

# Tagliatelle all'uovo



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



## Opis

Tagliatelle lub fettuccine są makaronem jajecznym typowym dla Środkowych i Północnych Włoch. Ich nazwa wywodzi się od czasowników „tagliare” (ciąć) oraz „affettare” (kroić w plasterki).

## Sugestie:

Tradycyjny przepis z regionu Emilia Romagna sugeruje podanie tagliatelle z sosem ragù (bolońskim), przygotowanego z mielonego mięsa wieprzowego, cielęcego i wołowego, z dodatkiem masła, boczku i pomidorów. Czas gotowania: 6 min.

## Dane techniczne

### RODZAJ:

### SKŁADNIKI:

Mąka, jajka, woda.

### ALERGENY:

### OPAKOWANIE:

### WAGA:

1 kg

### SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:



KRAJ POCHODZENIA:

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 1236 kJ / 292 kcal

**TŁUSZCZE:** 3,7 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,3 g)

**WĘGLOWODANY:** 53 g (w tym cukry 1,2 g)

**BIAŁKA:** 11 g

**SÓL:** 0,12 g

**BŁONNIK:** 2,5 g