



# PENNE RIGATE

## *With Barilla Basilico Sauce*

### 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.



# PENNE RIGATE

## Barilla Basilico Sos ile

### MALZEMELER



350g Barilla Penne Rigate

400g Barilla Basilico Sos

2 çorba kaşığı Natürel sızma

10 adet Kiraz domates

### HAZIRLANISI

#### Adım 1

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

#### Adım 2

#### 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 REDDİ



# PENNE RIGATE

## Barilla Basilico Sos ile

### MALZEMELER

4 porsiyon

350g Barilla Penne Rigate

400g Barilla Basilico Sos

2 orba 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 eşnilenmeye 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 ekleyin.

#### 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.



# KEY TERMS

Cut into quarters

Put in a bowl

Olive oil

Salt

Oregano

Season(v)

Bring to the boil

Add salt

Cook

Drain the pasta

Heat the sauce

Bring the sauce to a simmer

Toss

Add the fresh tomatoes

Dress the individual dishes

Fresh basil leaves

Black pepper

Extra virgin olive oil

Disclaimer

Individuals with allergies or  
specific dietary concerns

Ingredients

Serves

Dörde bölmek

Kaseye koymakkoymak

Zeytinyağı

Tuz

Kekik

Baharat, cesni katmak

Su kaynatmak

Tuz eklemek

Haşlamak / Pişirmek

Makarnayı süzmek

Sosu ısıtmak

Sosu kaynamaya getirmek

Karıştırmak

Taze domates eklemek

Servis yapmak

Taze fesleğen yaprakları

Karabiber

saf sızma zeytinyağı

Sorumluluk reddi

Alerjisi veya özel diyet endişesi  
olan bireyler

Bileşenler

Porsiyon