

RIPIENO DI CARNE

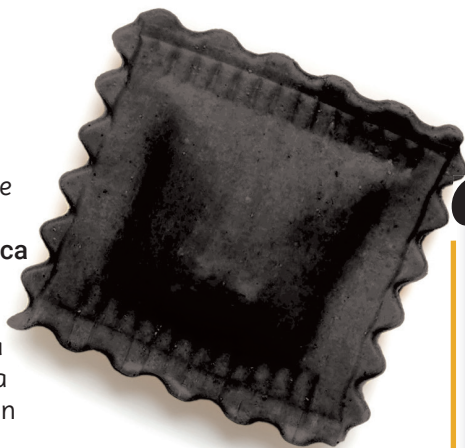
COD: QMTT70



QUADRATI
Triglia
PASTA AL NERO DI SEPPIA

Ecco la **triglia**, un pesce noto per la sua **carne magra, digeribile e ricca di nutrienti**.

Qui la troverai cotta stufata e inserita in uno scrigno di pasta al nero di seppia per un "match" vincente.



**SUGGERIMENTI
DEGLI CHEF**

- Olio evo, pomodori secchi e olive taggiasche.
- Pomodorini pachino freschi e basilico.
- Crema di patate e capperi essiccati.

INGREDIENTI DELLA PASTA

Farina 00, semola di grano duro, uova e nero di seppia.

INGREDIENTI PRINCIPALI DEL RIPIENO

Triglia, purè di patate, cipolla, aglio ed erbe aromatiche.



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**

www.itrechef.it

www.albagnulot.it