



## FIDEOS

<i>Canutos con pimientos</i> .....	7	<i>Fideos con tocino</i> .....	27
<i>Coditos con salsa de queso</i> .....	7	<i>Fideos vegetariano</i> .....	27
<i>Coquetas de fideos</i> .....	8	<i>Flan de fideos al atún</i> .....	28
<i>Ensalada de fideos</i> .....	9	<i>Frituras de corbatitas</i> .....	28
<i>Ensalada mil sabores</i> .....	9	<i>Lasagna de spaghettis</i> .....	29
<i>Ensalada rápida de corbatitas</i> .	10	<i>Leche asada de</i>	
<i>Ensalada colorida</i> .....	10	<i>corbatitas</i> .....	29
<i>Ensalada verde</i> .....	11	<i>Fideos primavera</i> .....	30
<i>Ensalada Siciliana</i> .....	12	<i>Pastel de fideos</i> .....	30
<i>Fideos a la Calabresa</i> .....	12	<i>Pastel de fideos</i>	
<i>Fideos a la marinera</i> .....	13	<i>al gratén</i> .....	31
<i>Fideos a la reina</i> .....	14	<i>Rgú a la bolognesa</i> .....	32
<i>Fideos a la singapur</i> .....	14	<i>Ragú especial</i> .....	32
<i>Fideos a lo Alfredo</i> .....	15	<i>Ragú de berenjenas</i> .....	33
<i>Fideos al pesto</i> .....	16	<i>Tallarines con frutos</i>	
<i>Fideos al pesto a la genovesa</i> ...	16	<i>del mar</i> .....	34
<i>Fideos con crema de maní</i> .....	17	<i>Spaghettis con</i>	
<i>Fideos con champiñones</i> .....	17	<i>salchichas</i> .....	34
<i>Fideos con pollo a la lombarda</i> .	18	<i>Spaghettis con salsa de</i>	
<i>Fideos con salsa al curry</i> .....	19	<i>pimientos morrones</i> .....	35
<i>Fideos con salsa al perejil</i> .....	19	<i>Tuco dominguero</i> .....	36
<i>Fideos con salsa colorida</i> .....	20		
<i>Fideos con salsa de ají</i> .....	21		
<i>Fideos con salsa de arvejas</i> .....	21		
<i>Fideos con salsa de brócoli</i> ....	22		
<i>Fideos con salsa de camarones</i>	22		
<i>Fideos con salsa de espinacas</i> .	23		
<i>Fideos con salsa de</i>			
<i>menudencias</i> .....	23		
<i>Fideos con salsa de nueces</i> .....	24		
<i>Fideos con salsa delicias</i> .....	25		
<i>Fideo con salsa de tomate</i> .....	25		
<i>Fideo con salsa Strogonoff</i> .....	26		





*El siguiente capítulo de fideos ha sido cuidadosamente preparado por las renombradas expertas de cocina **Ada y Maricarmen**, quienes han puesto especial cariño y dedicación en su elaboración, con el objeto de brindarnos las recetas más deliciosas hechas a base de fideos.*

***Ada y Maricarmen** conocen que para compartir buenos momentos en familia no hay como sentarse juntos a la mesa y disfrutar una deliciosa receta de fideos Nicolini, ya que Nicolini **¡es parte de tu familia!***



**Puntos Claves para una Cocción Perfecta de los  
"Fideos Línea de Oro Nicolini"**

- 1.- Los fideos se cocinan en abundante agua; por cada 100 grs., use 1 litro de agua.
- 2.- La sal se agrega al agua de cocción de los fideos una vez que rompa el hervor, antes de introducirlos, para que se condimenten en forma pareja al absorber el agua.
- 3.- Los Fideos **"Línea de Oro Nicolini"** no necesitan aceite para cocinarse.
- 4.- Colocar los fideos en el agua cuando rompa el hervor, removerlos y luego, proseguir la cocción a fuego lento hasta que estén "al dente". El tiempo de cocción para cada tipo de fideos figura en el empaque.
- 5.- Los tallarines y spaghettis se cocinan enteros, sin partirse.
- 6.- Las pastas aumentan dos veces su peso en crudo una vez cocidas.
- 7.- El secreto para que los fideos no se recocinen, está en escurrirlos en su punto y echarle un chorro de agua frío para parar la cocción.
- 8.- Una vez cocidos, retirar y escurrir. Reservar algo del agua de cocción para aligerar las salsas, si éstas la necesitaran.
- 9.- Cuando los fideos no se van a utilizar en el momento en que se cocinan, deben retirarse del fuego unos minutos antes de terminar la cocción y si fueran a utilizarse para ensaladas debemos enfriarlos bajo el chorro de agua frío en cuanto estén "al dente".
- 10.- Para calentar los fideos, hacerlo en microondas, baño de María o poniendo a hervir agua y colocándolos unos minutos dentro de ella.



### Canutos con Pimientos

#### Ingredientes

(Para 4-6 porciones)

1/2 Kg. de **Canutos Línea de Oro Nicolini**  
 1 pimiento rojo  
 1 pimiento verde o amarillo

Hojas de albahaca  
 3 Cdas. de aceite de oliva  
 1 Cda. de vinagre  
 Sal y pimienta

#### Preparación

Asar los pimientos, retirarles la piel y las semillas y cortarlos en tiritas. Condimentarlos con sal, pimienta, aceite y vinagre. Cocinar los **Canutos Línea de Oro Nicolini** en agua hirviendo salado y escurrirlos cuando estén "al dente". Mezclar de inmediato los pimientos y las hojas de albahaca picadas y agregar los **Canutos Línea de Oro Nicolini**. Servir enseguida. También se pueden servir fríos, como ensalada.

