



# VEGO PREGO

Vegetariska pastarecept  
för restaurang- och storkök



MASTERS  
OF  
PASTA

**”Att äga företaget är inte ett personligt privilegium, utan innebär ett ansvar: att förmedla ett arv som består av kompetenser och kunskaper som under årens lopp måste stärkas med hjälp av framtidens generationer”**

*Guido, Luca och Paolo Barilla*

**BARILLA** är ett italienskt familjeföretag som ägs av bland andra bröderna Guido, Luca och Paolo Barilla. Företaget grundades 1877 och har utvecklats till en internationell koncern som finns i mer än 100 länder. Barilla har idag över 8000 anställda världen över och är marknadsledare inom pasta i bland annat Italien och USA. Inom koncernen finns även en stor bageriverksamhet med exempelvis knäckebrödtillverkning i Skandinavien.

## INNEHÅLL

Inledning	5
Tomat- och kålrotssoppa med Mini Penne och gurkyoghurt	7
Casarecce med svartkål, falafel och taratorsås	8
Sallad med farfalle, padrones och ramlökshummus	11
Olivslungad sedanini med kryddiga vegobullar	12
Bowl med fusilli, picklad zucchini och pestomajonnäs	15
Formfokus - Kort fakta om några av våra olika pastaformer	16
Penne pesto med svamp och råhyvlat blomkål	18
Dan Dan med papardelle och sichuankryddad grillost	21
Krämig linguine med burrata och grillad nektarin	22
Koka pasta enligt konstens alla regler	24
Sommarpasta med fetaost och grillade grönsaker	26
Tryffel-linguine med långbakad rotselleri	29
Sortiment	30





**HÅLLBAR KONSUMTION** är en av de viktigaste frågorna runt om i världen just nu och allt fler väljer att för klimatets skull minska sitt köttätande och gå över till en mer grönsaksbaserad diet.

På Barilla har det alltid varit vår filosofi att vår mat ska vara bra både för den som äter den nu och för kommande generationer och vi har därför valt att helt fokusera på vegetariska pastarätter i årets receptbroschyr för dig som arbetar i restaurang- och storkök.

Vi hoppas att du ska gilla kompositionerna och tillsammans med oss upptäcka den smak-, färg- och variationsrika värld som uppstår när pasta och grönsaker samspelar i vacker symbios.

Tack för att du väljer Barilla – och tack för att du lagar vegetariskt.





– PASSAR BRA FÖR STORKÖK –

## TOMAT- OCH KÅLROTSSOPPA MED MINI PENNE OCH GURKYOGHURT

**10 (100) PORTIONER**  
Tillagningstid ca 30 min  
(10 port)

### Soppa

200 g (2 kg) gul lök  
300 g (3 kg) kålrot  
15 g (150 g) vitlöksklyftor  
Olja till stekning  
1 msk (1,5 dl) curry  
1 ½ msk (2 ¼ dl) Srirachasås  
1 kg (10 kg) Barilla  
Tomat och Löksås  
1 ½ l (15 l) grönsaksbuljong  
Salt och peppar  
1 ½ msk (2 ¼ dl) citronsaft  
300 g (3 kg) Barilla  
Mini Penne Rigate  
150 g (1,5 kg) bladspenat

### Topping

150 g (1,5 kg) gurka  
3 dl (3 l) medelhavsoghurt  
1 ½ msk (2 ¼ dl) sumac  
Salt

**Soppa** Skala och hacka löken. Skala kålroten och skär den i kuber. Skala och riv vitlöken. Värm oljan i en kastrull och fräs löken och vitlöken mjuk tillsammans med curryn.

Tillsätt Srirachasås, kålrot, tomat- och löksås samt buljong. Låt sjuda ca 10 minuter. Smaka av med salt, peppar och citronsaft.

Koka pastan enligt anvisningen. Lägg i spenaten när 1 minut återstår. Häll av vattnet och kyl pastan och spenaten.

**Topping** Skär gurkan i små tärningar och blanda ihop med yoghurten. Tillsätt sumac och smaka av med salt.

**Servera** Lägg upp pasta och spenat i en tallrik och slå över soppan. Toppa med gurkyoghurten.

**Srirachasås** – en stark chilisås, gjord på solmogna färska chilifrukt, rostad vitlök, salt, vinäger och socker.

**Sumac** – en vackert röd krydda, karakteristisk för mellanösternköket. Ger fin syrlighet och lite sälta åt alla slags maträtter.



# CASARECCE MED SVARTKÅL, FALAFEL OCH TARATORSÅS

## 10 (100) PORTIONER

Tillagningstid ca 75 min  
+ blötläggning

### Picklad rödlök

250 g (2,5 kg) rödlökar  
1 dl (1 l) socker  
½ dl (5 dl) ättika (12%)  
1 dl (10 dl) vatten  
½ tsk (5 tsk) timutpeppar

### Tatorosås

2 dl (2 l) tahini  
2 dl (2 l) vatten  
4 msk (6 dl) citronsaft  
15 g (150 g) vitlöksklyftor  
10 g (100 g) persilja  
Salt och peppar

### Falafel

4 ½ dl (4 ½ l) torkade gröna linser  
150 g (1,5 kg) gul lök  
10 g (100 g) vitlöksklyftor  
25 g (250 g) spansk peppar  
1 tsk (1/2 dl) malen spiskummin  
2 tsk (1 dl) torkad koriander  
1 tsk (1/2 dl) salt  
10 g (100 g) persilja  
1 tsk (1/2 dl) harissa  
2 msk (3 dl) majsstärkelser  
Vetemjöl

### Pasta

1 kg (10 kg) Barilla Casarecce  
200 g (2 kg) svartkål  
Sesamolja  
Havssalt

**Picklad rödlök** Skala och skär löken i klyftor. Koka upp socker, ättika, vatten och timutpeppar. Ta av kastrullen från spisen. Lägg i löken och vänd då och då. Låt kallna.

