



Фестиваль пасты

С 25 по 31 октября 2021 г.



Салат с Пенне, оливками, кукурузой и курицей.

Ингредиенты:

Макаронные изделия Пенне – 160 г;
Куриная грудка – 100 г;
Апельсиновая цедра – 20 г;
Оливковое масло – 2 ст.л.;
Кукуруза – 40 г;
Сельдерей – 50 г;
Оливки – 30 г;
Сок лимона – ½ шт.;
Соль, перец, петрушка – по вкусу

Приготовление:

1. Обжарьте куриную грудку до появления золотистого цвета.
2. В кипящей подсоленной воде отварите макаронные изделия Пенне до состояния «аль денте».
3. Слейте воду, выложите пасту, полейте её оливковым маслом.
4. Добавьте нарезанную куриную грудку, сельдерей и оливки.
5. Добавьте нарезанную мелкой соломкой апельсиновую цедру и кукурузу, посолите и поперчите.
6. Выжмите сок половины лимона в пасту, перемешайте.
7. Перед подачей украсьте листочками петрушки.

Приятного аппетита!



79⁹⁰

Сельдерей стеблевой
1 шт.



19⁹⁰

Зелень Петрушки
лоток, 30г



~~119⁹⁰~~ 33%
79⁹⁰

Кукуруза БОНДЮЭЛЬ
сладкая, 340г



~~125⁹⁰~~ 28%
89⁹⁰

Маслины МАЭСТРО ДЭ ОЛИВА
без косточки/с косточкой, 280г



~~94⁹⁰~~ 36%
59⁹⁰

Макаронные изделия БАРИЛЛА
Перья, 450г



~~229⁹⁰~~ 13%
199⁹⁰

Грудка куриная ПЕРВАЯ
СВЕЖЕСТЬ
охлажденная, 1кг

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками на любые другие купоны, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

Почему ее так любят итальянцы?

Слово «паста» – происходит от греческого, а не итальянского, как могло бы показаться, там это блюдо называли «пста́», и переводилось это название просто: «мука с соусом».

По одной из версий, макаронные изделия были известны в Китае за 5000 лет до нашей эры. Но именно благодаря итальянцам паста приобрела широкую популярность в Европе и на других континентах.

Официально существует более 350 разновидностей пасты. Итальянцы используют из них едва ли 68.

Паста Болоньезе, согласно подлинному итальянскому рецепту, содержит два вида мяса: базу для приготовления составляет говяжий фарш, но панчетта – кусок жирной свиной грудинки, вяленой в специях (шалфей, розмарин), – придает ему особый копченый привкус.



