

Rustichella Spaghetti



Spaghetti Nudeln aus Hartweizengrieß

Diese Spaghetti gelingen immer

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 4,40 €

Preisnachlass

 Verfügbar

Versandfertig in 1-2 Tagen

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Die Übersetzung der bekanntesten italienischen Nudelform bedeutet so viel wie „kleine Schnüre“. Mit ihrer rauen Oberfläche eignen sich diese Spaghetti besonders gut zur Aufnahme von leichten Tomatensaucen, zu aglio-olio-peperoncino, und überhaupt Saucen auf Ölbasis und Butter, zu fein gehackten Gemüsen und Kräutern. In Süditalien hobelt man gern Bottarga darüber. Aus bestem, besonders proteinreichem Hartweizengrieß und dem abruzzischen, weichen Quellwasser, das die Pasta von Rustichella so berühmt gemacht hat.

Abruzzen

Die ländliche Küche des hügeligen bis bergigen Hinterlandes ist deftig und fleischbetont. Wurst- und Schinkenwaren sind beliebt. Hartweizen-Pasta in jedweder Form mit Fleisch- und fruchtigen Tomatensaucen gehören unbedingt zum Menü. Aus Schaf- und Ziegenmilch entstehen würzige Käse und aus gutem Olivenöl und Gemüse hervorragende Antipasti.

///