



CAPPELLETTI ALLA CARNE AL PROSCIUTTO CRUDO

Descrizione: Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno a base prosciutto crudo di Parma.

Ingredienti: Pasta 70%-semola di grano duro, uova 21%. Ripieno 30%-prosciutto crudo di Parma 45% (coscia di suino e sale), formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi (latte, sale, caglio), sale, pepe.

Conservazione prodotto fresco: Conservare in frigo da 0° a 4°C. Consumare entro 3 giorni dall'apertura.

Informazioni aggiuntive:

Confezionato in atmosfera protettiva.

Senza conservanti aggiunti

Spessore pasta: 0.4 mm

Percentuale pasta: 70

Percentuale ripieno: 30

Tempo di cottura:

24/5 minuti in acqua bollente dal momento della ribollizione.

Confezioni: vaschetta da 250 gr.

Cartone: n. 6 confezioni da 250 gr.

Tempo di vita commerciale (shelf-life):

42 gg prodotto confezionato.



Per **2 persone**- gr. **250** di prodotto

Cappelletti pomodorini e rucola

Rosolare in padella l'aglio intero con 2 cucchiaini di olio di oliva, aggiungere i pomodorini freschi tagliati a pezzetti, sale ed un pizzico di pepe.

Prima di ultimare la cottura aggiungere la rucola.

Cuocere in acqua salata i cappelletti per 6/8 minuti, scolarli e condirli con il sugo.

Per esaltare il piacere della pasta fresca e ruvida