

L'ARTE
DELLA PASTA
PASTA FRESCA
DI BOLOGNA

Pasta fresca ripiena

Ravioli Ricotta e Spinaci



*L'ARTE
DELLA PASTA
PASTA FRESCA
DI BOLOGNA*

Ravioli agli Spinaci



Versare il contenuto della busta in acqua salata ed in leggero bollore.
Lasciarli affiorare e continuare la cottura per 4 minuti circa.
Scolarli e condirli a piacimento.

Prodotto	Peso	Formato di vendita
Ravioli agli spinaci	7 g.	250g.