



Tortellino



Cappelletti
Reggiani
a modo
Mio



Il Mio Tortellino



Ombelico
di Venere

COSA DIFFERENZIA I NOSTRI PRODOTTI RIPIENI DI CARNE?

TORTELLINI, AGNOLOTTI, TORTELLONI E RAVIOLINI

SFOGLIA - Semola di grano duro, uova di galline allevate a terra, farina di grano tenero 00.

RIPIENO - CARNE BOVINA, CARNE DI MAIALE, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI " SCALAMBRINI", PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE, MORTADELLA, MORTADELLA SENZA GRASSI, NOCE MOSCATA, SALE, BURRO, PEPE, PANE GRATTATO.

OMBELICO DI VENERE

SFOGLIA "VELO" - Semola di grano duro, uova di galline allevate a terra, farina di grano tenero 00.

RIPIENO - CARNE DI SUINO CINTA SENESE, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, PROSCIUTTO DI PARMA, MORTADELLA "NEGRINI", SALE, BURRO, PEPE, PANE GRATTATO, NOCE MOSCATA.

IL MIO TORTELLINO

SFOGLIA - Farina di grano tenero 00, tuorlo d'uova di galline allevate a terra, semola di grano duro.

RIPIENO - CARNE DI SUINO DI NERO REATINO, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI "MALANDRONE", PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO, MORTADELLA BONFANTI, SALE, BURRO, PEPE, PANE GRATTATO, NOCE MOSCATA.

CAPPELLETTO REGGIANO "A MODO MIO"

SFOGLIA - Semola di grano duro, uova di galline allevate a terra, farina grano tenero 00.

RIPIENO - CARNE DI BOVINO ADULTO, CARNE AVICOLA DI TACCHINO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, PROSCIUTTO DI BASSIANO, SALE, PEPE, NOSCE MOSCATA, BURRO.

Consigli ...

Tempi di cottura per immersione

Determinare i tempi di cottura sulla pasta fresca all'uovo è sempre complesso, in quanto sussistono delle varianti date dall'umidità del prodotto e dopo quanti giorni dall'acquisto si consuma. In termini generali tenere sempre presenti queste regole imprescindibili:

- PER 100 grammi di pasta fresca occorre lt.1 di acqua e 10 grammi di sale.
- L 'acqua deve bollire in modo vivace prima dell'immersione
- Utilizzare pentole di materiale ad alta conduzione del calore (ex alluminio, acciaio con FONDO doppio).
- La pasta deve essere girata in pentola il meno possibile, quindi, onde evitare che si attacchi sul fondo mantenere la fiamma molto alta.

La nostra pasta fresca cuoce mediamente necessita di 4 minuti, da primo bollore dopo l'immersione. Per una cottura perfetta vi consigliamo sempre di toccare la pasta con le dita una leggera pressione vi indicherà lo stato di cottura del prodotto

UN CONSIGLIO PER I PRODOTTI IN BRODO

I TORTELLINI, L'OMBELICO DI VENERE, IL MIO TORTELLINO, I CAPPELLETTI REGGIANI A MODO MIO, I RAVIOLINI.

CUOCERE PER 3 MINUTI IN ACQUA BOLLENTE E SUCCESSIVAMENTE FINIRE LA COTTURA IN BRODO IN QUESTO MODO AVRETE UN BRODO LIMPIDO E PRIVO DI AMIDO RILASCIATO DAL PRODOTTO

PRODOTTI DA FORNO

LASAGNE, CANNELLONI, STRUDEL E CREPES

Cottura in forno preriscaldato a 180 GRADI (1a TEMPERATURA di 180 GRADI VALE PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI PRODOTTI DA FORNO).

I TEMPI DI COTTURA:

PER LE LASAGNE AL RAGU' 40 MINUTI

PER LE LASAGNE DI PESCE E CROSTACEI 30 MINUTI

PER LE LASAGNE VEGETALI 25 MINUTI

PER I CANNELLONI 30 MINUTI

PER GLI STRUDEL 30 MINUTI

PER LE CREPES 20 MINUTI

SE VI PIACE LA CROSTICINA... AL TERMINE DEL TEMPO DI COTTURA DARE 5 MINUTI DI GRILL.
PRIMA DI TAGLIARE E PORZIONARE I PRODOTTI LASCIARE RAFFREDDARE A TEMPERATURA AMBIENTE PER 5 MINUTI