



Tortellini al Prosciutto Levi 77% 250 g

Con molto orgoglio annuncio che sono finalmente disponibili i tortellini ripieni con il mio prosciutto.

Dopo più di un anno di lavoro sono riuscito a mettere a punto la ricetta creando così un prodotto unico nel suo genere. Attualmente non esiste sul mercato una pasta ripiena con una quantità simile di prosciutto crudo, ben il 77%!

Avrei potuto proporre un prodotto ricco di pane grattugiato e aromi come fanno tanti ma ho pensato che se un consumatore attento decide di acquistare una pasta ripiena al prosciutto crudo desideri sentire il sapore del prosciutto: eccolo accontentato, in questo caso il prosciutto non manca!

Preparo il ripieno a San Daniele, nella mia azienda, e poi lo spedisco da Alberto Artusi che, nel suo laboratorio lo racchiude in una sfoglia finissima.

Codice prodotto	TORT250
Peso	250 g
Durata	90 giorni
Conservazione	4-6 °C

Tortellini al Prosciutto Levi 77% 1 Kg

Codice prodotto	TORT1Kg
Peso	1000 g
Durata	90 giorni
Conservazione	4-6 °C

Ingredienti pasta: **semola di grano duro**, **farina di grano tenero** tipo "00", **uova** fresche pastorizzate 21%, acqua. Ingredienti ripieno: prosciutto crudo stagionato Levi (carne di suino, sale) 77%, Grana Padano D.O.P. (**latte**, sale, caglio, **lisozima proteina dell'uovo**).

I Tortellini al Prosciutto crudo Levi sono unici anche nella cottura: per valorizzarli non lessateli in acqua o brodo, ma fate sciogliere 30 g di burro in una padella e aggiungetevi qualche foglia di salvia. Quando comincia a soffriggere versate i tortellini, rosolateli per qualche secondo, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua calda, lasciate sfumare spadellando per due/tre minuti e servite. Un'alternativa sfiziosa è friggerli in olio extra vergine di oliva, quindi servire in coni di carta paglia in abbinamento a un bel calice di vino spumante brut: saranno un alternativo e gustoso aperitivo!

Tortellini Ripieni
Prosciutto Crudo 250 g
Codice: **TORT250**

