

Girafole

DI RICOTTA E SPINACINO FRESCO

COD: GRR II

INGREDIENTI DELLA PASTA:

Farina 00, semola di grano duro e uova.

INGREDIENTI DEL RIPIENO (50%):

Ricotta vaccina 58%, spinaci freschi 35%, latte, grana padano DOP, maizena, erbe aromatiche, spezie e sale.

La **ricotta** è **piemontese** e usiamo solo le foglie più tenere degli **spinaci**, raccogliendoli **appena nati**. Aggiungiamo poi qualche erba aromatica per dare una sferzata di **sapore**. Il risultato è un ripieno semplice, leggero, con un **gusto delicato**.



Suggerimento degli Chef

Gustali con:

- Burro e salvia
- Concassè di pomodoro fresco all'olio extravergine d'oliva e basilico
- Ragù di verdure primaverili e grana padano



Peso suggerito per porzione

120g

Resa del prodotto
+35%

Tempo di cottura
4 minuti