



# Le Lunghe

COLLI DA 20 CONFEZIONI X GR 500



spaghettoni

E' un formato proveniente dal sud Italia, in particolare da Napoli. La sezione è rotonda con uno spessore che varia tra 1,63 e 1,70 mm. Particolarmente gustosi e appropriati per questo formato sono i sughi caldi o freddi a base di pomodoro fresco, di verdure o erbe aromatiche. Benissimo anche le salse preparate in modo veloce, con olio extravergine di oliva e l'aggiunta di aglio, peperoncino e acciughe. Ottimi da accostare agli Spaghettoni anche i sughi di pesce a base di molluschi e frutti di mare.



spaghetti

Il celebre formato degli Spaghetti nasce nel sud Italia e nelle città dove primariamente si concentrò l'attività di pastificazione: Napoli, Genova e la Liguria in generale. Tipicamente, lo Spaghetto è un formato di pasta a forma allungata e a sezione rotonda di diametro tra 1,92 e 2,00 mm. Gli spaghetti possono essere serviti con sughi caldi o freddi a base di pomodoro fresco o in scatola, di verdure e di erbe aromatiche. Sono ottimi anche conditi con salse piccanti veloci come aglio olio e peperoncino.



bucatini

I Bucatini (chiamati anche perciatelli) sono di origine napoletana, di forma allungata a sezione rotonda e forati internamente. Hanno uno spessore fra 0,98 e 1,08 mm e un diametro di 3,00 mm. Sono famosi i Bucatini all'Amatriciana, con sugo di pomodoro e pancetta, ma questo formato, piuttosto versatile, è ottimo anche con sughi al burro, carni, formaggi e uova. Sono perfetti per questo formato anche sughi vegetali preparati con una salsa di pomodoro e l'aggiunta di peperoni, melanzane, zucchine, olive e capperi.



chitarra

Originari dell'Abruzzo e Molise, i Maccheroni alla Chitarra corrispondono ad un formato lungo a sezione quadrata, con uno spessore che va da 1,57 a 1,70 mm. Storicamente la pasta veniva tagliata con uno speciale attrezzo chiamato "chitarra", formato da un telaio di legno sul quale sono tesi sottili fili di acciaio. La pasta, non eccessivamente sottile (con uno spessore corrispondente allo spazio che intercorreva tra un filo e l'altro), veniva appoggiata sui fili e poi tagliata premendovi sopra con uno speciale mattarellino.



linguine

Le Linguine sono una varietà di pasta originaria della Liguria, a forma di piccola tagliatella piatta e stretta, con una sezione di spessore variabile tra i 1,45 e i 1,60 mm. Sono ottimi abbinamenti per le Linguine i sughi a base di pomodoro fresco, con verdure ed erbe aromatiche (pesto genovese) e i sughi veloci piccanti, preparati con olio extravergine, aglio, peperoncino, acciughe ecc. Sono inoltre consigliati i sughi a base di pesce con molluschi e frutti di mare e le salse "bianche" preparate con crema di latte, mascarpone, formaggi teneri.



tRagliatelle®

Le tRagliatelle®, della famiglia delle paste lunghe, a sezione piatta o quasi piatta, hanno uno spessore di 0,91 mm. Sono originarie delle regioni dell'Italia settentrionale, dell'Emilia in particolare, dove fanno parte della tradizione gastronomica e culinaria.



sagnaRiccía®

La Lasagna larga doppia riccia è un formato speciale di lasagna particolarmente larga, con bordo a nastro arricciato da entrambi i lati. Ha una larghezza di 91 mm circa e spessore fra 1,04 e 1,10 per la parte piana e 1,12 e 1,35 per la parte festonata. La sua origine si fa risalire all'Italia meridionale in genere e alla Campania in particolare. E' caratteristico di questo tipo di pasta, come di tutte quelle aventi bordi arricciati, una certa differenza di consistenza, a cottura ultimata, tra la parte liscia e quella arricciata. La parte arricciata è anche funzionale a trattenere una maggiore quantità di sugo.