D16

I Riminesi

2-3' KOCHEN ZEIT	3kg e
100g PORTION	24 MONAT BEI -18°C

Zutaten

Weichweizenmehl, Wasser, Salz.

Typische Pasta aus Rimini, ähnlich den Strozzapreti aus der Romagna. Aus einem einfachen Teig ohne Eier, aber mit einem ganz besonderen Namen: Es heißt, die Frauen der Romagna ("Azdore") wünschten den Priestern, an ihrer selbstgemachten Pasta zu ersticken, woher der Name der Nudeln stammt. Die Ursache für dieses etwas schwer verständlichen Wunsch geht auf die lange, nicht gut angesehene Herrschaft des Kirchenstaates in dieser Region zurück.

Datenblatt

+/- 2g FÜR STÜCKE	% 35 PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 265 – Energie kJ 1125 – Eiweiss g 7,8 – Kohlenhydrate g 56,8 davon Zucker g 1,7 – Fett g 0,36 davon gesättigte Fettsäuren g 0,07 – Ballaststoffe g 1,7 – Salz g 0,25