

Cappellacci alla borragine

Ingredienti

Pasta semola di grano duro, sale, uova fresche

Ingredienti ripieno

ricotta, parmigiano reggiano, borragine, sale

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.

🕒 Tempo di cottura

3/4 minuti

Lavorazione

Non vengono aggiunte sostanze coloranti nè conservanti

Glutine

sì

Conservazione

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

Scadenza

25 Giorni. Una volta aperta la confezione, consumare entro 5/6 giorni.

Pasta all'uovo



Impasto lavorato con uova fresche senza aggiunta di acqua

Trafilatura al bronzo



Prodotto Italiano

