

Festival de Salsas

Recetario





Salsa napolitana

Rinde: 4 porciones

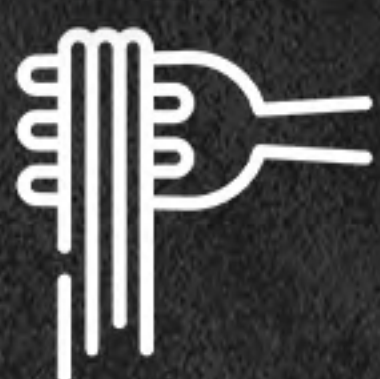
Ingredientes:

- 1 frasco de 350 g de **Salsa de tomate con albahaca ROMA**
- 2 tomates medianos, enteros, cocidos y pelados
- 4 dientes de ajo finamente picados
- Hojas de albahaca fresca al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ taza de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** favorita

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Calentar el **aceite de oliva virgen ROMA** en una olla o sartén antiadherente y sofreír los dientes de ajo.
3. Triturar los tomates previamente cocidos y agregarlos a la olla con sal y pimienta. Cocinar a fuego medio por 5 minutos.
4. Luego añadir la **salsa de tomate con albahaca ROMA** y continuar la cocción por otros 15 minutos.
5. Probar la sazón para rectificar con sal y pimienta. También se puede añadir un poco de azúcar de mesa si fuera necesario regular la acidez.
6. Añadir hojas de albahaca fresca y remover.
7. Servir caliente con la pasta previamente cocida.

Pasta sugerida:



Pasta larga



Pasta corta



Lasaña

Festival
de
Salsas



Salsa de aguacate y espinacas

Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 100 g de espinaca cruda (4 tazas aprox.)
- 1 aguacate
- Jugo de 2 limones
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ taza de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- 2 tazas de tomates cherry (partidos a la mitad)
- 120 g de queso tipo Turrialba (partido en cubitos)
- ½ taza de nueces partidas en trozos
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** corta favorita

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Lavar la espinaca cruda y secarla.
3. En un procesador de alimentos (o un tazón grande) agregar la espinaca con el aguacate, añadiendo jugo de limón, sal, pimienta y **aceite de oliva virgen ROMA**.
4. Procesar o macerar bien la mezcla, hasta lograr una textura uniforme en la salsa de aguacate y espinacas. En caso de desear una textura más líquida se puede agregar más jugo de limón.
5. Servir la pasta con la salsa de aguacate y espinacas por encima y decorar con cubitos de queso, mitades de tomate cherry y nueces troceadas.

Pasta sugerida:



Pasta corta

Festival
de
Salsas



Festival de Salsas



Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 1 frasco de 350 g de **Salsa de tomate con picante ROMA**
- 2 tomates medianos, enteros, cocidos y pelados
- 2 dientes de ajo enteros
- ½ chile picante, picado y sin semillas
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco picado al gusto
- ¼ taza de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** favorita

Pasta sugerida:



Pasta larga



Pasta corta

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Calentar el **aceite de oliva virgen ROMA** en una olla o sartén antiadherente y sofreír los dientes de ajo y el chile picante, hasta que el ajo se dore. A continuación retirar los ajos de la olla/sartén.
3. Triturar los tomates previamente cocidos y agregarlos a la olla con sal y pimienta. Cocinar a fuego medio por 5 minutos.
4. Luego añadir la **salsa de tomate con picante ROMA** y continuar la cocción por otros 15 minutos.
5. Probar la sazón para rectificar con sal y pimienta. También se puede añadir un poco de azúcar de mesa si fuera necesario regular la acidez.
6. Al servir, mezclar con la pasta previamente cocida y espolvorear perejil fresco picado por encima.

