

# RECETAS #MADEINITALY

PARA DISFRUTAR DE NUESTRA COMIDA TRADICIONAL.



**CASA  
LOSITO**

RECETARIO  
2021

# RECETARIO

## 2021

*Un viaje con el paladar a lo largo y ancho de Italia para descubrir las delicias que esconde nuestra tierra.*

Todo lo bueno comienza alrededor de la mesa. Las celebraciones, los momentos de cariño con la familia e incluso las ganas de coger fuerzas después de una racha complicada. Porque la comida es así: no te juzga, siempre está a tu lado cuando lo necesitas para sacarte la mejor de las sonrisas y se deja disfrutar en cualquier instante.

En este recetario lleno de sabor y buen rollo al más puro estilo Casa Losito queremos demostrarte que la comida italiana es algo más que “spaguetti, carbonara, pizza o calzone” y acompañarte a conocer un nuevo mundo de posibilidades con sabores intensos.

Para este viaje no necesitas maletas, tan solo un cubierto y entrenar tus papilas gustativas para que sean lo más curiosas posible.

¿Nos acompañas a la aventura?

*Buon Appetito!*

*Emilie & Roberto*



# 5 EXPRESIONES

QUE NECESITAS SABER PARA PRESUMIR CON TUS AMIGOS EN LA PROXIMA CENA ITALIANA

---

## 01 *“Al dente”*

El estado PERFECTO para la pasta en Italia, equilibrando una textura blanda por fuera y ligeramente dura por dentro.

## 02 *“A tavola”*

El famoso “¡a la mesa!” que dicen todas las madres para hacernos pensar que la comida ya está lista... pero que en realidad significa que quieren que vengas a colocar los cubiertos, el agua y las servilletas.

## 03 *“Fare una spaghetтата”*

La proposición que un buen “foodie” le hace a sus amigos para comer fuera de casa siempre que puede.

## 04 *“PANCIA mia, fatti capanna”*

Lo que dices cuando estás lleno después de comer un plato de pasta Casa Losito... pero eres capaz de hacerle hueco al postre.

## 05 *“Bravo”*

Para cuando quieras alabar al Chef por haber preparado un plato tan exquisito. ¡De vez en cuando también hay que decírselo a uno mismo!



# Pennoni a la norma.

## Ingredientes:

- 320 gr de Pennoni #CasaLosito
- 1 berenjena grande
- 300 gr de tomate maduro sin piel ni pepitas
- 200 gr de tomate natural triturado en conserva
- 1 diente de ajo
- Albahaca fresca
- 3 cucharadas de AOVE
- 50 gr de ricotta salada (o en su defecto, un queso semicurado)
- Sal y pimienta al gusto

Tiempo de preparación: 10 minutos

Raciones: 2 personas

## Elaboración:

1. Llena una olla con 1 litro por cada 100 gramos de pasta. Cuando rompa a hervir, agrega la sal y la pasta. Cuécela al dente según las especificaciones en el paquete.
2. Lavamos y cortamos la berenjena en cubitos. Las salamos y dejamos que reposen durante 30 minutos en un colador para que pierdan el agua que las amarga. Tras esto, las aclaramos y doramos en la sartén con dos cucharadas de aceite.
3. Pelamos y troceamos los tomates para sofreírlos junto con el ajo picado, el tomate triturado y hojas de albahaca fresca. Cocinamos a fuego bajo durante aproximadamente 10 minutos o hasta que todos los ingredientes se integren.
4. Cuando la pasta esté al dente (en el caso de nuestros Pennoni, aproximadamente 7 minutos), la sacamos y comenzamos a emplatar. Añadimos la berenjena, el sofrito de ajo, tomate y albahaca y abundante ricotta rayada. Decoramos con albahaca fresca, sal y pimienta al gusto.

