

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-ligurii-fettucce-pasta-di-liguria-p-598.html>



## Makaron z Ligurii - Fettucce- Pasta di Liguria

Cena	<b>23,90 zł</b>
Dostępność	<b>Aktualnie niedostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8007138000850</b>

### Opis produktu

Organiczny makaron z semoliny pszenicy durum **Fettucce**, od niepamiętnych czasów podstawowy produkt na stołach w głębi Ligurii, dzięki swojemu charakterystycznemu rustykalnemu i wytrawnemu smakowi idealnie komponuje się z bogatym sosem mięsnym lub grzybowym podczas rodzinnych obiadów.

skład: organiczna semolina z **pszenicy durum**. Może zawierać **gorczycę** i **soję**. Pochodzenie pszenicy: Włochy.

Wartości odżywcze - średnia wartość na 100 g; wartość energetyczna: 1512 kJ/ 357 kcal; tłuszcze 1,5 g w tym 0,3 g tłuszcze nasycone; węglowodany 72 g w tym 2,2 g cukry; błonnik 3,5 g; białka: 12 g; sól: 0,02 g

SPRÓBUJ ORYGINALNEGO WŁOSKIEGO PRZEPISU!

## Fettucce con "Tuccu" di carne alla Ligure

### SKŁADNIKI:

- Duży kawałek perfilo lub innego rodzaju wołowiny nadającej się do długiego gotowania.
- Suszone borowiki
- Orzeszki piniowe
- Cebula
- Marchewki
- Seler
- Passata pomidorowa
- Przecier pomidorowy
- Czosnek
- Oliwa z oliwek extra virgin
- Wino czerwone
- Rozmaryn
- Liść laurowy
- Jagody jałowca
- Czarny pieprz
- Starty parmezan

---

### Przygotowanie:

W dużym rondlu podsmaż sporą ilość cebuli, selera i marchewki. Dodaj zmiążdżony ząbek czosnku, kilka jagód jałowca, gałązkę rozmarynu, kilka liści laurowych, kilka plasterków posiekanych, namoczonych suszonych borowików, mielony czarny pieprz i sól. Umieść mięso w rondlu z warzywami i zrumień na dużym ogniu.

Kiedy mięso będzie już dobrze zrumienione, dodaj dużą łyżkę koncentratu pomidorowego. Zmniejsz ogień i dodaj tyle wody, aby przykryła połowę zawartości garnka. Przykryj luźno pokrywką i gotuj. Sprawdzaj od czasu do czasu i w razie potrzeby dolej więcej wody lub zmniejsz ogień, jeśli woda wrze zbyt szybko. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj na wolnym ogniu. Gotuj przez co najmniej 3 godziny. Tylko w ten sposób uzyskasz gęsty, aromatyczny sos, który nada Twojemu daniu niepowtarzalny charakter. Możesz również zacząć gotować go wieczorem i wznowić rano.

Gdy mięso będzie miękkie, a warzywa zgęstnieją w sos, wyjmij liście laurowe i rozmaryn z patelni i połóż mięso na dużej desce do krojenia. Sprawdź konsystencję sosu: jeśli któreś z warzyw są jeszcze nienaruszone, wymieszaj sos widelcem lub grzbietem drewnianej łyżki, aby je rozdrobnić. Odłóż część mięsa (które możesz zjeść jako danie główne), posiekaj pozostałą część i dodaj do sosu. Gotuj fettuccine w dużej ilości osolonej wody przez czas podany na opakowaniu, od czasu do czasu mieszając. Odcedź i dodaj do sosu. W razie potrzeby rozcieńcz odrobiną wody z makaronu. Udekoruj startym parmezanem i podawaj.

# Liguria

## MIĘDZY MORZEM A GÓRAMI

Liguria, jeden z najmniejszych regionów Włoch, to **kraina jaskrawego kontrastu** : wybrzeża (MORZE) i wnętrza (GÓRY). Topografia regionu, oferującego różnorodną gamę produktów, oraz pomysłowość jego mieszkańców sprawiają, że kuchnia liguryjska jest jedną z najzdrowszych i najbardziej zrównoważonych na półwyspie. Niezwykła różnorodność klimatu i stylu życia mieszkańców przyczyniła się do wykształcenia **odrębnej koncepcji kulinarnej**, łączącej wybrzeże z wnętrzem wyspy, oferującej szeroki wybór smacznych, prostych i autentycznych dań głównych, zrodzonych z mądrości mieszkańców i wykorzystania lokalnych składników.

Makaron liguryjski

Fabryka makaronu rzemieślniczego

Pasta di Liguria to ekologiczny, regionalny specjał, stworzony przez rodzinę Minaglia, która od ponad trzydziestu lat produkuje najwyższej jakości makarony w liguryjskiej głębi łądu. Unikalne kształty makaronu odzwierciedlają wielowiekową tradycję kulinarną jednego z najpiękniejszych regionów Półwyspu Apenińskiego. To **zdrowy i autentyczny produkt** , wytwarzany wyłącznie z organicznych, naturalnych i lokalnych składników, bez dodatku barwników i aromatów, przetwarzany czystą wodą źródlaną.

**To makaron, który podbija podniebienie i serce, opowiadając historię mieszkańców tej wyjątkowej krainy - Ligurii.**