Salsa arrabbiata



Festival de Salsas



Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- ½ taza de crema dulce
- 1 taza de leche semidescremada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 ½ taza de queso parmesano rallado (120 g)
- 3 cdas de mantequilla
- 1 cda de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- Sal y pimienta al gusto
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** favorita

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Calentar el **aceite de oliva virgen ROMA** en una sartén antiadherente y sofreír el ajo con la mantequilla.
3. Antes de que el ajo se dore, agregar la crema dulce y la leche semidescremada, así como sal y pimienta al gusto. Cocinar a fuego bajo por 5 minutos.
4. Añadir 1 taza de queso parmesano rallado y cocinar por otros 5 minutos.
5. Antes de servir, mezclar con la pasta previamente cocida y espolvorear el resto del queso parmesano por encima.

Pasta sugerida:



Pasta larga



Pasta corta



Salsa Alfredo

Festival de Salsas



Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 100 g de tocino o tocineta partido en cubitos
- ½ taza de crema dulce
- 1 diente de ajo
- 2 cdas de mantequilla
- 1 huevo batido
- 1 taza de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** favorita

Pasta sugerida:



Pasta larga



Pasta corta

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Fundir la mantequilla en una olla o sartén antiadherente y agregar el tocino en cubitos y el ajo. Sofreír hasta que el ajo se dore y retirarlo de la olla.
3. En un tazón aparte, mezclar el huevo batido con la crema dulce y ½ taza de queso parmesano rallado, para formar una mezcla algo espesa.
4. En la olla o sartén con el tocino, añadir la pasta cocida previamente y la mezcla anterior de huevo con crema dulce y queso parmesano.
5. Probar la sazón para rectificar con sal y pimienta.
6. Servir caliente y espolvorear el resto de queso parmesano rallado por encima.



Salsa carbonara



Salsa rosada



Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 2 cdas de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- 2 dientes de ajo picados finamente
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de albahaca picada
- ½ taza de perejil picado
- 1 taza de vino blanco
- ½ taza de crema dulce
- ½ taza de leche semidescremada
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 250 g de salmón en trozos
- 250 g de camarones pelados y limpios
- 1 lata de 400 g de **Tomates en trocitos ROMA**
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** favorita

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Calentar el **aceite de oliva virgen ROMA** una olla o sartén antiadherente.
3. Agregar a la olla los camarones, el salmón en trozos y el ajo, así como sal y pimienta al gusto. Cocinar por 3 a 5 minutos, hasta que la carne de los camarones y el salmón obtenga un color rosado. Utilizando una cuchara grande, retirar los camarones y el salmón de la olla y reservar.
4. En la misma olla, sofreír los **tomates en trocitos ROMA**, la albahaca y el perejil, revolviendo constantemente por 2 minutos. Luego añadir el vino, la crema dulce y la leche. Cuando la mezcla alcance el hervor, bajar el fuego y cocinar por 8 minutos (o hasta que la salsa se reduzca un poco).
5. Añadir ¼ de taza de queso parmesano rallado a la olla, así como los camarones y el salmón que fueron previamente cocinados. Probar la sazón para rectificar con sal y pimienta.
6. Servir caliente y esparcir el resto del queso parmesano rallado por encima.

Festival
de
Salsas



Recuerde que puede crear su propia versión de esta salsa de acuerdo a los ingredientes disponibles en casa.



Pasta sugerida:



Pasta larga



Pasta corta



Salsa bolognesa

Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 3 cdas de mantequilla
- 2 cdas de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- 1 cebolla mediana picada finamente
- 1 rama de apio picado
- 1 zanahoria grande picada
- 250 g de carne molida magra
- 1 taza de champiñones blancos rebanados
- Hojas de laurel y orégano al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de 400 g de **Tomates en trocitos ROMA**
- 2 cdas de **Pasta de tomate ROMA**
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** favorita

Pasta sugerida:



