

Pasta Trofiette «Trofie»



Produzent

Frantoio di Sant'Agata

Land/Gebiet

Italien/Ligurien

Produkt

Teigwaren

Inhalt

500 g

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.