



500g
SPEZ5210

Spaghetti (Pasta secca)

Pastai Gragnanesi

Spaghetti sind nicht gleich Spaghetti. Eine Binsenweisheit. Bei »Pastai Gragnanesi« schmecken sie so, wie eine gute Spaghetti schmecken muß: Intensiv nach Getreide, denn diese Nudel wird aus alten, angestammten Hartweizensorten Süditaliens hergestellt, und sie sind so dimensioniert, wie die italienische Mama sie mag, nämlich dick. Warum? Weil sie dick intensiver nach Getreide und Teig schmecken. Der Deutsche mag sie eher dünn, seine Spaghetti, denn für ihn ist die Sauce der Grund, Nudeln zu essen. Dem Italiener geht es um die Pasta.

Wir halten es mit den Italienern. Deshalb sollten sie eine Spitzenpasta wie diese unbedingt »al dente« kochen und nicht weich wie die deutsche Hochzeitsnudel. Deshalb wird diese Nudel langsam durch Bronzedüsen gedrückt, hier aus einer alten Maschine aus den 50er Jahren, damit sie besonders rau an der Oberfläche wird und im Durchmesser genau so mitteldick, daß man sie richtig schön auf Biß kochen kann. Achten Sie bitte darauf, sonst war alle Mühe vom Acker zu Ihnen in den Topf umsonst.



www.weinhalle.de