~~9490~~ **36%**
5990

Макаронные изд. Барилла
ТОРТИЛЬОНИ
450г



~~19990~~ **35%**
12990

Приправа КОТАНИ мельница
Французские/ Итальянские травы, 33-48г



~~21990~~ **13%**
18990

Фарш говяжий Блэк Ангус
МИРАТОРГ
охлажденный, 400г



~~49990~~ **20%**
39990

Форель слабосоленая
МЕРИДИАН
филе-кусочек, 200г



~~16990~~ **23%**
12990

Сливки ПАРМАЛАТ
ультрапастеризованные 20%, 500г



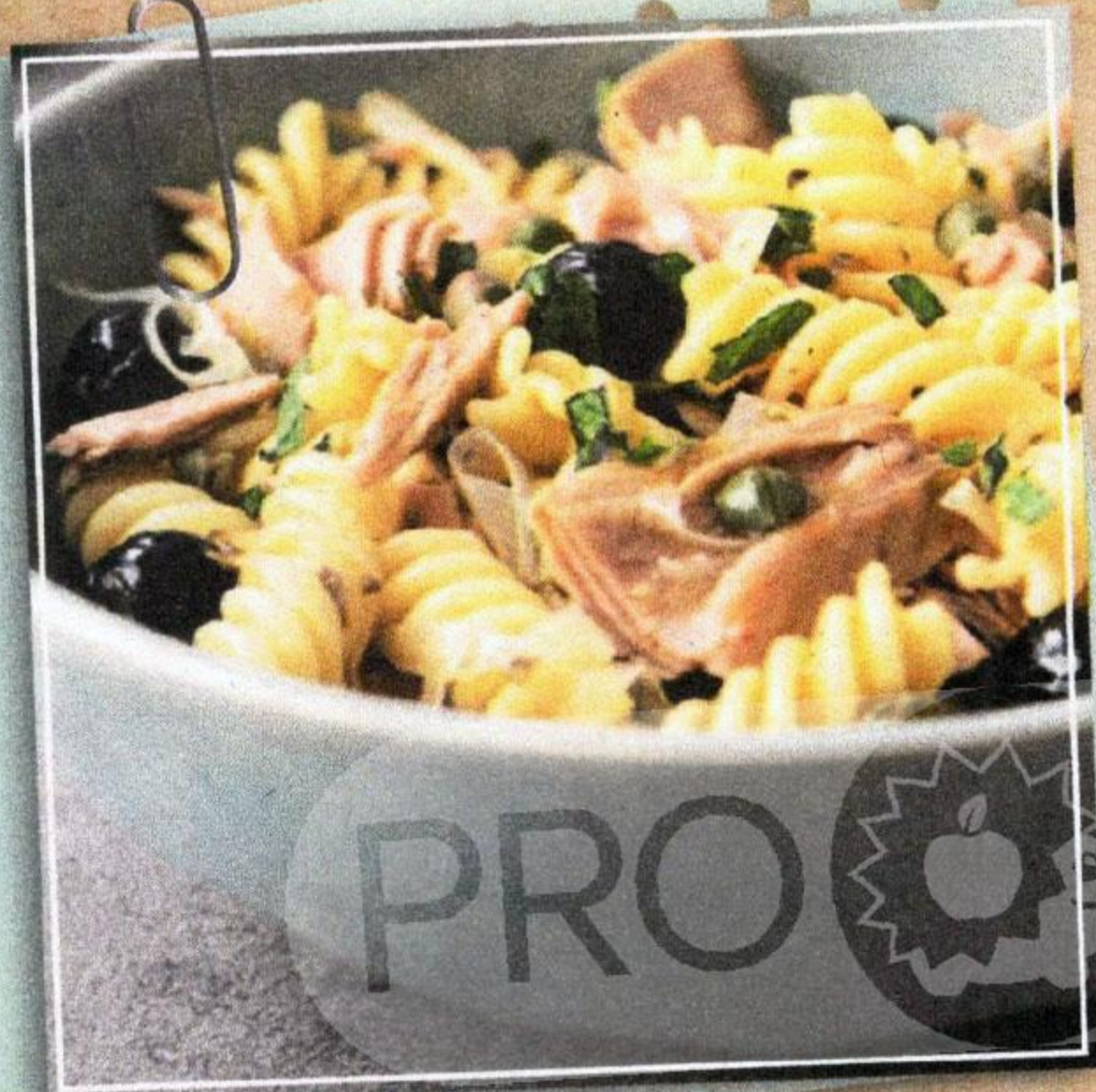
~~25990~~ **23%**
19990

Сыр КИПРИНО
Швейцарский, 50%, 200г

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действует только в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

С 25 ПО 31 ОКТЯБРЯ 2021 г.

Салат с фузилли, тунцом, каперсами и мятой.



Ингредиенты:

Макаронные изделия Фузилли - 160 г;
 Консервированный тунец - 150 г;
 Оливковое масло - 2 ст.л.;
 Лук-порей - 150 г;
 Каперсы - 20 г;
 Оливки - 40 г;
 Соль, перец, листочки свежей мяты - по вкусу

Приготовление:

1. Обжарьте в оливковом масле нарезанный тонкой соломкой лук-порей.
2. Добавьте порезанные каперсы, оливки, тунец, соль и перец, немного потушите.
3. Посыпьте сверху измельчённой мятой.
4. В кипящей воде отварите Фузилли до состояния «аль денте».
5. Слейте воду и смешайте с остальными ингредиентами в сковороде.
6. Перед подачей украсьте мятой.

Приятного аппетита!



299⁹⁰

Лук порей
1кг



69⁹⁰

НОВИНКА

Оливки ЛЮТИК
с косточкой/с лимоном, 280мл



~~149⁹⁰~~ 13%
129⁹⁰

Тунец ФОРТУНА
рубленный в собственном соку, 185г



~~94⁹⁰~~ 36%
59⁹⁰

Макаронные изделия БАРИЛЛА
Спираль, 450г



~~от 419⁹⁰~~ 33%
279⁹⁰

Масло оливковое МАЭСТРО ДЕ
ОЛИВА
100% Экстра Вирджин, 250мл



~~55⁹⁰~~ 28%
39⁹⁰

Приправа КОТАНИ Четыре
Перца
20г

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

С 25 ПО 31 ОКТЯБРЯ 2021 г.