### Coditos con Salsa de Queso

#### Ingredientes

(Para 5 porciones)

1/2 Kg. de **Coditos Línea de Oro Nicolini**  
 1 taza de arvejas cocidas  
 100 grs. de jomón tipo inglés  
 1 huevo duro

#### Salsa de Queso

1 cebolla  
 50 grs. de margarina  
 2 Cdas. de chuño  
 1 taza de leche  
 1 taza de caldo de pollo  
 1/4 Kg. de queso tipo Edam  
 Sal, pimienta y nuez moscada, a gusto



### **Preparación**

Hervir los **Coditos Línea de Oro Nicolini** en agua con sal. Escurrir y mezclar con las arvejas y el jamón cortado en juliana. Acomodar en una fuente que pueda ir del horno a la mesa y cubrir con la salsa. Gratinar en horno caliente. Retirar y decorar con rodajas de huevo duro.

### **Salsa**

Picar la cebolla y rehogar en la margarina caliente. Espolvorear con el chuño, remover y añadir de a poco la leche y el caldo calientes. Revolver e incorporar el queso, rallado con el rallador de verduras. Cocinar hasta que el queso se funda y la salsa espese, revolviendo con cuchara de madera. Retirar, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada y servir.

## **Croquetas de Fideos**

### **Ingredientes**

(Para 4-6 porciones)

1/2 Kg. de Fideos **Línea de Oro Nicolini** cocidos y escurridos  
2 tazas de salsa blanca espesa  
Sal, pimienta y nuez moscada

2 Cdas. de queso parmesano rallado  
2 Cdas. de perejil picado  
1 huevo batido  
Pan rallado en cantidad necesaria  
Aceite para freír en cantidad necesaria

### **Preparación**

Picar finamente los **Fideos Línea de Oro Nicolini**. Mezclarlos con la salsa blanca. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada, a gusto, el queso y el perejil. Levantar por cucharadas, pasarlas por harina, después por huevo batido y por pan rallado. Freírlas en aceite. Si desea, servir las bañadas con salsa de tamale y parmesano.



### **Ensalada de Fideos**

#### **Ingredientes**

(Para 6-8 porciones)

1/2 Kg. de Tornillos Línea de Oro Nicolini	Mayonesa de Mostaza
1 huevo duro	1 yema
1 taza de tomates en cuadritos	3/4 taza de aceite
1 taza de lechuga picada	1 Cda. de mostaza
1/4 taza de aceitunas verdes	1 Cda. de jugo de limón
1 taza de pechuga de pollo (opcional)	Sal y pimienta, a gusto
1/4 taza de tocino frito	1/2 taza de yogurt natural
3 Cdas. de perejil picado	

#### **Preparación**

Cocinar "al dente" los **Tornillos Línea de Oro Nicolini**. Escurrir y dejar enfriar. Mezclar los demás ingredientes e incorporar la mayonesa de mostaza a la cual se le añade el yogurt.

### **Ensalada Mil Sabores**

#### **Ingredientes**

(Para 6-8 porciones)

250 grs. de <b>Coditos Línea de Oro Nicolini</b>	<b>Aderezo</b>
300 grs. de pechuga de pollo	4 a 5 Cdas. de mayonesa
1 taza de apio picado en cuadritos	1/2 taza de yogurt
300 grs. de langostinos crudos	2 Cdas. de crema de leche
1 melón cortado en bolitas o cubos	1 Cda. de gin
	1 cda. de azúcar
	Sal y pimienta, a gusto

#### **Preparación**

Cocinar "al dente" los **Coditos Línea de Oro Nicolini** y pasarlos por agua fría. Sancochar la pechuga de pollo en agua con apio, zanahoria, poro y sal. Dejarla enfriar dentro





del caldo y luego cortarla en cubos.

**Aderezo:**

Mezclar muy bien todos los ingredientes, condimentar con sal y pimienta.

**Armado:**

Colocar los **Coditos Línea de Oro Nicolini** en una ensaladera con el pollo, el apio crudo y picado, los langostinos y el melón. Mezclar con el aderezo, en el momento de servir.

### **Ensalada Rápida de Corbatitas**

**Ingredientes**

(Para 6-8 porciones)

1/4 Kg. de <b>Corbatitas Línea de Oro Nicolini</b>	2 pepinillos encurtidos, picados
1/4 taza de arvejas cocidas	1 taza de mayonesa bien aderezada
150 grs. de jamón picado	2 huevos duros
	1 Cda. de perejil picado

**Preparación**

Cocinar las **Corbatitas Línea de Oro Nicolini** en abundante agua con sal, escurrir y enfriar. Mezclar en un tazón los fideos Fríos con las arvejas, el jamon, los pepinillos y unir con la mayonesa. Volcar en una Fuente y decorar con rodajas de huevo duro y espolvorear perejil picado.

### **Ensalada Colorida**

**Ingredientes**

(Para 8-10 porciones)

1/2 Kg. de Tornillos <b>Línea de Oro Nicolini</b>	Sal y pimienta
1/2 tazas de mayonesa	4 Cdas. de vinagre
	4 pepinillos encurtidos



4 huevos duros  
2 Cdas. de mostaza  
1 cebolla picada

2 cdtas. de perejil picado  
1 pimiento rojo picado

### **Preparación**

Colocar la mayonesa en un tazón, agregar las yemas de los huevos duros pasados por un tamiz, los pepinillos picados, el perejil, la mostaza, la cebolla picada muy fina y las claras de los huevos duros picadas. Condimentar con sal y pimienta, agregarle las cucharadas de vinagre y mezclar bien. Sancochar los **Tornillos línea de Oro Nicolini** "al dente", escurrir y enfriar con un chorro de agua fría. Mezclarlos con lo preparado y espolvorear la superficie con el pimiento y más perejil. Mantener refrigerada hasta servir.

