

## Pasta Trofiette «Trofie»



Produzent  
Land/Gebiet  
Produkt  
Inhalt  
Preis CHF

Frantoio di Sant'Agata  
Italien/Ligurien  
Teigwaren  
500 g  
7.50

### Inhaltsstoffe: Hartweizengries, Wasser

Trofiette (auch Trofie genannt), ist eine Pastaspezialität Liguriens, der Küstenregion Nordwestitaliens um Genua. Es sind gedrehte Nudeln aus Hartweizengriess mit spitz zulaufenden Enden, die Bezeichnung geht auf das Wort *strofissià* zurück, das dem Genueser Dialekt entstammt und auf die scheuernde Bewegung der Hände beim Formen der Nudeln hinweist. Sie sind insbesondere in der Region um Genua bekannt und wurden gegen Ende des 18. Jahrhunderts erfunden. Trofiette werden häufig mit Pesto (z.B. Pesto Ligure von der Frantoio di Sant'Agata) serviert. Auch die typisch italienische Kombination aus Trofiette, Kartoffeln, Bohnen und Pesto schmeckt sehr gut.