**Tatorsås** Blanda tahini, vatten och citronsaft. Skala vitlöken och riv ner i såsen. Hacka persiljan och vänd ner. Smaka av med salt och peppar.

**Falafel** Blötlägg linserna enligt anvisningar på förpackningen och koka. Skölj i kallt vatten och låt rinna av. Mixa sedan linserna till en grynig massa i en matberedare.

Skala och hacka lök och vitlök, dela chilin i mindre bitar. Mixa lök, vitlök, chili, spiskummin, koriander, salt, persilja och harissa. Blanda ihop med den andra smeten och tillsätt maizenamjöl.

Forma smeten till små bollar. Vänd i vetemjöl. Friteras några i taget på 180 grader tills de blir gyllenbruna och får krispig yta. Låt rinna av på papper.

**Pasta** Riv bort kålen från den grova stammen. Koka pastan enligt anvisningen. Lägg i kålen när 1 minut återstår. Häll av vattnet. Ringla över sesamolja och krydda med havssalt och nymalen peppar.

**Servera** Lägg upp pastan med falafel, tatorsås och picklad lök.

**Timutpeppar** – en mild peppar med tydlig smak av grapefrukt. Aromatisk och blommig med inslag av ros, jasmin och tuberos.

**Tahini** – pasta gjord av krossade sesamfrön. Smak och egenskap varierar beroende på om fröna är skalade eller oskalade, rostade eller orostade.

**Harissa** – en stark nordafrikansk krydda som även finns som pasta. Gjord på chilipeppar, spiskummin, koriander, vitlök och salt.







– PASSAR BRA FÖR STORKÖK –

## SALLAD MED FARFALLE, PADRONES OCH RAMSLÖKSHUMMUS

10 (100) PORTIONER

Tillagningstid ca 60 min för 10 port

### Pastasallad

1 kg (10 kg) Barilla Farfalle  
500 g (5 kg) polkabetor  
300 g (3 kg) gurka  
250 g (2,5 kg) fänkål  
 $\frac{3}{4}$  dl (7  $\frac{1}{2}$  dl) citronsaft  
1  $\frac{1}{2}$  dl (1  $\frac{1}{2}$  l) olivolja  
160 g (1,6 kg) fetaost  
Salt och peppar

### Hummusdressing

140 g (1,4 kg) kikärter, kokta  
1 msk (1  $\frac{1}{2}$  dl) tahini  
1 msk (1  $\frac{1}{2}$  dl) citronsaft  
1 tsk ( $\frac{1}{2}$  dl) spiskummin  
 $\frac{1}{2}$  dl (5 dl) olivolja  
30 g (300 g) ramslök  
 $\frac{3}{4}$  dl (7,5 dl) vatten

### Padrones

200 g (2 kg) padrones  
1 tsk ( $\frac{1}{2}$  dl) havssalt  
Olivolja till stekning

**Pastasallad** Koka pastan enligt anvisningen. Häll av vattnet och kyl ner. Koka betorna och låt svalna. Skala och dela i bitar. Skär gurkan i bitar. Hyvla fänkålen tunt på mandolin.

Häll citronsaften i en bunke och tillsätt oljan droppvis under vispning till en citronnett. Smaka av med salt och peppar. Lägg i fänkålen och låt den marineras medan du gör resten av salladen.

**Hummusdressing** Mixa ärterna tillsammans med resten av ingredienserna. Smaka av med salt och peppar.

**Padrones** Stek padrones i olja så de får färg. Krydda med havssalt.

**Servera** Blanda ihop pastan med betor, gurka, fetaost samt den marinerade fänkålen inklusive marinaden. Smaka av med havssalt och peppar. Lägg på padrones på salladen och servera med hummusdressing.



# OLIVSLUNGAD SEDANINI MED KRYDDIGA VEGOBULLAR

## 10 (100) PORTIONER

Tillagningstid ca 60 min

### **Vegobullar**

575 g (5,75 kg) kokta kikärter,  
avrunna

5 (50) ägg

15 g (150 g) vitlöksklyftor

500 g (5 kg) grillrost

30 g (300 g) spansk peppar

2 dl (2 l) ströbröd

1½ msk (2¼ dl) five spice-krydda

Olivolja till stekning

### **Citruskräm**

300 g (3 kg) crème fraîche

Citronzest ifrån 1st (10st) citron

2 tsk (1 dl) citronsaft

2 tsk (1 dl) chiliflakes

Salt

### **Pasta**

20 st (200st) grönsparis

250 g (2,5 kg) pak choi

1 kg (10 kg) Barilla SOC Sedanini

150 g (1,5 kg) svarta oliver,  
urkärnande

200 g (2 kg) strimlade  
soltorkade tomater

Havssalt

Peppar

Sätt ugnen på 200 grader.

