



Pappardelle Pasta all'uovo

La Pasta di Aldo

Tipo	Pasta
Origine	Culinaria, Pasta
Produttore	La Pasta di Aldo
Contenuto	250 gr
Articolo n.	80501125

Annotazioni

Anche a casa con la mamma, Maria Alzapiedi produceva regolarmente pasta fresca. Una tradizione che ancora oggi è coltivata in molte famiglie italiane. Proprio perché la loro pasta era così buona, Luigi Donnari incoraggiò la moglie Maria a vendere la pregiatissima pasta a clienti selezionati. Ciò che allora era iniziato nell'ambito familiare, oggi è diventato una cosa seria. La pasta fresca all'uovo di Maria Alzapiedi gode da tempo di una reputazione leggendaria ben oltre la sua regione nelle Marche, arricchisce molti ristoranti con la "pasta fatta in casa" e la nostra gamma con il non plus ultra della pasta all'uovo. Maria è affiancata dal marito nella produzione e nella vendita. Fa ancora la pasta da sola. Per fare questo mescola semola di grano duro dell'Abruzzo, del Murgese in Puglia e della Sicilia centrale per ottenere la consistenza ideale - ed è, diciamolo in anticipo, una follia sensuale.