

INGREDIENTS



serves 4

350 g Barilla Penne Rigate n. 73

400 g Barilla Basilico Sauce

2 tbsp. Extra Virgin Olive Oil

10 Cherry tomatoes

Fresh oregano

Fresh basil leaves

Pecorino cheese shaves (or

Parmesan cheese)

Salt and black pepper

DIRECTIONS

Step 1

Cut the cherry tomatoes into quarters, and put them in a bowl with 1 tablespoon of olive oil, a pinch of salt and oregano. Set aside and let season.

Step 2

Bring a large pot of water to the boil; once boiling, add salt (approx. 7 grams per liter) and cook the Penne Rigate for the time indicated on pack.

Step 3

At the same time, heat the Tomato and Basil sauce in a pan, bringing the sauce to a simmer.

Step 4

Drain the Penne al dente, and toss with the Barilla Tomato and Basil sauce. Add the fresh tomatoes.

Step 5

Dress the individual dishes adding some shaves of Pecorino on top, a bit of fresh grounded black pepper, a few drops of extra virgin olive oil and fresh basil leaves on top.

DISCLAIMER

Individuals with allergies or specific dietary concerns should verify that the ingredients they utilize for the recipes comply with their restrictions.



MALZEMELER HAZIRLANISI Adım 1 Kiraz domatesleri dörde bölüp, bir kaba koyun ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı, bir tutam tuz ve kekik ekleyip karıştırarak 350g Barilla Penne Rigate kenarda çeşnilenmeye bırakın. 400g Barilla Basilico Sos Adım 2 2 çorba kaşığı Natürel sızma 10 adet Kiraz domates Adım 3 O sırada Barilla Basilico sosunuzu bir tavada ısıtın. Adım 4 Adım 5 Her servisi ayrı ayrı; Parmesan en üstte olmak üzere biraz karabiber, birkaç damla zeytinyağı ve taze fesleğenle süsleyin. SORUMLULUK REDDI





MALZEMELER



4 porsiyon

350g Barilla Penne Rigate

400g Barilla Basilico Sos

2 çorba kaşığı Natürel sızma

zeytinyağı

10 adet Kiraz domates

Taze kekik

Taze fesleğen yaprakları

Parmesan peyniri

Tuz, Karabiber

HAZIRLANISI

Adım 1

Kiraz domatesleri dörde bölüp, bir kaba koyun ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı, bir tutam tuz ve kekik ekleyip karıştırarak kenarda çesnilenmeye bırakın.

Adım 2

Geniş bir tencerede su kaynatın ve tuz ekleyin. (her litre için yaklaşık 7 gram) Barilla Penne Rigate makarnanızı tencereye ekleyip pakette belirtilen süre boyunca haşlayın.

Adım 3

O sırada Barilla Basilico sosunuzu bir tavada ısıtın.

Adım 4

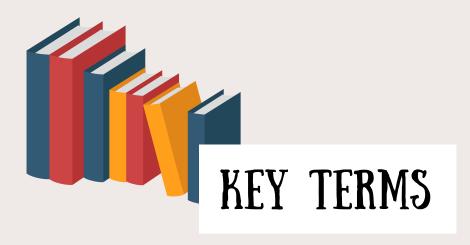
Makarnanızı süzüp sos ile buluşturun ve taze domatesleri eklevin.

Adım 5

Her servisi ayrı ayrı; Parmesan en üstte olmak üzere biraz karabiber, birkaç damla zeytinyağı ve taze fesleğenle süsleyin.

SORUMLULUK REDDI

Alerjisi veya özel diyet endişesi olan bireyler, tarifler için kullandıkları bileşenlerin kısıtlamalarına uygun olduğunu doğrulamalıdır.



Cut into quarters Dörde bölmek

Put in a bowl Kaseye koymakkoymak

Olive oil Zeytinyağı

Salt Tuz Oregano Kekik

Season(v) Baharat, cesni katmak

Bring to the boil Su kaynatmak Add salt Tuz eklemek

Cook Haşlamak / Pişirmek
Drain the pasta Makarnayı süzmek
Heat the sauce Sosu ısıtmak

Bring the sauce to a simmer Sosu kaynamaya getirmek

Toss Karıştırmak

Add the fresh tomatoes Taze domates eklemek

Dress the individual dishes Servis yapmak

Fresh basil leaves Taze fesleğen yaprakları

Black pepper Karabiber

Extra virgin olive oil saf sızma zeytinyaği Disclaimer Sorumluluk reddi

Individuals with allergies or Alerjisi veya özel diyet endişesi

specific dietary concerns olan bireyler
Ingredients Bileşenler
Serves Porsiyon