### **Ensalada Verde**

#### **Ingredientes**

(Para 6-8 porciones)

1/2 Kg. de **Canutos Línea de Oro Nicolini**  
1 taza de hojas de espinaca cruda  
1/2 taza de espárragos

1/2 tazade tocino picado y frito  
1 taza de ramitas de brócoli  
Salsa vinagreta

### **Preparación**

Cocinar los **Canutos línea de Oro Nicolini** "al dente", escurrir y enfriar. Mezclar con las hojas de espinaca cruda, cortadas en juliana; los espárragos cocidos o de lata en trozos; el tocino picado y frito; y los ramitos de brócoli sancochados.

Cambinar todo con salsa vinagreta (6 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de vinagre, sal, .pimienta y hierbas a gusto).



### Ensalada Siciliana

#### Ingredientes

(Para 6-8 porciones)

1/2 Kg. de <b>Tornillos Línea de Oro Nicolini</b>	12 aceitunas de botija en rodajas
4 tomates grandes picados	1/2 taza de aceite de oliva
12 aceitunas verdes	2 Cdas. de jugo de limón
1 cebolla	2 Cdas. de vinagre
1 pimiento en cuadritos	Sal y pimienta
1 taza de queso fresco en dados	

#### Preparación

En un tazón grande, combinar los tomates picados, las aceitunas de botija en rodajas, las aceitunas verdes, la cebolla, el pimiento en cuadritos y el queso fresco en dados. Cocinar, escurrir y entibiar los **Tornillos Línea de Oro Nicolini** y unir mezclando suavemente a lo anterior. En otro tazón pequeño, mezclar el aceite de oliva, el jugo de limón, el vinagre, la sal y la pimienta. Verter sobre la ensalada removiendo para integrar todos los ingredientes. Acomodar sobre hojas de lechuga orgánica y espolvorear pimientón a gusto.

### Fideos a la Calabresa

#### Ingredientes

(Para 4-6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	1 diente de ajo picado
1/2 taza de aceite	1 hoja de laurel
1/4 Kg. de carne de cerdo en cubitos	2 pimientos picados
1/4 Kg. de salchicha italiana, sin piel	1 Cda. de pasta de tomate
1 cebolla picada	Sal y pimienta, a gusto



### **Preparación**

Calentar el aceite en una sartén y rehogar el cerdo y la salchicha desmenuzada. Agregar la cebolla, el ajo, el laurel y los pimientos. Por último añadir la pasta de tomate diluída en un poco de agua. Sazonar con sal y pimienta y retirar cuando esté a punto.

Disponer en una Fuente los **Fideos Línea de Oro Nicolini** cocidos "al dente" y escurridos y bañar con la salsa bien caliente. Espolvorear parmesano a gusto.

### **Fideos a la Marinera**

#### **Ingredientes**

(Para 8-10 porciones)

1 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	Sal, pimienta y camino, a gusto
1 taza de aceite	1/2 Kg. de pescado
3/4 Kg. de cebolla	4 docenas de charos
1/2 Kg. de ají verde	4 docenas de almejas
1 Cda. de ajos picados	1/2 Kg. de pulpo cocido
4 panes remojados	2 docenas de caracoles
1 cda. de palillo	1 Cda. de perejil picado

### **Preparación**

Picar la cebolla y dorarla con los ajos en el aceite, agregar el ají verde molido, sin semillas y bien lavado para que no pique y la cucharada de ajos. Condimentar, añadir el pan remojado en el caldo de los choros. Licuar todo ésto, siempre con el caldo de los mariscos, hasta obtener una salsa medianamente espesa. Cortar los demás mariscos crudos y saltearlos en una sartén con un poco de aceite y juntar con la salsa a la que se dará sólo un hervor. Bañar los **Fideos Línea de Oro Nicolini**, adornar con pescado frito, rajitas de ají verde y perejil.



### Fideos a la Reina

#### Ingredientes

(Para 6-8 porciones)

1 pechuga de pollo  
1 lata de espárragos  
100 grs. de margarina  
4 Cdas. de **Harina sin**  
**Preparar Nicolini**

2 tazas de leche

Pimiento rojo picado en cuadritos  
1 capita de cognac (opcional)  
Queso parmesano rallado  
Sal, pimienta y nuez moscada  
1 cda. de pimentón  
1/2 Kg. de **Fideos Línea de Oro Nicolini**

#### Preparación

Sancochar la pechuga en agua y verduras, con sal a gusto. Dejar enfriar en su caldo y luego cortar en cuadritos. Preparar una salsa blanca con la margarina **Harina sin preparar Nicolini**, leche y 1/2 taza del jugo de los espárragos. Una vez lista condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Incorporar a la salsa blanca el pollo, los espárragos cortados en trozos de 3 cm., el pimiento picado, el cognac, el pimentón y 1/2 taza de parmesano (si necesitara más líquido agregar un poco de caldo). Cocinar los **Fideos Línea de Oro Nicolini** en abundante agua hirviendo y sal. Una vez listos y "al dente", mezclar con la salsa preparada y caliente. Servir de inmediato, espolvorear más queso parmesano a gusto.

