



Pasta fresca all'uovo

Sfoglia Verde



*L'ARTE
DELLA PASTA
PASTA FRESCA
DI BOLOGNA*



Sfoglia Verde

Versare il contenuto della confezione in acqua bollente e sfogliare la pasta.
Non necessita di cottura in acqua. Lasciarli affiorare e continuare la cottura per 4 minuti circa.
Lasciarli affiorare e continuare la cottura per 4 minuti circa e condire a piacere.
Scolarli e condirli a piacimento.

Prodotto	Formato di vendita
Sfoglia Verde	250g.