



Pasta con peperoncini piccanti

Gustosa pasta di semola di grano duro
con il 2% di peperoncini piccanti

Questa pasta è la ricetta segreta per tutti coloro che amano un tocco di piccante nel proprio piatto. Con abilità e palato raffinato, questa pasta viene prodotta nel cuore delle Alpi Sveve con le migliori materie prime e sono lavorate a mano. Deliziosa come contorno per tutte le pietanze a base di carne e pesce, ma prelibata anche con una salsa leggera. Buon appetito!

I nostri suggerimenti per la preparazione:

per 400 grammi di pasta versare in una pentola circa 800 ml di acqua e portare a ebollizione. Aggiungere 1 cucchiaino di sale e la pasta, e lasciar cuocere per 6–7 minuti. Aggiungere un pò di panna e spezie, e a seconda del gusto e umore, una cipolla tagliata a dadi, aglio, succo di limone o un goccio di vino. Far addensare un pò la salsa - pronto!

Ingredienti:

Semola di grano duro, peperoncini piccanti 2%.

Valori nutrizionali in media	per 100 g
Energia	1488 kJ / 351 kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	3,0 g
Fibre alimentari	4,8 g
Proteine	12,0 g
Sale	< 0,1 g

Made in Germany

Contenuto 400 g

Nr. art. 487

Eti0620