Pasta larga



Pasta corta



Lasaña

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Calentar el **aceite de oliva virgen ROMA** y la mantequilla en una olla o sartén antiadherente.
3. Agregar a la olla la cebolla, el apio, la zanahoria, la carne molida y los champiñones, así como sal y pimienta al gusto. Mezclar bien y cocinar a fuego bajo por algunos minutos, hasta que los vegetales se vean tiernos y la carne comience a dorarse.
4. En un tazón pequeño aparte, agregar los **tomates en trocitos ROMA** y la **pasta de tomate ROMA** con un poco de agua. Revolver y verter el contenido del tazón en la olla.
5. Probar la sazón para rectificar con sal y pimienta, y agregar hojas de laurel y orégano al gusto. Tapar la olla y cocinar a fuego muy bajo, por al menos 1 hora, añadiendo un poco de agua caliente si la salsa se reduce más de lo que usted desea.
6. Servir caliente. Puede esparcir queso rallado por encima si así lo prefiere.

Festival
de
Salsas



Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 3 cdas de mantequilla
- 2 cdas de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- 2 cdtas de cúrcuma en polvo
- 1 cebolla mediana picada finamente
- 1 taza de champiñones blancos rebanados
- 1 lata grande de palmito en medallones
- ½ taza de crema dulce
- 1 taza de leche semidescremada
- Sal y pimienta al gusto
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** corta favorita

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Calentar el **aceite de oliva virgen ROMA** y la mantequilla en una olla o sartén antiadherente.
3. Agregar a la olla la cebolla y los champiñones, así como sal y pimienta al gusto. Mezclar bien y cocinar a fuego bajo por algunos minutos.
4. En la misma olla agregar el palmito, la crema dulce, la leche y la cúrcuma. Cuando la mezcla alcance el hervor, bajar el fuego y cocinar por 8 minutos (o hasta que la salsa se reduzca un poco).
5. Servir caliente. Puede esparcir queso rallado por encima si así lo prefiere.

Pasta sugerida:



Pasta corta

Salsa de cúrcuma



Festival
de
Salsas





Salsa amatriciana

Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 100 g de tocino o tocineta partido en cubitos
- 2 cdas de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- 1 cebolla mediana picada finamente
- ½ chile picante, picado y sin semillas
- 1 frasco de 350 g de **Salsa de tomate con albahaca ROMA**
- 2 tomates medianos, enteros, cocidos y pelados
- ½ taza de albahaca picada
- Sal y pimienta al gusto
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** favorita

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Calentar el **aceite de oliva virgen ROMA** en una olla o sartén antiadherente. Agregar el tocino en cubitos y cocinar a fuego bajo por algunos minutos.
3. Añadir la cebolla picada y remover por algunos minutos hasta que se dore ligeramente.
4. Agregar el chile picante, la **salsa de tomate con albahaca ROMA** y los tomates, así como sal y pimienta al gusto. También se puede añadir un poco de azúcar de mesa si fuera necesario regular la acidez.
5. Cocinar a fuego bajo por 40 minutos, añadiendo agua si la salsa se reduce mucho. Antes de servir, rectificar la sazón, añadir la albahaca fresca y revolver.
6. Servir caliente. Puede esparcir queso rallado por encima si así lo prefiere.

Pasta sugerida:



Pasta larga



Pasta corta

Festival
de
Salsas



Salsa blanca a base de coliflor



Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 1 coliflor grande limpia
- 1 taza de caldo de vegetales hecho en casa
- 1 taza de leche semidescremada
- 2 cdas de mantequilla
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 1 taza de champiñones blancos rebanados
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** corta favorita

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Cortar los tallos de la coliflor y cocinarlos en agua hasta que estén al dente y reservarlos.
3. En una licuadora, agregar la coliflor cocida previamente y el caldo de vegetales. Licuar hasta obtener una consistencia espesa.
4. Calentar el **aceite de oliva virgen ROMA** en una olla o sartén antiadherente. Luego agregar la mantequilla, la cebolla y el ajo. Cocinar hasta que la cebolla se haya cristalizado. Finalmente incluir los champiñones y cocinar por algunos minutos.
5. Agregar el contenido de la licuadora a la olla y cocinar a fuego medio, agregando la leche y el queso parmesano a la salsa. Reducir la salsa hasta lograr la consistencia deseada.
6. Probar la sazón para rectificar con sal y pimienta.
7. Servir caliente. Puede esparcir queso rallado por encima si así lo prefiere.

