

Бренд: "La Fabbrica dei Sughì"

Производитель: La Fabbrica della pasta di Gragnano S.r.l. (Италия)



Приправа для соуса «Аль, ольо пеперончино»

Вес нетто: 50гр

Традиционный **острый** соус неаполитанской кухни, с чесноком (aglio) и оливковым маслом (olio) - в данной версии, также с томатами и перцем. Соус популярен не только в Италии, но и по всему миру. Существует мнение, что данный соус является символом расцвета Италии.



Приправа для соуса «Сичилиана»

Вес нетто: 50гр

Соус сицилийской кухни с томатами, баклажанами, каперсами и луком. Хорошо подходит для коротких форм пасты, например, пенне.



Приправа для соуса «Аль лимоне»

Вес нетто: 50гр

Оригинальный соус итальянской кухни с пронзительной, свежей ноткой лимона, каперсами и ароматными специями. Нередко готовится для длинных форматов пасты, например, спагетти.



Приправа для соуса «Алл'арраббьята»

Вес нетто: 50гр

Название соуса происходит от итальянского arrabbiato - «сердитый» - традиционный итальянский **острый** соус с чесноком, острым перцем и томатами для заправки макаронных изделий. Родиной «арраббьято» считается Центральная Италия, регион Лацио.



Приправа для соуса «Путтанеска»

Вес нетто: 50гр

Происхождение данного соуса имеет несколько, в том числе, пикантных версий. Неизменным остается то факт, что этот популярный соус неаполитанской кухни с томатами, оливками и каперсами - итальянская классика!

Способ приготовления

Содержимое пакета весом 50гр рассчитано на приготовление соуса для порции пасты 250гр.

1. Взять необходимое количество пасты и соответствующее количество приправы.
2. Вскипятить воду для пасты. Как только вода закипит, в отдельный сотейник положить необходимое количество приправы и добавить половину стакана кипящей воды, перемешать.
3. Посолить кипящую воду и отварить пасту как обычно, руководствуясь инструкциями на упаковке.
4. Слить воду, в которой готовилась паста, и оставить 1 чашку.
5. Пасту добавить в сотейник с соусом, активно перемешать (при необходимости добавлять воду, в которой готовилась паста) для достижения кремообразной консистенции.