

PENNE RIGATE N°66 RUMMO 12X400G GLUTENFRI TORR

SKU: 1482

Penne Rigate N°66 - Glutenfria. - Fullkornsris och majs
Snedklippta rör med slät yta.
Bronsvalsad
400 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Glutenfria. Penne Rigate N°66. Snedklippta rör med slät yta.
Typ av mjöl: Fullkornsris, majs
Diameter: 8,5 mm
Längd: 45 mm
Koktid: 12 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: traditionella såser, kikärter

Ingredienser: fullkornsris (36%), gul majs (32,3%), vit majs (20%), ris (8%), potatisstärkelse (3%), emulgeringsmedel: mono- diglycerider av fettsyror.
Kan innehålla spår av: **soja, lupiner**. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1445 kJ / 341 kcal
Fett	2,0 g
- varav mättade fettsyror	0,7 g
Kolhydrater	73,2 g
- varav sockerarter	0,3 g
Fibrer	3,1 g
Protein	6,0 g
Salt	0,003 g

Penne Rigate N°66 ai Ceci di Toscana

Ingrediente per 4 persone: 360 g Penne Rigate N°66 · toskanska kikärter · 300 g pumpa · 1 vitlöksklyfta· Extra jungfruolja · Malda torkade aromatiska örter efter smak · Salt och peppar efter smak · 80 g rökt Caciocavallo · 2 kvistar färsk timjan

Preparazione:

Skala pumpan och ta bort kärnorna, skär sedan ett tjugotal tunna skivor med en mandolin (eller potatisskalare). Skär sedan den återstående pumpan i tärningar. Koka upp saltat vatten, lägg i vitlöksklyftan och den tärnade pumpan. När den är kokt, häll av och blanda/mosa med några matskedar kokvatten, salt, peppar och en matsked Extra jungfruolja – vilket ger en tjock kräm. Under tiden, lägg de skurna pumpaskivorna på en bakplåtspappersklädd plåt och krydda dem med ett stänk av torkade aromatiska örter, salt, peppar och lite extra jungfruolja, i en förvärmd ugn på 190°C (ventilerad grill) i några minuter tills de är rostade. Koka Penne Rigate N°66 al dente med kikärter, låt rinna av och tillsätt dem i pannan med den varma pumpakrämen, lägg till några skivor Caciocavallo för att smälta. Servera pastan i varma tallrikar – tillsätt nygrillade skivor av knaprig pumpa, färsk timjan och avsluta med att tillsätta lite grovriven Caciocavallo – kontrast till pumpans sötma och den rundade och delikata smaken av kikärter. Njut!

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 den bästa grödan odlas, och vattnet som används kommer från Sannio-dalen.

”Jag ville skapa en glutenfri pasta, utan att ta bort känslan och konsistensen av klassisk pasta. Vi väljer fullkornsris, gul och vit majs helt fria från GMO, sedan bearbetar vi dem med ett naturligt och mycket gammalt, beprövat tillvägagångssätt: ånga. Det är just tack vare vår metod att ångbearbeta ”Metodo di Lavorazione al Vapore®” som vi får en mjuk och balanserad deg, som vi sedan bronsvalsar för att få en porös yta som perfekt absorberar dina såser. Resultatet är denna glutenfria Rummo, med en oöverträffad konsistens.”

Cosimo Rummo