



TAGLIARELLE, 250 G. CIPRIANI, HARRYS BAR I VENEDIG

250 g. tørret pasta med æg. Tagliarelle er båndpasta.

Pastaen fra Cipriani er den mest elegante, vi har kunnet finde. Den er helt tynd og føles silkeblød i munden. Til alle typer pastaretter - allerbedst serveret helt enkelt med smør og parmesan. Perfekt som basis for trøfler i sæsonen.

Kogefif:

Koges i rigeligt vand - minimum 1 liter pr 100 gram pasta. Vandet saltes, da det hjælper med at holde temperaturen og da det modvirker en klistret pasta. Kogetiden står på pakken.

Mix den kogte pasta med lidt smør og parmesan - på denne måde får pastaen en cremet frakke. Kan serveres direkte eller bruges som basis for derefter at tilsætte pesto eller tomatsauce - fin også som basis for trøfler, når disse er i sæson.

Luksuspasta med æg fra den navnkundige Cipriani familie, der står bag Harrys Bar i Venedig, tæt ved Piazza San Marco. Verdensberømt for drinks og retter med pasta, carpaccio og risotto primavera mm. Pasta skal være tørret. Frisk pasta er 60% vand - tørret kun 10-11% vand.

Læs mere om producenten på Bichel.dk