D21

Cavatielli

4-5'
TEMPO DI COTTURA

3kg e

100g
PORZIONE

24
MESI A -18°C

Ingredienti

Semola di **grano** duro, acqua.

Può contenere: **uova**, **senape**, **soia**.

Andiamo in Puglia a riscoprire un'antica pasta regionale: i Cavatielli. Una pasta che appartiene alla tradizione delle "trascinate", cosiddette perché ottenute da una particolare lavorazione che prevede il trascinamento e la pressione del pezzetto di sfoglia sul tagliere con movimenti particolari delle dita. L'impasto, che la lavorazione mantiene morbidissimo, è semplice: semola di grano duro, acqua e sale. La forma ricorda quella di una conchiglia allungata e semichiusa, ma pronta ad accogliere generosamente il sugo al suo interno. E di sughi che sposano bene i Cavatielli, nella stessa tradizione pugliese, ce ne sono diversi: di carne e di pesce, molto usato quello di baccalà o di cozze, quello di legumi e per non disdegnare i formaggi quello alla ricotta forte di pecora.

Scheda di prodotto

+/- 1,8g
A PEZZO

50
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1196 – Energia kcal 282 – Grassi g 0,8 di cui acidi grassi saturi g 0,2 – Carboidrati g 56,9 di cui zuccheri g 1,6 – Fibre g 2,2Proteine g 10,7 – Sale g 0,13

Smaltimento

sacco HDPE 2 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune