

# La Pasta di Aldo

26 Ottobre 2011



## DONNA MODERNA

*Spaghetti si, ma all'uovo e dalla sfoglia porosa.*

*Prodotti artigianalmente con farina di semola e uova. Vengono appesi su telai ed essiccati lentamente. Cuociono in 4/5 minuti.*



## SPAGHI, SPAGHETTI, SPAGHETTINI

Sottilissimi o belli spessi, di farina di grano duro bio o di riso, da cuocere in acqua bollente o da saltare in padella. Mini guida ai formati di pasta più gourmet del mondo

**1.** Spaghetti si, ma all'uovo e dalla sfoglia porosa. Prodotti artigianalmente con farina di semola e uova, vengono appesi su telai ed essiccati lentamente. Cuociono in 4/6 minuti (La Pasta di Aldo, 250 g, 3,54 euro).

**2.** Gli spaghetti di semola integrale di grano duro, trafilati al bronzo ed essiccati in montagna, sono biologici certificati. Cuociono in 11 minuti (NaturaSI, 1,10 euro).

**3.** Semola di grano duro a grana grossa, trafilata al bronzo, certificata. A seconda del diametro si hanno spaghetti, spaghettini o vermicelli. Cuociono dai 9 ai 14 minuti, in base al formato (De Cecco, 500 g, 1,20 euro).

**4.** Farina di mais e di riso, non contengono glutine, lattosio né frumento. Così gli spaghetti sono un piacere anche per chi soffre di allergie e intolleranze. Cuociono in 10 minuti (DS - Gluten Free, 500 g, 2,90 euro circa).

**5.** I noodles, gli spaghettini cinesi di farina di riso, sono altamente digeribili. Prima di cuocerli, vanno messi a bagno per 5 minuti in acqua tiepida (Royal Umbrella, distr. da Kathay, 350 g, 1,40 euro).

**6.** Detti anche "spaghetti di vetro" questi vermicellini sono di farina di soia Mung verde. Specialità orientale, sono deliziosi saltati in padella con le verdure. Cuociono in 3/5 minuti (Lungkow, distr. da Uniontrade, 250 g, 1,10 euro).



La Pasta di Aldo  
Monte San Giusto (MC) ITALY  
Tel. e Fax 0733 837120  
E-mail: aldo@lapastadialdo.it

**Buon Appetito**