



● 600

Ricciole® farcite con ricotta e spinaci



3kg e

120g
PORZIONE24
MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** 12%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricotta 84% (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci 7%, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 144; Energia kJ 604; Proteine g 7,2; Carboidrati g 15,4; di cui zuccheri g 3,4; Grassi g 5,9; di cui acidi grassi saturi g 4,0; Fibre g 1,9; Sodio g 0,46; Minerali g 2,0 Sale g 1,17.

Preparazione

Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C.
Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato.
Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato.

Minuti di cottura in forno tradizionale: **30/35 a 180° C**

Minuti di cottura in forno ventilato: **15/18 a 180° C**

Minuti di rinvenimento in forno microonde: **7/8 a 750 W**

Smaltimento

Scheda di prodotto

+/- 60g
A PEZZO63mm
DIAMETRO DI UN PEZZO40
PERCENTUALE DI PASTA60
PERCENTUALE DI RIPIENO