Правильная паста - полезная паста!

Качество пасты зависит от 3 параметров. Первый – это содержание в ней белка, он должен составлять минимум 10,5%. Вторым моментом, который следует учитывать – фактура, то есть нанесенный на пасту рисунок (например, бороздки). Он должен быть выполнен бронзовыми штампами. И третий параметр – температура сушки, от которой зависят питательные свойства изделия. Ну а от потребителя зависит только, в какой воде он собирается варить пасту: она не должна быть слишком жесткой, иначе паста в процессе варки потеряет слишком много крахмала и белка.

Употребление пасты повышает уровень серотонина в крови – гормона, отвечающего за чувство удовольствия. Это научно обоснованный факт, поэтому ешьте пасту чаще и будьте счастливы!

Паста с томатным соусом – это, пожалуй, самый популярный вариант пасты в мире. Должно быть это очень древнее блюдо? А вот и нет! История пасты насчитывает тысячи лет, а вот томатный соус начали к ней добавлять только в начале 18 века. Только через 200 лет после того, как помидоры завезли в Европу.



Макаронные изделия АГНЕСИ
паппарделле яичные/тальятелли с яйцом и шпинатом, 250г



Фарфалле №65 Барилла 500г
бантики, 400г



Соус Песто БАРИЛЛА
пеперончино, 195г



Томатная паста ПОМИДОРКА
ст/б, 480г



Креветки Аргентинские без головы ВИЧИ
сыро - мороженые 41/50, 450г



Сыр РАДОСТЬ ВКУСА
русский, 45%, 1кг

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

С 25 ПО 31 ОКТЯБРЯ 2021 г.

Спагетти с красным вином и брокколи.

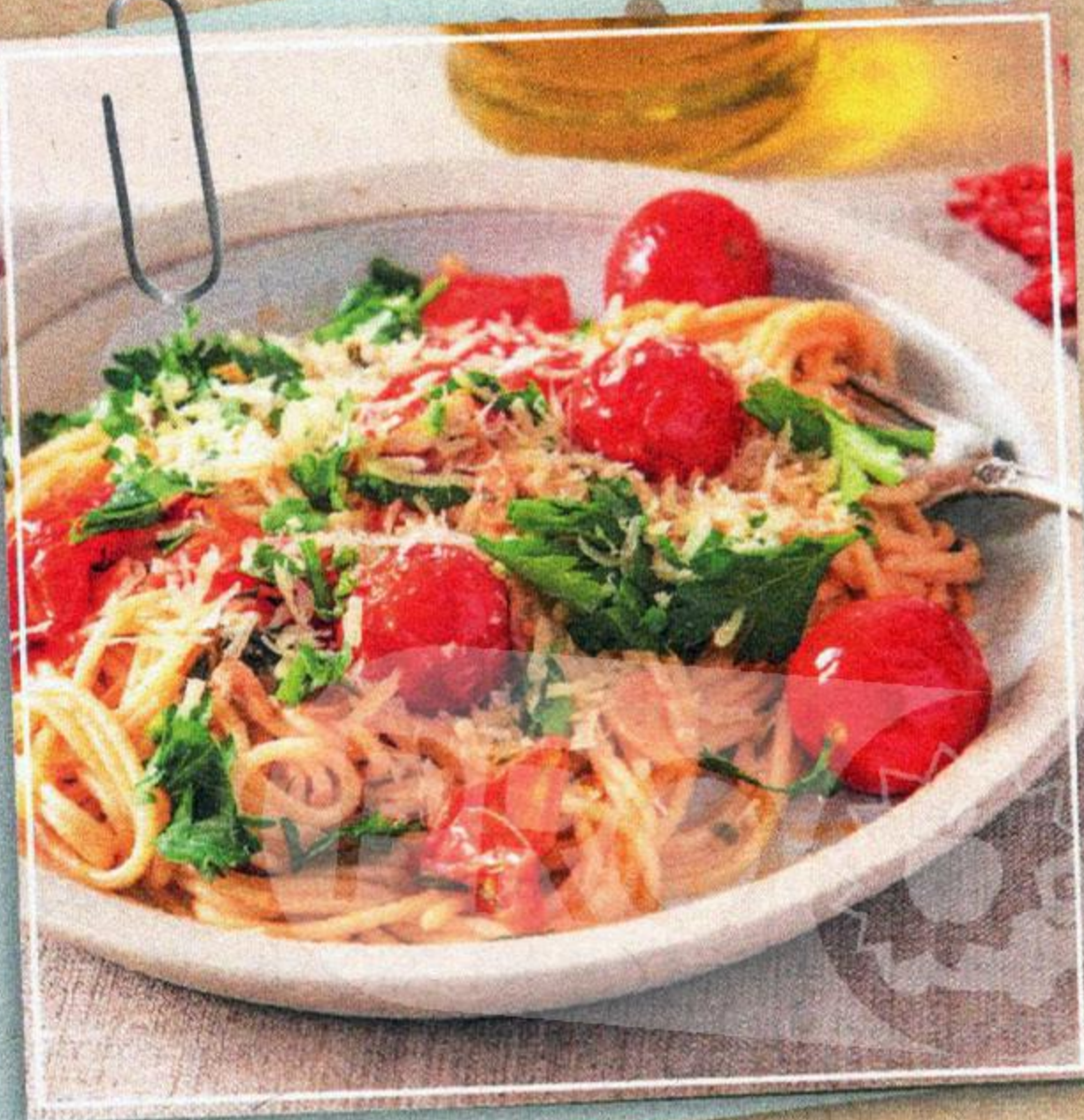
Ингредиенты:

