la crema de leche y cuando hierva incorporar la salsa de tomate **Molitalia** y la rama de albahaca. Dar un hervor y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Cocer los tortellini **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que estén cocidos y floten. Retirar y escurrir.

Servir la salsa sobre los tortellini cocidos. Acompañar con queso parmesano y hojas de albahaca frescas.

Porciones 4 / Dificultad ●





TORTELLINI AL FUNGHI

1 caja de **Tortellini Molitalia**
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla blanca
2 dientes de ajo picados
1/2 pimiento rojo
4 funghi porcini u hongos secos
remojados en agua
200 g de champiñones
100 g de hongos shitake frescos

1/2 taza de vino blanco
1/2 taza de caldo de pollo o carne
1 cucharada de harina sin preparar
Molitalia
250 g de salsa blanca con champiñones
Molitalia (o ver receta en la pág. 42)
Queso parmesano rallado para
acompañar
Sal

En una sartén calentar el aceite de oliva. Añadir las cebollas picadas, ajos y pimientos. Dejar cocer lentamente.

Picar los champiñones y añadirlos a la sartén. Subir el fuego e incorporar la harina. Verter el vino blanco, luego agregar los hongos secos remojados y los hongos shitake. Dejar dar un hervor y luego añadir el caldo. Hervir hasta que se forme una salsa. Sazonar.

Cocer los tortellini **Molitalia** en abundante agua con sal hasta que estén cocidos y floten. Retirar y escurrir.

Servir la salsa sobre la pasta caliente. Acompañar con queso parmesano rallado. Puede usar un sobre de salsa blanca con champiñones de **Molitalia** para aumentar la cantidad de salsa.

Porciones 4 / Dificultad ●●



Todos los derechos reservados.

Este libro ha sido publicado exclusivamente para Molitalia S.A.

No puede ser reproducido, ni registrado o transmitido por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma y por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo y por escrito de los autores.

OBRA

Molitalia, 45 años de buena pasta

EDITORIA DE TEXTOS

Begoña Velasco

DISEÑO GRÁFICO

Pilar Elías

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE

Sandra Elías

PRODUCCIÓN DE FOTOGRAFÍA ESTILISMO

Paola Marsano y Silvana Moretti

DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN GENERAL

Jackie Orjeda - J&J Proyectos Editoriales S.A.C.

Teléfonos 99818*5457 | 445.4713

COORDINACIÓN GENERAL

Gisella Pedraza

PREPrensa

Buho SPM

© Derechos de autor: Molitalia S.A.

© Derechos de edición: Molitalia S.A.

Dirección: Av. Venezuela # 2850

Teléfono: 5136262

Fax: 5641460

Año de edición: 2009

Edición a cargo de: J&J Proyectos Editoriales S.A.C.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2009-09718

ISBN : xxxxxx

Tiraje 20,000 ejemplares

Imprenta: Quebecor Word Perú S.A. Av. Los Frutales 344, Ate

Distribución: Molitalia S.A.





MOLITALIA[®]