### *Sabías que...*

- *El origen de este plato se remonta al siglo XIX (¡wow!) en honor a una de las óperas más famosas del país.*
- *La #ricotta fresca tal y como la conocemos en España no es la única que existe en el mundo. Es más, originalmente este plato se cocina con ricotta salada*
- *Nuestros Pennoni #CasaLosito están elaborados a base de sémola de trigo duro, y al ser más grandes que unos macarrones tipo pluma convencionales son perfectos para rellenar por dentro.*



[www.casalosito.com](http://www.casalosito.com)

# Prueba nuestras nuevas pastas.

---



FARFALLE Colori



FARFALLE Italia



FARFALLE Porpora & Verdi



PAZZA



FARFALLE Italia



FARFALLE Porpora & Verdi



MACCHERONI Calamar



CALAMARATA



STROZZAPRETI



PACHERI Ondulati



SPAGUETTI Neri di Seppia



TAGLIOLINI Limón





# Calamarata con Ricotta, Pechuga de Pollo y salsa de Puerros al vino.

## Ingredientes:

- Pasta Calamarata #CasaLosito

- Puerros
- Vino blanco
- Guisantes
- Pollo troceado
- Queso Ricotta
- Lascas de parmesano
- Aceite
- Hoja de arce
- Guindilla troceada
- Pimienta negra
- Sal

## Elaboración:

1. Llena una olla con 1 litro por cada 100 gramos de pasta. Cuando rompa a hervir, agrega la sal y la pasta. Cuécela al dente según las especificaciones en el paquete.
2. Limpia los puerros y reserva la parte blanca para cocinar. Pon en una cacerola el vino y la misma cantidad de agua, salpimienta y cuece en este líquido los puerros durante 15 minutos. Escurre y reserva la parte sólida.
3. Calienta aceite en un cazo con el fuego suave, retira del fuego y agrega la harina removiendo con una espátula. Lleva nuevamente el cazo al fuego y añade poco a poco el caldo de cocción

de los puerros. Cuece hasta conseguir una salsa ligada sin dejar de remover durante unos 10 minutos. Cuando esté preparada, cubre los puerros con su salsa.

4. Hierva agua en una olla y prepara los guisantes frescos hasta que estén al punto. Mientras tanto, prepara el pollo troceado en una sartén aparte.
5. Emplata con la pasta Calamarata, la salsa de puerros, los guisantes, el pollo, queso ricotta y lascas de parmesano al gusto. Adereza con aceite, hoja de arce, guindilla troceada y pimienta negra... ¡Y a disfrutar!



# Paccheri alla Sorrentina.

## Ingredientes:

- Un paquete de Paccheri Ondulati #CasaLosito
- 480 gr de tomates enteros pelados
- 1 zanahoria mediana
- 1/2 cebolla mediana
- 1/2 rama de apio
- 1 mozzarella fresca de 250 gr (a poder ser, de búfala)
- 25 gr de parmesano recién rallado
- 1 puñado de albahaca fresca
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal y pimienta al gusto

Tiempo de preparación: 20 minutos

Raciones: 2 personas



1. Cocina los Paccheri según las instrucciones del paquete (10/12 minutos) hasta que esté al dente. Escurre y reserva.
2. Mientras tanto, pica la cebolla, el apio y la zanahoria para la salsa. Pon una sartén a fuego lento con un chorrito de AOVE y pocha la verdura durante aproximadamente 7 minutos. Escurre el agua de los tomates enlatados y añádelos a la sartén junto con sal y pimienta negra.
3. Cuando esté todo integrado y cocinado, tritura los ingredientes hasta que quede una salsa uniforme.
4. En una sartén para horno, coloca los Paccheri y rocía con la salsa. Esparce Parmesano rallado y coloca rodajas de mozzarella. Gratina entre 5 y 10 minutos, o hasta que los quesos comiencen a derretirse y dorarse.
5. Sirve en caliente acompañando de albahaca.

*TIP ESTRELLA: La mezcla de quesos —por un lado la consistencia dura y granular del Parmesano y por otro, la tan característica Mozzarella— le aportarán al plato una textura única.*



[www.casalosito.com](http://www.casalosito.com)

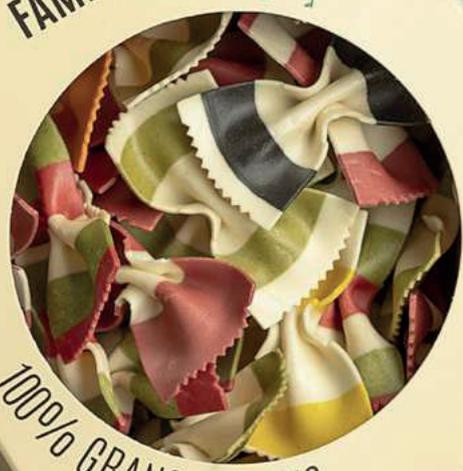




PASTA

**CASA  
LOSITO**

LA MIA  
FAMIGLIA



100% GRANO ITALIANO



[www.casalosito.com](http://www.casalosito.com)

