



D16



### Ingrédients

Farine de blé tendre, eau, sel.

C'est la version riminese du « strozzapreti » romagnole : pâtes simples, sans œufs, mais ayant un nom particulièrement étonnant. Il semblerait en effet qu'il dérive du souhait que les femmes romagnoles (« Azdore ») adressaient aux prêtres lorsqu'ils mangeaient leurs pâtes. Ce geste puise ses racines dans la longue période de domination de l'État pontifical sur ces terres, qui fut abhorrée par la population.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1125 – Energie kcal 265 – Gras g 0,36  
dont les acides gras saturés g 0,07 – Hydrates de carbone g 56,8 dont sucres g 1,7 – Fibres g 1,7 – Protéine g 7,8 – Sel g 0,25

## Riminesi

**2-3'**

TEMPS DE CUISSON

**3kg ?**

PAR CARTON

**100g**

PORTION

**24**

MOIS À -18°C

### Fiche technique

**+/- 2g**

POUR LES PIÈCES

**%****35**RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

ALTA TRADIZIONE