



RECETA GASTRONÓMICA

PENNE
A LA PUTANESCA

BaDePasta
pizzeria

LES FRANQUESES
PLAÇA ESPOLASADA - LOCAL 2

INGREDIENTES 4 persones

- 2 cucharadas aceite oliva
- 1 cebolla bien picada
- 2 dientes de ajo bien picados
- 4 filetes anchoas troceados
- 4 tomates maduros picados gruesos
- 1 cucharada alcaparras picadas
- 100ml vino tinto
- 350gr de penne (macarrones)
- 75gr aceitunas negras
- perejil picado
- pimienta negra
- queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

Caliente el aceite en un cazo y añade la cebolla, el ajo, las anchoas y las guindillas. Sofríalo a fuego medio durante 4 ó 5 minutos, hasta que se dore. Agregue los tomates y sofríalos durante 3 ó 4 minutos, removiendo de vez en cuando.

Incorpore las alcaparras, el vino y la pimienta negra al gusto. Tápelos y déjelo cocer durante 20 minutos.

Mientras, llene de agua un cazo grande y llévela a ebullición. Añada sal en abundancia y agregue la pasta y cuézala hasta que esté al dente, o según instrucciones del paquete.

Escorra bien la pasta y devuélvala al cazo caliente. Añada la salsa de tomate, las aceitunas y el perejil, y remueva bien. Sirva la pasta con parmesano rallado por encima.

Receta cedida por el **Restaurante BADEPASTA**

HOY HABLAMOS DE:

Verduras y frutas de enero

En pleno invierno y tras las fiestas navideñas, las frutas y verduras constituyen un excelente método de desintoxicación del cuerpo tras los excesos normales de estas fechas. Es buena temporada para los canónigos, las endibias, el hinojo, los puerros... En las frutas tenemos excelentes **naranjas, pomelos, limones, mandarinas** (últimas de temporada)... los mejores cítricos para buenos propósitos de un año que comienza; sin olvidar las peras de agua. Las chirimoyas están en un excelente momento. Hay que sacar partido a la uva alicantina de Aledo -que ya no tendremos el próximo mes-, con propiedades muy benéficas para la salud.



LM

RESTAURANT SANT MIQUEL
RESTAURANT
SANT MIQUEL
Tancat diumenges i dilluns
Menú d'empresa 22 €
Pl. de l'Església, 12 · 08188 Vallromanes
Tels. 93 872 90 29 / 93 872 96 43
restaurantssantmiquel@wanadoo.es
www.lacuinacatalana.com/santmiquel/

La Ronda
CREPERIA - CAFE - RESTAURANT
MENÚ DIARIO
de lunes a viernes
(domingo cerrado)
PRUEBA NUESTROS
DELICIOSOS CREPS
Pl. Onze de Setembre, 9 - local 4
Granollers · Tel. 93 870 64 53

Nuevo restaurante
en Sant Antoni de Vilamajor
la pizarra
restaurante
C/ d'Alfou, 26 · Tel. 93 861 01 42
SANT ANTONI DE VILAMAJOR

60 CAN
VINE A PROVAR LES NOVES
COQUES GRATINADES
C/Marià Maspons, 4
93.879.56.20 GRANOLLERS

BaDePasta
pizzeria
93.849.53.50
Pl. Espolsada, local 2
08520 Les Franqueses del Vallès

LA MASIA
Dimarts tancat
Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02
L'AMETLLA DEL VALLÈS

L'Amperi
Restaurant
Josep Carner, - Plaça de la Font Verda
08402 Granollers (Barcelona)
Tel. 93 870 43 45 - Fax. 93 860 63 70
restaurantamperi@gmail.com

Mas Martí
restaurant
JA TENIM CALÇOTS
BODES-BATEJOS-COMUNIONS
EMPRESSES-BANQUETS
Gran varietat de menus, esmorzars
i servei a la carta
Crta. Valldoriolf s/n - Vilanova del Vallès
Telf. 93 842 02 76

Restaurants
nova secció
Ara tu ets el protagonista
Parlarem de la millor
Gastronomia del Vallès,
plats, entrevistes...
Si vols anunciar-te a la nova pàgina de Restaurants, trucan's
Tel. 93 870 65 33 · 606 31 64 93 · Sitjes Publicitat

Si voleu anunciar-vos,
adreceu-vos a:



Plaça Onze de Setembre, 7, local 2 · Tel. 93 870 65 33 - GRANOLLERS