# Ensalada de Farfalle a la Siciliana.

## Ingredientes:

1 Paquete de Farfalle Bianche, Rosse e Verdi Casa Losito

- Rúcula
- Tomates cherry en rama
- Perras de mozzarella
- Cebolla
- Aceitunas negras
- Pimienta blanca y negra en grano
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Tiempo de preparación: 10 minutos

Raciones: 2 personas



1. Pon agua a calentar en una olla con una pizca de sal y, cuando rompa a hervir, agrega la pasta y cuécela durante 6-7 minutos. Agrega un chorrillo de aceite de oliva para que no se pegue cuando la escurras.
2. Mientras la pasta se cuece, prepara las verduras: limpia la rúcula, parte los tomates cherry por la mitad y pica la cebolla muy fina.
3. Escurre la pasta y déjala enfriar un poco.
4. Monta la ensalada: en un plato coloca la rúcula con la pasta y añade los tomates, la cebolla, las aceitunas y las perlas de mozzarella.
5. Aliña la ensalada: agrega una pizca de sal, la pimienta en grano y un chorrillo de aceite de oliva virgen extra.

*Nos encanta acompañar este plato con vinos de Chianti, región de la Toscana en la que el tinto tiene fuerte personalidad.*



# Quiz: ¿Sabes cocinar la pasta

## #CasaLosito como un auténtico italiano?



1. ¿Qué cantidad de agua necesitas echar en la olla por cada litro de pasta?

- a. 1 Litro.
- b. La echo a ojo, pero más o menos el doble que lo que pese la pasta.
- c. Mmm... ¿acaso esto es importante?

2. ¿Cuál es la cantidad de pasta necesaria por persona?

- a. Entre 80 y 100 gramos.
- b. Toda la que pueda y más, ¡me chifla la pasta!
- c. Depende del hambre que tenga, pero tampoco hay que echar mucho.

3. ¿Cuando pones el agua a hervir, ¿le añades algo?

- a. Mucha, mucha sal... ¡El agua tiene que saber a mar!
- b. Aceite para que no se pegue y un puñadito de sal.
- c. Ahhh, ¿que se le tiene que echar algo?

4. ¿Qué haces con el agua de cocción que sobra?

- a. Guardo un poco para rebajar la salsa.
- b. Lo tiro, no sirve de nada.
- c. Lo dejo en la olla hasta que pasan 6 horas y me acuerdo de fregarla.

5. ¿Qué se cocina primero?

- a. La salsa.
- b. La pasta
- c. ¡Todo al mismo tiempo!

---

- **Mayoría de respuestas A:** La "estrella Michelin" de la casa.

Si todavía no has visitado Italia, al menos parece que lo has hecho en espíritu. Sabemos que le pediste libros de cocina a los Reyes Magos y por lo visto, ¡este año has sido un chico bueno! Sigue entrenando tu vena foodie porque llegarás lejos. Che bello!

- **Mayoría de respuestas B:** Progresa adecuadamente.

Todavía te queda mucho por aprender sobre cocina italiana, pero estás en el camino. Aunque estamos seguros de que preparas la pasta de

una forma deliciosa te faltan por pulir algunos detalles... Zero problemi! Como buenos amantes de la cocina, aquí estamos para aprender. Sigue leyendo el recetario si quieres convertirte en un auténtico #MasterOfPasta

- **Mayoría de respuestas C:** ¿Sabes hacer un huevo frito?

Oops... no sabemos si lo tuyo es la cocina, pero seguro que con ganas, dedicación y mucha, mucha hambre te convertirás en el rey de los fogones en casa. Quítale el polvo a tu gorro de chef y sigue leyendo estas páginas para descubrir un nuevo mundo.





**CASA LOSITO**  
Spaghetti  
ai  
Nero di Seppia

*I consigli di Roberto & Emilio!*

Antes de meter la pasta en el agua, hay que echar mucha sal al agua herviendo. El agua tiene que saber a mar!  
Reservar un vaso del agua de la cocotte para salear la pasta y así le dará más fuerza a tu plato.