Макаронные изделия Спагетти – 450 г;
 Капуста брокколи – 800 г;
 Красное сухое вино – 750 мл
 Тёртый сыр пармезан – 60 г;
 Чеснок – 4 зубчика;
 Сахар – 1 ч. л.;
 Перец чили – ½ ч. л.;
 Соль, перец, оливковое масло – по вкусу

Приготовление:

1. Брокколи бланшируйте в большой кастрюле с кипящей солёной водой в течение 2 минут. Переложите капусту в отдельную миску.
2. В воде, в которой бланшировали брокколи, отваривайте макаронные изделия Спагетти в течение 5 минут.
3. В отдельной кастрюле вскипятите красное вино, добавив сахар, и дайте покипеть еще 2 минуты. Продолжайте отваривать Спагетти в вине на сильном огне в течение 6 минут (до состояния «аль денте»).
4. Разогрейте на сковороде оливковое масло, добавьте измельченный чеснок и красный перец, обжаривайте в течение 5 минут. Далее добавьте брокколи и обжаривайте 1 минуту.
5. В сковороду с брокколи выложите Спагетти и, осторожно помешивая щипцами, готовьте, пока не выпарится всё вино.
6. Перед подачей смешайте с сыром.

Приятного аппетита!



Выгодно!

Чеснок
1кг

~~219⁹⁰~~ **18%**
179⁹⁰

Сахар БРАУНИ
песок коричневый Лайт, 900г

~~94⁹⁰~~ **36%**
59⁹⁰

Макаронные изделия БАРИЛЛА
Спагетти №5
450г

~~229⁹⁰~~ **43%**
129⁹⁰

Приправа КОТАНИ мельница
чили острый, 35г

~~129⁹⁰~~ **23%**
99⁹⁰

Капуста брокколи ХОРТЕКС
400г

~~199⁹⁰~~ **25%**
149⁹⁰

Сыр ЧИЗ ГАЛЛЕРИ
пармезан тертый 32%, 100г

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

С 25 ПО 31 ОКТЯБРЯ 2021 г.

Популярные напитки Италии

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



~~499⁹⁰~~ **20%**
399⁹⁰

Ликер крепкий ЛАМОНИКА САМБУКА
экстра, 500мл



989⁹⁰

Аперитив АПЕРОЛЬ
700мл



~~1099⁹⁰~~ **30%**
759⁹⁰

Ром БАКАРДИ
Карта Бланка/Негра, 500мл



~~699⁹⁰~~ **28%**
499⁹⁰

Вино игристое ЛАМБРУСКО БИНЕЛЛИ/ МАСТРО БИНЕЛЛИ
премиум, п/сладкое/брют, розовое/белое, 750мл



