

# Tagliatelle agli spinaci

## Ingredienti:

Pasta con semola di grano duro, uova fresche, sale, farina di spinaci

## 🕒 Tempo di cottura

2/3 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 5/6 giorni.

## Pasta all'uovo



Impasto lavorato con uova fresche senza aggiunta di acqua

## Trafilatura al bronzo



## Prodotto Italiano

