

FUSILLI INTEGRALI (FULLKORN) N°48 RUMMO 16X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1035

Fullkorn - Fusilli Integrali N°3 - Spiralformade pastaskruvar
Typ av mjöl: Fullkorn Durumvete 100% italienskt
500 g x 16

PRODUKT BESKRIVNING

Fullkorn - Fusilli Integrali N°3 - Spiralformade pastaskruvar
Typ av mjöl: Fullkorn Durumvete 100% italienskt
Diameter: 10,5 mm
Bredd: 1,25 mm
Längd: 43 mm
Koktid: 8 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: musslor, tomatsås eller enbart med vitlök, olja och chili. Klassisk italiensk mat.

Ingredienser: Fullkorn **durumvete***. Kan innehålla spår av: **soja, senap**. *Ursprungsland: italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1476 kJ / 348 kcal
Fett	1,9 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	65,8 g
- varav mättade fettsyror	2,8 g
Fibrer	6,2 g
Protein	14,0 g
Salt	0,01 g

Con Carciofi e Pecorino

Ingredienti per 4 persone : 400 g Rummo Fusilli n°48 Fullkorn · 4 kronärtskockor · 1 vitlöksklyfta · 1/2 glas torrt vitt vin · extra jungfruolja efter smak · salt och peppar · 1/2 citron · färsk mynta efter smak

Preparazione:

Skölj kronärtskockorna och skär av genom att hålla den första 5 cm av stjälken direkt under kronärtskockans “huvud”. Dessa 4 stjälkar skalas och blancheras i saltat vatten med 1 vitlöksklyfta. Kronärtskockshuvudena: Ta bort de sega yttre lagren av kronärtskockans kronblad, skär sedan av spetsarna med taggarna och skär kronärtskockorna på mitten. Skölj hjärtat, eliminera eventuellt inre “skägg”, skiva sedan fint – Julienne. Blötlägg kronärtskockorna i vatten och citronsaft innan tillagning för att förhindra att de svartnar. Bryn kronärtskockorna väl, tillsätt sedan vitt vin och smaka av med salt. Koka pastan al dente och blanda under tiden de kokta stjälkarna med lite kokande vatten, vitlöksklyftan och några matskedar extra jungfruolja, mixa till en sås. När pastan är kokt, häll den i pannan tillsammans med de skurna kronärtskockorna och tillsätt mynta som hackas för hand. Servera på en uppvärmd tallrik, häll på emulsionen/såsen av kronärtskocksstjälkarna. Toppa med färsk mynta. Bellissimo!

Maestri Pastai in Benevento dal 1846

Torkad Pasta av det välkända märket Pasta Rummo som grundades 1846. Pastan håller mycket hög kvalitet och produceras enligt en gammal hantverksmetod – Lenta Lavorazione – långsam extrudering med bronsmunstycken. Detta ger en porös yta som bättre suger upp pastasåsen. Fabriken ligger i Benevento i Campania i södra Italien, där det bästa durumvetet odlas, och vattnet som används kommer från Sannio-dalen.

”Till min fullkornspasta valde jag det bästa 100% italienska vetet och tog endast bort det yttersta lagren av skalet, som är träigt och bittert. Resultatet är Rummo Fullkorn, en pasta med högt fiberinnehåll, och samtidigt med den delikata smaken av den traditionella pastan.”

Cosimo Rummo

il sole 24 ore – torkad i solen 24 timmar