

Italienska smaker sedan 1999



PENNETTE RIGATE JESCE 12X500G

SKU: 11267



Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt med en rykande het tomatås.

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Rörformad, räfflad kortpasta

Penne Rigate är hett älskad av alla italienare och byter namn efter region. T ex kallas de i Umbrien för "spole" (spolar) och i södra Italien för "maltagliati" (dåligt skurna).

Ordet Penne, är på italienska att hänföra till gåsfjäderpennan, som förr i tiden användes för att skriva och som skars snett för att erhålla en smalare spets.

Penne är ett av de få pastaformaten som har ett säkert födelsedatum: år 1865 bad nämligen en pastabagare från San Martino d'Albano (Genua), Giovanni Battista Capurro att få patent på en maskin för diagonal skärning. Patentet var viktigt för det tillät att skära färsk pasta till en form av penna, utan att klämma den, med olika format på 3 och 5 centimeter (mezze penne eller penne). Penne Rigate är perfekta för att laga till pasta i ugn eller för pastarätter med sås på gris-eller nötkött. Men de är dessutom utmärkta med såser på bas av grönsaker och mera i allmänhet, just för deras mångsidighet, för alla recept ur medelhavstraditionen, som den klassiska såsen på tomat, basilika, extra jungfru olivolja och lite strödd parmesanost. En klassisk sås är arrabbiata-såsen.



