

Название пасты фузилли происходит от итальянского слова «fuso», что в переводе означает «веретено». По форме фузилли напоминают три крылышка, гармонично закрученных в виде спирали, благодаря чему они отлично удерживают любой соус. С соусом к фузилли невозможно ошибиться: их прекрасно дополняют как густые многосложные соусы, так и более простые варианты заправки.

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ...

Фузилли лучше всего сочетаются с насыщенными густыми соусами на основе мяса, однако прекрасно подходят для салатов. Если вы подбираете интересный рецепт на каждый день, советуем вам подать к фузилли томатный соус, сдобренный пряными травами; если же вы хотите приготовить нечто более изысканное, попробуйте заправить пасту спаржей и прошутто: отварите фузилли и спаржу до состояния аль денте, добавьте к ним прошутто – и в отличном результате можно не сомневаться.

О ПРОДУКТЕ



- Короткая паста



- Из высококачественной пшеницы твердых сортов



- Готовится 11 минут



- ВЕС 500 ГРАММ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С...