### Fideos a la Singapur

#### Ingredientes

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de **Fideos Línea de Oro Nicolini**  
1/4 Kg. de carne de cerdo  
3 Cdas. de sillao  
1 Cda. de miel  
1/2 cda. de kióñ rallado  
2 ó 3 gotas de aceite de 2 cdtas. de ajonjolí (opcional)

3 Cdas. de aceite  
1/4 Kg. de langostinos  
1/2 taza de apio picado  
1/2 pimiento en tiras  
364 ceballos chinas en trozos  
200 grs. de jolantao (arvejas chinas)  
2 cdtas. de curry



### **Preparación**

Cocinar los **Fideos Línea de Oro Nicolini** y colarlos, dejar aparte. Cortar la carne de cerdo en trozos delgados y chicos y poner a marinar en un tazón junto con el sillao, la miel, el kiñón rallado y el aceite de ajonjolí (opcional). Calentar el aceite en una Sartén grande, freír el cerdo, agregar las colitas de langostinos, saltear rápidamente y allí mismo poner el apio picado, el pimiento en tiras, las cebollas chinas en trozos de 3 cm. y el jolantao. Agregar los fideos, revolver para combinar e integrar sabores, espolvorear con el curry en polvo. Freír todo por un minuto y servir con los fideos.

### **Fideos a lo Alfredo**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	1/2 taza de queso parmesano rallado
100 grs. de mantequilla	Sal, pimienta y nuez moscada
1 lata de leche evaporada pura	150 grs. de jamón tipo inglés

#### **Preparación**

Poner a derretir en una cacerola la mantequilla con la leche. Cuando rompa el hervor, agregar el queso parmesano rallado y cocinar sin dejar de revolver y a fuego lento unos minutos más para reducir. Condimentar a gusto con sal, pimienta y nuez moscada. Incorporar el jamón cortado en cubitos y en el momento de servir mezclar suavemente con los **Fideos Línea de Oro Nicolini** cocidos "al dente" en abundante agua con sal.

**Alfredo y Nicolini .....UNA DELICIA!!**



### **Fideos al Pesto**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de Fideos línea	2 dientes de ajo
<b>Harina sin Preparar Nicolini</b>	1/4 taza de queso parmesano
1 atado de albahaca	100 grs. de nueces peladas y molidas
1/4 Kg. de espinacas	Sal y pimienta

#### **Preparación**

Cocinar los Fideos Línea de Oro Nicolini en abundante agua con sal, hasta que estén "al dente", escurrir. Poner en agua hirviendo las hojitas de albahaca durante 3 minutos. Escurrir. Sancochar las espinacas con poca agua y licuar junto con los demás ingredientes. Si la salsa resulta espesa, añadir un poco del agua donde se cocinaron los fideos. Mezclar la salsa bien caliente con los fideos y servir.

### **Fideos al Pesto a la Genovesa**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	1 diente de ajo
1 taza de hojas de albahaca	1/4 taza de aceite
2 tazas de agua hirviendo	1/4 taza de queso parmesano rallado
4 ó 5 pecanas	Sal, pimienta y nuez moscada

#### **Preparación**

Lavar las hojas de albahaca, ponerlas en colador y volcar sobre ellas el agua hirviendo. Enseguida, dejar correr agua fría sobre ellas, escurrir bien y licuar con las pecanas, el ajo, el aceite y el parmesano rallado. Condimentar a gusto con sal, pimienta y nuez moscada. Se puede guardar 5 días en un frasco cerrado dentro de la refrigeradora.



Los **Fideos Línea de Oro Nicolini**, una vez cocidos "al dente" y escurridos, se mezclan con el pesto y se sirven acompañados de parmesano a gusto.

### **Fideos con Crema de Maní**

#### **Ingredientes**

(Para 4-6 porciones)

1/2 Kg. de **Fideos Línea de Oro Nicolini**  
 1 1/2 taza de leche evaporada  
 1/4 Kg. de maní tostado y molido

5 Cdas. de aceite  
 2 Cdas. de **Harina sin Preparar Nicolini** (al ras)  
 3 Yemas  
 Sal y pimienta, a gusto

#### **Preparación**

Mezclar la leche con el maní. Añadir el aceite, la **Harina sin Preparar Nicolini**, las yemas y condimentar con sal y pimienta. Llevar al fuego, moviendo constantemente hasta que rompa el hervor y espese (hervir 3 minutos para que la salsa este cocida). Agregar los **Fideos Línea de Oro Nicolini**. Servir espolvoreando queso parmesano rallado.

### **Fideos con Champiñones**

#### **Ingredientes**

(Para 6-8 porciones)

1/2 Kg. de **Fideos Línea de Oro Nicolini**  
 3 Cdas. de margarina  
 1 cebolla  
 1 diente de ajo

Sal y pimienta a gusto  
 1 cda. de tomillo  
 1 taza de vino tinto  
 1/4 taza de caldo de carne





### **Preparación**

Cocinar al dente los **Fideos Línea de Oro Nicolini**. Calentar la margarina y freír en ella la cebolla hasta que esté transparente. Añadir el ajo picado, salpimentar a gusto. Agregar los champiñones, espolvorear con el tomillo, incorporar el vino tinto. Dejar evaporar el alcohol y agregar el caldo. Cocinar unos minutos y servir mezclado con los fideos.

