



COLLITALI®
Tradizione Italiana



TONNARELLI

■ pasta di semola di grano duro 100% italiano
100% Italian durum wheat semolina pasta
pasta di semola di grano duro 100% italiano

■ essiccazione lenta a basse temperature/slow drying at low temperatures/séchage lent à basse température

■ trafilata al bronzo/bronze drawn/pâtes tréfilées au moule en bronze

TEMPO DI COTTURA: 18 MIN / COOKING TIME: 18 MINUTES / TEMPS DE CUISSON: 18 MIN

CURIOSITÀ *Curiosity/Curiosité:*

Con il termine **Tonnarelli** si indica una variante dei maccheroni alla chitarra. I tonnarelli sono l'alternativa che la regione italiana del Lazio propone agli spaghetti alla chitarra. Secondo la tradizione, infatti, il processo di lavorazione per ottenere i tonnarelli è identico ma lo spessore è maggiore, visti in sezione si presentano «quadrati» e la consistenza porosa consente al sugo di aderire completamente.

The term "Tonnarelli" is an alternative of Maccheroni alla Chitarra. Tonnarelli are hence the alternative that the region Lazio proposes to Spaghetti alla Chitarra. According to tradition, indeed, the process to obtain Tonnarelli is identical but they are thicker, they are square and their porous consistence allows the sauce to adhere completely.

Avec le terme tonnarelli on indique une variante des maccheroni à la guitare. Les tonnarelli sont l'alternative que la région italienne du Latium propose aux spaghetti à la guitare. Selon la tradition, pour pétrir la pâte et obtenir les tonnarelli ont fait la même procédure que pour les spaghetti à la guitare, la seule chose qui change est l'épaisseur de la pâte. Les tonnarelli sont plus épaisses, carrées et leur texture permet à la sauce d'adhérer mieux.

TONNARELLI ALLA CAGIO E PEPE

- 350 g Tonnarelli/of Tonnarelli/de tonnarelli
- 100 g Pecorino romano/of Pecorino Romano cheese/de pecorino romano
- Sale/Salt/Sel
- Pepe nero in grani /Pepper/Poivre noir en grains

RICETTA TRADIZIONALE LAZIALE:

1. Mettete a lessare i tonnarelli in abbondante acqua bollente salata.
2. Intanto grattugiate il pecorino a filetti sottili. Macinate una generosa quantità di pepe in una ciotola da portata, dove poi condirete la pasta.
3. Scolate i tonnarelli versateli nella ciotola, lontano dal calore del fuoco.
4. Con 2 mestolini della loro acqua di cottura (servirà a sciogliere e ad amalgamare il condimento), quindi aggiungete, poco alla volta, il pecorino grattugiato, mescolando finché non si sarà completamente fuso.
5. Servite gli spaghetti immediatamente, aggiungendo altro pecorino grattugiato.

TRADITIONAL LAZIALE RECIPE:

1. Boil the Tonnarelli in abundant salted boiling water.
2. Meanwhile, grate the pecorino cheese. Grind a generous amount of pepper in a bowl, where you will season the pasta as well.
3. Drain the Tonnarelli and pour them into the bowl, away from the heat of the fire.
4. With 2 ladles of their cooking water (use it to melt and amalgamate the seasoning) add, gradually, the grated Pecorino cheese, stirring until it is completely melted.
5. Serve the pasta immediately, adding more grated Pecorino cheese.

LAZIALE VRECETTE TRADITIONNELLE:

1. Faites cuire les tonnarelli dans un grand volume d'eau bouillante salée.
2. âpez le pecorino finement. Moulez une quantité généreuse de poivre dans un bol où vous assaisonnez la pâte après.
3. Égouttez les tonnarelli et versez-les dans le bol, loin de la chaleur du feu.
4. Ajoutez deux louches de l'eau de cuisson des pâtes avec le pecorino râpé jusqu'à ce que le fromage est bien fondu.
5. Servez les pâtes immédiatement et ajoutez du fromage.



Per 4 pers.
For 4 pers
Pour 4 personnes

