



TAJARIN - TAGLIATI A MANO

CHF 5.00 - CHF 28.50 Preisspanne: CHF 5.00 bis CHF 28.50
inkl. MwSt.

Marco Giacosa - Pasta D'Autore

Inhalt: 250 gr / 1 kg
Region: Piemont / Italien
Rubrik: Pasta / Pasta mit Ei



SKU: 146

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der "Pasta Klassiker" aus dem Piemont!

Die für das gesamte Piemont, insbesondere aber für die Langhe und das Monferrato typischen "Tajarin" sind aus der klassischen Piemonteser Küche nicht mehr wegzudenken. Die goldgelben, feinen Nudeln von Marco Giacosa gehören zu den besten Eierteigwaren Italiens. Sie werden liebevoll von Hand in 2 - 3 Millimeter breite, unregelmässige Streifen geschnitten und haben deshalb eine besonders kurze Kochzeit.

Der feine Eigeschmack, sowie die goldgelbe Farbe passt ausgezeichnet zu leichten, frischen und delikaten Saucen. Nur mit etwas geschmolzener Butter serviert oder in Brühe gekocht, bringt den feinen Geschmack besonders gut zur Geltung. Hervorragend auch in Kombination mit Hühnerleber, einem feinen Ragù Langarola, mit Zitrone oder Butter und Salbei (Burro e Salvia). Abhängig von der Jahreszeit werden die Tajarin auch sehr gerne mit Steinpilzen (Funghi Porcini) oder einer "Grattata di Tartufo" (geriebenem schwarzem oder weissem Trüffel) serviert.

Als Beilage reichen 250g für gut 4 Personen. Dank dem hohen Ei-Anteil und guten Rohstoffen sättigt diese Pasta auf eine angenehme Weise und geschmacklich merkt man fast nicht, dass die Pasta nicht frisch hergestellt wurde.

Kochzeit: ca. 3 min

Zutaten: Weizenmehl "Typ 00", Eier 33%, Hartweizengries