



# Tagliolini Struncatura Semola Integrale

Pastificio Pirro

<b>Type</b>	Pâtes
<b>Origine</b>	Italie
<b>Producteur</b>	Pastificio Pirro Calabria
<b>Contenu</b>	500 gr
<b>Numéro d'article</b>	82686521

## Commentaires

Les tagliatelles Uovo sont une variante des tagliatelles. Elles sont considérées comme des pâtes classiques de la région d'Émilie-Romagne en Italie. La nouille individuelle a la forme d'un long ruban plat, semblable à la fettuccine mais généralement d'environ 5 à 10 mm de large. Ils peuvent être servis avec une variété de sauces. La manière classique est une sauce à la viande à la bolognaise. Pour faire des tagliatelles à la main, il faut étaler la pâte afin qu'il n'y ait pas de trous, de fissures ou de différences d'épaisseur.