---

## Errores que un auténtico italiano nunca cometería a la hora de cocinar platos típicos de su tierra:

- ✘ Utilizar poca agua para cocinar la pasta
- ✔ Echar un litro de agua por cada 100 gramos de pasta.
  
- ✘ Guardar la pasta en tarros dentro de la cocina y tirar el paquete.
- ✔ Conservar el envase original para no olvidar los tiempos de cocción.
  
- ✘ Echar poca sal al agua.
- ✔ Utilizar 2 gramos de sal por cada 100 gramos de pasta.
  
- ✘ Tirar el agua de cocción de la pasta.
- ✔ Reservar el agua de cocción para incluirlo en la salsa.
  
- ✘ Cocer la pasta antes que la salsa.
- ✔ Preparar primero la salsa y que espere a la pasta.
  
- ✘ Preparar una pizza al estilo "fast food".
- ✔ Cocinar la pizza en el momento con productos frescos sin conservantes.
  
- ✘ Tomar Capuccino a lo largo del día.
- ✔ Preparar el Capuccino solo a la hora del desayuno.
  
- ✘ Hacer la salsa Carbonara con nata.
- ✔ Elaborar una Carbonara según la receta tradicional: guanciale, huevo y queso.
  
- ✘ Preparar Ensalada César, pasta Alfredo, pizza Carbonara o pan de Ajo.
- ✔ ¡Deja de pensar que estas recetas son italianas!



# Pazza con Setas a los 5 Quesos.

## Ingredientes:

- Un paquete de pasta Pazza #CasaLosito
- Salsa 4 Quesos #CasaLosito
- 150 gr de queso Gorgonzola
- 150 gr de champiñones estilo Shiitake
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Tomillo
- Sal y pimienta al gusto

## Elaboración:

1. Cocina la pasta Pazza según las instrucciones del paquete con abundante sal hasta que esté al dente. Escurre y apártala a un lado.
2. Comienza retirando los tallos de los champiñones y enjuagándolos con abundante agua para limpiarlos. Coloca un chorrito de aceite en una sartén amplia y sofríelos durante 3-4 minutos hasta que comiencen a dorarse.
3. Corta el queso Gorgonzola en cubos pequeños y añádelos a una sartén junto con la Salsa 4 Quesos. Dale vueltas a la mezcla con un batidor hasta que el queso se derrita y consigas una pasta cremosa. Añade la pasta y los champiñones, muele un poco de pimienta y remueve hasta que quede una crema homogénea.
4. Emplata colocando por encima el Gorgonzola sobrante y adereza con unas ramitas de tomillo para aportar sabor y aroma. ¡A disfrutar del plato!