### **Fideos con Pollo a la Lombarda**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	1 Cda. de pasta de tomate
6 presas de pollo	4 ramitas de apio
1/3 taza de margarina	2 zanahorias ralladas
1/3 taza de aceite	Sal y pimienta
1 cebolla grande picada	2 tazas de agua caliente
2 dientes de ajo	1 taza de vino blanco
4 tomates pelados y picados	1 taza de arvejas
	Queso parmesano rallado, a gusto

#### **Preparación**

Dorar las presas de pollo en la margarina. Calentar el aceite, freír la cebolla, los ajos, el tomate, la pasta de tomate, el apio y las zanahorias y salpimentar. Agregar el agua caliente, el vino, las arvejas y el pollo dorado. Aderezar bien y hervir a fuego lento. Mezclar los **Fideos Línea de Oro Nicolini** con la salsa bien coliente y servir acompañados con las presas de pollo y espolvoreados con queso parmesano.



### **Fideos con Salsa al Curry**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	2 Cdas. de chuño
50 grs. de margarina	1 pechuga de pollo
2 cebollas	3 cdtas. de curry
	1/2 taza de crema de leche

#### **Preparación**

Colocar la margarina en una sartén y derretir a fuego lento. Incorporar las cebollas picadas y dorar por un momento. Agregar el chuño y la pechuga cortada en fina juliana. Dorar. Añadir el curry y la crema de leche. Hervir los **Fideos Línea de Oro Nicolini** y retirarlos "al dente". Escurrir y servir de inmediato, con la salsa bien caliente.

### **Fideos con Salsa al Perejil**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	1 Cda. de jugo de limón
1 yogurt natural (chico)	3 Cdas. de aceite
1 Cda. de mostaza	Sal y pimienta, a gusto
3 Cdas. de perejil picado	2 Cdas. de queso parmesano rallado

#### **Preparación**

Cocinar los **Fideos Línea de Oro Nicolini** hasta que estén "al dente". Escurrirlos y reservar. Colocar en una cacerola el yogurt, la mostaza, el perejil, el jugo de limón y el aceite y llevar al fuego. Condimentar con sal y pimienta negra recién molida. Agregar los **Fideos Línea de Oro Nicolini** y mezclar muy bien. Servir calientes, espolvoreados con queso parmesano rallado.



### **Fideos con Salsa Colorida**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de **Fideos Línea de Oro Nicolini**

1/4 taza de aceite

1 cebolla cortada a la pluma

2 poros cortados en aros

1 taza de apio picado

2 zanahorias en tiritas

1 taza de tomates pelados y picados

1/2 taza de caldo de pollo

250 grs. de jamón tipo inglés, en cubitos.

1 taza de champiñones en láminas

1/2 taza de vino blanco

2 Cdas. de sillao

Sal y pimienta, a gusto

Queso parmesano rallado

#### **Preparación**

Calentar el aceite, incorporar la cebolla, poro y apio. Cocinar por unos minutos. Agregar la zanahoria, el tomate y el caldo, cocinar unos minutos más. Añadir el jamón, los champiñones y el vino blanco. Dejar evaporar el alcohol del vino. Salpimentar y rociar con el sillao. Cocinar los **Fideos Nicolini Línea de Oro** "al dente". Servir de inmediato, con la salsa bien caliente. Espolvorear con queso parmesano a gusto.

### **Fideos con Salsa de Ají**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de **Canutos Línea de Oro Nicolini**

100 grs. de margarina

1 cebolla

1 diente de ajo picado

6 ajíes frescos licuados

1 lata grande de leche evaporada

Sal y pimienta, a gusto

Queso parmesano rallado en cantidad necesaria

#### **Preparación**

Poner la margarina en una sartén grande y freír allí la cebolla y el ajo. Agregar los ajíes licuados. Cocinar unos 5 minutos. Añadir la leche y el parmesano.



### **Fideos con Salsa de Brocoli**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	1/2 vaso de vino blanco
3 Cdas. de aceite	1 taza de crema de leche
1 cebolla	1 taza de queso parmesano rallado
500 grs. de brócoli blanqueado	Sal y pimienta, a gusto

#### **Preparación**

Colocar en una Sartén el aceite. Cuando esté caliente, poner la cebolla y saltearla. Agregar los ramitos de brócoli blanqueados, cocinar unos minutos y añadir el vino blanco. Dejar evaporar el alcohol y añadir la crema, el queso y condimentar con sal y pimienta. Cocinar la salsa a fuego suave de 15 a 20 minutos o hasta que espese. Hacer hervir los **Fideos Línea de Oro Nicolini** en abundante agua y sal. Una vez "al dente", colarlos y servirlos con la salsa de brocoli bien caliente.

**Blanqueado:** Sumergir las verduras en agua hirviendo en un colador, retirarlas a los 2 a 3 minutos y sumergirlas en agua con hielo, escurrir y utilizar.

### **Fideos con Salsa de Camarones**

#### **Ingredientes**

(Para 8-10 porciones)

1/2 Kg. de <b>Canutos Línea de Oro Nicolini</b> cocidos "al dente"	1/4 taza de ketchup
100 grs. de mantequilla	1 Cda. de perejil picado
1 taza de salsa blanca mediana	Sal y pimienta
1 taza de mayonesa	2 tazas de colas de camarones peladas



### **Preparación**

Cocinar los **Fideos Línea de Oro Nicolini** en abundante agua con sal, una vez "al dente", escurrir y mezclar con la mantequilla. Calentar la salsa blanca junto con la mayonesa y el ketchup, agregar el perejil, condimentar a gusto con sal y pimienta. Mezclar la salsa con las colas de camarones y dar un hervor de 3 minutos. Acomodar los **Fideos Línea de Oro Nicolini** bien calientes, en una fuente grande, hacer un hueco en el centro y volcar en él la salsa.

