GALLO
EL NOMBRE DE LA PASTA
GALLO
SPAGHETTI Nº3
Tu persona de contacto: anuskase@trnd.es
Blog del proyecto: www.trnd.es/gallo-clasica

DESCUBRIMOS
GALLO en familia

1.000 trndian@s nos pondremos manos a la obra en la cocina para **disfrutar de la pasta de toda la vida junto a los nuestros**. Organizaremos **comidas y cenas**, prepararemos **deliciosas recetas** y las daremos a probar a **amigos, familiares y conocidos**.

Porque, **¿quién se resiste a un plato de pasta en buena compañía?**

PARA TU FAMILIA

- 1 Gallo Spaghetti 3 (500 g)
- 1 Gallo Plumas 6 (500 g)
- 1 Gallo SP PastaFINA (400 g)

PARA COMPARTIR

- 1 Gallo Spaghetti 3 (500 g)
- 1 Gallo Plumas 6 (500 g)
- 1 Gallo SP PastaFINA (400 g)

Tu misión en este proyecto trnd

LA ELABORACIÓN DE UNA PASTA DE CALIDAD

- [ ] He descubierto todas las sorpresas de **mi pack de inicio** y leído **la información exclusiva de esta Guía**.
- [ ] He descubierto **el porqué de la calidad de la marca Gallo y sus productos** en el blog de proyecto: **trnd.es/gallo-clasica**.

¡DELANTAL LISTO!

- [ ] Me he puesto manos a la obra en la cocina siguiendo **los consejos de preparación para la pasta de esta Guía**.
- [ ] He sacado **fotografías de mis recetas**: del paso a paso y del resultado final.

LA PASTA COMPARTIDA SABE MEJOR

- [ ] He publicado en mis redes sociales mis platos y **#MiHistoriaConGallo**.
- [ ] He organizado comidas y cenas y **he dado a probar las recetas a amigos y familiares**.
- [ ] He repartido los **cupones de descuento** en mis eventos.
- [ ] He compartido los **cuestionarios de investigación de marketing digitales** con los que han probado la pasta.

EL VEREDICTO DE LOS CHEFS

- [ ] He transmitido mi opinión a la marca rellenando la **Encuesta final**.
- [ ] He **subido todas las fotos pendientes a las redes sociales** y comentado en el blog de proyecto.

Spaghetti PastaFINA a la puttanesca

20 minutos

Dificultad baja

4 personas

INGREDIENTES

320 g Spaghetti PastaFINA Gallo, 6 filetes de anchoas, 180 g de tomate frito, 40 g de alcaparras, sal, aceite al gusto, 40 g de oliva negra de Aragón, 2 guindillas secas pequeñas, 100 g de tomate cherry, parmesano rallado.

PREPARACIÓN

Pica bien finas las anchoas, añade las alcaparras y la guindilla y deshuesa las olivas negras. Sofríe a fuego bajo en la sartén con un poco de aceite de oliva hasta obtener una pasta. Añade el tomate cherry en mitades y el tomate frito. Remueve a fuego bajo durante unos 5-6 minutos.

Por último añade la pasta cocida y un poco de agua de cocción y cocina.

Retira de la sartén y añade parmesano rallado antes de servir.

Spaghetti a la mediterránea

20 minutos

Dificultad baja

4 personas

INGREDIENTES

320 g de Spaghetti Gallo, 1 pimiento, 1 berenjena, 4 tomates, 50 g de aceitunas negras, 1 cucharada de alcaparras, algunas hojas de albahaca, 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, sal.

PREPARACIÓN

Lava y corta el pimiento y la berenjena en daditos.

En una cazuela pequeña, calienta el aceite y añade los tomates, las alcaparras (lavadas previamente bajo agua corriente) y las aceitunas. Saltea durante algunos minutos, añade una pizca de sal y retira del fuego.

En una olla, lleva a ebullición abundante agua, sálala y echa los Spaghetti Gallo. Escurre al dente y condiméntalos con el compuesto preparado y con algunas hojas de albahaca desmenuzada.

Distribuye luego en los platos hondos y añade, en cada plato, un tomate maduro lavado sin las semillas y cortado en daditos.

Remueve delicadamente y sirve.

BUENAS RAZONES PARA AMAR **LA PASTA**

LA PASTA: EL PILAR DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

El trigo es uno de los alimentos principales de la dieta mediterránea, ya que es un cereal que nos aporta una nutrición completa y equilibrada.

LA PASTA NOS AYUDA A MANTENERNOS SACIADOS

La pasta se digiere lentamente, aportando energía constante y prolongando la sensación de saciedad.

La pasta cocinada "al dente" tiene un índice glucémico bajo y por tanto, provoca una subida lenta y progresiva de los niveles de azúcar en sangre.

LA PASTA ENCAJA CON INGREDIENTES SALUDABLES

Una ración recomendable de pasta equivale a 80 g de pasta cruda.

Completamos nuestros platos con verduras altas en fibra, aceite de oliva saludable para el corazón y proteínas magras como el pescado o las legumbres.

LA PASTA ES SABROSA, AYUDA A UNIR A LA GENTE

La pasta es nutritiva, asequible y versátil.

¿Qué hay mejor que disfrutar de un plato de pasta junto a nuestros amigos y familia?

GALLO

EL NOMBRE DE LA PASTA

La calidad de la materia prima es fundamental para tener una pasta excelente

★ Nuestras pastas están elaboradas con los más altos estándares de calidad ★

La mejor pasta solo se consigue con los mejores ingredientes. Por eso, Gallo utiliza, únicamente, los mejores trigos seleccionados.

Con la mezcla de la mejor sémola y solo agua y un **DOBLE AMASADO** conseguimos una pasta con el equilibrio idóneo. Perfecta textura y sabor.

NO SE PASA
SIEMPRE AL DENTE
NO SE PEGA

Resultado:
Una pasta que
NI SE PASA, NI SE PEGA.

¿Cómo cocinar la pasta?

PASO 01

Mide bien las proporciones

PASO 02

Añade la pasta a la olla cuando el agua hierva fuerte y remueve

PASO 03

Respeta los tiempos de cocción

PASO 04

Escurre e incorpora

El tiempo de cocción depende de cada tipo de pasta. Para saberlo exactamente consulta el envase.

Descubrimos la variedad PastaFINA

Más FINA
Menos pesada*

* Gracias a su pared más fina, el mismo volumen de pasta, respecto a otros formatos convencionales, pesa menos.