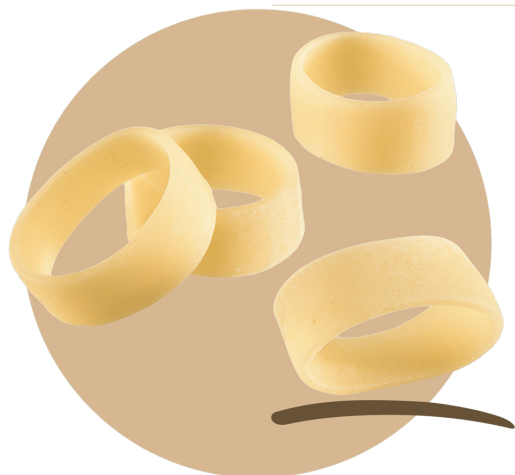




● D22



## Calamarata



3'

TIEMPO DE COCCIÓN



1,5kg ?

POR CARTÓN



120g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

### Ingredientes

Sémola de trigo duro, agua.

Su forma recuerda a las anillas de calamar, de ahí su nombre de «calamarata». Un clásico de la cocina napolitana, sin huevos y pariente cercano del Pacchero. Ambos se combinan con las salsas más sabrosas y típicas, sobre todo a base de pescado. Ha dado nombre a la receta homónima, la más conocida y la que más se ofrece.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1183 – Valor energético kcal 279 – Grasas g 1,2 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,24 – Los hidratos de carbono g 56,1 de los cuales azúcares g 3,0 – – Proteínas g 9,6Sal g 0,05

### Ficha de datos



3,2g

POR PIEZAS



17mm

LONGITUD DE UNA PIEZA



25mm

DIÁMETRO DE UNA PIEZA



35

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN



ALTA TRADIZIONE