D16

I Riminesi (especialidad de Rimini)

2-3' TIEMPO DE COCCIÓN	3kg ? POR CARTÓN
100g SERVICIO	24 MES A -18 °C

Ingredientes

Harina de trigo tierno, agua, sal.

Expresión riminesa de los Strozzapreti romañoles, masa simple, sin huevo, pero con un nombre muy particular: de hecho, parece que deriva del deseo de atragantarse que las mujeres de Romagna («azdore») dirigían a los sacerdotes cuando comían su pasta. La razón radica en la larga y malvista dominación del estado Pontificio en estas tierras.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1125 – Valor energético kcal 265 – Grasas g 0,36 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,07 – Los hidratos de carbono g 56,8 de los cuales azùcares g 1,7 – Fibras g 1,7 – Proteínas g 7,8 – Sal g 0,25

Ficha de datos

+/- 2g POR PIEZAS	35 RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE