

PASTA - DE CECCO LASAGNA LARGA DOPIIA RICCI DE SÉMOLA - 500 GR

DE CECCO



País / Región / D.O

ITALIA



Historia

Desde 1886 hemos tenido una tarea importante: crear una pasta inconfundible con arte, continuando sin compromisos con una tradición. Hace más de cien años, en Abruzzo, empezaba una historia que, como cada gran hazaña, se basa en hombres y pasiones. Es la historia del Molino y Fábrica de pasta de los Hermanos De Cecco, desde hace 130 años produce una pasta que es sinónimo de calidad y placer italiano en todo el mundo.



Tipo de pasta

Lasagna



Descripción de Producto

La Lasagna larga doppia riccia es un formato especial de lasagna particularmente larga, con ambos bordes de cinta rizada. Su origen se remonta al sur de Italia en general y a Campania en particular. Es característico de este tipo de pasta, como de todos los que tienen bordes rizados, una cierta diferencia de consistencia, después de la cocción, entre la parte lisa y la rizada. La parte rizada sirve para contener una mayor cantidad de salsa.



Ingredientes

Sémola de trigo duro.



Conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco. Mantener alejado de fuentes de calor y de la luz solar.



ANTZARA
Gourmet Online