

500g
SPEZ5216

Fusilloni (Pasta secca)

Pastai Gragnanesi

Fusilli sind Nudeln in Spiralform. Die Endung -oni steht für »groß«. Das ist er, der italienische Nudel-Code. Ihn muß man beherrschen, will man mehr als nur Spaghetti kennen.
Fusilloni sind so etwas wie die idealen Kindernudeln, weil sie wie kein anderes Format die Sauce aufnehmen. Dicht im Kern, deshalb besonders geschmacksintensiv. Dazu wird der Teig durch langsames Trocknen möglichst dicht komprimiert und trocknet. Damit ihre Pasta später bei Ihnen zu Hause das Kochwasser nicht gleich aufzusaugt und matschig wird. Also bitte Aufmerksamkeit beim Kochen. Nur dann gelingt die Konsistenz dieser Nudel, die viel Teig enthält, auch wirklich »al dente«, also mit dem berühmten festen Biß im Kern, der bißfest, aber nicht hart sein soll. Nur in dieser Konsistenz offenbart eine Spitzen-Nudel wie diese die Qualität ihres Teiges in der Qualität ihres regionalen Hartweizengetreides.

Kochzeit ca. 7-8 Minuten.

K&U
www.weinhalle.de