



Le Corte

COLLI DA 20 CONFEZIONI X GR 500



Sedani

I Sedani a coste a righe, la cui origine è difficile stabilire con certezza, sono tubolari, straight-cut. Il loro diametro è di circa 8,3 mm, lunghezza circa 41 mm. con uno spessore compreso tra 1,23 e 1,29 millimetri. Costine a strisce Va ben sviluppato come un condimento a base di carne e la salsa di funghi, salsiccia, ma sono grandi anche nella preparazione di torte in forno.



Rigatoni

I Rigatoni fanno parte della famiglia delle paste secche corte a taglio dritto, rigate, hanno un diametro che di 16 mm e una lunghezza media di 45 mm., con uno spessore fra 1,11 e 1,18 mm. La loro provenienza geografica, non facile da stabilire, può essere ipotizzata nei territori campani. E' un formato particolarmente versatile e ben si adatta a svariati sughi con pomodoro o verdure, ma i condimenti più appropriati sono i sughi a base di carne: sughi di stracotto, di carne e funghi, di manzo e maiale, di salsiccia e ragù di rigaglie. Sono consigliati comunque tutti i sughi sufficientemente liquidi da poter entrare all'interno della pasta e lasciarsi raccogliere dalle sue insenature.



Mezzi Rigatoni

I mezzi rigatoni provengono dalla campana e fanno parte della famiglia di pasta secca molto breve-taglio dritto rigate. Il loro diametro è di circa 16 mm e lunghezza di circa 23,5 mm., Con uno spessore compreso tra 1,16 e 1,23 millimetri.

I condimenti ideali per questo formato sono rappresentati dai sughi di carne o verdure, che sono sufficientemente liquide che è possibile entrare nella pasta e farle raccogliere da insenature.



Penne

Le Penne della famiglia delle paste corte a taglio obliquo, rigate, le Penne rigate sono di provenienza campana. Il diametro della loro sezione è di circa 8,0 mm, la lunghezza media è di 39 mm. e spessore fra 1,22 e 1,28 mm.

Le Penne rigate sono perfette per la preparazione di paste al forno o per paste asciutte condite con sughi di carne di maiale o manzo. Ottimi anche i condimenti a base di verdure come peperoni, zucchine e carciofi.



Tubetti

I Tubetti originari della Campania, i Mezzi tubetti rigati fanno parte della famiglia della paste cortissime a taglio dritto. Hanno forma tubolare, un diametro di circa 5,5 mm, la lunghezza intorno ai 6,5 mm. e spessore fra 1,22 e 1,37 mm.

I Mezzi tubetti rigati vengono utilizzati soprattutto per la preparazione di minestre in brodo o minestrone di verdure, ma sono ottimi anche con minestre di legumi.