

...E PER ESALTARE
IL PIACERE
DELLA PASTA RUVIDA

ECCO LE NOSTRE
RICETTE

TORTELLINI SFOGLIA SOTTILE

Per 2 persone- gr. 250 di prodotto

Tortellini in brodo

Cuocere i Tortellini per 2 minuti
in un brodo di carne, serviteli ben caldi
e cosparsi di abbondante
Parmigiano Reggiano grattugiato.

TORTELLINI ALLA CARNE

Per 2 persone- gr. 250 di prodotto

Tortellini saltati in padella

Cuocere i Tortellini in acqua salata
per 6/8 minuti. Scolarli e versarli nella padella
dove avrete sciolto 50 gr. di burro insieme a
mezzo bicchiere di latte ed una spruzzata di
Parmigiano-Reggiano grattugiato.
Far saltare e servire.

CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO

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.

VERDI

Per 2 persone- gr. 250 di prodotto

Tortelli al burro alla reggiana

Far sciogliere 100 gr. di burro.
Cuocere i Tortelli
in acqua salata per 8/10 minuti.
Scolarli e condirli a strati
con il burro fuso ed una spruzzata
di Parmigiano-Reggiano grattugiato.

TORTELLI ALLE ERBETTE

Per 2 persone- gr. 250 di prodotto

Tortelli in salsa di noci

Sciogliere 50 gr. di burro a fuoco lento,
aggiungere 6 noci tritate fini
e far rosolare per 2 minuti. Versare 125 gr.
di panna liquida, un pizzico di sale,
una spruzzata di Parmigiano-Reggiano
grattugiato ed amalgamare per 1 minuto.
Cuocere i Tortelli in acqua salata per 8/10 minuti.
Scolarli e condirli a strati.

...E PER ESALTARE
IL PIACERE
DELLA PASTA RUVIDA

ECCO LE NOSTRE
RICETTE

TORTELLI ALLA ZUCCA

Per 2 persone- gr. 250 di prodotto

Tortelli al lardo o pancetta

Rosolare 50 gr. di lardo o pancetta con 2 cucchiaini di olio d'oliva, aggiungere una noce di concentrato di pomodoro precedentemente diluito con acqua. Cuocere i Tortelli in acqua salata per 8/10 minuti. Scolarli e condirli a strati con il sugo e Parmigiano-Reggiano grattugiato.

RAVIOLI ALLE ORTICHE

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.

TORTELLONI ALLA RICOTTA E SPINACI

Per 2 persone- gr. 250 di prodotto

Tortelloni in salsa rosa

Sciogliere 200 gr. di panna e 50 gr. di burro a fuoco lento ed aggiungere 40 gr di passata di pomodoro mescolando per qualche minuto. Cuocere in acqua salata i Tortelloni per 8/10 minuti, scolarli e condirli con la salsa aggiungendo Parmigiano-Reggiano grattugiato.

TAGLIATELLE RUSTICHE

Per 2 persone- gr. 250 di prodotto

Tagliatelle alle zucchine e zafferano

Rosolare in padella l'aglio intero con olio di oliva ed una noce di burro, aggiungere 4 zucchine tagliate a rondelle, sale, pepe nero, ed un po' di maggiorana. Quando le zucchine saranno dorate, versare 125 gr. di panna liquida ed una bustina di zafferano e mescolare. Unire le Tagliatelle Rustiche Cotte in acqua salata per 5 minuti e non troppo scolate. Servire aggiungendo Parmigiano-Reggiano grattugiato.