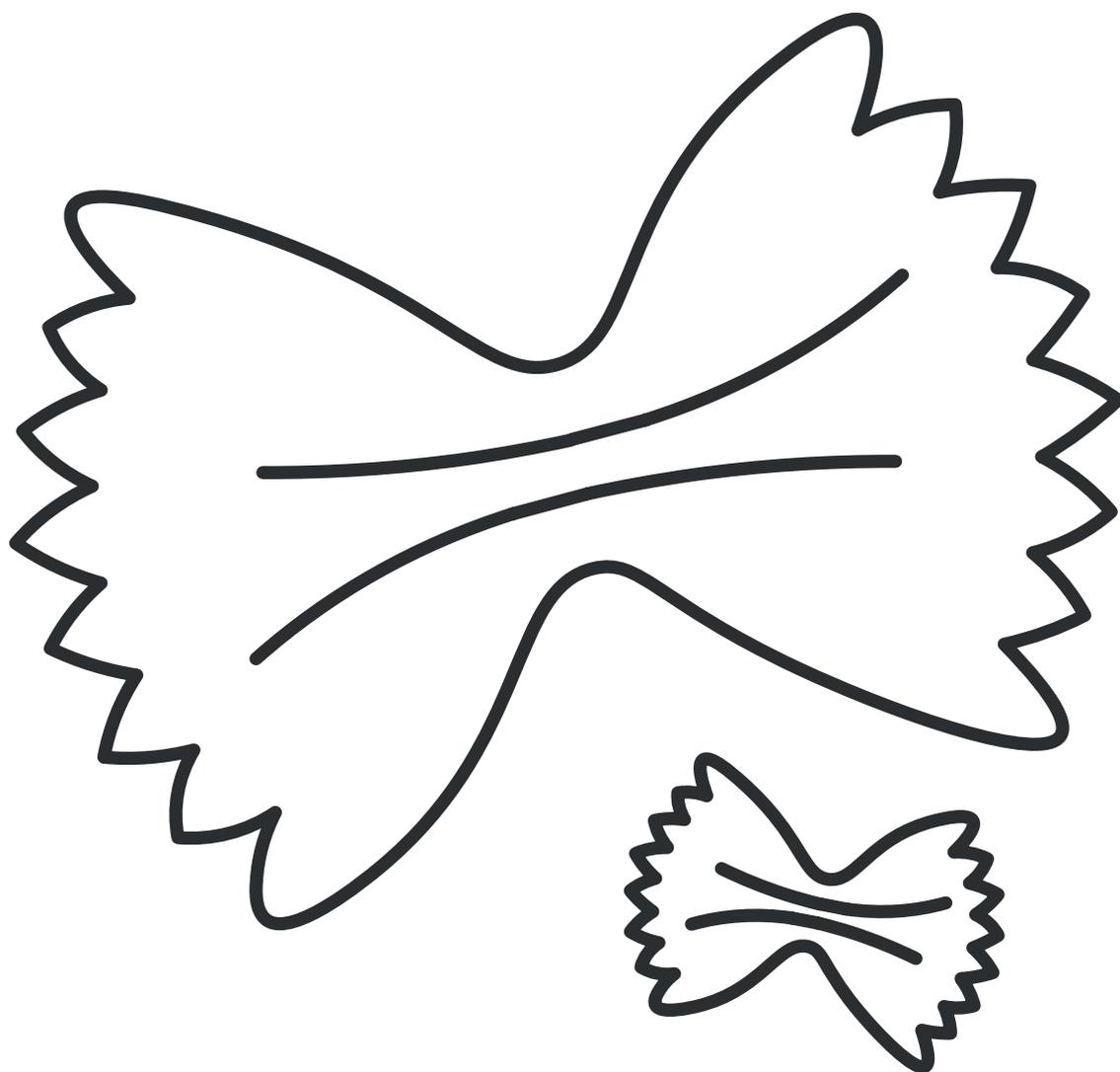
[www.casalosito.com](http://www.casalosito.com)

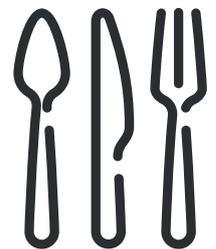
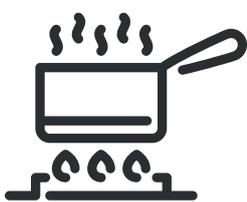
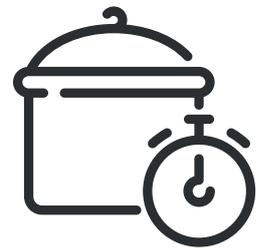
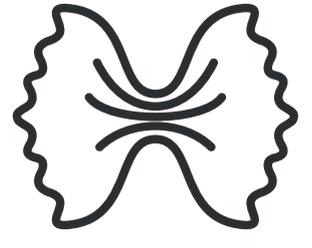
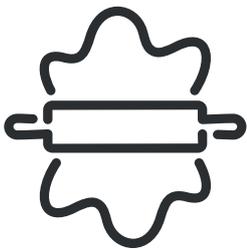
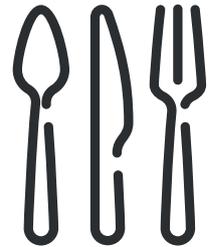
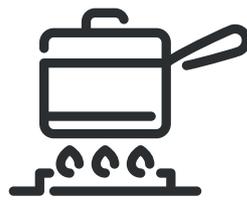
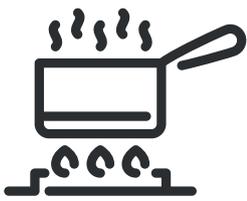
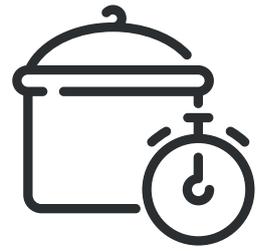
# Aprende con Casa Losito.

