

PARABÉNS POR SUA COMPRA.

Este é um tradicional produto artesanal, completamente fabricado na Itália.

É feito em madeira de faia e as laterais em bétula.

O cortador para spaghetti chitarra é um produto típico do centro da Itália, usado para preparar o tradicional “Spaghetti alla Chitarra”.

De acordo com alguns historiadores, há crônicas da Idade Média falando de uma técnica para obter tiras frescas de macarrão, pressionando a pasta com um rolo em uma tela com fios metálicos e deixando as tiras caírem em um recipiente ou peneira.

Alguns estudantes de gastronomia reivindicam que em 1700, na região italiana de Abruzzi, as pessoas costumavam preparar macarrão fresco grosseiramente cortado em um instrumento similar a uma máquina de impressão.

Mais tarde, por volta de 1800, as pessoas descobriram “lu carrature”, um tipo de tela de madeira, mais fácil de usar, com muitos fios de aço inox. O famoso “chitarra” foi inventado somente no final do século XIX.

E ainda hoje a tradição deste jeito particular de preparar macarrão é viva nas regiões italianas de Lazio, Abruzzo, Molise, Puglia e Campania.

“Spaghetti alla chitarra”

O “spaghetti alla chitarra” é um spaghetti quadrado, obtido através da passagem da massa pelos fios da Chitarra com a ajuda de um rolo para massa.

Apesar do seu nome, este tipo particular de pasta, é quadrado, e não redondo como normalmente o spaghetti. Graças ao seu formato quadrado, e também a sua consistência, ele pode absorver e manter o molho particularmente bem. Passando a massa por um lado da “chitarra” você pode fazer spaghetti de 3 mm e pelo outro, fettuccine de 5 mm.

Devido ao seu método particular de preparação não é tão propagado como outros tipos de pastas. Nos dois lados da chitarra há dois parafusos para regulagem: eles devem ser ajustados para que os fios fiquem sempre bem esticados.

A sua chitarra balança? Não se preocupe, isso não é um defeito. A madeira é um material vivo, portanto ela pode mover-se de acordo com a umidade. Para evitar este problema, coloque sob a chitarra algum antiderrapante ou um pano.

Receita:

Para preparar um bom “spaghetti alla chitarra” para 6 pessoas você precisa:

- 500 g de farinha de trigo

- 5 ovos*

- 1 pitada de sal

* Sempre use 1 ovo para 100 g de farinha.

Coloque a farinha numa tábua, faça o “vulcão” onde você quebrará os ovos em seu interior, e amasse com força. Deixe a massa descansar por 15 minutos. Estique a massa com um rolo para massa até obter uma folha tão fina quanto a distância entre os fios da chitarra (3 mm para o spaghetti ou 5 mm para o fettuccine).

O spaghetti alla Chitarra pode ser muito bem combinado com todos os tipos de molho de carne. Mas você também pode fazê-lo com molhos de peixes e vegetais.

Desfrute de sua refeição!!!