

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