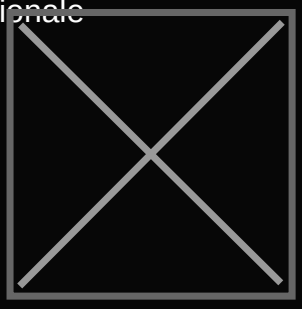
A Identità Golose lo chef David Galantini esalta la Lenta lavorazione della pasta Rummo

fusillotti-rummo-img-1374-fcd41d25

Fedele al tema del valore del rispetto scelto per la nona edizione del congresso, a Identità Golose 2013 il pastificio Rummo presenta due nuovi formati di pasta, due novità create nel rispetto della tradizione e dei tempi lenti della natura che proteggono materie prime di alta qualità lavorate con il metodo esclusivo della Lenta lavorazione: il Candelotto e il Paccherotto che, insieme all'ormai famoso Fusillotto, formato unico e inimitabile, verranno cucinati dallo chef David Galantini. Tre differenti ricette, una per ogni giornata, che sapranno esaltare l'eccezionale



[caption id="attachment_4624" align="alignleft" width="150"] David Galantini del ristorante Ambrosiano (ph.Mauro Parma)[/caption]

tenuta alla cottura certificata. Parte della nuova linea denominata Un sol boccone, i nuovi formati sono ideali per finger food e 'fuori casa', ma soprattutto rispondono alle esigenze dei palati di donne e bambini.

Fusillotti Rummo Lenta lavorazione alla crema di lemongrass lavorati con mezzo bicchiere di cognac, fumetto di pesce e panna; Candelotti cotti nell'acqua di pomodoro raccolta per 24 ore con passata di San Marzano, di datterino e concassé di ramato crudo e Paccherotti con mousse di scampo e gamberone rosso Sicilia crudo.