

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-tosceni-spaghetti-p-603.html>



Makaron z Toscani - Spaghetti

Cena	34,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8009167018066

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 alle vongole

Składniki:

- 250 g makaronu
- 5/600 g świeżych małży
- czosnek
- pół szklanki białego wina
- drobno posiekana natka pietruszki
- oliwa z oliwek

Przygotowanie:

umyj małże. Umieść je w dużym rondlu, bez wody, i przykryj, aż małże całkowicie się otworzą. Wyjmij małże łyżką cedzakową i przecedź płyn przez drobne sito.

(Jeśli używasz mrożonych małży, pozwól im rozmrozić się w temperaturze pokojowej, umieszczając torebkę w głębokim talerzu, aby nie stracić płynu)

Lekko podsmaż czosnek i drobno posiekaną natkę pietruszki na oliwie z oliwek, następnie dodaj małże, pół szklanki wytrawnego białego wina i płyn z małży. Pozostaw do odparowania na około pięć minut. Ugotuj makaron „al dente” w dużej ilości osolonego wrzątku i dodaj bezpośrednio do sosu z małży za pomocą łyżki do spaghetti, tak aby część wody z gotowania dostała się do sosu. Smaż przez dwie/trzy minuty. Podawaj natychmiast z hojną posypką drobno posiekanej natki pietruszki.

Wartości odżywcze na 100 g produktu

Wartość energetyczna (kcal): 366

Wartość energetyczna (kj): 1550

Białko (g): 12
Węglowodany (g): 72
Cukry (g): 3,9
Błonnik pokarmowy (g): 3
Tłuszcz (g): 2,4
Kwasy tłuszczowe nasycone (g): 0,4
Sól (g): 0,02

Inne ciekawostki

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

Spaghetti to makaron, który najlepiej reprezentuje włoską kuchnię na świecie. Wytwarzany z włoskiej semoliny z pszenicy durum, ciągniętej metodą brązową, spaghetti jest pakowane w rustykalne, słomkowe opakowanie papierowe, podobne do tych używanych w dawnych sklepach spożywczych, które nawiązuje do tradycji i znaczenia słowa „rękodzieło”.

Średniej wielkości spaghetti, gotowane w 8 minut, idealnie komponuje się z sosami rybnymi.