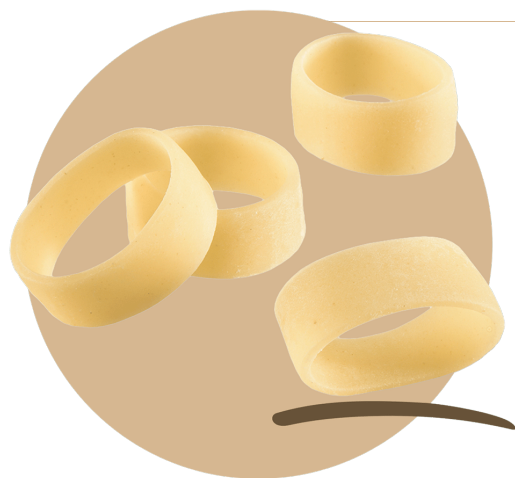




● D22

Calamarata



Ingredientes

Sémola de trigo duro, agua.

Su forma recuerda a las anillas de calamar, de ahí su nombre de «calamarata». Un clásico de la cocina napolitana, sin huevos y pariente cercano del Pacchero. Ambos se combinan con las salsas más sabrosas y típicas, sobre todo a base de pescado. Ha dado nombre a la receta homónima, la más conocida y la que más se ofrece.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1183 – Valor energético kcal 279 – Grasas g 1,2 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,24 – Los hidratos de carbono g 56,1 de los cuales azúcares g 3,0 – – Proteínas g 9,6Sal g 0,05

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| | |
| 3' TIEMPO DE COCCIÓN | 1,5kg € |
| | |
| 120g SERVICIO | 24 MES A -18 °C |

Ficha de datos

| | |
|--------------------------------------|--|
| | |
| 3,2g POR PIEZAS | 17mm LONGITUD DE UNA PIEZA |
| | |
| 25mm DIÁMETRO DE UNA PIEZA | 35 RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN |

