



Spigazzuoli Semola

Pastificio Pirro

Typ	Pasta
Herkunft	Culinaria, Spezie e Sale
Produzent	Pastificio Pirro Calabria
Inhalt	500 gr
Artikel-Nr	80828028

Bemerkungen

Taglioni Uovo sind eine italienische Nudelsorte und typisch für die Gerichte der regionalen italienischen Küche in Molise und Piemont, wo sie piemontesisch Tjarin genannt werden. Sie bestehen aus Hartweizengriess oder Hartweizenmehl, Eiern und Salz. Tagliolini sind Bandnudeln mit einer Breite von zwei bis drei Millimeter, schmaler als Tagliatelle und dünn wie Capellini. Ihre Länge ist vergleichbar mit der von Spaghetti. Sie garen schnell, besonders, wenn sie frisch verwendet werden, und passen gut zu hellen und leichten Sossen, Fisch oder Suppen.