

IL MOLINO



CENTUMBRIE

CASARECCE

ARTIGIANALI



**Pasta di semolato di grano duro
macinato a pietra**



TRAFILATA AL BRONZO

ESSICCAZIONE LENTA A BASSISSIME TEMPERATURE

500g e

MADE IN UMBRIA



Valori nutrizionali medi

PER 100G

ENERGIA	365 kcal / 1533 kj
GRASSI	1,1 g
ACIDI GRASSI SATURI	0,22 g
CARBOIDRATI	75 g
ZUCCHERI	3,6 g
FIBRA	2,5 g
PROTEINE	13,4 g
SALE	0 g



6 MIN

Il Molino Centumbrie lavora con delle macine a pietra naturale a basse temperature, per salvaguardare le caratteristiche del prodotto. Scegliamo con cura i grani coltivati nei campi Umbri per ottenere un prodotto sano, di qualità, a km0.

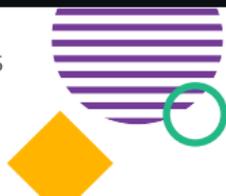
Vivi l'antica civiltà Umbra con innovazione e bellezza. Scopri Centumbrie!



WWW.CENTUMBRIE.COM

LOTTO 200623T1 SCADENZA GENNAIO 2025

Prodotto e confezionato in
VIA PRIMO MAGGIO - TODI (PG)



IL NOSTRO CHEF CONSIGLIA
**CASARECCE CENTUMBRIE, ZUCCHINE,
SALSICCIA E PECORINO**



RICETTA PER 2 PERSONE

140g di Casarecce Centumbrie
3 cucchiai d'olio
1 scalogno
2 spicchi d'aglio
4 zucchine
2 salsicce
1 noce di burro
2 cucchiai di pecorino stagionato grattugiato
4 foglie di menta
2 foglie di basilico
Sale
Pepe

INIZIATE LAVANDO BENE LE ZUCCHINE E LE FOGLIE AROMATICHE. TAGLIATE LE ZUCCHINE A QUADRETTI, NEL FRATTEMPO FATE SOFFRIGGERE 1 SPICCHIO D'AGLIO NELL'OLIO IN UNA PADELLA, VERSATE LE ZUCCHINE LASCIATE CUOCERE MESCOLANDO PER 5 MINUTI, REGOLARE DI SALE. AGGIUNGETE LO SCALOGNO TRITATO, UN MESTOLO DI ACQUA CALDA E LE FOGLIE DI MENTA E BASILICO, QUANDO SARANNO COTTE, FRULLATE UNA METÀ DELLE ZUCCHINE E TENETE DA PARTE. ROSOLATE LE SALSICCE SBRICIOLATE IN UNA PADELLA POI AGGIUNGETELE ALLE ZUCCHINE. CUOCERE IN ABBONDANTE ACQUA SALATA LE CASARECCE CENTUMBRIE PER 7 MINUTI, UNA VOLTA COTTE FATELE MANTECARE NELLA PADELLA E AGGIUNGERE LA CREMA DI ZUCCHINE, LA NOCE DI BURRO, IL PECORINO E IL PEPE. DIVIDETE LE PORZIONI E GUSTATELE CALDE.

IL MOLINO



CENTUMBRIE

RIGATONI

ARTIGIANALI



Pasta di semolato di grano duro
macinato a pietra



TRAFILATA AL BRONZO

ESSICCAZIONE LENTA A BASSISSIME TEMPERATURE

500g e

MADE IN UMBRIA



Valori nutrizionali medi

PER 100G

ENERGIA	365 kcal / 1533 kj
GRASSI	1,1 g
ACIDI GRASSI SATURI	0,22 g
CARBOIDRATI	75 g
ZUCCHERI	3,6 g
FIBRA	2,5 g
PROTEINE	13,4 g
SALE	0 g



6 MIN

Il Molino Centumbrie lavora con delle macine a pietra naturale a basse temperature, per salvaguardare le caratteristiche del prodotto. Scegliamo con cura i grani coltivati nei campi Umbri per ottenere un prodotto sano, di qualità, a km0.

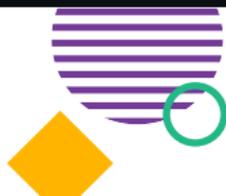
Vivi l'antica civiltà Umbra con innovazione e bellezza. Scopri Centumbrie!



WWW.CENTUMBRIE.COM

LOTTO 200623T SCADENZA GENNAIO 2025

Prodotto e confezionato in
VIA PRIMO MAGGIO - TODI (PG)



IL NOSTRO CHEF CONSIGLIA

**RIGATONI CENTUMBRIE
AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA**



RICETTA PER 5 PERSONE

400g di Rigatoni Centumbrie
500g di macinato di Chianina
2 carote
2 coste di sedano
1 cipolla bianca
1 spicchio d'aglio
100g di pancetta
1 bicchiere di vino bianco
Mezzo litro di brodo di manzo o
brodo vegetale
2 foglie di alloro
Ebre aromatiche a piacere timo, rosmarino,
maggiorana
Sale, pepe e olio evo
1 bicchiere di latte

INIZIATE LAVANDO BENE TUTTE LE VERDURE, TRITATE LE CAROTE, IL SEDANO E LA CIPOLLA E LASCIATELE SOFFRIGGERE DOLCEMENTE IN UNA CASSERUOLA CON L'OLIO D'OLIVA E LO SPICCHIO D'AGLIO, DOPO 3 MINUTI AGGIUNGETE LA PANCETTA A CUBETTI E ROSOLATE ANCORA. AGGIUNGETE LA CARNE MACINATA E FATELA ASCIUGARE BENE FINO A CHE NON SI ATTACCA LEGGERMENTE ALLA CASSERUOLA, A QUESTO PUNTO SFUMATE CON VINO BIANCO E LASCIATE EVAPORARE L'ALCOOL. AGGIUNTE LE FOGLIE DI ALLORO, LE ERBE AROMATICHE, IL BRODO, IL BICCHIERE DI LATTE E REGOLATE LEGGERMENTE CON SALE E PEPE. CUOCETE PER CIRCA 1 ORA E MEZZA A FUOCO MOLTO LENTO FINO ALL'ASSORBIMENTO DEI LIQUIDI. CUOCETE IN ABBONDANTE ACQUA SALATA I RIGATONI CENTUMBRIE AL DENTE, VERSATE LA PASTA NEL RAGÙ E MANTECATE, REGOLATE DI SALE E PEPE, AGGIUNGETE UN FILO D'OLIO D'OLIVA E IL PIATTO È PRONTO.