



TAGLIATELLE

CHF 7.50 inkl. MwSt.

Marco Giacosa - Pasta D'Autore

Inhalt: 250 gr
Region: Piemont / Italien
Rubrik: Pasta / Pasta mit Ei



SKU: 145

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Tagliatelle von Marco Giacosa unterscheiden sich in ihrer Breite (ca. 4 - 5 mm) und der Kochzeit von den klassischen Tjararin. In der reichhaltigen Zusammensetzung des Nudelteils, im Geschmack und der liebevollen Herstellung unterscheiden sie sich kaum.

Die Tagliatelle gelten als klassische Pasta aus der Region Emilia Romagna und sind daher der Begleiter schlecht hin für das Original "Ragù alla Bolognese". Sie lassen sich aber auch sehr gut mit einem Ragù Bianco, Steinpilzen, Gemüse wie Spargel und Zucchini, geräucherter Lachs, Radicchio und Speck kombinieren.

Kochzeit: ca. 4 min

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