



MEREGALLI FRANCE



LINGUINE – PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR – RUSTICHELLA D'ABRUZZO



Les linguine sont un grand classique de la cuisine italienne. A déguster en sauce ou avec des fruits de mer, elles s'accorderont à merveille avec vos déjeuners conviviaux !

Producteur : Rustichella d'Abruzzo

Région : Les Abruzzes

Ingrédients : Semoule de **blé dur**, eau.

Cuisson : entre 9 et 11 minutes.

Poids : 500g

Idée de recette :

Linguine alle vongole – Linguine aux palourdes

A accorder :

Avec un vin blanc sec avec une finale sapide :



Catarratto Paccamora



Inzolia Paccamora