



## TORTELLI AL RADICCHIO SELVATICO

**Descrizione:** Pasta Fresca di semola all'uovo con ripieno a base di radicchio selvatico.

**Ingredienti:** Pasta 40%-semola di grano duro, uova 18%. Ripieno 60%- 14% radicchio rosso selvatico, formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi (latte, sale, caglio), ricotta (siero di latte vaccino e di pecora, latte e sale), pancetta affumicata, cipolla, sale.

**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:*

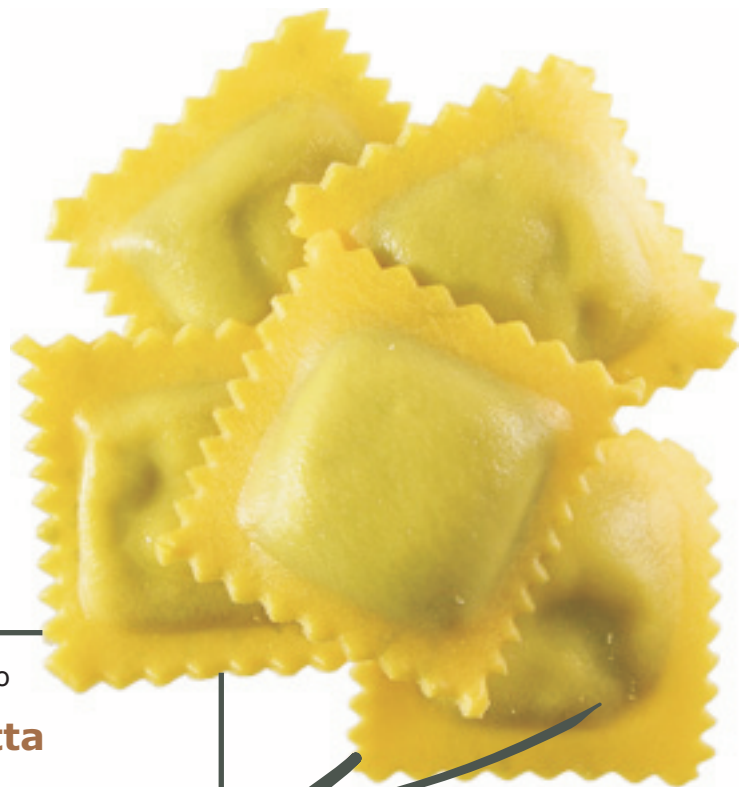
*3/4 minuti in acqua bollente dal momento della riebollizione.*

*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*