

GIRA E RIGIRA



ci siamo ritrovati in Sicilia



Busiate
Ispirate alla
ricetta siciliana



Il viaggio attraverso le eccellenze italiane di Laboratorio Tortellini® arriva in Sicilia, alla scoperta della busiata. La tipica forma arrotolata, e la porosità della pasta trafilata, sono ideali per accogliere ed esaltare i condimenti più ricchi.

surgital.it



INGREDIENTI

semola di grano duro, acqua.

COD D24

CARATTERISTICHE

minuti di cottura **2/3**
peso di un pezzo circa **2 gr**
peso consigliato per porzione **100 g**
resa dopo la cottura **35 %**
n° di porzioni per cartone **20**
peso di 1 cartone **2 kg**

DALLA TRADIZIONE ALLA TUA TAVOLA

La busiata è un formato di pasta tipico della Sicilia occidentale, più precisamente della provincia di Trapani. Questo nome deriva dal tradizionale metodo di preparazione che prevedeva l'avvolgimento dell'impasto attorno al fusto di una pianta, chiamato "il buso" in dialetto siciliano. Questa pianta veniva utilizzata per creare fascine e conferire alla pasta il suo iconico aspetto attorcigliato. La ricetta tradizionale delle busiate prevede l'abbinamento con il pesto alla trapanese anche se la sua forma, a metà strada tra bucatini e fusilli, si presta bene ad accogliere una vasta gamma di condimenti diversi.



Inquadra il QR Code
e scopri di più sulle
Busiate



Laboratorio Tortellini® è un marchio



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it