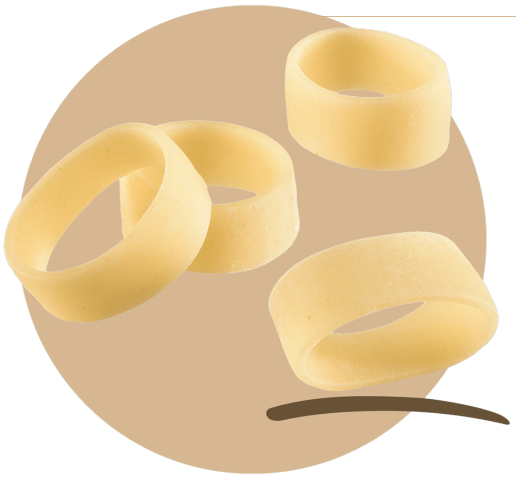
D22



Calamarata

3'
TEMPS DE CUISSON

1,5kg e

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 savoureux, surtout à base de poisson. Il a donné son nom à la recette la plus célèbre et incontestablement la plus fréquente.

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

Fiche technique

3,2g
POUR LES PIÈCES

17mm
LONGUEUR D'UNE PIÈCE

25mm
DIAMÈTRE D'UNE PIÈCE

35
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE