

**RIPIENO DI CARNE**

COD: QFS74



## QUADRATI *Faraona e spugnole*

La saporita carne di faraona sapientemente arrostita, si sposa alle note aromatiche della spugnola, creando un mix intenso dai **sentori di sottobosco**.



### “ SUGGERIMENTI DEGLI CHEF

- Burro nocciola e timo
- Riduzione al marsala
- Fondo bruno di faraona e burro

### INGREDIENTI DELLA PASTA

Farina 00, semola di grano duro e uova.

### INGREDIENTI PRINCIPALI DEL RIPIENO

Faraona, ricotta, spugnole, marsala, Grana Padano DOP, erbe aromatiche e spezie.



Dimensione  
**Quadrato medio**  
5 x 4 cm

Peso surgelato  
per porzione  
**120 g**

Resa del prodotto  
**+35%**

Tempo di cottura  
**4 minuti**



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

[www.itrechef.it](http://www.itrechef.it)

[www.albagnulot.it](http://www.albagnulot.it)