

BALANZONI

**CODICE**

98357

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Emilia Romagna

PESO

1 kg

Busta da 1 kg di "tortelli matti" bolognesi

DESCRIZIONE

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

ASPETTO

Di grandi dimensioni, con una sfoglia esterna di colore verde intenso dovuto alla presenza di spinaci nell'impasto, con un texture rugosa e un ripieno molto cremoso

SAPORE

Delicati e piacevolmente erbacei, con un morso morbido e 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

CURIOSITÀ

Tradizionalmente consumati a Carnevale, da cui il nome "Balanconi", a Bologna sono anche chiamati "tortelli matti"

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Si consiglia di cuocerli in acqua bollente salata per 4 minuti circa, scolarli bene e condirli con del burro fuso