

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-ligirii-trofiette-pasta-di-liguria-p-595.html>



## Makaron z Ligirii - Trofiette - Pasta di Liguria

Cena	<b>23,90 zł</b>
Dostępność	<b>Aktualnie niedostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8007138000812</b>

### Opis produktu

Organiczny makaron z semoliny pszenicy durum  
**Nadmorskie wioski są miejscem narodzin jednego z najstynniejszych liguryjskich makaronów: Trofiette. Podawane z pesto alla genovese, zgodnie z tradycją, są daniem, które najlepiej reprezentuje liguryjską kuchnię na świecie.**

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!

Trofiette al Pesto alla Genovese

#### SKŁADNIKI:

- **Duży pęczek bazylii**
- **Orzeszki piniowe**
- **Czosnek**
- **Parmigiano Reggiano**
- **Dojrzały Pecorino Romano**
- **Gruba sól morską**
- **Oliwa z oliwek extra virgin.**

#### Przygotowanie:

Trofiette gotuj w dużej ilości osolonej wody przez czas podany na opakowaniu. W międzyczasie przygotuj pesto: posiekaj lub zmiążdż ząbek czosnku, garść orzeszków piniowych i szczyptę grubej soli, aż uzyskasz gęstą, ziarnistą mieszankę. Wlej odrobinę oliwy i kontynuuj

---

mieszanie, zaczynając stopniowo dodawać liście bazylii. Gdy wszystkie liście się połączą, dodaj trochę oliwy i starty ser. Wymieszaj łyżką do uzyskania gładkiej konsystencji. Spróbuj i w razie potrzeby popraw solą lub serem.

Wlej pesto do miski.

Po ugotowaniu odcedź Trofiette, zachowując trochę wody z gotowania, aby rozrzedzić pesto do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj Trofiette i wymieszaj.

# 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.**