**Vegobullar** Skölj kikärterna med kallt vatten.

Låt rinna av. Mixa ärtorna slätt med äggen. Skala vitlöken. Riv grillosten, vitlöken och hacka chilin, vänd ner i ärtsmeten. Tillsätt ströbröd och five spice. Blanda ihop.

Forma smeten till bollar. Stek bollarna i olja så att de får fin färg runt om. Lägg över i ett bleck. Ställ in i ugnen och kör klara ca 10 minuter.

**Citruskräm** Rör ihop ingredienserna till krämen och smaka av med salt.

**Pasta** Skär bort 2-3 cm av stjälken på sparris och dela resten i mindre bitar. Koka i saltat vatten i cirka 3 minuter, beroende på tjocklek. Kyl ner i kallt vatten och låt rinna av. Skiva mangolden på längden.

Koka pastan enligt anvisningen. Lägg i mangolden när 1 minut återstår. Häll bort vattnet från pastagrytan och blanda ner sparris, oliverna och soltorkade tomaterna. Ringla över olivolja och smaka av med havssalt och nymalen svartpeppar.

**Servera** Lägg upp pastan med vegobollarna och citruskräm.

**Five spice-krydda** – Kinas mest kända kryddblandning. Innehåller kanel, sichuanpeppar, kryddnejlika, fänkål och stjärnanis. Dessa ska representera de fem grundsmakerna sött, surt, salt, bittert och umami.







– PASSAR BRA FÖR STORKÖK –

## BOWL MED FUSILLI, PICKLAD ZUCCHINI OCH PESTOMAJONNÄS

**10 (100) PORTIONER**  
Tillagningstid ca 45 min  
(10 port)

**Picklad zucchini**  
250 g (2,5 kg) zucchini  
1½ dl (1½ l) sushirisvinäger

**Pasta**  
800 g (8 kg) Barilla Fusilli

**Marinad**  
½ dl (5 dl) pressad citron  
1 dl (1 l) olivolja  
20 g (200 g) basilika

**Tillbehör**  
500 g (5 kg) kokta bönor  
(gärna stora vita bönor och borlottibönor)  
150 g (1,5 kg) haricots verts  
400 g (4 kg) cocktailtomater  
(gärna i olika färger)  
20 st (200 st) rädisor  
150 g (1,5 kg) sommarkål  
eller spetskål  
50 g (500 g) ruccola  
5 st (50 st) aprikoser  
160 g (1,6 kg) svarta oliver  
100 g (1 kg) kaprisbär  
400 g (4 kg) mozzarellabollar

**Pestomajonnäs**  
2½ dl (2,5 l) majonnäs  
½ dl (5 dl) Barilla Pesto  
alla Genovese

**Picklad zucchini** Skär zucchinin tunt med hjälp av en mandolin. Lägg zucchinin i en bunke och häll över sushirisvinäger. Låt marinera medan du förbereder resten.

**Pasta** Koka pastan enligt anvisningen. Häll av vattnet och kyl ner. Ringla över olivolja.

**Marinad** Häll citronsaften i en bunke och tillsätt oljan droppvis under vispning till en citronette. Hacka basilikan och blanda ner i marinaden smaka av med salt och peppar.

**Tillbehör** Marinera bönorna i citronetten. Förväll haricots verts 3 minuter i kokande vatten. Häll av vattnet och kyl ner.

**Pestomajonnäs** Blanda ihop ingredienserna till pestomajonnäsen.

**Servera** Fördela pastan i portionsskålar eller på fat. Skär upp grönsakerna och lägg upp på pastan. Servera med pestomajonnäs och picklad zucchini.



Med Barillas såser i köket skapar du snabbt och enkelt läckra pastarätter varje dag. Fria från både konserveringsmedel och tillsatser är de naturligt smakrika och ger oändliga möjligheter till variation.



### GNOCCHI

Inspirerad av den klassiska potatis-gnocchin är Barillas pastagnocchi med sin ihåliga mitt perfekt att för fånga upp en tjockare sås som ragu eller bolognese.



### CASARECCE

Vackert S-formad används Casarecce traditionellt i Sicilianska pestorecept. Namnet betyder hemgjord.



### CELLENTANI

Även känd under namnet Cavatappi (korkskruv) döpte Barilla om denna form till Cellentani som en hommage till Adriano Celentano. Celentano var en av Italiens populäraste popsångare under 1960-talet och kallades i folkmun för "fjädern" för sitt utmärkande scen-språk. Populär i pastasallader.



### FARFALLE

En fröjd för både ögat och munnen. Namnet kommer från italienskans farfalla som betyder fjäril. Serveras bäst tillsammans med en tomat- eller gräddbaserad sås.



### PIPE RIGATE

Med sin ihåliga form, lite större storlek och räfflade yta är Pipe Rigate ett roligt och lite mer matigt alternativ till vanliga makaroner. En perfekt partner till en klassisk bolognese.



