



## SPAGHETTI MED OST OG PEPPER

[Spaghetti al cacio e pepe]

4 porsjoner

350 g Buitoni Spaghetti  
100 g nyreven parmesanost  
2 finhakkede hvitløksfedd  
3 ss olivenolje  
salt, sort pepper

1. Kok pastaen etter anvisning på pakningen.
2. Bland den avrente pastaen med olivenolje, hvitløk og parmesanost og rikelig med nymalt pepper. Serveres umiddelbart.



## SPAGHETTI MED VALNØTTER

[Spaghetti con le noci]

4 porsjoner

350 g Buitoni Spaghetti  
2 pressede hvitløksfedd  
150 g finhakkede valnøtter  
1 dl finhakket persille  
1 krm chilipepper

1 dl olivenolje  
salt, sort pepper

1. Kok pastaen etter anvisning på pakningen.

2. Rør sammen de øvrige ingrediensene og hell blandingen over pastaen. Server umiddelbart med reven parmesanost.



## TAGLIATELLE MED BACON OG TOMATER

[*Tagliatelle alla Chitarra*]

4 porsjoner

300 g Buitoni Tagliatelle

$\frac{1}{2}$  dl olivenolje

1 løk skåret i tynne skiver

200 g bacon i tynne strimler

$\frac{1}{2}$  kg grovhakkede tomater eller

1 glass Buitoni Napoletana pastasaus

3 ss fersk, hakket basilikum

salt, sort pepper

parmesanost

1. Varm oljen i en kjele. Fres løk og bacon i ca. 10 minutter. Tilsett tomater eller pastasaus og salt, og la det småkoke i noen minutter. Straks før det er ferdig tilsettes basilikum og sort pepper.

2. Kok pastaen etter anvisning på pakningen.

3. La pastaen renne av, bland inn sausen og server straks med reven parmesanost.