



MALTAGLIATI

CHF 7.50 inkl. MwSt.

Marco Giacosa - Pasta D'Autore

Inhalt: 250 gr

Region: Piemont / Italien

Kategorie: Pasta / Pasta mit Ei



SKU: 145-1

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Marco Giacosa / Pasta D'Autore](#), [Pasta](#), [Pasta / Reis](#), [Piemonte - Piemont](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Maltagliati "Schlecht Geschnittenen" oder auch Malfatti "Schlecht Gemachten", sind jeweils bei der Verwertung der Teigreste bei der Herstellung von Ravioli und anderen Pasta-Sorten angefallen, indem die unregelmässigen Teigabschnitte nicht sehr akkurat kleiner geschnitten wurden. Diese aus Teigresten hergestellte Form konnte früher nicht der feinen Herrschaft oder gar Gästen vorgesetzt werden, war aber schon immer die Grundlage für viele leckere Pastagerichte.

Natürlich wurden diese Maltagliatelle von Marco Giacosa eigens hergestellt und unterscheiden sich in der Qualität nicht von den Tjarin, Tagliatelle, Pappardelle oder Sfoglia per Lasagne. Mit dieser originellen Pastaform lassen sich aber eine Menge kreativer und spannender Gerichte kochen. Viele Gemüse, aber auch Fish, Shrimps und Muscheln können ideal mit dieser Pastaform kombiniert und optisch ansprechend angerichtet werden.

Kochzeit: ca. 3 min

Zutaten: Weizenmehl "Typ 00", Hartweizengries, Eier 30%,