

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-toscani-valigetta-toscana-p-606.html>



## Makaron z Toscani - Valigetta Toscana

Cena	<b>92,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępność - 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8009167153118</b>

### Opis produktu

### Fabryka makaronu

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.

W skład zestawu wchodzi makarony takie jak :

#### 1. Pici dritti 500g

Tak narodziły się „Pici Dritti” (Dritti), szorstkie spaghetti z ciekawym i innowacyjnym zacięciem technicznym. Stworzyliśmy maleńki otwór w środku spaghetti, który zamyka się podczas gotowania dzięki swojemu dużemu wzrostowi. Makaron osiąga średnicę 4,4 milimetra i gotuje się w zaledwie 11 minut.

Ten produkt premium jest wytwarzany z tokańskiej semoliny z pszenicy durum, ciągniętej metodą brązowania i suszonej w niskiej temperaturze. Bardzo szorstki i pełny pod zębami, uwalnia dokładnie taką ilość skrobi, jaka jest potrzebna do ostatniego wrzucenia na patelnię, idealnie komponując się ze wszystkimi rodzajami sosów.

#### SPRÓBUJ ORYGINALNEGO PRZEPISU:

##### Pici Dritti pastificio Morelli” aglio dolce, ‘nduja e gambero rosa

Składniki dla 4 osób:

- 320 g Pici Dritti z Pastificio Morelli;
- 1 główka czosnku;
- 25 g ‘nduja;
- 100 g różowych krewetek;
- 300 g mleka;
- 200 g oleju arachidowego;
- Do smaku bulionu rybnego;

- 20 g koncentratu pomidorowego;
- 1 cytryna;
- Do smaku soli i pieprzu.

### Sposób przygotowania:

Główkę czosnku gotuj w dużej ilości wody przez około godzinę.

Wlej mleko do thermomixa w temperaturze 70°C, dodaj 5 ząbków ugotowanego czosnku, zacznij wlewać olej, aż powstanie emulsja, dopraw solą i pieprzem i dodaj sok z cytryny (do smaku), aby nadać sosowi kwasowość.

Zemulguj koncentrat pomidorowy z 'ndują i dodaj startą skórkę z cytryny.

Oczyść krewetki. Podpraż główki na patelni z odrobiną oleju i nieobranym zębkiem czosnku, a następnie zdeglasuj Marsalą. Suszyć w piekarniku w temperaturze 80°C przez 5 godzin, aż będą chrupiące. Zmelić wszystko na drobny proszek. Posiekać ogonki nożem i doprawić oliwą, solą i pieprzem.

Ugotować pici, wymieszać z sosem czosnkowym i emulsją 'ndują, uformować gniazdko, ułożyć na talerzu, połączyć sosem i udekorować surowymi krewetkami i proszkiem z muszli.

#### Wartości odżywcze na 100 g produktu

Wartość energetyczna (kcal): 357

Wartość energetyczna (kj): 1512

Białko (g): 12

Węglowodany (g): 72

Cukry (g): 2,2

Błonnik pokarmowy (g): 3,5

Tłuszcz (g): 1,5

Kwasy tłuszczowe nasycone (g): 0,3

Sól (g): 0,02

## 2. Gigli 500G

Typowy toskański kształt makaronu, wytwarzany ręcznie z użyciem brązowych matryc, semoliny z toskańskiej pszenicy durum i suszony w niskiej temperaturze. Szybko gotowany (4 minuty), idealnie nadaje się do szybkich posiłków, w połączeniu z sosami warzywnymi lub mięsnymi.

#### Wartości odżywcze na 100 g produktu

Wartość energetyczna (kcal): 353

Wartość energetyczna (kj): 1499

Białko (g): 12

Węglowodany (g): 72,2

Cukry (g): 3,1

Błonnik pokarmowy (g): 3

Tłuszcz (g): 1,5

Kwasy tłuszczowe nasycone (g): 0,3

Sól (g): 0,005

## 3. Pici a matassa 500g

Typowy toskański kształt makaronu, ręcznie formowany, ciągnięty metodą brązową, z włoskiej semoliny z pszenicy durum, suszonej w niskiej temperaturze.

Idealny do wstępnego gotowania, nie przykleja się ani nie rozgotowuje, nawet po przyprawieniu i przechowywaniu w wysokiej temperaturze przez kilka godzin.

Stosunkowo krótka, 2,5-milimetrowa sucha nitka sprawia, że idealnie nadaje się na bankiety.

Aby uzyskać optymalny czas gotowania, gotuj w dużej ilości wrzącej wody i nie obracaj produktu przed upływem 12 minut, aby uniknąć zerwania nitki. Całkowity czas gotowania wynosi 22 minuty.

#### Wartości odżywcze na 100 g produktu

Wartość energetyczna (kcal): 340

---

**Wartość energetyczna (kj): 1425**  
**Białko (g): 11**  
**Węglowodany (g): 75**  
**Cukry (g): 4,8**  
**Błonnik pokarmowy (g): 2,3**  
**Tłuszcz (g): 0**  
**Kwasy tłuszczowe nasycone (g): 0**  
**Sól (g): 0,05**