



**IL TORCHIO
ITALIANO**

MADE IN ITALY

Dalla Toscana Gusto e Qualità

RICETTARIO
RECIPE SUGGESTIONS TO ACCOMPANY OUR REGINE PASTA



- 1** - REGINE ALL'AGLIO E PEPERONCINO
REGINE PASTA WITH GARLIC AND HOT PEPPER
- 2** - REGINE BASILICO E AGLIO
REGINE PASTA WITH BASIL AND GARLIC
- 3** - REGINE D'ITALIA
"QUEENLY" REGINE ALL'ITALIANA
- 4** - REGINE AL LIMONE E PEPE
REGINE WITH LEMON AND PEPPER
- 5** - REGINE ALL'ORTICA
REGINE WITH NETTLES
- 6** - REGINE AL PEPE NERO
REGINE WITH BLACK PEPPER
- 7** - REGINE AL PEPERONCINO
REGINE WITH HOT PEPPER
- 8** - REGINE ALLO ZAFFERANO
REGINE WITH SAFFRON

Il Torchio Italiano, oltre alle specialità alimentari presentate in questo ricettario, produce pasta artigianale di Semola di Grano Duro e Pasta ai Cinque Sapori, che potete abbinare ai nostri sughi e ragù o con il nostro Olio Extra Vergine di Oliva, prodotto e franto in Italia. Insaporite e abbinare queste squisite paste con dell' ottimo vino Toscano bianco o rosso, del Chianti Colline Senesi o Vernaccia di San Gimignano. Vi invitiamo a visitare il nostro sito: www.iltorchioitaliano.it. potete così, avere una visione completa della nostra produzione. Vi auguriamo Buon Appetito e una volta degustati questi prodotti fateci una buona pubblicità presso i Vostri amici e parenti! Accettiamo volentieri dei Vostri suggerimenti al nostro indirizzo e-mail: info@iltorchioitaliano.it.



Il Torchio Italiano, in addition to our many specialty foods, also produces artisan pastas made with durum wheat semolina and our five-flavors of pasta in a wide variety of shapes. Our pastas are made to be accompanied by Il Torchio Italiano's sauces and ragus and to be dressed with our extra-virgin olive oil (made with Italian olives pressed in Italy). Grace one of our pasta dishes with an excellent Tuscan red or white wine, a Chianti from the Colline Senesi or a San Gimignano Vernaccia, for example. If you are interested in learning how we manufacture our products, we invite you to visit our website at www.iltorchioitaliano.it. In the meantime, we wish you Buon Appetito! Once you have tasted our products, please be sure to tell your family and friends how good they are! For any comments or suggestions, our email address is: info@iltorchioitaliano.it.

1

REGINE ALL'AGLIO E PEPERONCINO

Condimento classico per un piatto di Regine (aglio, olio, peperoncino). Questa pasta è sufficiente cuocerla in abbondante acqua salata. A cottura ultimata scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e del prezzemolo tritato finemente, aggiungere, a piacere, una spruzzata di formaggio grana.



The traditional seasoning for Regine pasta is garlic, olive oil, and hot pepper. Cook the Regine in abundant salted water, drain when the pasta is sufficiently tender, and dress with extra-virgin olive oil, finely minced parsley, and a sprinkling of Parmesan "grana" cheese to taste.

REGINE WITH GARLIC AND HOT PEPPER

REGINE AL BASILICO E AGLIO

Ingredienti per condire gr. 250 di Regine al basilico e aglio: 1/2 Kg. di pomodori, 2 spicchi di aglio, 1 misurino di olio extra vergine di oliva. Stemperare l'aglio nell'olio, aggiungere il pomodoro e salare a piacere. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, a cottura ultimata condire con la salsa ottenuta; a piacere una spruzzata di formaggio grana, oppure più semplicemente condire con olio extra vergine di oliva e una spruzzata di formaggio grana.

Sauce for 250 grams (just over 1/2 pound) of Regine pasta with basil and garlic: 1/2 kilogram (just over one lb.) tomatoes, two cloves of garlic, and a drizzle of extra-virgin olive oil. Allow the garlic to soften in the olive oil over low heat, add the tomatoes, and salt to taste. Cook the pasta in abundant salted water, drain when the pasta is sufficiently tender, and dress with the tomato and garlic mixture. If you like, add a sprinkling of Parmesan "grana" cheese or, for a simpler dish, use extra-virgin olive oil alone along with a dusting of Parmesan.



REGINE WITH BASIL AND GARLIC

REGINE D'ITALIA

Vi suggeriamo di condire le Regine con del pomodoro San Marzano non troppo maturo tagliato a piccoli cubetti e insaporito con dell'aglio, sale e un pizzico di pepe nero a piacere. Riporre il tutto in una casseruola con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva. Dopo aver cotto le Regine in abbondante acqua salata scolare e condire con la salsa ottenuta. Avete la possibilità di condire le Regine anche con solo olio extra vergine e formaggio grana.

