

500g

SPEZ5215

Mezze Paccheri (Pasta secca)

Pastai Gragnanesi

MEZZE PACCHERI. Eine kurze, aber große Hohlnudel. Mezze bedeutet abgeschnitten, wörtlich eigentlich »Die Halbe«. Paccheri kommt aus dem Griechischen und bedeutet »Ohrfeige«. Verständlich, denn wenn diese Pasta mit entsprechend dickflüssiger Sauce serviert wird, entstehen klatschende Geräusche. Der besondere akustische Nudelspaß.

Ein Spezial-Nudel-Format aus Süditalien. Ein kurzes Rohr. Ca. 2-3 cm lang. Nimmt durch die rauhe Oberfläche der langsamen Verarbeitung aus der Bronzedüse und der ungewöhnlich langen Trocknung Saucen und Aromen besonders gut auf, wird aber traditionell zu Gemüse- und Fischbegleitung serviert, z. B. zu Broccoli oder Blumenkohl, zu Seehecht mit Estragonpesto oder zu Spinat mit zerbröseltem Ziegenkäse. Bitte stets kurz und knackig auf Biß garen für kraftvoll getreidige Geschmacksintensität. Die Vielfalt der Pasta.

Garzeit ca. 7 Minuten.

K&U
www.weinhalle.de