



Tagliatelle con Tartufo

La Pasta di Aldo

Type	Pâtes
Origine	Culinaria, Pasta
Producteur	La Pasta di Aldo
Contenu	250 gr
Numéro d'article	80509933

Commentaires

Même à la maison avec sa mère, Maria Alzapiedi produisait régulièrement des pâtes fraîches. Une tradition encore cultivée dans de nombreuses familles italiennes. Parce que leurs pâtes étaient si bonnes, Luigi Donnari a encouragé son épouse Maria à vendre ces pâtes très prisées à des clients sélectionnés. Ce qui a commencé à l'époque dans le cercle familial est devenu aujourd'hui une affaire sérieuse. Les pâtes fraîches aux œufs Maria Alzapiedis jouissent depuis longtemps d'une réputation légendaire bien au-delà de sa région des Marches, enrichissent de nombreux restaurants avec des « pâtes faites maison » et notre gamme avec le non-plus-ultra des pâtes aux œufs. Maria est soutenue par son mari dans la fabrication et dans la vente. Elle prépare toujours les pâtes toute seule. Pour ce faire, elle mélange de la semoule de blé dur des Abruzzes, de Murgese dans les Pouilles et de la Sicile centrale pour obtenir la consistance idéale - et c'est, disons-le d'avance, une folie sensuelle.