



TORTELLI AI FUNGHI PORCINI MONTANARI

Descrizione: Pasta Fresca di semola all'uovo con ripieno a base di funghi porcini.

Ingredienti: Pasta all'uovo 40%-semola di grano duro, uova 18%. Ripieno 60%-ricotta (siero di latte vaccino e di pecora, latte e sale), 14% funghi porcini, formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi (latte, sale, caglio), burro, cipolla, prezzemolo.

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: 0.8 mm

Percentuale pasta: 40

Percentuale ripieno: 60

Tempo di cottura:

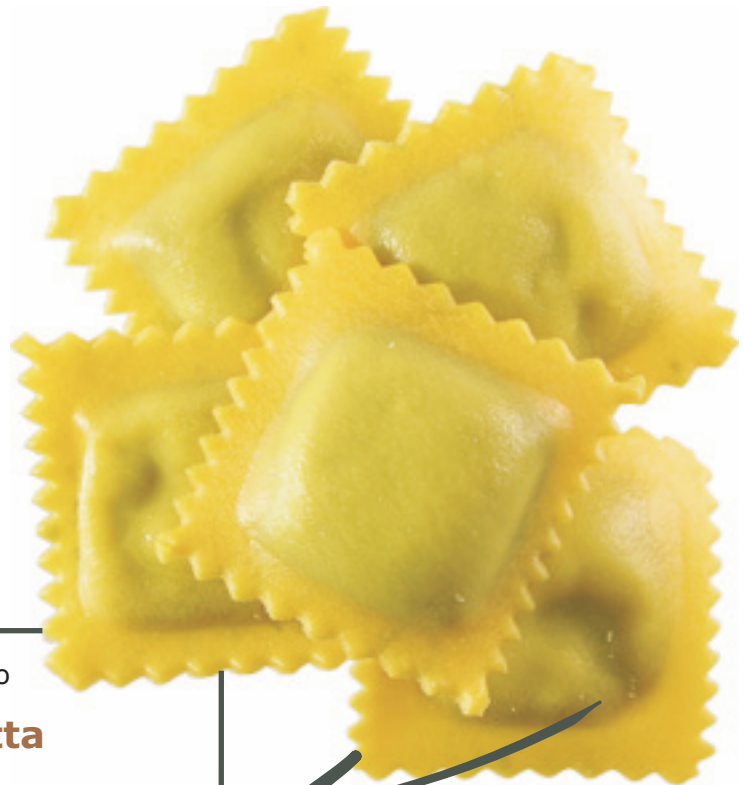
3/4 minuti in acqua bollente dal momento della riebollizione.

Confezioni: vaschetta da 250 gr. o 500 gr.

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

Tempo di vita commerciale (shelf-life):

45 gg prodotto confezionato.



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

Tortelli al lardo o pancetta

Rosolare 50 gr. di lardo o pancetta con 2 cucchiai 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.

Per esaltare il piacere della pasta fresca e ruvida