Our suggestion is to season Regine pasta with San Marzano tomatoes, choosing those that are not overly ripe. Cut the tomatoes into small cubes and flavor with garlic, salt, and a pinch of black pepper to taste. Combine in a saucepan with extra-virgin olive oil. Cook the Regine pasta in abundant salted water, drain, and dress with the tomatoes and flavored oil. You may also enjoy Regine pasta with extra-virgin olive oil and a sprinkling of Parmesan "grana" cheese.



QUEENLY REGINE ALL'ITALIANA

REGINE AL LIMONE E PEPE

Condimento ideale per le Regine al limone e pepe: in una casseruola mettete dell'olio extra vergine d'oliva, fate insaporire l'olio con 2-3 spicchi d'aglio. A parte cuocete le Regine in abbondante acqua salata, a cottura ultimata condite con l'olio insaporito, grattugiate del formaggio grana e servite. A piacere potete condire con solo olio extra vergine di oliva e formaggio grana.



The perfect accompaniment for Regine pasta with lemon and pepper: In a saucepan, add two or three cloves of garlic to extra-virgin olive oil and sauté slowly to allow the garlic to flavor the oil. In a separate pot, cook the Regine pasta in abundant salted water. When the pasta is ready, dress with the garlic-infused olive oil, dust with grated Parmesan "grana" cheese, and serve. If you like, omit the garlic and dress with extra-virgin olive oil and Parmesan cheese alone.

REGINE WITH LEMON AND PEPPER

REGINE ALL'ORTICA

Condimento per gr. 250 di Regine all'ortica: 1/2 Kg. di pomodori, 1 cipolla media, 1/2 carota, olio extra vergine di oliva, sale, 1 peperoncino sminuzzato. Fate cuocere il tutto in modo tradizionale, a cottura ultimata aggiungete il formaggio pecorino stagionato a piccole scaglie, altrimenti condite le Regine semplicemente con olio extra vergine di oliva e una spruzzata di pecorino grattugiato.

Accompaniment for 250 grams (just over 1/2 pound) of Regine pasta with nettles: one kilogram (approximately 2-1/4 lbs.) of tomatoes; one medium onion, minced; half a carrot, thinly sliced; extra-virgin olive oil; salt; and one very finely chopped hot pepper. Sautè ingredients together until just softened, then add aged pecorino cheese grated into thin flakes. As a simple alternative, dress the pasta with extra-virgin olive oil and a sprinkling of grated pecorino.



REGINE WITH NETTLES

REGINE AL PEPE NERO

Questo tipo di pasta è indicato per gustare il famoso piatto "cacio e pepe". In una capace casseruola cuocete le Regine in abbondante acqua salata; a cottura ultimata scolate e condite con olio extra vergine di oliva e grattugiate abbondante pecorino romano stagionato. Buon appetito.



Regine pasta is ideal for enjoying the classic Roman dish, "cacio e pepe" or, "peppered cheese pasta". In a deep pot, cook the Regine pasta in abundant salted water. When the pasta is cooked, drain and season with extra-virgin olive oil and a generous dusting of aged pecorino romano cheese. Enjoy!

REGINE WITH BLACK PEPPER

REGINE AL PEPERONCINO

Condimento per gr. 250 di Regine al peperoncino: 3 spicchi di aglio, 1 Kg. di pomodori pelati, un ciuffo di prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale. Tritate l'aglio finemente, mettere in un recipiente di cottura con l'olio, rosolare lentamente senza imbiandire. Aggiungete i pomodori, salate e fate cuocere per circa 30 minuti, a cottura ultimata aggiungete il prezzemolo. La salsa è pronta per condire le Regine che avrete cotto in abbondante acqua salata. Per un condimento veloce e semplice: olio extravergine di oliva, vi consigliamo di non mettere formaggio grana.

Sauce for 250 grams (just over 1/2 pound) of Regine pasta with hot pepper: three cloves of (just under 2-1/4 pounds) of peeled tomatoes skins or cansley, extra-virgin olive oil, salt. Mince a pan containing olive oil, slowly. Do not allow the garlic to brown. Add to- matoes and salt and cook for ap- proximately thirty minutes. Add the parsley. The sauce is then ready to dress the Regine pasta that you have meanwhile cooked in abundant salted water. For a quick and simple accompaniment to pasta: drizzle with extra-virgin olive oil. In this recipe, our advice is to omit the Parmesan cheese.



REGINE WITH HOT PEPPER

REGINE ALLO ZAFFERANO

Condimento per gr. 250 di Regine allo zafferano.
Possono essere condite a piacere con solo burro, burro e panna o semplicemente con olio extra vergine di oliva, aggiungendo sempre un pizzico di pepe creola e del formaggio grana a piacere.



Sauce for 250 grams (just over 1/2 pound) of Regine pasta with saffron. Regine pasta may also be dressed with butter, butter and cream, or with extra-virgin olive oil, according to your and your family's tastes. Don't forget to add a pinch of Creole pepper and Parmesan "grana" cheese to taste.

REGINE WITH SAFFRON



IL TORCHIO ITALIANO
Via Orzali, 204 - 55100 Lucca
Tel. +39 0583 955105 - Fax: +39 0583 466546
www.iltorchioitaliano.it - info@iltorchioitaliano.it