

L'ARTE
DELLA PASTA
PASTA FRESCA
DI BOLOGNA



Pasta fresca ripiena

Tortelloni di Zucca



*L'ARTE
DELLA PASTA
PASTA FRESCA
DI BOLOGNA*

Tortelloni di Zucca



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
Tortelloni di Zucca	7 g.	250g. - 500g. - 1000g.