### SEDANINI

Sedanini, Sedanis mindre syskon, är en mycket omtyckt och ofta använd form i italienska hem. Med sitt räfflade yttre och hållighet fångar den upp alla former av såser och fungerar även perfekt i soppor.



### SPAGHETTI

Spaghetтин föddes i Neapel och fick 1842 sitt namn av Antonio Viviani, som tyckte att de påminde om små snörbitar (ordet 'spago' betyder tunn sträng). Från början var Spaghettråna hela 50 cm långa, men har med tiden klippts ner till cirka dagens 25-30 cm. Spaghetti är idag världens mest populära pastaform och för många synonymt med ordet pasta.



### PAPPARDELLE

Störst av alla äggpastaformer ser Pappardelle ut som en bredare variant av tagliatelle och har en lite mer lyxig känsla. Namnet kommer från det toskanska slangordet "pappare" vilket betyder "att äta med barnslig glädje".



### PENNE RIGATE

Penne Rigate är den mest vanliga formen av Penne här i Sverige och det självklara valet till klassiska pastarätterna Penne all' Arrabbiata och Penne al Ragù. Den räfflade strukturen gör att det fastnar mer sås på varje pastabit.

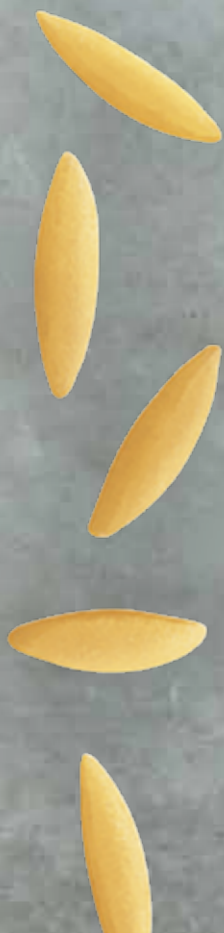
### FUSILLI

Fusilli kommer från centrala/norra delarna av Italien och namnet kommer av den spole man brukade linda upp ulltråden på. Pastan är formad av tre små vingpennor som flätats samman till en spiral och passar till alla sorters smaksättningar.



### RISONI

Risoni uppstod från början för att kompensera avsaknaden av ris på de italienska middagsborden. Idag är Risoni en av världens mest populära pastasorter, då de både kan ersätta vanligt ris, men även makaroner - och därmed användas i ett oändligt antal recept.



## FORMFOKUS

Kort fakta om några av våra olika pastaformer

### LINGUINI

Linguini påminner om Fettuccine, med skillnaden att banden är lite smalare och tunnare. Linguinin kommer ursprungligen från Ligurien och namnet betyder "små tungor" på italienska.

### TAGLIATELLE

Tagliatelle är platta band, cirka 5 mm breda, av äggpasta. Legenderna berättar om hur en romantiskt hovkock som på 1500-talet blev så inspirerad av hertiginna Lucrezia Borgias vackra hår att han skapade denna pastaform till hennes giftermål med Alfonso d'Este. Ett givet val till bolognese, men även till fisk- och grönsaksåser.



### TORTIGLIONI

Lätt att förväxla med Penne Rigate vid första ögonkastet. Dess lite större storlek och estetiska diagonala svarvning gör den dock till ett perfekt val i lite snyggare pastarätter.





– PASSAR BRA FÖR STORKÖK –

## PENNE PESTO MED SVAMP OCH RÅHYVLAD BLOMKÅL

### 10 (100) PORTIONER

Tillagningstid ca 60 min (10 port)

#### Sås

150 g (1,5 kg) schalottenlökar  
smör till stekning  
4 dl (4 l) grönsaksbuljong  
1 dl (1 l) vitt vin  
4 dl (4 l) vispgrädde  
200 g (2 kg) Barilla Pesto  
100 g (1 kg) riven parmesan  
salt och peppar

#### Pasta

½ kg (5 kg) svamp efter säsong  
smör till stekning  
¼ (2½) blomkålshuvud  
1 kg (10 kg) Barilla Penne rigate

**Sås** Skala och hacka schalottenlöken. Värm smör i en kast-rull och fräs löken mjuk. Häll på buljong, vin och grädde. Sjud ihop 20 minuter eller tills 1/3 har reducerats bort.

Rör ner peston och smaka av med salt, peppar och sjud i några minuter.

**Pasta** Dela svampen i bitar och stek i smör så den får färg, krydda med salt och peppar. Skiva blomkålen tunt med kniv eller med hjälp av en mandolin.

Koka pastan enligt anvisningen. Blanda sedan upp med såsen och parmesanen så pastan blir krämig.

**Servera** Lägg på svamp och råhyvlad blomkål och extra riven parmesan.







## DAN DAN MED PAPARDELLE OCH SICHUANKRYDDAD GRILLOST

**10 (100) PORTIONER**  
Tillagningstid ca 45 min

### Sås

¾ dl (7 ½ dl) rapsolja  
2 tsk chiliflakes  
1 tsk (½ dl) sichuanpeppar  
15 g (150 g) vitlöksklyftor  
2 dl (2 l) jordnötssmör  
2 msk (3 dl) riven ingefära  
3 msk (4 ½ dl) risvinäger,  
(gärna svart)  
1 dl (1 l) japansk soja  
¾ dl (7 ½ dl) flytande honung  
1-2 dl (1-2 l) vatten

### Grillost

1 kg (10 kg) grillost  
Sichuanpeppar  
Olja

### Pasta

1 kg (10 kg) Barilla Papardelle  
500 g (5 kg) sojaböner  
250 g (2,5 kg) spenat  
1 knippe (10 knippen) salladslök  
1 dl (1 l) jordnötter

**Sås** Fräs chiliflakes och sichuanpeppar snabbt i oljan. Ta bort kastrullen från spisen och låt svalna.

Skala vitlöken och riv ner i kastrullen. Tillsätt resten av ingredienserna till såsen och rör ihop väl. Späd med vatten för önskad konsistens.

