Linguine (Pasta secca)

Pastai Gragnanesi

Linguine. Das Zünglein. Eine der bekanntesten Varianten der Spaghetti. Eine abgeflachte gewalzte Spaghetti, die im Querschnitt wie ein zerdrücktes O aussieht. Alles klar? Schmale Bandnudel als Pasta secca, also ohne Ei. Bei »Pastai Gragnanesi« wie gewohnt in perfekter Verarbeitung mit kraftvoll getreidiger Geschmacksintensität aus dem berühmten Hartweizen von Gragnano. Nimmt durch die rauhe Oberfläche der langsamen Verarbeitung aus der Bronzedüse Saucen und Aromen der Pastabegleitung gut auf. Zu verwenden wie Spaghetti. Schmecken auch wie Spaghetti. Fühlen sich auch so an. Nur eben flacher in der Form, nicht aber im Geschmack. Die wundersame Vielfalt des italienischen Nudel-Codes. Für mehr orale Sinnlichkeit beim Pasta-Genuß. Garzeit ca. 7 Minuten. Viel Wasser, gut umrühren, bitte präzise auf Biß kochen.

500kg

SPEZ5213

K&U
www.weinhalle.de