~~от 01999⁹⁰~~ **29%**
от 699⁹⁰

Вино игристое КАНТИ АСТИ/ПРОСЕККО
белое сухое/белое, сладкое, 750мл



~~1299⁹⁰~~ **26%**
949⁹⁰

Вино игристое МОНДОРО АСТИ/ПРОСЕККО
белое, сухое/сладкое, белое, 750мл



~~1399⁹⁰~~ **35%**
899⁹⁰

Вино КОЛЬ ДИ САССО БАНФИ Тоскана / ЛЕ РИМЕ БАНФИ
белое/красное, полусухое, 750мл



~~669⁹⁰~~ **25%**
499⁹⁰

Вино ЛА КАЗАДА ПИНО ГРИДЖИО
белое сухое, 750мл



~~659⁹⁰~~ **19%**
529⁹⁰

Вино КЪЯНТИ ДОКГ КАРЕТТИ
красное сухое, 750мл



~~489⁹⁰~~ **12%**
429⁹⁰

Вино ФРЕСКЕЛЛО Бьянко/Россо
белое/красное, полусухое, 750мл



~~1199⁹⁰~~ **20%**
949⁹⁰

Вермут МАРТИНИ БЬЯНКО/ЭКСТРА ДРАЙ/РОССО/ФИЕРО
сладкий, белый/красный, 1л



~~83⁹⁰~~ **36%**
52⁹⁰

Пивной напиток МИЛЛЕР ДЖЕНЬЮИН ДРАФТ
ст/б, 470мл

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

Товары для кухни



~~264⁹⁰~~ **35%**
169⁹⁰

Чистящее средство СИФ универсальный ультра быстрый, 450мл



~~249⁹⁰~~ **20%**
199⁹⁰

Чистящее средство для кухни МИСТЕР МУСКУЛ с курком, 450мл



~~129⁹⁰~~ **15%**
109⁹⁰

Нож кухонный МУЛЬТИДОМ универсальный, 22.5см



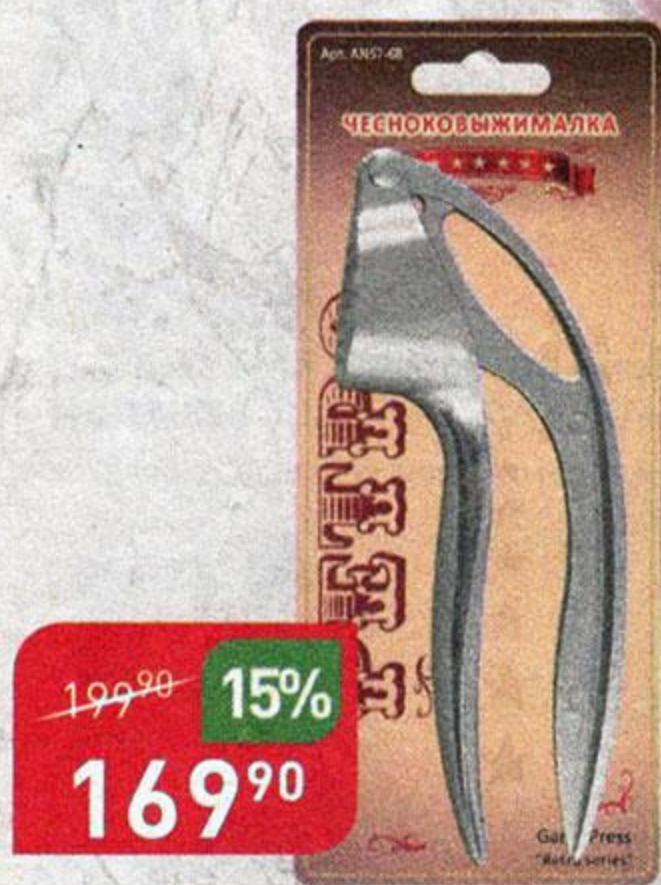
~~299⁹⁰~~ **16%**
249⁹⁰

Шумовка Стэнли-стиль МУЛЬТИДОМ



~~109⁹⁰~~ **18%**
89⁹⁰

Овощечистка МУЛЬТИДОМ с 2 лезвиями, 2 цвета



~~199⁹⁰~~ **15%**
169⁹⁰

Чесноковыжималка Ретро



109⁹⁰

Лопатка Натура АТМОСФЕР бамбуковая, широкая



~~269⁹⁰~~ **14%**
229⁹⁰

Бокал Классик ПАШАБАХЧЕ 2шт, 360мл



~~199⁹⁰~~ **15%**
169⁹⁰

Бокал Амбер ПАШАБАХЧЕ для шампанского, 2шт, 210мл

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

с 25 по 31 октября 2021 г.