



TORTELLI DI ZUCCA

Descrizione: Pasta Fresca di semola all'uovo con ripieno di zucca.

Ingredienti: Pasta- semola di grano duro, uova 18%. - Ripieno - zucca, (formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi (latte, sale, caglio) , amaretti, zucchero, 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

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.

Cartone: 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