



VERRIGNI

ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

PASTA VERRIGNI, DAL 1898 QUALITÀ E TRADIZIONE

È sotto il Gran Sasso, alla foce del Vomano, che nasce una lunga storia di tradizione. La pasta Verrigni, nata da un artigiano insediato a Roseto nel 1898 e giunta alla quarta generazione, è il frutto di oltre un secolo di produzione di qualità dovuta alle tecniche di lavorazione degli antichi pastai abruzzesi. L'utilizzo di semole speciali e controllate ottenute da grani duri selezionati, l'acqua del Gran Sasso, le trafile in bronzo e l'essiccazione lenta a bassa temperatura consentono di conservare la qualità amidacea di questa pasta. Cento e più anni di dedizione e di rispetto delle antiche formule pastaie, garantiscono un prodotto genuino, pronto ad assorbire qualunque tipo di sugo in accompagnamento.

Ricette a cura di Mauro Defendente Febbri

SuperSpaghettoni con acetosella, arancia e bottarga



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr. SuperSpaghettoni Verrigni
50 gr. acetosella
1 arancia
300 gr. pomodorini
1 spicchio d'aglio
50 ml. olio extravergine di oliva
25 gr. pinoli tostati
80 gr. bottarga
1 peperoncino
10 gr. pecorino dolce



Pulire e lavare l'acetosella, quindi scottarla in acqua bollente per alcuni istanti. Pulire l'arancia togliendo la buccia e avendo cura di eliminare anche le parti bianche. Rosolare i pomodorini con uno spicchio d'aglio e una punta di peperoncino in olio extravergine per pochi minuti, eliminando pelle e semi. Togliere l'aglio e frullare tutto in un mixer con acetosella pinoli e olio. Mantecare la pasta cotta al dente con il frullato ottenuto e con il pecorino dolce. Disporre nei piatti e spolverare con la bottarga.

Fusilloni al ragù di scorfano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr. Fusilloni Verrigni
1 dl. olio extravergine di oliva
1000 gr. scorfano sfiletato
1000 gr. salsa di pomodoro
50 gr. porri
10 gr. cerfoglio
1 peperone
1,5 dl. vino bianco
sale



Suddividere lo scorfano in 4 filetti, tagliare all'altezza della testa i porri e passare al mixer. Saltare i porri in padella con extravergine e aggiungere la testa dello scorfano precedentemente lavata. Sfumare al vino bianco e ridurre. Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere a fuoco lento per 45 minuti, ottenendo così il ragù. Passarlo al chinois per ottenere una salsa omogenea. Saltare in padella i filetti di scorfano e il peperone tagliato a julienne, quindi aggiungere al ragù e cuocere per 8 minuti. Scolare la pasta al dente e saltarla nel ragù aggiungendo il cerfoglio. Posizionare la pasta nei piatti aggiungendo i filetti di scorfano e un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

Paccheri con zucca, salvia e bottarga di tonno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr. Paccheri Verrigni
600 gr. zucca
2 spicchi d'aglio
80 gr. bottarga di tonno
5 cl. olio extravergine di oliva
salvia
sale



Tagliare la zucca a cubetti. Rosolare l'aglio nell'olio extravergine e ritirarlo quando biondo. Aggiungere la zucca e la salvia, facendo rosolare, quindi coprire con acqua e stufare fino a cottura. Scolare la pasta molto al dente e saltarla nel fondo di zucca. Disporre nei piatti, aggiungere l'olio extravergine e la bottarga grattugiata.

Pennoni rigati con tonno fresco, peperoncini verdi e origano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr. Pennoni Verrigni
0,5 dl. olio extravergine di oliva
200 gr. tonno sfiletato
100 gr. peperoncini verdi
1 spicchio d'aglio
5 gr. origano
sale



Soffriggere lo spicchio d'aglio nell'olio e ritirarlo quando è biondo; aggiungere peperoncini verdi tagliati a julienne e saltarli per un minuto quindi, versare il tonno tagliato a cubetti, risaltare per un minuto e ritirare dal fuoco. Cuocere la pasta al dente e scodellarla nella padella per saltare il tutto con olio extravergine e origano. Decorare a piacere nel piatto.



Tortilli con carciofi e taleggio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr. Tortilli Verrigni
8 carciofi
3 cl. olio extravergine di oliva
100 ml. vino bianco
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino
700 gr. pomodorini
300 gr. taleggio
75 gr. parmigiano
sale



Pulire i carciofi aprendoli a metà e togliendo il fieno. Tagliarli a dadini e farli rosolare con uno spicchio d'aglio. Bagnare con del vino bianco e finire la cottura. Lavare i pomodorini, tagliarli a pezzettini e rosolarli con peperoncino, spicchio d'aglio in olio extravergine di oliva. Cuocere per venti minuti, togliere l'aglio e passare i pomodorini. Aggiungere i carciofi e il sale. Pulire il taleggio dalla crosta e tagliarlo a dadini. Cuocere i Tortilli molto al dente e unirli alla salsa aggiungendo 50 gr. di parmigiano e i dadini di taleggio, coprire con coperchio e cuocere per 40 secondi a fuoco generoso. Disporre nei piatti spolverando con il rimanente parmigiano.

Chitarra con colatura di alici, vongole, broccoli e pane raffermo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr. Chitarra Verrigni
60 gr. pane raffermo grattugiato
100 gr. broccoli
2 spicchi d'aglio
2 cl. olio extravergine di oliva
240 gr. vongole
40 gr. pomodori secchi
prezzemolo in foglie
2 cucchiaini colatura d'alicci
sale



Soffriggere due spicchi d'aglio nell'olio extravergine facendo attenzione a ritirarli non appena dorati, poi aggiungere le vongole cuocendole per pochi minuti fino all'apertura del guscio, quindi ritrarle dalla padella.

