



## Tagliatelle Paglia e Fieno

Pastificio Pirro

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| <b>Typ</b>        | Pasta                     |
| <b>Herkunft</b>   | Culinaria, Spezie e Sale  |
| <b>Produzent</b>  | Pastificio Pirro Calabria |
| <b>Inhalt</b>     | 500 gr                    |
| <b>Artikel-Nr</b> | 80653521                  |

### Bemerkungen

Tagliatelle Uovo sind eine Variante von Bandnudeln. Sie gelten als klassische Pasta aus der Region Emilia-Romagna in Italien. Die einzelne Nudel ist wie ein langes flaches Band geformt, den Fettuccine ähnlich, aber typischerweise ungefähr 5–10 mm breit. Man kann sie mit einer Vielzahl von Saucen servieren. Die klassische Art ist eine Fleischsauce alla Bolognese. Um Tagliatelle von Hand herstellen zu können, muss man den Teig so ausrollen, dass dabei keine Löcher, Risse oder Unterschiede in der Stärke entstehen.