

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 trafilata 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 PERCHÉ	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