### **Fideos con Salsa de Espinacas**

#### **Ingredientes**

(Para 6-8 porciones)

1 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	1 taza de requesón
1/4 taza de margarina	1/2 taza de leche
1/4 Kg. de espinaca cortada en juliana	1/8 cda. de nuez moscada
1 cda. de sal	1/4 taza de queso pamesano rallado

#### **Preparación**

Calentar la margarina, agregar la espinaca y la sal, Cocinar a fuego moderado por 10 minutos. Incorporar el requesón deshecho, la leche y condimentar con la nuez moscada. Unir bien y servir espolvoreando el queso pamesano rallado.

### **Fideos con Salsa de Menudencias**

#### **Ingredientes**

(Para 4-6 porciones)

1 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	Menudencia de 2 pollos
100 grs. de margarina	1 taza de caldo de pollo
	Sal y pimienta, a gusto



100 grs. de jamón picado  
1/2 cebolla picada

1 cdt. de orégano

### **Preparación**

Derretir la margarina, agregar el jamón y la cebolla. Saltear sin que la cebolla se dore. Agregar la menudencia picada y escurrida. Cocinar y luego incorporar el caldo; sazonar con sal y pimienta. Dejar a fuego lento con la cacerola tapada, hasta que se cocine bien la menudencia. Al servir, mezclar el orégano. Servir sobre los **Fideos Línea de Oro Nicolini** cocinados "al dente" y escurridos.

**Sugerencia:** Para aumentar la salsa se puede agregar 150 grs. de carne de res molida, en ese caso necesitará mas caldo.

## **Fideos con Salsa de Nueces**

### **Ingredientes**

(Para 4-6 porciones)

1/2 Kg. de **Fideos Línea de Oro Nicolini**

### **Salsas**

1/4 Kg. de nueces peladas	Sal, a gusto
1 diente de ajo	100 grs. de margarina
1/2 taza de aceite	1 taza de caldo

### **Preparación**

Licuar las nueces picadas con el ajo, el aceite y sal a gusto, hasta que resulte una salsa lisa. Unir esto con la margarina y el caldo. Cocinar unos 10 minutos moviendo constantemente con cuchara de madera.

Sancochar los **Fideos Línea de Oro Nicolini** y una vez "al dente", escurrir y servir inmediatamente con la salsa.



### **Fideos con Salsa Delicia**

#### **Ingredientes**

(Para 4-6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	3/4 taza de caldo de pollo
3 Cdas. de aceite	200 grs. de ricotta o queso crema
1 Cda. de cebolla picada	1 Cda. de albahaca picada
100 grs. de tocino picado	Sal y pimienta, a gusto
4 tomates rojos	Queso Parmesano

#### **Preparación**

Calentar el aceite y freír la cebolla y el tocino por 2 ó 3 minutos. Agregar el tomate y reducir a la mitad. Verter el caldo. Añadir el queso crema, revolver, cocinar 5 minutos o hasta que espese. Sazonar con albahaca, sal y pimienta. Añadir los **Fideos Línea de Oro Nicolini**, "al dente" revolver y servir muy caliente. Rociar con queso parmesano.

### **Fideos con Salsa de Menudencias**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	1 cebolla
1 Kg. de tomates italianos	1 pimiento
4 Cdas. de aceite	1 Cda. de pasta de tomate
1 diente de ajo picado	1 hoja de laurel
	Sal y pimienta, a gusto

#### **Preparación**

Sumergir los tomates italianos, bien rojos, en agua hirviendo por unos minutos retirar y pelar. Calentar el aceite en una olla mediana, saltear el ajo picado, la cebolla y un pimiento en cuadraditos. Agregar la pasta de tomate y los tomates pelados y picados, la hoja de laurel y condimentar con sal y pimienta. Cocinar a fuego lento hasta que la salsa esté a punto (3/4 de hora apraximadamente).



Soncochor los **Fideos Línea de Oro Nicolini** en abundante agua con sal, hasta que estén "al dente", escurrir y servir inmediatamente con la salsa bien caliente. Espolvorear con queso pormesano rallado.

### **Fideos con Salsa Strogonoff**

#### **Ingredientes**

(Para 8-10 porciones)

1 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	Caldo de carne en cantidad necesaria
100 grs. de margarina	2 Cdas. de ketchup
1/2 taza de cebolla picada	1 diente de ajo
200 grs. de champiñones	3 Cdas. de <b>Harina sin Preparar Nicolini</b>
1 Kg. de lomo de res (u otra parte tierna)	1 tozo de crema de leche
	Sol y pimienta

#### **Preparación**

Derretir la margarina en una cacerola, rehogar en ella la cebolla picada. Una vez lista, agregar los champiñones, saltear un minuto (reservar el líquido). Retirar la cebolla y los champiñones y en la misma sartén, freír el lomo cortado en cubitos (sin nervios, ni grasa). Medir el líquido de los champiñones y completar con caldo hasta obtener una taza, agregarlo a la cacerola junto con el ketchup y el ajo machacado. Tapar y dejar hervir 15 minutos. Incorporar la **Harina sin Preparar Nicolini** mezclado con 1/2 taza de caldo, los champiñones y la cebolla rehogados. Revolver constantemente hasta que espese y hierva 3 minutos. Añadir 1 taza de crema de leche. Mezclar bien, rectificar la sazón y servir sobre los **Fideos Línea de Oro Nicolini** cocidos al dente, escurridos y colocados en una fuente para festejar.





