



D16



### 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 («azdore») 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

## I Riminesi (especialidad de Rimini)

**2-3'**

TIEMPO DE COCCIÓN

**3kg ?**

POR CARTÓN

**100g**

SERVICIO

**24**

MES A -18 °C



ALTA TRADIZIONE

### Ficha de datos

**+/- 2g**

POR PIEZAS

**35**RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN