

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-ligurii-trenette-pasta-di-liguria-p-597.html>



Makaron z Ligurii - Trenette- Pasta di Liguria

Cena	23,90 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8007138000805

Opis produktu

Organiczny makaron z semoliny pszenicy durum
Zgodnie ze starą liguryjską tradycją, Trenette doskonale komponuje się z pesto, ziemniakami i zieloną fasolką, ale świetnie nadaje się również do podawania z bogatymi sosami z owoców morza, typowymi dla kuchni riwiery.

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!

Trenette con gamberi e zucchini genovese

SKŁADNIKI:

- Trenette „Makaron liguryjski”
- Krewetki (co najmniej 3 na porcję)
- Cukinia genueńska z kwiatami
- Pietruszka
- Białe wino
- Koncentrat pomidorowy
- Oliwa z oliwek extra virgin

Przygotowanie:

Trenette gotujemy w dużej ilości osolonej wody przez czas podany na opakowaniu. W międzyczasie przygotuj sos:
rozgrzej olej w dużej, głębokiej patelni, dodaj czosnek i zrumień na dużym ogniu. Gdy się zarumieni, dodaj krewetki i smaż przez kilka minut na dużym ogniu. Zakończ pierwszy krok, dodając odrobinę koncentratu pomidorowego i deglasując białym winem. Przelej całą zawartość patelni do pojemnika i

postaw patelnię z powrotem na ogniu, dodając czosnek (ten sam, którego użyto wcześniej) i pokrojoną cukinię. Dopraw solą i, jeśli chcesz, papryczką chili. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu. Ostudzone krewetki obierz, zostawiając co najmniej jedną całą na osobę (będziesz jej potrzebować później do dekoracji dania!). Następnie dodaj krewetki i ich sos do cukinii na patelni. Po usmażeniu dodaj kwiaty cukinii pokrojone w paski i posyp pietruszką. Odcedź makaron i wrzuć go na patelnię z przygotowanym sosem. Udekoruj danie odłożonymi krewetkami. Smacznego!

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 lądu. 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.