### **Fideos con Tocino**

#### **Ingredientes**

(Para 4-6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	1/4 Kg. de tocino picado
100 grs. de margarina	1/2 taza de leche
1/2 taza de cebolla picada	100 grs. de queso parmesano rallado

#### **Preparación**

Freír la cebolla picada en cuadraditos, en la margarina. Picar el tocino (reservar 3 ó 4 lonjas para decorar ) y freírlos hasta que estén crocantes. Unir con la cebolla y la margarina. Volcar sobre esta preparación los **Fideos Línea de Oro Nicolini**, cocidos "al dente" y mezclar. Adornar con las lonjas de tocino enteras y fritas, espolvorear abundante queso parmesano rallado. Servir inmediatamente.

### **Fideos Vegetarianos**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	2 zapallitos italianos, en cubos
3 Cdas. de aceite	1 pimiento en juliana
1 cebolla picada	1 taza de arvejas chinas
2 dientes de ajo	1 lata de espárragos (opcional)
4 tomates pelados y picados	1 Cda. de albahaca picada
1/2 Cda. de pasta de tomate	Queso parmesano rallado

#### **Preparación**

Cocinar los **Fideos Línea de Oro Nicolini** en abundante agua con sal hasta que estén "al dente". Calentar el aceite y freír la cebolla, agregar el ajo y luego los tomates y la pasta de tomate. Saltear por 5 minutos. Incorporar el zapallito, el pimiento, arvejas y los espárragos. Cocinar unos minutos más, añadir la albahaca, mezclar y servir con los **Fideos Línea de Oro Nicolini**. Espolvorear con el queso parmesano.



### Flan de Fideos al Atun

#### Ingredientes

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b> (sancochados)	3 Cdas. de margarina derretida
4 huevos	1 lata de atún en trozos
1 lata grande de leche evaporada	Sal y pimienta
1 pimiento cocido, en tiras	2 tazas de salsa blanca liviana, para cubrir el fan
1/2 taza de queso parmesano	

#### Preparación

Cocinar los **Fideos Línea de Oro Nicolini**. Escurrir y mezclar con los huevos batidos, la leche evaporada, el pimiento, el queso parmesano, la margarina y el atún, condimentar con sal y pimienta. Mezclar bien. Vaciar en un molde refractario engrasado y llevar a hornear hasta cuajar y dorar. Retirar y cubrir con la salsa blanca.

### Frituras de Corbatitas

#### Ingredientes

(Para 4-6 porciones)

1/4 Kg. de <b>Corbatitas Línea de Oro Nicolini</b>	1/2 taza de cebolla china picada
3 Claras	1 Cda. de <b>Harina Preparada Nicolini</b>
3 Yemas	1 Cda. de perejil picado
Sal y Pimienta	3 Cdas. de queso parmesano
	Aceite para freír

#### Preparación

Cocinar "a dente" las **Corbatitas Línea de Oro Nicolini**. Escurrir o usar 2 taza: de fideos cocidos que sobraron, ya sean cortos o largos. Batir las claras a nieve incorporar las yemas una a una, la cebolla, la **Harina Preparada Nicolini**, el perejil, y el queso. Salpimentar a gusto. Freír por cucharadas en aceite caliente hasta que se cocinen de un lado, darles vuelta y terminar la cocción. Retira sobre papel absorbente y servir calientes.



### **Lasagna de Spaghettis**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Spaghettis # 32</b>	6 a 8 corazones de alcachofa cocidos
<b>Línea de Oro Nicolini</b>	1 bola de mozzarella rallada
2 tazas de salsa blanca liviana	100 grs. de jamón tipo inglés
	1 taza de queso parmesano rallado

#### **Preparación**

Cocinar los **Spaguettis # 32 Línea de Oro Nicolini**, escurrirlos. Cubrir el fondo de un molde refractario de 30 x 20 cms. con una fina capa de salsa blanca, encima colocar la tercera parte de los fideos, cubrir con salsa blanca, corazones de alcachofa partidos en láminas, espolvorear con mozzarella y parmesano ralladas. Colocar nuevamente los **Spaguettis # 32 Línea de Oro Nicolini**, salsa blanca, jamón, mozzarella y parmesano. Acomodar el resto de fideos, cubrir con salsa blanca, mozzarella, parmesano y llevar a gratinar en el horno unos 25 minutos antes de servir.

### **Leche Asada de Corbatitas**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Corbatitas Línea de Oro Nicolini</b>	4 Cdas. de queso parmesano
4 huevos	Sal, pimienta y nuez moscada
1 3/4 tazas de leche evaporada	2 Cdas. de margarina derretida

#### **Preparación**

Cocinar "al dente" las **Corbatitas Línea de Oro Nicolini** en abundante agua con sal. Colar. Mezclar en un tazón los huevos, agregar la leche, el queso, sal, pimienta y nuez moscada e incorporar



*Fideos*



la margarina. Enmantequillar un molde de 20x20 cm. y volcar en él la preparación. Llevar a horno moderado (350°F- 175°C) a Baño de María por 30 minutos aproximadamente. Servir bañado con salsa de tomate, si desea.

### **Fideos Primavera**

#### **Ingredientes**

(Para 6-8 porciones)

1/2 Kg. de **Fideos Línea de Oro Nicolini**

2 Cdas. de aceite  
2 tazas de ramitos de brócoli, cocidos  
2 tazas de ramitos de coliflor, cocidos  
2 dientes de ajo, picados  
2 pimientos rojos, cortados en tiras.

