



500g  
SPEZ564

## Maccheroni (Pasta secca)

### Pasta Mancini

Maccheroni. Italiens Ur-Nudel ... zumindest glauben das wir Deutsche, kennen wir die Maccheroni doch schon aus den fünfziger Jahren, wo sie gerne zum Auflauf verarbeitet wurde. Damals, als wir noch zu Tausenden nach Rimini in den Urlaub fahren ...

Massimo Mancinis Maccheroni sind geriffelte, schmale, kurze Röhrennudeln mit rauer Oberfläche und fester, dichter Struktur durch langsame Verarbeitung und schonendes Trocknen bei niedriger Temperatur. Kraftvoll intensiver Getreidegeschmack durch alte Hartweizenklonen. Herrlich kerniger Biß von sinnlicher Konsistenz - vorausgesetzt, die Nudel wurde sorgfältig auf den Punkt gegart. Dann hat sie mehr verdient als nur die Tomatensauce, denn mit Maccheroni kann man nun wirklich tolle Sachen zaubern, vom Auflauf über Gemüsebegleitung bis zum kalten Salat.

Garzeit ca. 9-11 Minuten.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)