

## BALANZONI

**CODICE**

98358

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Emilia Romagna

**PESO**

250 g

Confezione da 250 g di "tortelli matti" bolognesi, con sfoglia agli spinaci

**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