



D17



Scialatielli (especialidad de Campania)

Ingredientes

Sémola de trigo duro, agua, sal.

Sin superar los 10/12 cm, los Scialatielli se parecen a los fettuccine sin huevo pero tienen un espesor mayor. Típicos de Campania, se combinan excelentemente con las salsas de pescado.


Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1197 – Valor energético kcal 282 – Grasas g 1,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,2 – Los hidratos de carbono g 55,5 de los cuales azúcares g 2,3 – Fibras g 2,0 – Proteínas g 11,8 – Sal g 0,58

 **4-5'**
TIEMPO DE COCCIÓN


 **1,5kg ?**
POR CARTÓN

 **100g**
SERVICIO

 **24**
MES A -18 °C



Ficha de datos

 **+/- 1.5g**
POR PIEZAS

 **4.5mm**
ALTURA DE UNA PIEZA

%
50
RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN