

Funghetti al tartufo nero

Ingredienti della pasta:

farina di grano tenero 00, semola di grano duro, uova fresche

Ingredienti del ripieno:

Ricotta, parmigiano reggiano, salsa tartufata, sale

🕒 Tempo di cottura

5/6 minuti circa

Modalità di cottura

Cuocere in pentola in acqua salata (7 grammi per ogni litro). Per ogni 100 grammi di pasta ci vuole un litro d'acqua.

Lavorazione

Non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti

Glutine

sì

Conservazione

Il prodotto deve essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a + 4°C

Scadenza

Una volta aperta la confezione, consumare entro 2/3 giorni.

Pasta all'uovo



Impasto lavorato con uova fresche senza aggiunta di acqua

Trafilatura al bronzo



Prodotto Italiano

