



Die Pasta „Chitarra“ der Firma Rustichella

Wir führen eine weitere Sorte Pasta in unserem Sortiment. „Chitarra“ von der Firma Rustichella aus den Abruzzen/Pianella. Die Firma besteht seit 1924 und ist nach wie vor ein Familienbetrieb. Die Nudelsorte „Chitarra“ wird nur in den Abruzzen hergestellt. Die Herstellung ist sehr interessant. Nudelplatten werden auf große Bretter gespannt (wie Zeichenbretter der Architekten), es befinden sich am oberen und unteren Rand des Brettes Nägel, wo die Pasta darüber gespannt wird, dann fährt ein Kamm herunter und teilt die Nudelplatte zu Spaghetti. Diese werden auf dem Brett mit Mehl bestäubt und getrocknet. Dann wird das Brett gekippt, die Nudel bleiben hängen und die Prozedur mit dem Bestäuben von Mehl wird in einigen Stunden Abstand 2 - 3 Mal wiederholt. Wenn die Nudeln trocken sind, werden sie verpackt. So wurde diese Sorte Nudel bereits vor Jahrzehnten hergestellt. Die „Chitarra“ hat eine sehr raue Oberfläche und somit saugt sie die Pastasauce wunderbar auf.

Chitarra

Pasta alla Chitarra di Rustichella

Hartweizenpasta, die durch ihre raue Oberfläche eine wunderbare Verbindung mit jeder Soße eingeht. 500 g

3,20 €

