

Gusta la Tradizione con Pasta di Martino: Pasta di Gragnano IGP

scritto da goditilavita.it | 21 Luglio 2024



Scopri la Magia della Pasta di Gragnano IGP con Pasta Di Martino

Benvenuti nel delizioso mondo di [Pasta di Martino](#), lo shop online dove la tradizione e la qualità della [Pasta di Gragnano IGP](#) incontrano l'innovazione. Dal 1912, nel cuore di Gragnano, la "Città della Pasta", Pasta di Martino si distingue per l'arte di creare una pasta eccezionale, 100% Made in Italy. Lasciati sedurre dalla pasta trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, lavorata con sapienza per esaltare al meglio i sapori e le proprietà organolettiche del grano.

Perché Scegliere Pasta di Martino?

Qualità senza Compromessi: [Pasta di Martino](#) utilizza solo le migliori varietà di grano, selezionate per l'eccellente qualità e l'alta percentuale di proteine. Questo garantisce una pasta dalle caratteristiche uniche, perfetta per ogni ricetta, dalle più semplici alle più elaborate.

Tradizione e Innovazione: Ogni formato di Pasta di Gragnano IGP è il frutto di oltre un secolo di esperienza, combinato con tecniche moderne che rispettano i tempi di essiccazione tradizionali. Il risultato? Una pasta dalla consistenza perfetta e dal sapore inimitabile.

Varietà per Tutti i Gusti: Con oltre 120 formati disponibili, troverai sicuramente la pasta perfetta per ogni occasione. Dalle classiche penne e spaghetti, ai formati più particolari come i paccheri e le mafaldine, la scelta è vastissima.

Un Viaggio nei Sapori con le Ricette di Pasta di Martino

Per ispirarti, ecco alcune ricette golose che puoi realizzare con la Pasta di Gragnano IGP di Pasta di Martino:

1. Spaghetti alle Vongole:

- **Ingredienti:** Spaghetti di Gragnano IGP, vongole fresche, aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino, prezzemolo.
- **Procedimento:** Fai aprire le vongole in una padella con aglio e olio, cuoci gli spaghetti al dente e saltali nella padella con le vongole. Completa con prezzemolo fresco tritato.

2. Paccheri al Ragù Napoletano:

- **Ingredienti:** Paccheri di Gragnano IGP, carne macinata mista, passata di pomodoro, cipolla, vino rosso, basilico.
- **Procedimento:** Prepara il ragù soffriggendo cipolla e carne, sfuma con vino rosso e aggiungi la passata di pomodoro. Cuoci lentamente per almeno 2 ore. Condisci i paccheri al dente con il ragù e completa con basilico fresco.

3. Mafaldine con Funghi Porcini e Tartufo:

- **Ingredienti:** Mafaldine di Gragnano IGP, funghi porcini freschi, olio al tartufo, aglio, prezzemolo.
- **Procedimento:** Salta i funghi in padella con aglio e olio, cuoci le mafaldine e uniscile ai funghi. Completa con un filo di olio al tartufo e prezzemolo tritato.

Accessori da Cucina e Confezioni Speciali

Oltre alla vasta gamma di pasta, nello shop online di [Pasta di Martino](#) troverai anche una selezione di accessori da cucina e confezioni regalo uniche. Le edizioni limitate di cofanetti di latta, con packaging e grafiche frutto di partnership di elevato valore, sono perfette per fare un regalo speciale o per arricchire la tua dispensa con un tocco di eleganza.

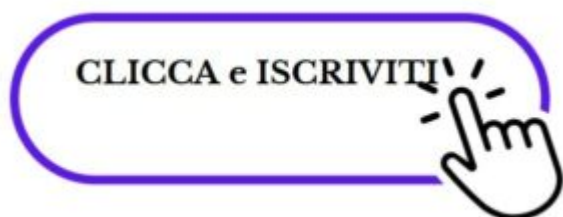
Visita subito [Pasta di Martino](#) e immergiti in un'esperienza

culinaria unica. Scegli la qualità della Pasta di Gragnano IGP, 100% Made in Italy, e porta sulla tua tavola la tradizione e l'eccellenza della vera pasta italiana. Buon appetito!

Di Geco Gaudenzio

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)