



RAVIOLI ALLE ORTICHE

Descrizione: Pasta Fresca di semola all'uovo con ripieno alla carne ed alle ortiche.

Ingredienti: Pasta all'uovo-semola di grano duro, uova - Ripieno- carne di suino, carne di bovino, formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi (latte, sale, caglio), ortiche in foglie, sale, burro, cipolla, sedano, aglio, rosmarino, noce moscata, pepe.

Conservazione prodotto fresco: In frigo da 0°C a +4°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
Spessore pasta: 0.8 mm
Percentuale pasta: 60
Percentuale ripieno: 40

Tempo di cottura:
3/4 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):
45 gg prodotto confezionato.



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

Ravioli al Cognac

Scaldare in padella a fuoco lento 125 gr di panna liquida, aggiungere sale, pepe nero, Parmigiano-Reggiano grattugiato e un bicchierino di Cognac.

Cuocere in acqua salata i Ravioli per 8/10 minuti, scolarli e farli saltare in padella.

Per esaltare il piacere della pasta fresca e ruvida