1/4 taza perejil picado  
1 Cda. de albahaca  
3 Cdas. de margarina  
1/3 taza queso parmesano  
Sal y pimienta, a gusto

#### **Preparación**

Sancochar los **Fideos Línea de Oro Nicolini**. Calentar el aceite en una cacerola grande y combinar brócoli, coliflor, ajo, pimientos, perejil y albahaca, cocinar unos momentos sin dejar de revolver. Mezclar los fideos cocidos y escurridos con la margarina derretida. Agregar las verduras y el queso. Sazonar, con sal y pimienta y servir inmediatamente.

### **Pastel de Fideos**

#### **Ingredientes**

(Para 6-8 porciones)

1/4 Kg. de **Fideos Línea de Oro Nicolini**  
3 poros (parte blanca)

300 grs. de salchicha  
2 yemas y 2 claras  
Sal y pimienta



2 Cdas. de aceite  
100 grs. de tocino  
1 Cda. de margarina

1 Cda. de **Harina sin Preparar Nicolini**  
50 grs. de queso gouda rallado  
Pan rallado en cantidad necesaria

### **Preparación**

Cocinar "al dente" los **Fideos Línea de Oro Nicolini** en abundante agua con sal. Cortar los poros en rodajas finas y dorarlas en el aceite caliente. Dorar el tocino (sin nada de grasa), incorporar la margarina y las salchichas, agregar los poros y mezclar con los fideos. Añadir las yemas, sal y pimienta. Batir las claras a nieve, espolvorear la **Harina sin Preparar Nicolini** y mezclar suavemente con los fideos. Engrasar un molde y verter en él la preparación. Espolvorear el queso, cubrir con pan rallado y hornear por 20 minutos a 300°F-150°C.

## **Pastel de Fideos al Graten**

### **Ingredientes**

(Para 4 porciones)

1/4 Kg. de **Coditos Línea de Oro Nicolini**  
4 huevos  
2 tazas de leche  
1 cda. de polvo hornear

1/4 taza de queso parmesano  
4 Cdas. de margarina  
Sal, pimienta y nuez moscada  
Pan rallado

### **Preparación**

Cocinar "al dente" los **Coditos Línea de Oro Nicolini** en abundante agua con sal. Colar. Mezclar en un tazón los huevos con la leche, el polvo para hornear, el queso, 2 cucharadas de margarina derretida, sal, pimienta, nuez moscada y los fideos. Engrasar un molde de 20 cm. de diámetro, espolvorear con pan rallado, volcar la preparación, cubrir con pan rallado y colocar encima el resto de margarina en trocitos. Hornear a 350°F-175°C por 20 minutos aproximadamente.

### **Variación**

Puede añadirse 1/2 taza de pollo cacido o jamón en cuadritos.



### Ragú a la Bolognesa

#### Ingredientes

(Para 6 porciones)

1/2 Kg. de <b>Fideos Línea de Oro Nicolini</b>	2 higados de pollo
2 Cdas. de margarina	1 Cda. de perejil picado
1 cda. de aceite	3 Cdas. de pasta de tomate
1/2 taza de cebolla picada	2 Cdas. de hongos secos, remojados y picados
1/2 taza de zanahoria picada	2 tazos de crema de leche
1/2 taza de apio picado	Sal, pimienta y nuez moscada, a gusto
1/2 taza de tocino picado	Queso parmesano, a gusto
100 gramos de carne de res, molida	

#### Preparación

En una olla colocar la margarina y el aceite y dorar en ello las verduras y el tocino. Añadir la carne e higados. Dorar. Espolvorear el perejil y agregar la pasta de tomate, diluido en 1/2 taza de agua caliente y los hongos escurridos y picados. Cocinar por 1 hora con la olla a media tapar, mezclando de vez en cuando. Incorporar la crema y el líquido en que fueron remojados los hongos; continuar hasta que la salsa tome la consistencia deseada; Hervir los **Fideos Línea de Oro Nicolini** en abundante agua con sal, retiralos "al dente". Colar y servir con la salsa bien caliente. Espolvorear parmesano, a gusto.

### Ragú Especial

#### Ingredientes

(Para 6-8 porciones)

1/2 Kg. de <b>Spaghettis, # 32 Línea de Oro Nicolini</b>	1 Cdo. de perejil picado
4 Cdas. de margarina	1 hoja de laurel
1 Cdo. de aceite	1/2 Kg. de tomate pelado y picado
1 cebolla picada en cuadritos	200 grs. de salchicha blanca
	1 tazo de vino blanco



### **Tuco Domingero**

#### **Ingredientes**

(Para 6 porciones)

**1/2 Kg. de Fideos Línea de Oro Nicolini**

#### **Salsa**

3 cebollas

1/3 taza de aceite

2 zanahorias

1/4 Kg. ed carne molida

3/4 Kg. de tomate, pelado y picado

Sal y pimienta, a gusto

Pizca de azúcar.

#### **Preparación**

*Picar las cebollas y rehogorlas en el oceite hasta que estén transparentes. Agregar las zanahorias ralladas y la carne molida, revolver y cocinar hasta que la carne cambie de color. Incorporar la pulpa de los tomates, condimentar con sal, pimienta y la pizca de azúcar. Cocinar 3/4 de hora a fuego lento, hasta que la salsa esté a punto. Sancochar en abundante agua con sal los **Fideos Línea de Oro Nicolini** "al dente", escurrir y servir inmediatamente con la salsa bien caliente. Espolvorear con queso parmesano rallado.*





**alicorp**

[www.alicorp.com.pe](http://www.alicorp.com.pe)