



## PASSATELLI



## CODICE

98367

## PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Emilia Romagna

## PESO

250 g

Confezione da 250 g di tipici passatelli romagnoli

## DESCRIZIONE

Pasta tipica della Romagna realizzata con pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP e uova, quindi trafiletta con un macchinario simile a un passapatate per ricavarne dei "vermicelli"

## ASPETTO

Dalla tipica forma allungata irregolare, con una grana rustica e porosa, di colore giallo dorato e dalla consistenza soffice

## SAPORE

Rustico ma equilibrato, con una nota di umami e una piacevole sapidità conferita dal Parmigiano Reggiano DOP

## 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

Tradizione vuole che vengano consumati in brodo; ottimi anche cotti in acqua bollente e leggermente spadellati con pomodorini freschi e basilico in foglie, oppure con un ragù di pesce; tempo di cottura 1 minuto