



CAPPELLETTI DI REGGIO EMILIA CON PARMIGIANO REGGIANO DELLE VACCHE ROSSE

Descrizione: Pasta fresca di semola all'uovo con ripieno a base di carne.

Ingredienti: Pasta 65% - semola di grano duro, uova 20%. Ripieno 35% - **parmigiano-reggiano delle vacche rosse 24 mesi** (latte, sale, caglio), carne di suino 9%, carne di bovino 8%, carne di vitello 3%, prosciutto crudo di Parma 24 mesi 2% (carne di suino, sale), burro, cipolla, sale, noce moscata.

Conservazione prodotto fresco: in frigo da 0°C a +6°C. Una volta aperto, il prodotto confezionato in atmosfera modificata deve essere consumato entro 3 giorni.

Informazioni aggiuntive:

Confezionato in atmosfera protettiva

Senza conservanti aggiunti

Pasta "ruvida" trafilata al bronzo

Spessore pasta: 0.2 mm

Percentuale pasta: 65

Percentuale ripieno: 35

Tempo di cottura:

2 minuti in abbondante acqua salata bollente o in brodo.

Confezioni: vaschetta da 250 e 500gr.

Cartonc: n. 6 confezioni da 250 e 500gr.

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