**Grillost** Dela grillosten i bitar och stek dem gyllene i olja. Krydda med sichuanpeppar. Lägg åt sidan.

**Pasta** Koka pastan enligt anvisningen. När 2 minuter återstår lägg i sojaböner och spenat. Ansa och skiva salladslöken. Hacka jordnötterna.

**Servera** Rör ihop pasta, sojaböner och spenat med såsen. Lägg i grillost och strö över salladslök och jordnötter.

**Sichuanpeppar** – används mycket i det kinesiska köket och framförallt i provinsen Sichuan. Namnet till trots är Sichuanpeppar inte en peppar med het eller pepprig smak. Istället är känslan i munnen kittlande och lätt bedövande med tydliga citrustoner. Används dock med försiktighet.



# KRÄMIG LINGUINE MED BURRATA OCH GRILLAD NEKTARIN

10 (100) PORTIONER

Tillagningstid ca 45 min

## Sås

150 g (1,5 kg) bananschalottenlökar

3 msk (4 ½ dl) honung

20 g (200 g) vitlöksklyftor

Olivolja

1 kg (10 kg) Barilla Tomat och Basilikasås

Citronzest ifrån 1 (10) citron

40 g (400 g) färsk basilika

## Nektariner

5 (50) nektariner

Saft ifrån citronen

Olivolja

## Pasta

250 g (2,5 kg) broccoli

1 kg (10 kg) Barilla Linguine

1 kg (10 kg) burrata

Mortlad svartpeppar

Sätt på grillen, gärna kolgrill.

**Sås** Skala och hacka schalottenlöken och vitlöken. Värm olivolja i en kastrull och fräs löken mjuk. Ringla över och smält honungen och tillsätt sedan tomat- och basilikasåsen. Låt sjuda ca 10 minuter. Grovhacka bladen på basilikan och lägg i såsen tillsammans med citronskalet. Dra bort från värmen.

**Nektariner** Dela nektarinerna i klyftor. Pensla med citronsaft och olivolja. Grilla på direkt värme så de får färg på bägge sidor.

**Pasta** Dela broccolin i bitar. Koka pastan enligt anvisningen. Lägg i broccolin när två minuter återstår. Blanda pastan och broccolin med såsen.

**Servera** Toppa pastan med nektariner och burrata, ringla över olivolja och mortlad svartpeppar på osten.





# KOKA PASTA ENLIGT KONSTENS ALLA REGLER



## Dubbelkokning

Med dubbelkokning sparar du tid men kan ändå servera en pasta som är väl-lagad och garanterat à la minute. Perfekt för mindre restauranger med begränsad personalstyrka.

- ▶ Koka pastan 50% av kottiden som är angiven på förpackningen.
- ▶ Häll av i durkslag och kyl ner med iskallt vatten.
- ▶ Lägg i ett bleck, ringla över olja och täck över med plastfilm.
- ▶ Förvara pastan i kylan, max 2 dagar.
- ▶ Vid servering; doppa pastan i kokande vatten i 45 sekunder.
- ▶ Blanda med sås/tillbehör.



## Expresskokning

Det klassiska och vanligaste sättet att koka pasta. Expresskokning är sättet vi kokar pasta på hemma.

- ▶ Koka pastan 100% av kottiden som är angiven på förpackningen.
- ▶ Häll av i durkslag.
- ▶ Servera pastan direkt.



## Varmhållning

Med varmhållning har du alla möjligheter att bereda pastan i god tid innan servering. Perfekt för restauranger med större lunch- eller kvällsservering.

- ▶ Koka pastan 75% av kottiden som är angiven på förpackningen.
- ▶ Häll av vattnet och blanda i lite olja.
- ▶ Lägg pastan i varmhållande förvaring, minst 65°C, och låt pastan tillagas klart under minst 45 minuter.
- ▶ Servera pastan inom 3-4 timmar.



## 7-100-1000-regeln

Barilla rekommenderar att man använder sig av "sju-hundra-tusen-regeln", det vill säga 7 gram (ungefär en halv matsked) salt till 100 gram pasta och 1000 ml vatten.

På detta sätt får pastan lagom sälta och tillräckligt med spelrum i vattnet.

## TIPS!

Pastavattnet kokar upp snabbare om du väntar med att salta till efter att det har börjat koka.





