



Bartolacci avec squacquerone et piadina

Ingrédients des pâtes

Farine de blé tendre, eau.

Ingrédients de la farce

Squacquerone (fromage) 73%, piadina 21%, fromage frais, laitue, vinaigre de vin, poivre, sel.

Localement connu sous le nom de « E Bartlazz », le Bartolaccio est un tortello typique de la tradition romagnole. Sa farce est préparée à base de piadina et des ingrédients traditionnellement utilisés pour les piadine les plus classiques. Il appartient à la famille des pâtes cuites sur la plaque et non pas à l'eau : il est donc passé sur une plaque de cuisson. Notre Bartolaccio se prête également à merveille à la friture.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 222 – Energie kJ 933 – Protéine g 6,2 – Hydrates de carbone g 31,2 – dont sucres g 1,9 – Gras g 7,5 dont les acides gras saturés g 5,1 – Fibres g 2,5 – Sodium g 0,17 – Umidità g 50,9 – Minéraux g 1,79 – Sel g 0,43

Préparation

Plaque: 3?
Friteuse: 2-3?

MODE DE PRÉPARATION:

- Décongeler environ 30 minutes avant la cuisson prima della cottura
- Frite ou cuire sur une plaque
- NE PAS CUIRE À L'EAU!

3kg ?
PAR CARTON

130g
PORTION

18
MOIS À -18°C

Fiche technique

37g
POUR LES PIÈCES

%
64
POURCENTAGE DE
REMPISSAGE

