

PASTA FELICIA BIO E PESTO DI PISTACCHI GUSTAVO

*Salve amici doppia recensione oggi
sulla sezione del blog #Provati per te
dedicata a due prodotti
che insieme si sposano molto bene .*

*Inizio col parlarvi della pasta Felicia Bio
della linea 100% grano saraceno ...*



*Ho cucinato questa pasta e ne sono rimasta
entusiasta, mi è piaciuta nel sapore,
nella consistenza e in fase di cottura.*

*Personalmente amo molto il grano saraceno,
quindi ho apprezzato l'idea di aver creato una linea
realizzata al 100% con questo cereale alternativo.*

La si può trovare nel formato:

penne, maccheroni, fusilli, e spaghetti.

Di questa marca esistono ben sei linee gluten free

la linea classica

rappresentata dalla pasta di riso e mais bio,

la linea digeribile

fatta con riso integrale bio,

la linea legumi lenticchie

al 100% con lenticchie rosse

la linea legumi piselli

al 100% con piselli verdi

e una linea gluten free gustoso ai multicereali :

mais, riso, grano saraceno, e quinoa

... che è anche molto buona ...

*infine, e non perché sia meno importante
l'azienda dichiara che tutta la sua pasta viene prodotta
in uno stabilimento dove non si utilizzano allergeni
(uova, latte, lattosio, soia, etc ...)
che è una cosa molto importante in questa
epoca di varie intolleranze alimentari.*

*Ed ecco qui la pasta al grano saraceno
condita dal pesto di pistacchi della linea gustavo
che non è certificato, ma che contiene ingredienti
tutti idonei al consumo, per noi celiaci.
Personalmente lo utilizzo senza incorrere in malesseri
correlati alla presenza anche minima di glutine.*

*Per esaltare al meglio il gusto del pesto
ho aggiunto mezzo cucchiaino
di crema di peperoncino della stessa linea
e ho terminato il tutto con una spolverata
di parmigiano stagionato 30 mesi .*



*Per un pranzo veloce, pratico e diverso nel sapore,
l'ho trovato molto buono, ve lo consiglio.*

Buon acquisto a tutti

Simona

