

Spaghetti pastAndrea



Spaghetti pastAndrea. Pasta secca.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo di vendita 2,90 €

Sconto

Ammontare IVA 0,11 €

[Ask a question about this product](#)

Produttore [PASTANDREA](#)

Descrizione

Pasta secca, prodotta con [grano preco](#), di origine esclusivamente italiana, Lucana per la precisione, molinato in Italia.

La semola ottenuta viene mescolata all'acqua prelevata direttamente dalla sorgente del **Monte Sirino**, trafilata al bronzo ed essiccata e ventilata a bassissima temperatura, per mantenere tutte le proprietà organolettiche del grano.

Tutto secondo l'antica tradizione dei pastai lucani.

Le confezioni sono da 500 gr.

Lunghezza: 20 mm. - Larghezza: 10 mm. - Spessore sfoglia: 1 mm.

Il Tempo di cottura, velocissima, 8 - 10 minuti.

Ottima da preparare con ragù di formaggi.

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100gr	
POTERE CALORICO	365 Kcal/100g - 1527 KJ/100g
GRASSI TOTALI	1,5%
di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,3%
CARBOIDRATI	73,3%
ZUCCHERI TOTALI	2,4%
FIBRA ALIMENTARE	3,2%
PROTEINE	13,2%
SALE (NaCl)	4,60 mg/100g

Spaghetti pastAndrea con rucola e noci

Ingredienti per 4 persone:



320 g di spaghetti pastAndrea

1 mazzo di rucola

80 g di gherili di noci

1 spicchio d'aglio

Olio EVO

Formaggio

Sale

Pepe

pastAndrea ha il piacere di presentarvi questo semplice condimento, di rucola e noci, abbinato ai nostri spaghetti.

Piatto dal sapore delicato ma deciso e non solo ottimo anche per la nostra salute, la rucola migliora la digestione, ha proprietà terapeutiche e antitumorali. Le noci, ricche di Omega 3, aiutano a combattere il colesterolo, fanno bene al nostro cuore e sono ricche di energia.

Allora perché non provare.....

Preparazione:

Mondiamo la rucola, laviamola, asciughiamola, spezzettiamola.

Tritiamo l'aglio con 40 gr di noci. Raccogliamo il tutto in una ciotola, aggiungiamo 4 cucchiaini di Olio EVO, sale, pepe, mescoliamo molto bene e teniamo da parte.

Portiamo a bollire abbondante acqua salata e lessiamoci gli spaghetti. Scoliamoli al dente, mettiamoli nel piatto da portata, condiamoli con il rucola e cospargiamoli con le restanti noci spellate e tritate e il formaggio grattugiato.

Tempo di preparaizone circa 10 minuti

Difficoltà Facile

Cottura circa 10 minuti

Valore Calorico: 580 kcal a porzione

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.