

QUADRATI
Ricotta e stracciatella affumicata
PASTA AL GRANO ARSO

“I tre chef” cercavano un ripieno dal sapore fresco e dolce, ma anche intenso e particolare.
Ecco nato il raviolo ripieno di **stracciatella affumicata**, un formaggio cremoso ed aromatico.



SUGGERIMENTI DEGLI CHEF

- Burro, asparagi e fave
- Ragù di gamberi e pomodoro secco
- Cime di rapa e olive

INGREDIENTI DELLA PASTA

Farina di frumento 00, semola di grano duro, grano arso e uova.

INGREDIENTI PRINCIPALI DEL RIPIENO

Burrata 61%, ricotta vaccina 37%, fibre vegetali, sale.



Dimensione
Quadrato medio
5 x 4 cm

Peso surgelato
per porzione
120 g

Resa del prodotto
+35%

Tempo di cottura
3 minuti



Vaschetta **1Kg**
Cartone **3Kg**