

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-ligurii-penne-pasta-di-liguria-p-594.html>



Makaron z Ligurii - Penne - Pasta di Liguria

Cena	23,90 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8007138000867

Opis produktu

Organiczny makaron z semoliny pszenicy durum

Typowy dla włoskiej tradycji makaron penne o cylindrycznym, żebrowanym kształcie jest ceniony na całym świecie, szczególnie w towarzystwie sosów na bazie pomidorów.

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!

Penne al pomodoro e olive:

SKŁADNIKI

- Penne „Makaron liguryjski”
- Passata pomidorowa
- Pęczek pomidorów datterini/Piccadilly lub podobnych
- Oliwki drylowane
- Oregano
- Olej chili (opcjonalnie)
- Czosnek
- Pietruszka
- Oliwa z oliwek extra virgin

Przygotowanie :

Pokrój pomidorki koktajlowe na pół i ułóż je na blasze do pieczenia, przekrojoną stroną do góry. Posyp oregano i skrop odrobiną oliwy i piecz w temperaturze 140°C (280°F) przez około pół godziny. Następnie wyłącz piekarnik, lekko uchyl drzwiczki i pozostaw blachę w środku, kontynuując przygotowywanie potraw. Zagotuj wodę na makaron i podgrzej zmiądzony ząbek czosnku na patelni z oliwą z oliwek (lub olejem chili, jeśli wolisz). Dodaj passate pomidorową, używając 1/2 butelki na 2 osoby, i gotuj na

małym ogniu przez około 15 minut. Kontynuuj dodawanie garści wydrylowanych oliwek. Wymieszaj sos i pozostaw na małym ogniu, podczas gdy makaron się gotuje. Po ugotowaniu odcedź penne i dodaj je do sosu. Wymieszaj. Wyjmij pomidory z piekarnika, uważając, aby ich nie połączyć, i dodaj je do makaronu. Wymieszaj wszystko, aby sos się połączył i podawaj z posiekaną natką pietruszki.

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.