

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-tosceni-orecchiette-p-602.html>



Makaron z Toscani -Orecchiette

Cena	26,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8009167018486

Opis produktu

Zabytkowa Fabryka Makaronu

Morelli została założona w 1860 roku i jest przedsiębiorstwem rodzinnym. Piąte pokolenie rodziny Morelli, rodzeństwo Lucia, Antonio i Marco, kontynuuje działalność firmy, kultywując jej tradycje. Dzięki wieloletniemu stosowaniu zarodków pszenicy, fabryka makaronu Morelli osiągnęła sukces w produkcji makaronu o wyjątkowym i pysznym smaku. Wybierana jest najlepsza semolina, która jest przetwarzana zgodnie z rzemieślniczą techniką. Makaron można znaleźć w prestiżowych sklepach we Włoszech i za granicą.

SPRÓBUJ ORYGINALNEGO WŁOSKIEGO PRZEPISU!

Pasta with Zucchini

Składniki:

- 250 g makaronu MORELLI,
- 2 ząbki czosnku,
- 4 cukinie z kwiatami
- 4 filety anchois w oliwie z oliwek,
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 50 g bułki tartej,
- dziki koper włoski do smaku,
- sól do smaku.

Przygotowanie

Pokrój cukinię w plasterki, a kwiaty w paski. Rozgrzej 3 łyżki oliwy z oliwek i czosnek na patelni, dodaj cukinię i kwiaty oraz szczyptę soli i pozwól im zwiędnąć. Następnie dodaj anchois, smaż krótko, aż się rozpuszczą i zdejmij patelnię z ognia.

Na małej patelni upraż bułkę tartą w 2 łyżkach oliwy z oliwek, aż nabierze ciemnobrązowego koloru.

Ugotuj makaron w dużej ilości osolonej wody, odcedź, przełóż na patelnię z cukinią i podsmaż.

Podawaj z posypką z prażonej bułki tartej i posiekany koprem włoskim.

Wartości odżywcze na 100 g produktu

Wartość energetyczna (kcal): 355
Wartość energetyczna (kj): 1506

Białko (g): 13
Węglowodany (g): 73
Cukry (g): 2,1
Błonnik pokarmowy (g): 3
Tłuszcz (g): 1,6
Kwasy tłuszczowe nasycone (g): 0,4
Sól (g): 0,01

Inne ciekawostki

Alergeny: Zawiera zboża zawierające gluten. Wyprodukowano w zakładzie, w którym przetwarzane są również jaja, ryby i skorupiaki.

Typowy makaron z Apulii, wytwarzany z włoskiej semoliny pszenicy durum, przetwarzany metodami rzemieślniczymi, ciągniony na brązowo i suszony w niskiej temperaturze. Idealny do podawania z sosami mięsnymi i/lub warzywnymi. Polecamy podawać ten makaron z listkami rzepey lub prostym sosem pomidorowym.