



## Trofie Semola

Pastificio Pirro

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| <b>Type</b>             | Pâtes                     |
| <b>Origine</b>          | Italie                    |
| <b>Producteur</b>       | Pastificio Pirro Calabria |
| <b>Contenu</b>          | 500 gr                    |
| <b>Numéro d'article</b> | 80829029                  |

### Commentaires

Les Taglioli Uovo sont un type de pâtes italiennes typiques des plats de la cuisine régionale italienne du Molise et du Piémont, où elles sont appelées tamarin piémontais. Ils sont constitués de semoule de blé dur ou de farine de blé dur, d'œufs et de sel. Les tagliolini sont des pâtes tagliatelles d'une largeur de deux à trois millimètres, plus étroites que les tagliatelles et fines comme les capellini. Leur longueur est comparable à celle des spaghettis. Ils cuisent rapidement, surtout lorsqu'ils sont utilisés frais, et se marient bien avec les sauces légères et légères, les poissons ou les soupes.