# SOMMARPASTA MED FETAOST OCH GRILLADE GRÖNSAKER

10 (100) PORTIONER  
Tillagningstid ca 45 min

1 kg (10 kg) Pasta tricolore  
6 st (18 kg) grön zucchini, tänk på att späda zucchini är godast  
1 knippe, ca 10 st (7,5 kg) späda morötter med blast  
5 (5 kg) mindre sötpotatisar  
450 g (4,5 kg) fetaost

## Ört- och citronolja

7,5 msk (1,2 l) olivolja  
50 g (1 kg) blandade örter tex. basilika, oregano och persilja  
1-2 (10-20) vittlöksklyftor  
Saft från 1 (10) citron  
Citronzest från 1,5 (15) citroner  
1,5-2 msk (225 g) chiliflakes  
1 nypa salt  
Svartpeppar

Börja med att sätta på grillen. Om du inte har någon grill går det utmärkt att grilla grönsakerna i grillpanna.

**Ört- och citronolja** Blanda ingredienserna i en skål och rör samman. Smaka av med salt och peppar.

**Grönsaker** Skala morötterna och sötpotatis och dela dem sedan på längden eller i mindre bitar. Skölj av och skär sedan ner zucchini i önskad form.

Grilla alla grönsaker på båda sidorna tills de fått en fin yta och mjuknat något. Det får inte bli för varmt så grilla helst vid sidan av glöden.

Lägg upp grönsakerna på ett fat och häll över ört- och citronoljan. Låt stå och dra åt sig smakerna medan du kokar pastan.

**Pasta** Koka pastan enligt anvisning. Smula över fetaost.

**Servera** Blanda pastan med grönsakerna i en stor skål. Toppa med färska örter och lite extra olivolja.







– PASSAR BRA FÖR STORKÖK –

## TRYFFEL-LINGUINE MED LÅNGBAKAD ROTSELLERI

### 10 (100) PORTIONER

Tillagningstid ca 140 min  
(10 port)

#### Rotselleri

1,4 kg (14 kg) rotselleri  
20 g (200 g) vitlöksklyftor  
100 g (1 kg) smör  
1 tsk (½ dl) havssalt  
1 tsk (½ dl) mortlad svartpeppar

#### Bakade tomater

750 g (7,5 kg) körsbärstomater  
på kvist  
20 g (200 g) vitlöksklyftor  
Olivolja  
1 kvist (10 kvistar) färsk timjan  
½ tsk (5 tsk) havssalt

#### Tryffelsås

150 g (1,5 kg) schalottenlök  
15 g (150 g) vitlöksklyftor  
2 dl (2 l) grönsaksbuljong  
1 l (10 l) vispgrädde  
25 g (250 g) tryffelkräm  
150 g (1,5 kg) riven parmesan  
1 kg (10 kg) Barilla Linguine  
Rostade hasselnötter  
Parmesan

**Rotselleri** Sätt ugnen på 225 grader.

Lägg rotsellerin tillsammans med hela vitlöksklyftor på ett bleck. Hyvla smöret med en osthyvel och täck rotsellerin med smör. Strö över svartpeppar och havssalt. Sätt in i ugnen och baka i 20 minuter.

Sänk värmen till 160 grader och baka rotsellerin i ytterligare 1 timme och 50 minuter eller tills rotsellerin är klar. Ös rotsellerin då och då med det smälta smöret.

**Bakade tomater** Lägg körsbärstomaterna på ett bleck. Skala och skiva vitlöksklyftorna och lägg dem på tomaterna. Ringla över olivolja, strö över timjan och havssalt. Sätt in i ugnen och baka av tillsammans med rotsellerin de sista 40 minuterna.

**Tryffelsås** Skala och hacka schalottenlöken och vitlöken. Värm smör i en kastrull och fräs löken mjuk. Tillsätt buljong och grädde. Låt sjuda ca 20 minuter eller tills 1/3 har reducerats bort.

Tillsätt tryffelkräm och parmesan. Smaka av med salt och peppar. Koka pastan enligt anvisningen och blanda med såsen.

**Servera** Skiva upp rotsellerin i centermetertjocka skivor. Lägg upp rotselleri och körsbärstomater med tryffelpastan. Strö över hackade hasselnötter samt riven parmesan.



## SORTIMENT

### SPAGHETTI

BARILLA ART. NR: 307005  
MENIGO ART. NR: 702631  
M&S ART. NR: 863696  
KOKTID: 8 minuter  
PROTEIN: 12,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### LINGUINE

BARILLA ART. NR: 307013  
MENIGO ART. NR: 740348  
M&S ART. NR: 456673  
KOKTID: 8 minuter  
PROTEIN: 12,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### FUSILLI

BARILLA ART. NR: 835098  
MENIGO ART. NR: 749752  
M&S ART. NR: 115030  
KOKTID: 13 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### GLUTENFRI SPAGHETTI

BARILLA ART. NR: 011409  
MENIGO ART. NR: 115051  
M&S ART. NR: 542282  
KOKTID: 10 minuter  
PROTEIN: 6,5%  
HÅLLBARHET: 16 månader  
VIKT: 12x400g



### GLUTENFRI FUSILLI

BARILLA ART. NR: 011411  
MENIGO ART. NR: 115050  
M&S ART. NR: 542274  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 6,5%  
HÅLLBARHET: 16 månader  
VIKT: 14x400g



