



I Riminesi (especialidad de Rimini)

2-3'
TIEMPO DE COCCIÓN

3kg ?
POR CARTÓN

100g
SERVICIO



24
MES A -18 °C



Ingredientes

Harina de trigo tierno, agua, sal.

Expresión riminesa de los Strozzapreti romañoles, masa simple, sin huevo, pero con un nombre muy particular: de hecho, parece que deriva del deseo de atragantarse que las mujeres de Romagna («azodore») dirigían a los sacerdotes cuando comían su pasta. La razón radica en la larga y malvista dominación del estado Pontificio en estas tierras.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1125 – Valor energético kcal 265 – Grasas g 0,36 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,07 – Los hidratos de carbono g 56,8 de los cuales azúcares g 1,7 – Fibras g 1,7 – Proteínas g 7,8 – Sal g 0,25

Ficha de datos



+/- 2g
POR PIEZAS



35
RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN