



Raviolo alla Norma

DI MELANZANA E RICOTTA INFORNATA

COD: GRN 02

INGREDIENTI DELLA PASTA:

Farina 00, semola di grano duro e uova.

INGREDIENTI DEL RIPIENO (50%):

Melanzane 50%, ricotta vaccina 30%, polpa di pomodoro, grana padano, pecorino, fibre vegetali, cipolla, aglio, basilico e sale.

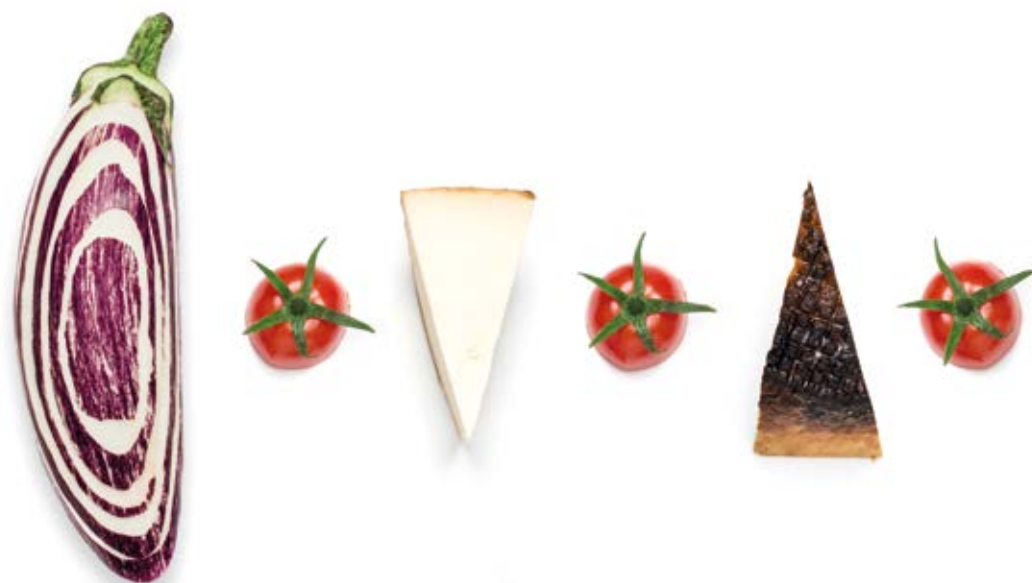
Vero simbolo della **tradizione siciliana**, la pasta alla Norma è un piatto ricco di ingredienti, ma soprattutto ricco di “**sapere fare in cucina**”. All’interno di pochi centimetri quadrati di pasta ritroverete tutto il gusto di un piatto di maccheroni, come l’**antica ricetta** vuole.



“ “ Suggestimento degli Chef

Gustali con:

- Olio aromatizzato al basilico
- Pomodori canditi e olive taggiasche
- Cubetti di pesce spada spadellati e origano fresco



Peso suggerito per porzione

120g

Resa del prodotto

+35%

Tempo di cottura

4 minuti