

Pasta integrale ai grani antichi con pomodoro siccagno e ricotta

Stagionalità: Tutto l'anno



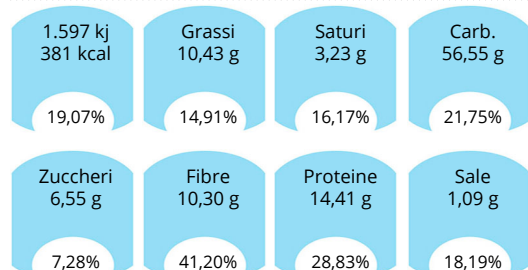
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	825 kj 197 kcal	1.597 kj 381 kcal
Grassi	5,39 g	10,43 g
Di cui acidi grassi saturi	1,67 g	3,23 g
Carboidrati	29,22 g	56,55 g
Di cui zuccheri	3,38 g	6,55 g
Fibre	5,32 g	10,30 g
Proteine	7,45 g	14,41 g
Sale	0,56 g	1,09 g

Fonte: INRAN, IEO

Dichiarazione nutrizionale



Assunzione media di riferimento per Adulti (30-59 anni) LARN IV Rev. su una dieta di (8.374 Kj / 2.000 Kcal), valori nutrizionali a crudo.

Ingredienti per porzione:

	Per porzione
Pasta di semola integrale di grano duro antico (Semola integrale di grano duro russello, acqua)	80 g
Passata di Pomodoro siccagno biologico	70 g
Ricotta di Vacca Biologica (siero di latte , crema di latte , sale, correttore di acidità: acido citrico)	30 g
Cipolla Bianca Biologica - Filiera locale	5 g
Olio extravergine di Oliva biologico	5 g
Basilico fresco	3 g
Sale fino	0,5 g
Quantità netta a crudo	193,5 g

Contenuti/Allergeni

🥛 Latte e prodotti a base di Latte, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**

Preparazione

I nostri Chef, nell'elaborare le ricette utilizzeranno prodotti di prima qualità e si atterranno scrupolosamente alle procedure dettate dal ricettario aziendale. Tali procedure sono frutto dell'esperienza maturata in molti anni di attività.

Tutte le ricette sono state testate presso le nostre cucine per verificarne la qualità e l'appetibilità. Le procedure saranno prossimamente visibili all'interno di questo portale.

N.B.: Si informa che eventuali ingredienti o sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono evidenziate nella ricetta, sia che siano presenti (parte della preparazione), sia che siano segnalati solo in traccia (contaminazione nel processo industriale o nel processo produttivo).