D21

Cavatielli

4-5'
TIEMPO DE COCCIÓN

3kg e

100g
SERVICIO

24
MES A -18 °C

Ingredientes

Sémola de trigo duro, agua, sal.

Nos vamos hasta Apulia para volver a descubrir una antigua pasta regional: los Cavatielli. Una pasta que pertenece a la tradición de las «trascinate» (arrastradas), llamadas así porque se obtienen con una técnica especial consistente en arrastrar («trascinare» en italiano) y presionar la lámina de masa sobre el tablero con unos movimientos especiales de los dedos. La masa, muy suave gracias a su elaboración, es simple: sémola de trigo duro, agua y sal. Su forma recuerda a la de una pequeña concha alargada y medio cerrada, pero lista para acoger, generosamente, la salsa en su interior. Y, dentro de la tradición de Apulia, hay unas cuantas salsas que combinan muy bien con los Cavatielli: salsas de carne, de pescado (se emplean mucho la de bacalao o la de mejillones), de legumbres y, para no hacer de menos a los quesos, la de ricota fuerte de oveja.

Ficha de datos

+/- 1,8g
POR PIEZAS

50
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1196 – Valor energético kcal 282 – Grasas g 0,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,2 – Los hidratos de carbono g 56,9 de los cuales azùcares g 1,6 – Fibras g 2,2- Proteínas g 10,7 – Sal g 0,13