

ORECCHIETTE DI SEMOLA DI GRANO DURO



CODICE	98407
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	500 g

Orecchiette di semola di grano duro

DESCRIZIONE	Orecchiette prodotte con grano duro molito conservando una parte di cruschetto così da ottenere una semola meno raffinata
ASPETTO	Hanno la tipica forma rotonda concava ottenuta da una leggera pressione del pollice e una caratteristica superficie ruvida e porosa
SAPORE	Consistenti al palato e con un gusto delicato di grano, hanno un'ottima tenuta in cottura
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo selezionato la pasta de i Contadini perchè proviene da una filiera corta e ricca d'identità: il grano è coltivato con un approccio attento alla terra, al cereale e al contesto; il grano viene molito in un mulino salentino e la produzione avviene in un laboratorio locale dove gran parte delle operazioni vengono eseguite manualmente. Una pasta che parla davvero pugliese!
CURIOSITÀ	Il grano viene molito appena prima di andare in produzione in modo da preservarne tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Nel laboratorio pastaio tutte le operazioni di produzione sono eseguite manualmente: il prodotto viene prelevato all'uscita dalle trafilè e messo in essiccazione a bassa temperatura per più di 48 ore. Anche il confezionamento è eseguito a mano
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare con il classico abbinamento con le cime di rapa