



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TAGLIOLINE GIALLE

Tempo di cottura: 2-3 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 70 %
Porzioni per cartone (1,5 Kg): 15

TAGLIOLINE ROSSE

Tempo di cottura: 2-3 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 60 %
Porzioni per cartone (1,5 Kg): 15

TAGLIOLINE VERDI

Tempo di cottura: 2-3 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 60 %
Porzioni per cartone (1,5 Kg): 15

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Le Taglioline richiedono un'attenzione particolare durante la cottura. Nel primo minuto non bisogna mai mescolare per evitarne la rottura. Si abbinano a qualsiasi tipo di condimento.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Taglioline

TAGLIOLINE GIALLE *con* BOTTARGA DI TONNO *e* LIMONE VERDELLO SIRACUSANO

400 g di Taglioline gialle
80 g di bottarga di tonno
4 g di scorza grattugiata di limone verdello siracusano
15 g di succo di limone verdello
1 spicchio d'aglio
10 g di prezzemolo tritato fine
olio extravergine di oliva, sale
peperoncino fresco a fili
4 ciuffi di prezzemolo

Chef Giuseppe Pappalardo /
Ass. Cuochi Aretusei-Siracusa

In un tegame con l'olio fate rosolare l'aglio schiacciato. Lasciate insaporire l'olio per qualche minuto, unite il prezzemolo, la bottarga grattugiata ed eliminate l'aglio. Cuocete le Taglioline gialle in abbondante acqua bollente salata, colatele e conditele con la salsa ottenuta, mantecatele con il succo e la buccia grattugiata del limone verdello siracusano e regolate di sale. Servite con alcune foglioline di prezzemolo e piccoli fili di peperoncino fresco sopra.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto