

PASTA BOLOGNESE

Bahan – bahan:

- 250 gr pasta **BIONDI** (rebus sampai matang)
- 85 gr butter
- 2 st **Costadoro extra virgin**
- 75 gr batang seledri(iris)
- 200 gr bawang bombay (cincang kasar)
- 100 gr wortel(potong kecil)
- 250 gr daging sapi giling
- 400 gr **Saporito Whole Peeled Tomatoes**
- 3 lb bay leaves/daun salam
- 40 gr daun basil/kemangi (cincang kasar)
- Garam lada secukupnya

Cara memasak:

- Panaskan butter di pan, tambahkan bawang bombay, wortel, batang seledri, masak sampai setengah matang.
- Tambahkan daging giling, aduk
- Tambahkan Saporito Whole Peeled Tomatoes, bay leave/daun salam, basil/kemangi
- Masukkan pasta **BIONDI**, aduk rata, siap disajikan

PASTA WITH MARINARA

Bahan-bahan

- 250 gr pasta **BIONDI** (rebus sampai matang)
- 85 gr butter
- 2 st **Costadoro Extra Virgin Olive Oil**
- 50 gr udang(iris)
- 50 gr cumi(iris)
- 1 pc bawang bombay(cincang kasar)
- 3 siung bawang putih(cincang)
- 1 klg **Saporito Whole Peeled Tomatoes**
- 100 gr daun basil(cincang kasar)
- Garam dan lada secukupnya

Cara memasak:

- Panaskan butter, masukkan bawang Bombay, putih, masak sampai matang
- Tambahkan udang, cumi, aduk hingga rata
- Tambahkan **Saporito Whole Peeled Tomatoes**
- Masukkan pasta **BIONDI** yang telah direbus
- Sajikan dengan basil cincang

SPAGHETTI PASTA WITH ARABBIATA

Bahan – bahan:

- 300 gr **Saporito Whole Peeled Tomatoes**
- 250 gr **Spaghetti BIONDI** (rebus)
- 60 ml **Costadoro Olive Oil**
- 50 gr bawang putih(cincang)
- 10 gr cabe kering
- 1 sdt oregano
- Garam dan lada secukupnya

Cara memasak:

- Panaskan wajan, tuangkan **Costadoro Olive Oil**
- Tumis bawang putih hingga harum, masukan Saporito WPT, cabe kering, garam, lada, dan oregano
- Aduk sampai rata
- Masukkan **Spaghetti BIONDI** yang telah direbus
- Siap dihidangkan

AGLIO OLIO

Bahan – bahan:

- **Spaghetti BIONDI**(rebus)
- Jamur
- Beef bacon
- **Costa d'oro Olive Oil**
- Keju parmesan
- Parsley
- Bawang putih
- Bawang bombay

Cara memasak:

- Panaskan **Costa d'oro Olive Oil**, masukkan bacon, garlic, onion parsley, tumis hingga wangi
- Masukkan jamur lalu seasoning dgn garam lada
- Masukkan pasta aduk hingga merata
- Platting **Spaghetti BIONDI**, garnis dengan parmesan cheese dan dry parsley

MACARONI SCHODELL KUKUS

Bahan :

- 150 gr **Macaroni BIONDI**
- 4 pcs sosis
- 3 siung bawang putih
- ½ pc bawang bombay
- 100 gr chesse
- 200 ml susu cair
- lada, garam, dan gula secukupnya
- 2 btr telur
- 2 sdm terigu
- 2 sdm **Costa d'oro Olive Oil**

Caranya :

- Rebus **Macaroni BIONDI**, tiriskan
- Tumis bawang dgn **Costa d'oro Olive Oil** hingga harum, masukan sosis
- Masukan semua bahan aduk hingga mengental
- Masukkan **Macaroni BIONDI** aduk rata
- Masukkan dlm cetakan, olesi saus sesuai selera
- Kukus Selama 20 menit
- Siap disajikan

PASTA WITH TRUFFLES OIL

Bahan – bahan:

- 200 gr **Pasta BIONDI**
- 8 bh jamur champignon kecil (iris)
- 50 gr beef bacon
- Gula, garam, dan lada secukupnya
- 2 siung bawang putih
- 1 sdm susu cair
- 1 sdm olive oil
- 1,5 sdm truffles oil

Caranya :

- Rebus **Pasta BIONDI**
- Tumis bawang dgn olive oil hingga harum, masukan mushrum, bacon, tambahkan garam, gula, dan lada. Lalu kecilkan api
- Masukkan pasta, air rebusan pasta, susu aduk rata, matikan api
- Terakhir masukan truffles oil aduk rata
- Siap disajikan