### GLUTENFRI LASAGNE

BARILLA ART. NR: 016908  
MENIGO ART. NR: 123212  
M&S ART. NR: 339671  
I UGN: 60 minuter  
PROTEIN: 6,5%  
HÅLLBARHET: 16 månader  
VIKT: 10x250g



### PENNE RIGATE

BARILLA ART. NR: 835073  
MENIGO ART. NR: 750340  
M&S ART. NR: 115014  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### MEZZE PENNE RIGATE

BARILLA ART. NR: 835070  
MENIGO ART. NR: 706365  
M&S ART. NR: 420273  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### MINI PENNE RIGATE

BARILLA ART. NR: 001811  
MENIGO ART. NR: 105053  
M&S ART. NR: 233205  
KOKTID: 6 minuter  
PROTEIN: 11,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### GLUTENFRI PENNE RIGATE

BARILLA ART. NR: 011410  
MENIGO ART. NR: 011410  
M&S ART. NR: 459859  
KOKTID: 9 minuter  
PROTEIN: 6,5%  
HÅLLBARHET: 16 månader  
VIKT: 14x400g



### GLUTENFRI TAGLIATELLE

BARILLA ART. NR: 014305  
MENIGO ART. NR: 014305  
M&S ART. NR: 014305  
KOKTID: 5 minuter  
PROTEIN: 6,5%  
HÅLLBARHET: 16 månader  
VIKT: 8x300g



### CELLENTANI

BARILLA ART. NR: 002435  
MENIGO ART. NR: 702369  
M&S ART. NR: 569327  
KOKTID: 10 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### FARFALLE

BARILLA ART. NR: 835065  
MENIGO ART. NR: 750344  
M&S ART. NR: 114983  
KOKTID: 10 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### MINI FARFALLE

BARILLA ART. NR: 001812  
MENIGO ART. NR: 105054  
M&S ART. NR: 233197  
KOKTID: 6 minuter  
PROTEIN: 11,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### FUSILLI FULLKORN

BARILLA ART. NR: 002431  
MENIGO ART. NR: 702361  
M&S ART. NR: 569335  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 13%  
HÅLLBARHET: 15 månader  
VIKT: 9x1kg



### PENNETTE RIGATE FULLKORN

BARILLA ART. NR: 002379  
MENIGO ART. NR: 002379  
M&S ART. NR: 543470  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 13%  
HÅLLBARHET: 15 månader  
VIKT: 9x1kg



### GNOCCHI

BARILLA ART. NR: 835085  
MENIGO ART. NR: 107566  
M&S ART. NR: 114991  
KOKTID: 14 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### PIPE RIGATE

BARILLA ART. NR: 835091  
MENIGO ART. NR: 118830  
M&S ART. NR: 456723  
KOKTID: 10 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



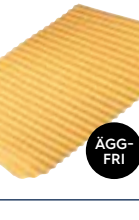
### TORTIGLIONI

BARILLA ART. NR: 835083  
MENIGO ART. NR: 750342  
M&S ART. NR: 285494  
KOKTID: 12 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### LASAGNE GASTRONORM (GN)

BARILLA ART. NR: 053196  
MENIGO ART. NR: 760685  
M&S ART. NR: 371211  
I UGN: 35 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 1x5kg



### RISONI

BARILLA ART. NR: 012562  
MENIGO ART. NR: 114106  
M&S ART. NR: 106013  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 11%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 24x500g



### EKO SPAGHETTI

BARILLA ART. NR: 013725  
MENIGO ART. NR: 115580  
M&S ART. NR: 561258  
KOKTID: 8 minuter  
PROTEIN: 11,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### EKO PENNE

BARILLA ART. NR: 013727  
MENIGO ART. NR: 115583  
M&S ART. NR: 561126  
KOKTID: 9 minuter  
PROTEIN: 11,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### EKO FUSILLI

BARILLA ART. NR: 013726  
MENIGO ART. NR: 115582  
M&S ART. NR: 561159  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 11,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x5kg



### MEZZE PENNE TRICOLORE

BARILLA ART. NR: 305078  
MENIGO ART. NR: 783790  
M&S ART. NR: 292987  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 18 månader  
VIKT: 3x5kg



### FUSILLI TRICOLORE

BARILLA ART. NR: 002461  
MENIGO ART. NR: 702364  
M&S ART. NR: 569343  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 12%  
HÅLLBARHET: 10 månader  
VIKT: 3x5kg



### LASAGNE ÄGG

BARILLA ART. NR: 009970  
MENIGO ART. NR: 106825  
M&S ART. NR: 614271  
I UGN: 20 minuter  
PROTEIN: 13,50%  
HÅLLBARHET: 20 månader  
VIKT: 6x500g



### TAGLIATELLE ÄGG

BARILLA ART. NR: 014129  
MENIGO ART. NR: 736228  
M&S ART. NR: 863639  
KOKTID: 7-8 minuter  
PROTEIN: 14%  
HÅLLBARHET: 20 månader  
VIKT: 1x6kg



### PAPPARDELLE ÄGG

BARILLA ART. NR: 506226  
MENIGO ART. NR: 100097  
M&S ART. NR: 396119  
KOKTID: 7 minuter  
PROTEIN: 14,50%  
HÅLLBARHET: 17 månader  
VIKT: 6x1kg



### CASARECCE, KIKÄRTOR

BARILLA ART. NR: 016348  
MENIGO ART. NR: 122105  
KOKTID: 7-9 minuter  
PROTEIN: 21%  
HÅLLBARHET: 12 månader  
VIKT: 12x250g



### FUSILLI, RÖDA LINSER

BARILLA ART. NR: 016345  
MENIGO ART. NR: 122098  
KOKTID: 7-9 minuter  
PROTEIN: 25%  
HÅLLBARHET: 12 månader  
VIKT: 10x250g



### TOMAT & BASILIKA

BARILLA ART. NR: 001369  
MENIGO ART. NR: 730578  
M&S ART. NR: 58225  
HÅLLBARHET: 15 månader  
VIKT: 4x2kg



### TOMAT & LÖK

BARILLA ART. NR: 001371  
MENIGO ART. NR: 001371  
M&S ART. NR: 001371  
HÅLLBARHET: 15 månader  
VIKT: 4x2kg



### PESTO ALLA GENOVESE

BARILLA ART. NR: 009512  
MENIGO ART. NR: 116449  
M&S ART. NR: 260398  
HÅLLBARHET: 18 månader  
VIKT: 6x500g



### PENNE, RÖDA LINSER

BARILLA ART. NR: 016341  
MENIGO ART. NR: 122097  
KOKTID: 7-9 minuter  
PROTEIN: 25%  
HÅLLBARHET: 12 månader  
VIKT: 10x250g



### SPAGHETTI, RÖDA LINSER

BARILLA ART. NR: 017370  
KOKTID: 7-9 minuter  
PROTEIN: 25%  
HÅLLBARHET: 12 månader  
VIKT: 18x250g



## SELEZIONE ORO CHEF

BARILLAS SELEZIONE ORO chef är en premiumpasta speciellt framtagen för dig som jobbar med food service. Utvecklad i samarbete med professionella kokar. Samtliga produkter i Selezione Oro Chef-serien tillverkas av ett extra högkvalitativt durumvete och har ett proteininnehåll på minst 13,5%. Resultatet är en vackert gyllengul pasta med fantastisk spänst, idealisk struktur, och utmärkt al dente-känsla - både vid dubbel och expresskokning.



### SPAGHETTI SOC

BARILLA ART. NR: 001816  
MENIGO ART. NR: 780557  
M&S ART. NR: 551721  
KOKTID: 8 minuter  
PROTEIN: 13,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 4x3kg



### LINGUINE SOC

BARILLA ART. NR: 328013  
MENIGO ART. NR: 741335  
M&S ART. NR: 446641  
KOKTID: 8 minuter  
PROTEIN: 13,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 12x1kg



### FUSILLI SOC

BARILLA ART. NR: 001819  
MENIGO ART. NR: 780577  
M&S ART. NR: 551705  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 13,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x3kg



### PENNETTE RIGATE SOC

BARILLA ART. NR: 001817  
MENIGO ART. NR: 780565  
M&S ART. NR: 551739  
KOKTID: 11 minuter  
PROTEIN: 13,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 3x3kg



### CASARECCE SOC

BARILLA ART. NR: 001784  
MENIGO ART. NR: 121191  
M&S ART. NR: 899377  
KOKTID: 12 minuter  
PROTEIN: 13,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 9x1kg



### SEDANINI SOC

BARILLA ART. NR: 600053  
MENIGO ART. NR: 121193  
M&S ART. NR: 600053  
KOKTID: 12 minuter  
PROTEIN: 13,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 9x1kg



### MEZZE MANICHE SOC

BARILLA ART. NR: 600084  
MENIGO ART. NR: 121194  
M&S ART. NR: 1600084  
KOKTID: 12 minuter  
PROTEIN: 13,5%  
HÅLLBARHET: 32 månader  
VIKT: 9x1kg





## ALLTID SAMMA HÖGA OCH JÄMNA KVALITET!

På Barilla tillverkar vi pasta som italienarna vill ha den - av 100% durumvete och givetvis helt utan tillsatser. Resultatet är en god pasta av hög kvalitet, som ger samma lyckade resultat gång på gång oavsett kokmetod. Det gör oss till ett tryggt val för dig som vill vara säker på att du alltid serverar bra och välsmakande pasta till dina matgäster.

Och med matgäster, menar vi såklart alla matgäster. I vårt breda sortiment hittar du därför även fullkornspasta, samt ekologiska och glutenfria alternativ. Önskar du en pasta av extra bra kvalitet rekommenderar vi vår serie Selezione Oro Chef, tillverkad av extra högkvalitativt durumvete och utvecklad tillsammans med professionella kockar för just storköks- och restaurangtillagning.

## BRA FÖR DIG, BRA FÖR PLANETEN

På Barilla strävar vi efter att vår mat både ska vara bra för den som äter den nu, men även för vår planet och kommande generationer.

Med tydliga och högt uppsatta klimatmål arbetar vi därför ständigt med att minska vårt klimatavtryck hela vägen från odling till ditt kök.

Genom att omsorgsfullt följa våra produkters resa garanterar vi att du som kund alltid kan känna dig trygg med att den mat du serverar från oss är framtagen på ett respektfullt sätt utifrån ett ekonomiskt, socialt och miljömässigt ställningstagande.

Tack för att du väljer Barilla.

