Boccedi & Pifferi

IL GUSTO DELLA PASTA FRESCA E RUVIDA

Tortelli di Reggio Emilia
con parmigiano reggiano delle vacche rosse

Descrizione: Pasta Fresca di semola all'uovo con ripieno di spinaci e biete erbette.

Ingredienti: Pasta all'uovo 40% - semola di grano duro, uova 18 % Ripieno 60% - ricotta 20% (siero di latte vaccino e di pecora, latte, sale), **parmigiano-reggiano delle vacche rosse 24 mesi** (latte, sale, caglio), spinaci 15%, bieta –erbetta 15%, cipolla, burro, sale, noce moscata.

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
Pasta "ruvida" trafilata al bronzo
Spessore pasta: 0.8 mm
Percentuale pasta: 40
Percentuale ripieno: 60

Tempo di cottura:
2 minuti in abbondante acqua salata bollente o in brodo.

Confezioni: vaschetta da 250 e 500gr.

Cartone: n. 6 confezioni da 250 e 500gr.

Tempo di vita commerciale (shelf-life):
42 GG prodotto confezionato.

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.

Per esaltare il piacere della pasta fresca e ruvida

per ulteriori informazioni scrivi a **info@boccediepifferi.com** oppure visita il nostro sito web: **www.boccediepifferi.com**