

TRADIZIONE TOSCANA

Tuscan tradition

(cuciniamo insieme)

(let's cook together)

LA PASTA FRESCA ALL'UOVO

The fresh pasta with egg

PREPARAZIONI

Preparations

Sfoglia di pasta all'uovo

Fresh egg pasta

Tagliolini e pappardelle

Thin and wide egg noodles

Tortellini e ravioli

Tortelli e ravioli (Stuffed pasta)

CONDIMENTI:

Sauces

Il brodo vegetale

Vegetable broth

Il ragù di carne

Meat sauce

PIETANZE:

Dishes:

Tagliolini in brodo

Tagliolini in meat broth

***Pappardelle al ragù in bianco**

Pappardelle with no-tomato meat sauce

***Tortellini al ragù**

Tortellini with meat sauce

***Ravioli di spinaci e ricotta alla salvia**

Spinach and ricotta ravioli with sage

***Lasagne**

Lasagne



Tempo di preparazione h 3,30

Preparation time 3.30 h

(h 15,00/18,30)