



Le Corte

COLLI DA 20 CONFEZIONI X GR 500



Gnocchi

Gnocchi sardi, in Sardegna è nota come malloredus, sono senza dubbio la pasta più classico della Sardegna. Hanno la forma di gusci di circa 2 cm di lunghezza, in fila, e sono fatti di farina di semola e acqua. Si mangiano con varie salse.



Pennoni rigate

I Pennoni rigati sono di provenienza campana e appartengono alla famiglia delle paste secche corte a taglio obliquo, rigate. Hanno un diametro approssimativo di 11,5 mm, la lunghezza di 37 mm circa. E spessore fra 1,03 e 1,13 mm. I Pennoni rigati sono ottimi per preparare pasticci al forno, ma sono particolarmente adatti anche per paste asciutte condite con sughi di carne o con verdure come peperoni, zucchine e melanzane.



Fusilli

I Fusilli, della famiglia delle paste cortissime a taglio dritto, sono originari della Campania. Hanno forma a spirale e diametro intorno ai 10 mm, la lunghezza media di 41 mm. con uno spessore fra 1,35 e 1,48 mm. Anticamente i fusilli venivano prodotti a mano secondo un metodo tramandato di madre in figlia. Si trattava di attorcigliare, con un gesto rapidissimo e mani esperte, uno spaghetti intorno ad un ferro da calza, il tipo di abilità ricordava molto quello delle filatrici e infatti il termine "fusillo" deriva da "fuso", lo strumento che le filatrici utilizzavano.



Casarecce

Il procedimento di lavorazione della semola è rimasto immutato nel tempo. Le operazioni di taglio, rifilatura, stesura e confezionamento vengono eseguite con cura; le Casarecce hanno lunghezza di 43 mm., spessore fra 1,22 e 1,35 mm.



Farfalle

Originarie della Lombardia e dell'Emilia, le Farfalle prendono il nome dalla tipica forma a farfalla, con piccole gale strette al centro. Sono lunghe mediamente 41 mm e hanno spessore fra 1,33 e 1,38 mm. Con le Farfalle i condimenti raccomandati sono intingoli delicati: sughi a base di burro, con piselli e prosciutto; salse bianche dal sapore non troppo forte a base di salmone e panna; salse a base di formaggi delicati e morbidi con l'aggiunta di zafferano o curry.