



*Tre rätter tillagade på  
riktigt fin pasta*

# Tortiglioni con Salsiccia

RECEPT AV NICOLA FAUZZI  
PÅ RESTAURANG ITALIANO

4 portioner

400 g Tortiglioni De Cecco

380 g salsiccia

100 g färska champinjoner  
(eller svamp för säsongen)

5 dl matlagingsgrädde

0,5 dl kalvbuljong

50 g riven Parmesan

Salt och peppar

Chilipeppar

*Koka pastan enligt anvisningen på paketet.*

*Skiva salsiccia och champinjoner, fräs dem därefter i olivolja. Tillsätt chilipeppar, kalvbuljong och matlagingsgrädde och låt det sjuda en stund. Krydda med salt och peppar.*

*Vänd ned den färdigkokta pastan i pannan och blanda i nyviven Parmesan.*

*Toppa med färsk ruccola.*



TORTIGLIONI



# Linguine Vongole

RECEPT AV STEFANO URTOLLER  
PÅ RESTAURANG LINGUINI

4 portioner

400 g Linguine De Cecco

1 kg vongole

4 vitlöksklyftor

1,5 dl vitt vin

1 färsk chili (peperoncini)

250 g cocktailtomater

Olivolja

2 msk bladpersilja

Salt

*Koka pastan enligt anvisningen på paketet. Skölj av vongolemusslorna under rinnande vatten. Hacka vitlök, chili och persilja. Fräs vitlöken tillsammans med lite olivolja och chili. När du fått upp värme, tillsätt vongolemusslorna och tomaterna, och därefter det vita vinet.*

*Tillaga på hög värme till musslorna öppnat sig. Vänd sedan ned den färdigkokta pastan i pannan och låt den dra en stund.*

*Toppa med persilja.*

LINGUINE



*”En bättre pasta  
lyfter hela upplevelsen”*

Stefano Urtoller  
RESTAURANG LINGUINI

### *DOFTAR & SMAKAR MER*

*De Cecco är mycket noga när de utviner kärnan av durumvetet, den fina semolinan.*

*Rätt kvalitet och storlek på semolinan drar åt sig lagom med vatten och behåller råvarans doft och smak genom både torkning och tillagning.*



### *BINDER SÅS BÄTTRE*

*Pastadegen pressas sakta genom bronsvalsar vilket gör att pastan får en strävare yta som lättare binder upp såsen.*



### *KLIBBAR MINDRE*

*De Cecco torkar pastan långsamt på svag värme, det bibehåller råvarans gyllengula färg och gör att pastan klibbar mindre.*

# Fusilli Peperoncino

RECEPT AV CHRISTIAN FREDRIKSSON  
PÅ RESTAURANG S

4 portioner

500 g Fusilli De Cecco

2 vitlöksklyftor

1/2 msk peperoncino

1 dl olivolja

Saft och zest av 1/2 citron

3 msk rivnen Parmesan

Salt och nymald svartpeppar

2 msk bladpersilja

*Koka pastan enligt anvisningen på paketet. Värm olivoljan på medelvärme i en stekpanna. Skär tunna skivor av vitlöken och tillsätt den och peperoncino och låt steka ihop några minuter utan att få färg. Tillsätt citronsaft och zest. Finstrimla persiljan och riv Parmesanosten. Vänd ned den färdigkokta pastan i pannan. Krydda med salt och svartpeppar. Toppa med persilja och nyrivnen Parmesan.*



FUSILLI

## Förr torkades pastan i solen

Historien bakom en av Italiens mest klassiska pastatillverkare börjar redan 1886 då de tre bröderna De Cecco startade sin verksamhet i den lilla bergsbyn Fara S. Martino. Här skördades och maldes durumvetet med största noggrannhet och blandades med det lokala källvattnet från berget ovanför. På den här tiden soltorkades pastan vilket var väderberoende och kunde ta lång tid. I början av 1900-talet var man

bland de första att låta pastan torka i ugn på svag värme under lång tid (24 timmar). Nu kunde man öka produktionen utan att bränna pastan och göra avkall på den goda kvaliteten.



### ABRUZZO

I den lilla bergsbyn Fara S. Martino högt upp bland bergen i Abruzzoregionen ligger De Cecco.

Här finns det goda källvattnet som behövs i tillverknigen. Det är också en by som brinner av kärlek till pasta och stolthet över sitt arbete och vissa arbetsuppgifter har gått i arv i flera generationer.

*Torkprocessen är en avgörande del i tillverknigen. Långsam torkning i svag värme gör att råvaran bibehåller sin gyllengula färg. Det gör även att proteinet behålls bättre och pastan klibbar mindre.*



# [de tjäcko]

*"Riktigt fin pasta" på italienska*



DE CECCO SÄLJS OCH MARKNADSFÖRS AV GOURMET FOOD AB