

## PICI RIGATI

### 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 un preparato o una salsa di vostra scelta e servire calda.

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

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

**PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, MOLLUSCHI, SENAPE**

Tempo di cottura 8 minuti circa

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**

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE**

**ENTRO: 09/10/2028**

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

Prodotto da: IT.L. via Pescara, 4 Torgiano Pg per

**L'APE CONTADINA VIA ENRICO TOTI N. 26**

**53049 CHIUSI (SI)**

L 25282

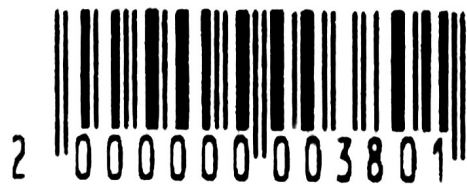
[www.countrytoscano.it](http://www.countrytoscano.it)



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 0 g



RACCOLTA DIFFERENZIATA:

BUSTA: PPS

CARTA: PAP22

SIGILLO: ALU41

Verifica le disposizioni del tuo Comune