

Spaghetti Chitarra

Tipologia: Pasta lunga
Lavorazione: Trafilata al bronzo
Essiccazione: Lentamente
Cottura: 11 min

种类: 长形面食
加工: 青铜模具加工
沥干: 缓慢
烹饪时间: 11分钟

Tipology: Long Pasta
Processing: Bronze Die
Drying: Slow
Cooking time: 11 min



La pasta ha una storia molto antica che ha inizio 7000 anni fa, quando l'uomo iniziando a coltivare la terra, scopre il grano, lo impara a raffinare con la macinatura, lo impasta con l'acqua, lo spiana e poi lo cuoce. La prima prova scritta dell'esistenza della pasta in Italia è del 1154 D.C., in una sorta di guida turistica dove il geografo arabo Al-Idrin menziona un "cibo di farina in forma di fili" chiamato triyah che si confezionava a Palermo. Da anni, la pasta è uno dei piatti più rappresentativi dell'Italia, ed ancora oggi si produce come allora: la semola di grano duro si mescola con acqua a creare l'impasto, il quale viene trafilato al fine di dare la forma alla pasta che poi verrà essiccata per un tempo che può variare tra le 6 e le 40 ore.

意大利面有着悠久的历史，最远可以追溯到7000年前，那时人类就已经开始在土地上进行耕作，在土地劳作时，不经意间发现了谷类，然后学会了将谷物进行碾磨加工，加水揉成面团，擀平，最后进行烹调。有关意大利面最早的文字记录应该是在公元1154年，在一本旅游指导手册中，一名阿拉伯地理学家在手册中提到了“一种用面粉制作的线型食物”，他称为“triyah”，是在巴勒莫地区生产包装的。多年来，意大利面一直都是意大利最具特色的食物之一，直至今日，意大利面还依然沿用那个时期的做法：将杜兰粗粒小麦与水混合，揉成面团，然后放到模具上加工成不同的形状，最后再将其沥干，时间在6小时和40小时之间不等。

Pasta has a long history that began 7000 years ago, when human began to discover the grain and how refine with grind, knead with water, flatten and evidence of the existence of pasta in Italy is 1154 A.D., in a sort of tour where the Arab geographer Al-Idrin mentions a "food of flour in the form of wires" called triyah, packaged in Palermo. Pasta is one of the most representative dishes of Italy, and it is still produced in the same way: the durum wheat flour is mixed with water to create the dough, which is drawn to give pasta shape and then dried for a time that can vary between 6 and 40 hours.

Penne Rigate

Tipologia: Pasta corta
Lavorazione: Trafilata al bronzo
Essiccazione: Lentamente
Cottura: 11 min

种类: 短形面食
加工: 青铜模具加工
沥干: 缓慢
烹饪时间: 11分钟

Tipology: Short Pasta
Processing: Bronze Die
Drying: Slow
Cooking time: 11 min



Istruzioni per la cottura: Riempire una pentola utilizzando 1 litro d'acqua per 100g di pasta (se si usano meno di 500g di pasta il rapporto di acqua diventa di 3 litri ogni 100g). Quando l'acqua bolle, salare con 10g di sale per ogni litro di acqua e versare la pasta facendo cuocere senza coperchio. Verificare il tempo di cottura nel contenitore nel contenitore della pasta e mescolare di tanto in tanto. A cottura ultimata scolare e condire a piacimento.

意大利面有着悠久的历史，最远可以追溯到7000年前，那时人类就已经开始在土地上进行耕作。在土地劳作时，不经意间发现了谷类，然后学会了将谷物进行碾磨加工，加水揉成面团，擀平，最后进行烹调。有关意大利面最早的文字记录应该是在公元1154年，在一本旅游指导手册中，一名阿拉伯地理学家在手册中提到了“一种用面粉制作的线型食物”，他称为“triyah”，是在巴勒莫地区生产包装的。多年来，意大利面一直都是意大利最具特色的食物之一，直至今日，意大利面还依然沿用那个时期的做法：将杜兰粗粒小麦与水混合，揉成面团，然后放到模具上加工成不同的形状，最后再将其沥干，时间在6小时和40小时之间不等。

Cooking instructions: Fill a pot with 1 liter of water for every 100g of pasta (if the quantity of pasta is less than 500g, it is suggested to use 3 liters of water for every 100g of pasta). When the water boils, add 10g of salt for every liter of water. Add pasta and cook uncovered. Check the pasta package for pasta cooking time and stir occasionally. Drain well. Add your favorite sauce and serve immediately.

