

SPAGHETTO QUADRATO LA MOLISANA: CON LA ZUCCA DI HALLOWEEN...E NON SOLO

Publicato il 26 Settembre 2023 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



La zucca è la regina dell'orto e della tavola autunnale. Per una cena terrificante ma sfiziosa ad Halloween o per un pranzo domenicale in famiglia, La Molisana propone una ricetta dai colori e dai sapori autunnali che conquisterà tutti i palati.



Nel piatto "Spaghetto Quadrato La Molisana con radicchio rosso, guanciale e trancetti di zucca" la dolcezza della zucca si sposa con l'amaro del radicchio rosso creando l'abbinamento perfetto! Unisce tutti gli ingredienti il vero protagonista del piatto, **lo Spaghetto Quadrato La Molisana**: cavallo di battaglia del pastificio di Campobasso, è **corposo, praticamente non scuoce mai** e cattura il condimento su tutti e quattro i lati. Nasce dall'attento studio della tradizione regionale abruzzese-molisana della pasta fatta in casa: credendo profondamente nel potenziale dello spaghetti alla chitarra, La Molisana ha deciso di promuoverlo al di là dei confini regionali creando lo Spaghetto Quadrato, oggi tra i formati di pasta più amati dagli italiani. Nasce da solo grano italiano decorticato a pietra ed è **ruvido e tenace** grazie alla trafilatura al bronzo. Anche lo Spaghetto Quadrato La Molisana è preparato con la ricetta tradizionale La Molisana: **solo grano 100% italiano alto-proteico, l'aria di montagna** del Molise, **l'acqua di sorgente** utilizzata per l'impasto che arriva fredda direttamente dal Parco del Matese e **la decorticazione a pietra** per una pasta ruvida e tenace, **trafilata al bronzo** e dall'eccellente tenuta in cottura.

Non solo: il

nuovo pack in carta proviene da foreste gestite in maniera responsabile e certificate FSC (Forest Stewardship Council) ed è **riciclabile nella carta al 100%**; infine, **il QRcode presente sul pack** rimanda, se inquadrato, a video-ricette da 1 minuto studiate ad hoc dagli amici di Chef in Camicia, a contributi scientifici e al racconto di tradizioni e trend del mondo della pasta sempre Made in Italy.

