



● D21



Cavatielli



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg €

PAR CARTON



100g

PORTION



24

MOIS À -18°C

Ingrédients

Semoule de blé dur, eau, sel.

Nous partons dans les Pouilles pour redécouvrir des pâtes régionales anciennes : les Cavatielli. Ces pâtes appartiennent à la tradition des « trascinata » (étirées). Elles doivent leur surnom au travail singulier qui leur donne forme et au cours duquel l'abaisse est étirée et comprimée sur la planche par de savants mouvements des doigts. La pâte, qui demeure souple sous l'effet du travail, est simple : semoule de blé dur, eau et sel. Sa forme évoque celle d'une coquille entrouverte mi-close, prête à se remplir généreusement de sauce. Et des sauces qui se marient bien avec les « Cavatelli », la tradition des Pouilles n'en manque pas : à base de viande ou de poisson (la morue ou les moules ont la cote), à base de légumes, sans oublier les fromages, comme la ricotta de brebis au goût prononcé.

Fiche technique



+/- 1,8g

POUR LES PIÈCES

%

50

RENDEMENT DES PORTIONS
APRÈS CUISSON

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1196 – Energie kcal 282 – Gras g 0,8 dont les acides gras saturés g 0,2 – Hydrates de carbone g 56,9 dont sucres g 1,6 – Fibres g 2,2- Protéine g 10,7 – Sel g 0,13



ALTA TRADIZIONE