

MATRIC ITALGROSS



Pressinformation 2011-01-31

REGIONAL, FÄRSK PASTA MED URSPRUNGSTYPISK FORM OCH STORLEK!

“I Capricci” är en färsk durumpasta gjord på endast durumvetemjöl och vatten. De fyra sorterna är i formen typiska för sin region, dvs Orecchiette från Apulien, Strozzapreti från Emilia-Romagna, Scialatielli från Campania och Trofie från Ligurien.

Från norr till söder, från region till region och från oss till er. Pastan kokas klar på c:a 11 minuter och under tiden görs såsen som också bör vara regional och passa till pastans form och ursprung. Pesto till Trofie är en självklarhet, liksom broccoli och vitlök till Orecchiette. Till Strozzapreti är en ragù på nöt eller vilt en klassiker men även en svampsås är vanligt förekommande i Bologna-trakten. Scialatielli äts i Campania med fisk, skaldjur och färska småtomer. Men givetvis passar dessa pastasorter även till ens egna favoritsås, låt fantasin flöda!



ORECCHIETTE



SCIALATIELLI



STROZZAPRETI



TROFIE

NYHET!