

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-ligirii-spaghetti-pasta-di-liguria-p-596.html>



Makaron z Ligurii - Spaghetti - Pasta di Liguria

Cena	23,90 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8007138000874

Opis produktu

Organiczny makaron z semoliny pszenicy durum
Spaghetti, ikona włoskiej kuchni na całym świecie, nadaje się do podania z każdym rodzajem sosu.

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!

Spaghetti con acciughe fresche e carciofi

SKŁADNIKI:

- Spaghetti „Makaron Liguryjski”
- Świeże anchois (około garści na osobę)
- Karczochy (po jednym na osobę)
- Siekana pietruszka
- Oliwa z oliwek extra virgin
- Czosnek
- Orzeszki piniowe
- Cytryny
- Sól

Przygotowanie:

Oczyść i wyfiletuj anchois, a następnie ułóż je pionowo na talerzu. Dopraw odrobiną soli i soku z cytryny, a następnie wstaw do lodówki, kontynuując przygotowywanie dania. Napełnij dużą miskę zimną wodą i wyciśnij sok z cytryny; następnie dodaj oczyszczone i posiekane karczochy. Po ugotowaniu w zakwaszonej wodzie wyjmij je i pokrój w cienkie plasterki. Ugotuj spaghetti w dużej ilości osolonej wody przez czas podany na opakowaniu. W międzyczasie rozgrzej olej na dużej patelni z goździkiem oliwy i garścią orzeszków piniowych. Następnie dodaj plasterki karczochów i smaż na małym ogniu, aż zmiękną. Przełóż na talerz i trzymaj w ciepłe. Postaw patelnię z powrotem na ogień i dodaj kolejną odrobinę oleju. Wyjmij anchois z lodówki i odsącz nadmiar płynu. Dodaj anchois do gorącej patelni i smaż na dużym ogniu przez niecałą minutę, aż będą przezroczyste. Zdejmij z ognia i dodaj wcześniej przygotowane karczochy. Odcedź spaghetti i dodaj je do sosu. Wymieszaj, aby połączyć smaki. Posyp posiekaną natką pietruszki i skrop odrobiną oliwy z oliwek.

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.