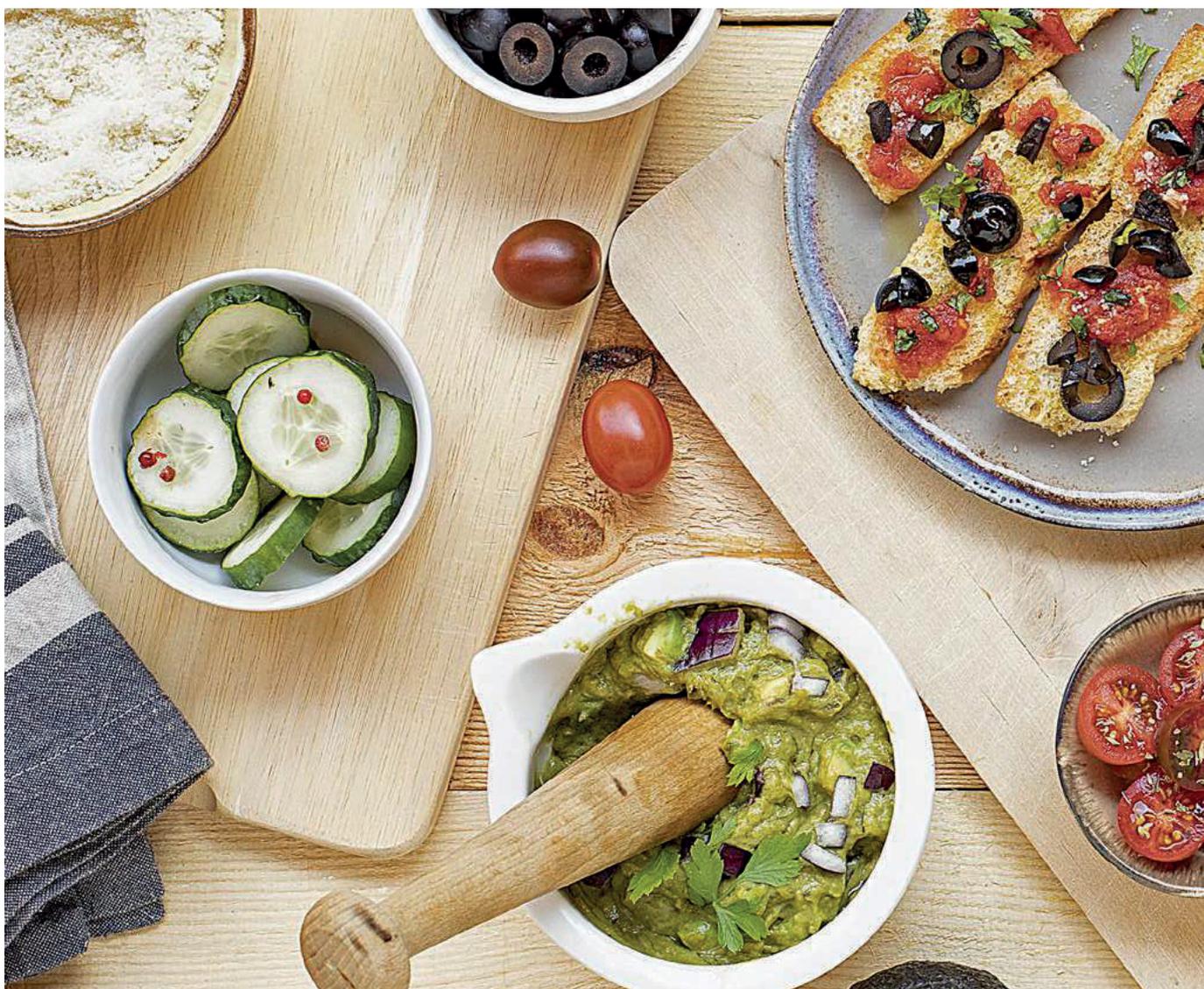
---

Todos los grandes chefs empiezan enamorándose de la comida italiana...

Imprime este folio y coloréalo con tus hijos para disfrutar en familia mientras descubren el delicioso mundo de la cocina.







## Para acompañar

Un buen plato de comida italiana que se precie brilla por sí solo, pero siempre es bienvenido un acompañante como nuestra Focaccia o deliciosas salsas para darle más vida aún a tus platos.



