



## TAGLIATELLE RUSTICHE

**Descrizione:** Pasta Fresca di semola all'uovo.

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova 26%

**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

Spessore pasta: 0.4 mm

Pasta ruvida trafilata in bronzo

*Tempo di cottura:*

*4/5 minuti in abbondante acqua salata bollente.*

*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

### Tagliatelle zucchine e zafferano

Rosolare in padella l'92aglio intero con olio di oliva ed una noce di burro, aggiungere 4 zucchine tagliate a rondelle, sale, pepe nero, ed un po'92 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.

*Per esaltare il piacere della pasta fresca e ruvida*