

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI

**CODICE**

98359

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Emilia Romagna

PESO

1 kg

Busta da 1 kg di ravioli di pasta fresca all'uovo ai funghi porcini

DESCRIZIONE

Ravioli realizzati con una sfoglia a base di farina di grano tenero, semola di grano duro e uova farcita con un ripieno realizzato con ricotta, funghi porcini e Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 30 mesi

ASPETTO

La sfoglia esterna è di colore giallo intenso e ha una texture rugosa, il ripieno è morbido

SAPORE

Delicati e cremosi al morso, con un aroma di funghi avvolgente

PRODUTTORE

Gratifico - Minerbio (BO)

SELEZIONATO PERCHÈ

Ricette di pasta fresca della tradizione bolognese realizzate con tecnologie di ultima generazione che garantiscono la rusticità della sfoglia e, al contempo, un elevato livello di igiene e lunghi tempi di conservazione, senza conservanti

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da cuocere per 4 minuti in acqua bollente salata: una volta scolata provateli conditi con un pesto di noci o una crema di Morlacco; tempo di cottura 4 minuti circa