



prodotti italiani per la ristorazione



Costa Viola
arte mediterranea

La gastronomia di questo territorio affonda le sue radici nell'antica Magna Grecia e trova i suoi punti di eccellenza nella tradizionale lavorazione delle carni di maiale, nel largo uso di carne di capra per arrostiti e sughi, nella produzione di formaggi freschi e stagionati.

Con la pasta fatta in casa, il rito del pane di grano cotto nei forni a legna, realizzati a ridosso delle abitazioni, mantiene inalterato il fascino d'un tempo.

"Maccarruni 'i casa"

Ingredienti:

500 gr. di farina di grano duro

Sale



Preparate la pasta disponendo a "fontana" la farina, mettete al centro un pizzico di sale ed aggiungete poco a poco una tazzina di acqua tiepida; lavorate con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo e piuttosto asciutto. Continuate a lavorarlo, allungatelo un poco per volta e ricavatene dei cilindretti di pasta non più grossi di un cm. e lunghi 3 o 4 cm. Avvolgete i cilindretti in un sottile ferro di calza, strofinateli sulla spianatoia e cavatene i maccheroni forati. Poneteli su di uno strofinaccio infarinato ed asciugate per circa un'ora, poi lessateli in abbondante acqua salata e scolateli al dente, facendo attenzione di sgocciolare bene l'acqua. Vanno conditi con il ragù di maiale, di capra, di vitello, con l'aggiunta di ricotta fresca o di ricotta salata grattugiata.

La buona cucina di Calabria, - Carlo Baccellieri

Costa Viola' Import Borruto, in Volketswil, CH-020.1.062.476-2,
Zimikerweg 1, 8604 Volketswil, Einzelunternehmen (Neueintragung) - Swiss -