

MAESTRI DELLA PASTA

Recipe Book



AMATRICIANA

Amatriciana originated in Amatrice and is one of the symbols of Lazio cuisine, famous throughout Italy.



An intense and flavorful sauce, where crispy guanciale meets tomato in a perfect balance of sweetness and saltiness. The result is full-bodied and rounded, with a slightly spicy note that rounds out the flavor.

INGRÉDIENTS:

2 PAX

- 280g de sauce Amatriciana MDP
- 300g de pâtes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Poivre noir (facultatif)
- Fromage Pecorino (recommandé)

FR



RECETTE:

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen.
2. Ajoutez la sauce amatriciana MDP et mélangez.
3. Laissez mijoter à feu doux pendant 6 à 8 minutes.
4. Faites cuire les pâtes et égouttez-les al dente.
5. Mélangez les pâtes à la sauce pendant 1 minute.
6. Parsemez de pecorino râpé.
7. Poivrez selon votre goût.

PÂTES SUGGÉRÉES :

- Rigatoni
- Spaghetti

AJOUTER EXTRA:

Pecorino, burrata,
guanciale supplémentaire.

INGREDIENTS:

2 PAX

- 280g MDP Amatriciana sauce
- 300g pasta
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- Black pepper (optional)
- Pecorino cheese (recommended)

ENG



RECIPE:

1. Heat the oil in a pan over medium heat.
2. Add the MDP amatriciana sauce and stir.
3. Let it heat for 6–8 minutes over low heat.
4. Cook the pasta and drain it al dente.
5. Toss the pasta in the sauce for 1 minute.
6. Sprinkle with pecorino cheese.
7. Finish with black pepper to taste.

SUGGESTED PASTA:

- Rigatoni
- Spaghetti

ADD EXTRA:

Pecorino, burrata,
extra guanciale (bacon).

INGREDIENTI:

2 PAX

- 280g sugo Amatriciana MDP
- 300g di pasta
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- Pepe nero (opzionale)
- Pecorino (consigliato)

ITA



RICETTA:

1. Scalda l'olio in padella a fuoco medio.
2. Versa il sugo amatriciana MDP e mescola.
3. Lascia scaldare per 6–8 minuti a fuoco basso.
4. Cuoci la pasta e scolala al dente.
5. Salta la pasta nel sugo per 1 minuto.
6. Aggiungi una spolverata di pecorino.
7. Completa con pepe nero a piacere.

PASTA SUGGERITA:

- Rigatoni
- Spaghetti

AGGIUNGI EXTRA:

Pecorino, burrata,
extra guanciale.

ARRABBIATA

Born in the Roman tradition, arrabbiata takes its name from the strong character of the chili pepper.



A perfect balance between the sweetness of the tomato and the spiciness of the chili pepper, with a hint of garlic that adds depth. A lively sauce that ignites the palate without overpowering the flavor of the pasta.

INGRÉDIENTS:

2 PAX

- 280g de sauce Arrabbiata MDP
- 300g de pâtes
- 2 gousses d'ail
- Piment en flocons (selon votre goût)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Sel (selon votre goût)
- Persil (facultatif)

FR



RECETTE:

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen.
2. Ajoutez l'ail et faites-le revenir légèrement.
3. Versez la sauce arrabbiata MDP et mélangez.
4. Ajoutez des flocons de piment selon votre goût.
5. Laissez mijoter 5 à 7 minutes.
6. Faites cuire les pâtes et égouttez-les al dente.
7. Mélangez les pâtes à la sauce pendant 1 minute.
8. Retirez l'ail avant de servir.
9. Parsemez de persil frais pour une touche de fraîcheur.

PÂTES SUGGÉRÉES :

- Penne
- Fusilloni

AJOUTER EXTRA:

Parmesan, burrata,
guanciale.

INGREDIENTS:

2 PAX

- 280g MDP Arrabbiata sauce
- 300g pasta
- 2 cloves garlic
- Chili flakes (to taste)
- 3 tablespoons extra virgin olive oil
- Salt to taste
- Parsley (optional)

ENG



RECIPE:

1. Heat the oil in a pan over medium heat.
2. Add the garlic and brown it lightly.
3. Pour in the MDP arrabbiata sauce and stir.
4. Add chili flakes to taste.
5. Let it heat for 5–7 minutes.
6. Cook the pasta and drain it al dente.
7. Toss the pasta in the sauce for 1 minute.
8. Remove the garlic before serving.
9. Add fresh parsley for a fresher finish.

SUGGESTED PASTA:

- Penne
- Fusilloni

ADD EXTRA:

Parmesan, burrata,
guanciale (bacon).

