

Традиционная для центральной Италии форма пасты ведёт своё происхождение из Рима. Букатини являются идеальным вариантом длинной пасты, к которому прекрасно подойдет любой соус.

При этом букатини имеют оптимальную толщину для гармоничного сочетания с густыми соусами. Помимо использования в классическом рецепте пасты в стиле «Аматричана», букатини также отлично комбинируются с соусами на основе томатов, овощей и сыра.

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ...

Классический рецепт с букатини – это паста с соусом «Аматричана». Нарезанные томаты, бекон и щепотка перца в сочетании с букатини превращаются во вкусное и простое блюдо. Если вы хотите добавить к этому ароматному блюду немного фантазии, мы рекомендуем нарезать небольшими кусочками черные и зеленые оливки. К букатини Varilla можно так же добавить яйцо или сыр – плотная структура пасты позволяет экспериментировать. И почему бы не попробовать совместить букатини с репой, обжаренной с чесноком?

О ПРОДУКТЕ



- Длинная паста



- Из высококачественной пшеницы твердых сортов



- Готовится 8 минут



- ВЕС 400 ГРАММ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С...

