



● 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 azúcares 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



ALTA TRADIZIONE