

# PICI

## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

**ISTRUZIONI PER LA COTTURA: (2/4 persone)**

Mettere la pasta (da 75 a 125 g a persona per piatto unico, 50 g come primo piatto) in una pentola grande, contenente dai 3,50 e 4,00 litri di acqua bollente e mezzo cucchiaino da tavola di sale. Bollire costantemente dai 20 ai 25 minuti, fino a che la cottura è al dente. Assaggiare frequentemente per evitare che si scuocia. Quando la pasta è cotta, scolarla bene, versarla dentro un vassoio, aggiungere "La nostra salsa per " Pici all'Aglione" o ragù di Carne a Piacere e servire ben calda.

**Ingredienti: SEMOLA DI GRANO DURO, acqua.**

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

prodotto da It.L. SRL via Pescara, 4 Torgiano pg

**PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, MOLLUSCHI, SENAPE.  
PER I PRIMI 7 MINUTI NON GIRARE LA PASTA**

**INSTRUCTIONS FOR COOKING: (2/4 people)**

Put the pasta (75 to 125 g per person per single dish, 50 g as a first course) in a large pot, containing between 3.50 and 4.00 liters of boiling water and half tablespoon of salt. Boil constantly for 20 to 25 minutes, until the cooking is al dente. Taste frequently to avoid overcooking. When the pasta is cooked, drain it well, pour it into a tray, add a preparation or a sauce of your choice

**Ingredients: DURUM WHEAT SEMOLA, water.**

**FOR THE FIRST 7 MINUTES DO NOT TURN THE PASTA  
CAN CONTAIN TRACES OF EGGS AND MOLLUSCS, MUSTARD**

**PESO NETTO 500 g e L 26056**

Conservare in un luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE**

**ENTRO: 25/02/2029**

**PER L'APE CONTADINA VIA ENRICO TOTI N. 26  
53043 CHIUSI (SI)**

**[www.countrytoscano.it](http://www.countrytoscano.it)**

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Valore energetico 1446 Kj 346 Kcal - Grassi 1,5 g di cui saturi 0,3 g -

Carboidrati 72 g di cui zuccheri 3,5 g - Proteine 11 g - Sale 0g



**RACCOLTA DIFFERENZIATA:**

**BUSTA: PP5**

**CARTA: PAP22**

**SIGILLO: ALU41**

Verifica le disposizioni del tuo Comune