INGREDIENTI:

2 PAX

- 280g sugo Arrabbiata MDP
- 300g di pasta
- 2 spicchi d'aglio
- Peperoncino flakes (a piacere)
- 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- Prezzemolo (opzionale)

ITA



RICETTA:

1. Scalda l'olio in padella a fuoco medio.
2. Aggiungi l'aglio e fallo dorare leggermente.
3. Versa il sugo arrabbiata MDP e mescola.
4. Aggiungi i peperoncino flakes a piacere.
5. Lascia scaldare per 5–7 minuti.
6. Cuoci la pasta e scolala al dente.
7. Salta la pasta nel sugo per 1 minuto.
8. Rimuovi l'aglio prima di servire.
9. Aggiungi prezzemolo fresco se vuoi una nota finale più fresca.

PASTA SUGGERITA:

- Penne
- Fusilloni

AGGIUNGI EXTRA:

Parmigiano, burrata,
guanciale.

PUTTANESCA

Puttanesca originated between Naples and Rome and is famous for its flavor as well as its provocative name.



A bold and flavorful sauce, where the saltiness of the anchovies blends with the freshness of the tomato, while olives and capers add depth and character. Every bite is intense, balanced, and full.

INGRÉDIENTS:

2 PAX

- 280g de sauce Puttanesca MDP
- 300g de pâtes
- 2 gousses d'ail
- Piment en flocons (selon votre goût)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Sel (selon votre goût)
- Basilic (facultatif)

FR



RECETTE:

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen.
2. Ajoutez l'ail et faites-le revenir légèrement.
3. Versez la sauce puttanesca MDP et mélangez.
4. Ajoutez des flocons de piment selon votre goût.
5. Laissez mijoter 5 à 7 minutes.
6. Faites cuire les pâtes et égouttez-les al dente.
7. Mélangez les pâtes à la sauce pendant 1 minute.
8. Retirez l'ail avant de servir.
9. Ajoutez du basilic frais pour une touche de fraîcheur.

PÂTES SUGGÉRÉES :

- Spaghetti
- Linguine

AJOUTER EXTRA:

Parmesan,
burrata.

INGREDIENTS:

2 PAX

- 280g MDP Puttanesca sauce
- 300g pasta
- 2 cloves garlic
- Chili flakes (to taste)
- 3 tablespoons extra virgin olive oil
- Salt to taste
- Basil (optional)

ENG



RECIPE:

1. Heat the oil in a pan over medium heat.
2. Add the garlic and brown it lightly.
3. Pour in the MDP puttanesca sauce and stir.
4. Add chili flakes to taste.
5. Let it heat for 5–7 minutes.
6. Cook the pasta and drain it al dente.
7. Toss the pasta in the sauce for 1 minute.
8. Remove the garlic before serving.
9. Add fresh basil for a fresher finish.

SUGGESTED PASTA:

- Spaghetti
- Linguine

ADD EXTRA:

Parmesan,
burrata.

INGREDIENTI:

2 PAX

- 280g sugo Puttanesca MDP
- 300g di pasta
- 2 spicchi d'aglio
- Peperoncino flakes (a piacere)
- 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- Basilico (opzionale)

ITA



RICETTA:

1. Scalda l'olio in padella a fuoco medio.
2. Aggiungi l'aglio e fallo dorare leggermente.
3. Versa il sugo puttanesca MDP e mescola.
4. Aggiungi i peperoncino flakes a piacere.
5. Lascia scaldare per 5-7 minuti.
6. Cuoci la pasta e scolala al dente.
7. Salta la pasta nel sugo per 1 minuto.
8. Rimuovi l'aglio prima di servire.
9. Aggiungi basilico fresco se vuoi una nota finale più fresca.

PASTA SUGGERITA:

- Spaghetti
- Linguine

AGGIUNGI EXTRA:

Parmigiano,
burrata.

BOLOGNESE

Bolognese ragù originated in Bologna and is one of the pillars of Italian cuisine, passed down through generations.



A rich and enveloping sauce, where the meat blends with the tomato, creating a deep and harmonious balance. Soft and full, with a structure that fills the palate without being heavy.

INGRÉDIENTS:

2 PAX

- 280g de sauce Bolognese MDP
- 300g de pâtes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre noir (facultatif)
- Parmesan (recommandé)



RECETTE:

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen.
2. Versez la sauce bolognaise MDP et mélangez.
3. Laissez mijoter à feu doux pendant 6 à 8 minutes.
4. Faites cuire les pâtes et égouttez-les al dente.
5. Mélangez les pâtes à la sauce pendant 1 minute.
6. Ajoutez un filet d'huile d'olive extra vierge si nécessaire.
7. Servez avec du parmesan râpé et un peu de poivre noir.

