

Italienska smaker sedan 1999



SPAGHETTI GROSSI N°5 RUMMO 24X500G

SKU: 1019



Spaghetti Grossi N°5.
Durumvete.
500 g

PRODUKT BESKRIVNING

Klassisk spaghetti, Grossi N°5.

Diameter: 2,05 mm.

Längd: 260 mm.

Koktid: 11 min.

Durumvete, Bronsvalsad.

Imponerande "al dente" efter kokning. Spaghetti Grossi nr. 5 absorberar såser, mycket bra, med sina porösa yta och är därför idealisk till rätter som ragùer baserade på kött eller skaldjur.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Durumvete**. Kan innehålla spår av: **soja**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1510 kJ / 356 kcal
Fett	1,6 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	69,5 g
- varav sockerarter	3,1 g
Fibrer	2,9 g
Protein	14,5 g
Salt	0,005 g

Spaghetti N°5 con piselli alla Napoletana

Ingredienti per 2 persone: 250 g Spaghetti Grossi n° 5 Rummo · 500 g ärtor · 150 g Pancetta · 1 lök · Basilika · 100 g Parmigiano Reggiano DOP · Ost

Preparazione:

Skala ärtorna (eller ta frysta ärtor), riv Parmigiano Reggiano DOP och tillsätt en nypa peppar. Skär ost i tärningar och baconet i lika delar. Ta sedan hand om löken, skala den och hacka den fint. Efter att ha brutit spaghettin i 3 delar, värm rikligt med extra jungfruolja i en kastrull och tillsätt pancettan/baconet. När den är kokt, ställ den åt sidan. I samma kastrull som du kokade baconet i, tillsätt löken och ärtor, tillsätt kokande vatten utan salt. Täck med lock och koka i 5 minuter.

Blanda ungefär en tredjedel av ärtorna och löken, tillsätt kokande vatten utan salt tills de blir en kräm. Häll spaghettin i kastrullen med de återstående ärterna och löken och tillsätt kokande vatten utan salt, blanda ihop allt. Tillsätt ostbitarna och mer kokande vatten utan salt, fortsätt att blanda väl. Efter att ha tillsatt ärtsåsen, ta bort från värmen och fortsätt blanda. Tillsätt pancetta/baconet och efter ca 1 minut även riven Parmigiano Reggiano. Tillsätt basilikabladen, rör om i minst ett par minuter. Servera genom att lägga till fler basilikablada som dekoration. Smaklig måltid!