Pasta sugerida:



Pasta corta

Festival
de
Salsas



Salsa pesto genovés



Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 100 g de albahaca fresca y lavada
- 80 g de piñones
- 1 ½ taza de queso parmesano rallado
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- 2 cdas de mantequilla
- 250 g de camarones pelados y limpios
- 1 taza de espárragos en trozos pequeños (pueden ser enlatados)
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** favorita

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Tostar los piñones en una sartén sin adicionar grasa y reservarlos.
3. Colocar los piñones, queso parmesano y la albahaca en la licuadora o procesador de alimentos. Licuar/procesar hasta lograr una textura uniforme, agregando el **aceite de oliva virgen ROMA** poco a poco durante el proceso.
4. En caso de contar con espárragos frescos: en una olla aparte, cocinar los espárragos en agua hirviendo con una pizca de sal y reservar.
5. En una sartén aparte, agregar la mantequilla y los camarones, así como sal y pimienta al gusto. Cocinar por 3 a 5 minutos, hasta que la carne de los camarones obtenga un color rosado y reservar.
6. En la misma sartén con los camarones, colocar la salsa pesto y los espárragos (previamente cocidos). Probar la sazón para rectificar con sal y pimienta.
7. Servir caliente con su pasta favorita. Puede esparcir queso mozzarella rallado por encima si así lo prefiere.

Festival
de
Salsas



Recuerde que puede crear su propia versión de esta salsa de acuerdo a los ingredientes disponibles en casa.



Pasta sugerida:



Pasta larga



Pasta corta

Festival de Salsas



Rinde: 4 porciones

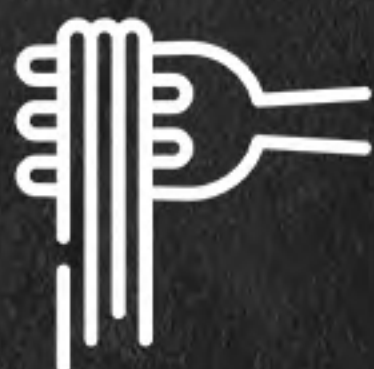
Ingredientes:

- 2 dientes de ajo picados finamente
- 4 anchoas en conserva
- ½ chile picante, picado y sin semillas
- 60 g de aceitunas negras
- ½ taza de **Aceite de oliva virgen ROMA**
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de 400 g de **Tomates en trocitos ROMA**
- 1 paquete de su **Pasta ROMA** favorita

Preparación:

1. Cocinar la **pasta ROMA** siguiendo las recomendaciones del empaque.
2. Picar el ajo, el chile picante, las anchoas y las aceitunas.
3. Calentar el **aceite de oliva virgen ROMA** en una olla o sartén antiadherente y sofreír el ajo, con el chile picante y las anchoas. Cuando el ajo esté dorado, añadir las aceitunas y cocinar por al menos 2 minutos más.
4. Luego añadir los **tomates en trocitos ROMA** y cocinar a fuego bajo para reducir la salsa.
5. Probar la sazón para rectificar con sal y pimienta y añadir un poco de agua si hiciera falta. También se puede añadir un poco de azúcar de mesa si fuera necesario regular la acidez.
6. Servir caliente. Puede esparcir queso rallado por encima si así lo prefiere.

Pasta sugerida:



Pasta larga



Pasta corta

Recuerde que puede crear su propia versión de esta salsa de acuerdo a los ingredientes disponibles en casa.



Salsa puttanesca



Festival de Salsas

