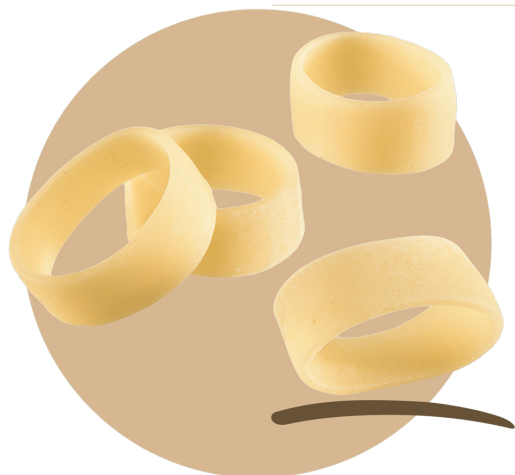




● D22



Calamarata



3'

TEMPS DE CUISSON



1,5kg ?

PAR CARTON



120g

PORTION



24

MOIS À -18°C

Ingrédients

Semoule de blé dur, eau.

Sa forme rappelle les anneaux d'un calamar, d'où son nom : Calamarata. Classique de la cuisine napolitaine, sans œufs, proche parent du « pacchero », il partage avec lui les sauces typiques les plus savoureuses, surtout à base de poisson. Il a donné son nom à la recette la plus célèbre et incontestablement la plus fréquente.

Fiche technique



3,2g

POUR LES PIÈCES



17mm

LONGUEUR D'UNE PIÈCE



25mm

DIAMÈTRE D'UNE PIÈCE



35

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1183 – Energie kcal 279 – Gras g 1,2
dont les acides gras saturés g 0,24 – Hydrates de
carbone g 56,1 dont sucres g 3,0 – Protéine g 9,6 –
Sel g 0,05



ALTA TRADIZIONE