Nella stessa teglia stufare broccoli tagliati a piccoli spicchi e appena sbollentati. Cuocere la pasta al dente, versarla nella padella, aggiungere le vongole, la colatura d'alicci e il pane raffermo tostato e grattugiato. Saltare il tutto e disporre nei piatti decorando con pomodori secchi e foglie di prezzemolo.

Mezzi paccheri con punte di asparagi e tartufo nero

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr. Mezzi Paccheri Verrigni
1 kg. asparagi
80 gr. tartufo nero
50 gr. burro
3 dl. olio extravergine di oliva
pepe
sale



Lavare gli asparagi e tagliare le punte. Cuocere gli asparagi al dente in acqua salata e scolarli. Mettere il burro ed olio extravergine in una casseruola, unire il tartufo affettato e gli asparagi. Aggiungere i Mezzi Paccheri cotti al dente e farli saltare. Salare, pepare e servire nei piatti.

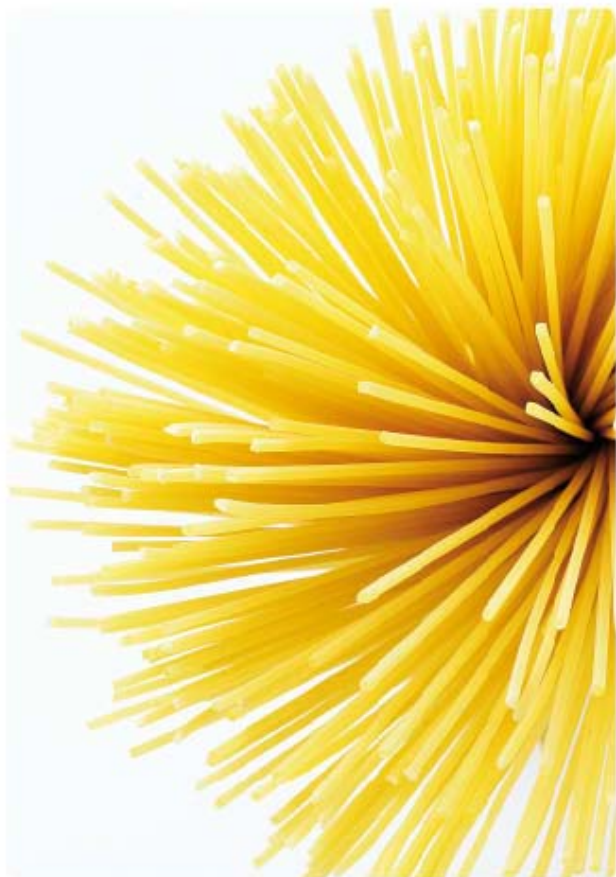
Spaghetti con aglio, olio, alici e noci

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr. Spaghetti Verrigni
16 filetti alici marinate
8 noci
2 spicchi d'aglio
5 cl. olio extravergine di oliva
prezzemolo in foglie
sale



Soffriggere l'aglio nell'extravergine con due gherigli di noce tagliati a dadini, avendo cura di togliere l'aglio non appena biondo. Cuocere gli Spaghetti molto al dente e saltarli nel fondo, aggiungendo il restante delle noci, le alici marinate e infine il prezzemolo tritato. Disporre nei piatti aggiungendo un filo d'olio extravergine a crudo.



VERRIGNI, ARTIGIANI PER PASSIONE.

La storia del pastificio Verrigni ha inizio nel 1898, quando Luigi Verrigni, divenne fornitore delle nobili famiglie di Rosburgo, l'attuale Roseto degli Abruzzi, che molto apprezzavano una pasta di qualità superiore, ottenuta dalla macinatura dei grani con macine a pietra, impastata con l'acqua del Gran Sasso ed essiccata all'aria, appesa alle canne di bambù.

Una qualità che subito cominciò ad essere riconosciuta anche in altre regioni italiane, tanto da spingere Gaetano Verrigni, figlio di Luigi, a sperimentare metodi di essiccazione attraverso l'utilizzo di "camerini", dotati di ventilatori a corrente e di fonti di calore necessarie a creare una temperatura costante.

Con la stessa passione dei fondatori, oggi è un altro Gaetano Verrigni a proseguire un'attività che ha alla base la selezione dei migliori grani duri, parte dei quali coltivati e raccolti in Abruzzo nell'azienda agricola di proprietà della moglie Francesca, e l'antica tecnica di lavorazione artigianale del "preincarto".

Dopo aver preso forma attraverso le trafile in bronzo, la pasta viene infatti fatta essiccare all'interno di camerini mobili, lentamente e a bassa temperatura – tra 45 e 50 °C, con una durata che può arrivare fino a tre giorni a seconda dei formati – in maniera da non alterare le caratteristiche della materia prima e da donare alla pasta Verrigni il suo inconfondibile sapore.

L'Antico Pastificio Rosetano Verrigni produce circa 80 formati, dalle tipologie tradizionali ai formati "giganti", disponibili anche con semole di grano duro da agricoltura biologica certificata, integrale, di Kamut®, di Senatore Cappelli e di farro.

Recapiti:

ANTICO PASTIFICIO ROSETANO S.R.L. UNIPERSONALE

Via Salara, 9 - 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)

Tel. **+39 085.899.01.78** (4 linee r.a.) - Fax **+39 085.893.01.69**

P.I. e C.F. 01671370672 - Codice Attività: 15850

E-Mail: info@verrigni.com