

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/bigoli-makaron-z-toskanii-p-599.html>



Bigoli makaron z Toskanii

Cena	25,00 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8009167018080

Opis produktu

Fabryka makaronu

Zabytkowa Fabryka Makaronu Morelli została założona w 1860 roku i jest przedsiębiorstwem rodzinnym. Piąte pokolenie rodziny Morelli, rodzeństwo Lucia, Antonio i Marco, kontynuuje działalność firmy, kultywując jej tradycje. Dzięki wieloletniemu stosowaniu zarodków pszenicy, fabryka makaronu Morelli osiągnęła sukces w produkcji makaronu o wyjątkowym i pysznym smaku. Wybierana jest najlepsza semolina, która jest przetwarzana zgodnie z rzemieślniczą techniką. Makaron można znaleźć w prestiżowych sklepach we Włoszech i za granicą.

WARTOŚCI ODŻYWCZE (100g produktu): 340 kcal; Białko 11G; Węglowodany 75 g; cukry 4,8 g; tłuszcze 0G; Kwasy tłuszczowe nasycone 0 G.

SPRÓBUJ ORYGINALNEGO WŁOSKIEGO PRZEPISU!

Pasta Cacio & Pepe

Składniki:

- 500 g makaronu MORELLI
- 200 g startego sera (najlepiej pecorino)
- świeżo zmielony czarny pieprz

Ugotuj makaron w dużych ilościach – tak, aby się nie rozpadał – wrzącej, osolonej wody.

Gdy makaron będzie al dente, szybko odcedź, pozostawiając go wilgotnym.

W gorącej misce połącz odrobinę płynu z gotowania z startym serem i mieszaj, aż uzyskasz kremową konsystencję. Dodaj makaron i szybko wymieszaj, dodaj pieprz, ponownie wymieszaj i podawaj.

Typowy makaron z regionu Veneto

wytwarzany metodami rzemieślniczymi, ciągnięty metodą brązową, wytwarzany z włoskiej semoliny pszenicy durum, suszonej w niskiej temperaturze.

Ten makaron idealnie nadaje się do wstępnego gotowania, ponieważ nie skleja się i nie rozgotowuje, nawet po połączeniu z sosem i utrzymaniu w ciepłe przez kilka godzin.

Wstęga suszonego makaronu o długości 2,5 mm jest dość krótka, dzięki czemu idealnie nadaje się do celów cateringowych.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy gotowanie makaronu w dużej ilości wrzącej wody i nie mieszanie go przez pierwsze 12 minut, aby zapobiec jego rozpadaniu. Całkowity czas gotowania wynosi 22 minuty.