

PASSATELLI FATTI A MANO



Prodotto ricco e versatile. È piacevole gustarlo sia in estate che in inverno, semplicemente cambiando il metodo di cottura o il condimento. Dato il suo apporto proteico, è adatto sia per adulti sportivi che per bambini. I Passatelli – piatto tipico del nord della regione Marche – sono molto ricchi di nutrienti, dato che il loro impasto contiene uova fresche, grana padano, farina e pangrattato, il tutto aromatizzato con scorza di limone grattugiata e noce moscata. Questo inebriante mix di sapori si sposa con tutte le soluzioni, sia in brodo che con i sughi. È senza alcun dubbio un primo piatto, ma dal punto di vista nutritivo può essere considerato anche un degno piatto unico, soprattutto se accompagnato con condimenti a base di verdure.

Caratteristiche

I tempi di cottura sono rapidissimi: sia in brodo che asciutti, bastano 2 minuti di bollire. Per un pasto completo, si possono condire con verdure a piacere. Nella versione light, basta usare un semplice sugo di pomodoro fresco.

Periodo di produzione

Questo prodotto è proposto tutto l'anno.

Formati e dimensioni

Il prodotto è confezionato in pesi da 1000g, 500g e 250g.



Ingredienti

Uova fresche cat. A, Pane grattugiato, Farina di grano tenero, Grana padano, Scorza di limone, Sale.



Allergeni presenti

Uova, Grano, Latte



Conservazione

Il prodotto va conservato in frigo e consumato preferibilmente entro la data di scadenza, oppure in congelatore per 3 mesi



Porzioni consigliate

Si consigliano 150 g per porzione. Messi in acqua o brodo bollente, occorrerà attendere solo 2 minuti.