PÂTES SUGGÉRÉES :

- Tagliatelle
- Rigatoni

AJOUTER EXTRA:

Parmesan,
burrata.

INGREDIENTS:

2 PAX

- 280g MDP Bolognese sauce
- 300g pasta
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- Salt to taste
- Black pepper (optional)
- Parmesan cheese (recommended)



RECIPE:

1. Heat the oil in a pan over medium heat.
2. Pour in the MDP Bolognese sauce and stir.
3. Let it heat for 6–8 minutes over low heat.
4. Cook the pasta and drain it al dente.
5. Toss the pasta in the sauce for 1 minute.
6. Add a drizzle of extra virgin olive oil if needed.
7. Serve with Parmesan cheese and a sprinkle of black pepper.

SUGGESTED PASTA:

- Tagliatelle
- Rigatoni

ADD EXTRA:

Parmesan,
burrata.

INGREDIENTI:

2 PAX

- 280g sugo Bolognese MDP
- 300g di pasta
- 2 cucchiari olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero (opzionale)
- Parmigiano (consigliato)

ITA



RICETTA:

1. Scalda l'olio in padella a fuoco medio.
2. Versa il sugo bolognese MDP e mescola.
3. Lascia scaldare per 6–8 minuti a fuoco basso.
4. Cuoci la pasta e scolala al dente.
5. Salta la pasta nel sugo per 1 minuto.
6. Aggiungi un filo d'olio a crudo se necessario.
7. Servi con parmigiano e una spolverata di pepe nero.

PASTA SUGGERITA:

- Tagliatelle
- Rigatoni

AGGIUNGI EXTRA:

Parmigiano,
burrata.

POMODORO E BASILICO

Tomato and basil is the essence of Italian cuisine:
few ingredients, maximum expression of flavor.



Fresh, light, and fragrant.

The tomato expresses all its natural sweetness, while the basil adds an aromatic note that makes the sauce balanced and instantly recognizable.

INGRÉDIENTS:

2 PAX

- 280g de sauce Pomodoro e Basilico MDP
- 300g de pâtes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel
- Basilic frais (facultatif)
- Parmesan (recommandé)



RECETTE:

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen.
2. Versez la sauce tomate et basilic MDP et mélangez.
3. Laissez mijoter 5 à 7 minutes à feu doux.
4. Faites cuire les pâtes et égouttez-les al dente.
5. Mélangez les pâtes à la sauce pendant 1 minute.
6. Ajoutez le basilic frais en fin de cuisson.
7. Servez avec du parmesan râpé, si désiré.

PÂTES SUGGÉRÉES :

- Spaghetti
- Penne
- Gnocchi

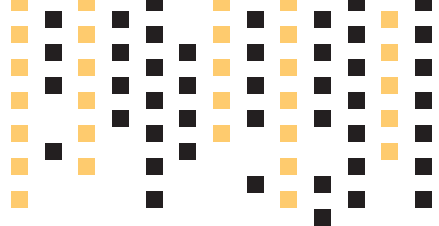
AJOUTER EXTRA:

Parmesan,
burrata.

INGREDIENTS:

2 PAX

- 280g MDP Pomodoro e Basilico sauce
- 300g pasta
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- Salt to taste
- Fresh basil (optional)
- Parmesan cheese (recommended)



RECIPE:

1. Heat the oil in a pan over medium heat.
2. Pour in the MDP tomato and basil sauce and stir.
3. Let it simmer for 5–7 minutes over low heat.
4. Cook the pasta and drain it al dente.
5. Toss the pasta in the sauce for 1 minute.
6. Add fresh basil at the end.
7. Serve with Parmesan cheese, if desired.

SUGGESTED PASTA:

- Spaghetti
- Penne
- Gnocchi

ADD EXTRA:

Parmesan,
burrata.

INGREDIENTI:

2 PAX

- 280g sugo Pomodoro e Basilico MDP
- 300g di pasta
- 2 cucchiari olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- Basilico fresco (opzionale)
- Parmigiano (consigliato)



RICETTA:

1. Scalda l'olio in padella a fuoco medio.
2. Versa il sugo pomodoro e basilico MDP e mescola.
3. Lascia scaldare per 5-7 minuti a fuoco basso.
4. Cuoci la pasta e scolala al dente.
5. Salta la pasta nel sugo per 1 minuto.
6. Aggiungi basilico fresco a fine cottura.
7. Servi con parmigiano a piacere.

PASTA SUGGERITA:

- Spaghetti
- Penne
- Gnocchi

AGGIUNGI EXTRA:

Parmigiano,
burrata.



**MAESTRI DELLA
PASTA**

G Maestri della Pasta

@maestridellapasta.lu

f Maestri della pasta



www.maestridellapasta.com