

# Ravioli speck e rapa rossa

## Ingredienti della Pasta:

farina di grano tenero 00, semola di grano duro, uova fresche.

## Ingredienti del Ripieno:

Ricotta, rapa rossa, speck, parmigiano reggiano, sale, noce moscata.

## 🕒 Tempo di cottura

5/6 minuti circa

## Modalità di cottura

Cuocere in pentola in acqua salata (7 grammi per ogni litro). Per ogni 100 grammi di pasta ci vuole un litro d'acqua.

## Lavorazione

Non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti

## Glutine

sì

## Conservazione

Il prodotto deve essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a + 4°C

## Scadenza

Una volta aperta la confezione, consumare entro 2/3 giorni.

## Pasta all'uovo



Impasto lavorato con uova fresche senza aggiunta di acqua

## Trafilatura al bronzo



## Prodotto Italiano