SALSA 4 Quesos



SALSA Carbonara



SALSA Mascarpone & Setas



FOCACCIA Mediterránea



FOCACCIA Clásica



[www.casalosito.com](http://www.casalosito.com)



# Focaccia con Hummus Clásico.

## Ingredientes:

- 300 gr de garbanzos
- 2 cdas Aceite de Oliva Virgen Extra
- 3 cdas Tahini
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Pimienta negra
- Comino
- Sal
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Semillas de sésamo

## Elaboración:

1. Cuece los garbanzos (debes tenerlos desde la noche anterior en remojo).
2. En una batidora, agrega los garbanzos escurridos y el resto de ingredientes —menos las semillas de sésamo y el pimentón—. Bate todo junto hasta conseguir una mezcla homogénea. Pruébalo para comprobar el punto.

3. Sirve el hummus y decora con semillas de sésamo y pimentón.
4. Presenta junto con acompañantes variados en una tabla de aperitivos como encurtidos, quesos variados, crema agria o uvas.

# Tosta de Mascarpone & Hongos.

## Ingredientes:

- Salsa Mascarpone y Setas Casa Losito
- Pan de centeno con cereales
- Champiñones y setas al gusto
- Vino blanco
- 1 diente de ajo
- Pimienta negra y roja
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebollino
- Sal Trufada o Sal Rosa del Himalaya

## Elaboración:

1. Saltea en una sartén con aceite de oliva y el ajo laminado los champiñones y las setas laminados. Cuando estén dorados, agrega el vino blanco y deja que se evapore y los hongos absorban el sabor.
2. Cuando los hongos estén hechos, retíralos. En esa misma sartén, agrega la salsa de mascarpone y setas para que se caliente durante 2 minutos y absorba los sabores que hayan podido quedar en la sartén de los hongos y el vino.
3. Tuesta el pan en una sartén o en la tostadora hasta que quede crujiente.
4. En un plato dispón las rebanadas de pan y, sobre ellas, extiende la salsa y agrega los hongos salteados. Agrega la sal, la pimienta y el cebollino troceado por encima.





PANNETONE Tradizionale



PANNETONE Cioccolato e Pera



PANNETONE Marrón Glacé & Cioccolato



PANNETONE Cioccolato



PANNETONE Tradizionale senza glutine



PANNETONE Cioccolato senza glutine





# Panettone & Chill.

*Ya estamos llenos, pero... ¿qué hay de postre? Aunque ya no sea Navidad, es impensable abandonar Italia sin probar el famosísimo Panettone #CasaLosito, elaborado con masa madre e ingredientes de calidad siguiendo la auténtica receta tradicional. También tenemos nuestra particular versión #SinGluten... ¡Que nadie se quede sin probarlo!*

## Ingredientes:

Panettone Pera & Chocolate #CasaLosito

Para el Chantilly al limón:

- 1 lata de leche evaporada (400 g aprox.)
- 1 Limón
- 2 cucharadas de postre de Azúcar

Para decorar:

- Rodajas de limón al gusto

## Elaboracion:

1. Para apreciar plenamente el sabor y la fragancia del Panettone, sácalo dos horas antes de su envoltura y colócalo junto a una fuente de calor.
2. Para preparar la crema de Chantilly al limón, sacamos la lata de leche evaporada tras un par de horas en la nevera.
3. Una vez que la leche evaporada esté muy fría, viértela en un bol y comienza a batirla.

*TIP ESTRELLA: utiliza varillas eléctricas para realizar este paso, puesto que será mucho más rápido y eficaz.*

4. Cuando comiencen a formarse burbujas y la leche empieza a tomar cuerpo, exprimimos el limón y añadimos su zumo poco a poco y sin parar de remover.
5. Una vez el zumo de limón esté integrado dentro de la crema y empiece a espesar. incorporamos el azúcar. Con un par de cucharadas será suficiente.
6. Deja reposar un cuarto de hora y después, extiende la crema por el Panettone con un cuchillo de hoja larga dentada.

*Acompaña el Panettone con una copa de Champagne para disfrutar al máximo del resultado.*





Creemos que la felicidad es mejor cuando se comparte, por eso hemos creado Casa Losito. Una marca con una gran selección de productos italianos de calidad y asequibles para todas las familias. Nuestros productos son la manera de compartir con vosotros nuestra deliciosa filosofía...

La felicidad está en lo que comes y con quién lo comes.



@casalosoito

[www.casalosoito.com](http://www.casalosoito.com)