

Говорящее название этой пасты, родина которой – центр Северной Италии, переводится с итальянского как «тонкие волосы». Именно из-за их утончённой формы капеллини иногда называют «Волосы ангела» или «Волосы Венеры».

Тонкие золотые нити этой пасты кажутся хрупкими и ломкими. На самом же деле, они отлично сохраняют свою форму даже при взаимодействии с кипящей водой, принимая самые причудливые формы в процессе приготовления. Однако капеллини наилучшим образом проявляют себя именно в классических рецептах, подчёркивая вкус соуса, с которым подаётся паста.

## ИДЕАЛЬНО ДЛЯ...

Капеллини идеально сочетается с лёгкими соусами. Самый простой из них – соус на основе свежих томатов, оливкового масла и базилика. В качестве более изысканного блюда Varilla предлагает вам попробовать капеллини с оливковым паштетом и моллюсками, ведь это самые насыщенные и утончённые ароматы средиземноморской кухни. Капеллини идеально подходит для запекания. Паста, приготовленная в ароматном бульоне, также станет интересным гастрономическим впечатлением.

## О ПРОДУКТЕ



- Длинная паста



- Из высококачественной пшеницы твердых сортов



- Готовится 3 минут



- ВЕС 500 ГРАММ

## ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С...

