

PASTIFICIO ARTIGIANALE



*Pasta di pura semola di grano duro **siciliano** trafilata
in bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura*



ID Anticontraffazione
4355



gr. 500 e

La ricetta di *Pepe Giuffrè*:

Pasta cu l'agghia

Ingredienti per 6 persone:

500 g pasta di semola CAMPO
2 spicchi di aglio di Nubia
senza anima e peccato
20 pomodori pizzutello "siccagno"
1 ciuffetto di basilico
100 g di mandorle tostate
Olio extravergine di oliva delle valli trapanesi
Cristalli di sale
Pepe nero
50 g pecorino stagionato

Procedimento:

In un mortaio pestare l'aglio, il basilico e le mandorle con un pò di sale, aggiungere il pomodoro a pezzetti privato della buccia e dei semi, regolare di sale e pepe e infine versare l'olio ed amalgamare.

Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il pesto ottenuto. Servire con pecorino grattugiato al momento.

Ingredienti: Semola di grano duro siciliano, acqua

Pastificio Artigianale CAMPO di Campo Dorotea & C. sas
Via Milano, 359 - 91016 ERICE/NAPOLA (TP) - ITALY
Tel./Fax (+39) 0923 861312 - E-mail: pastificiocampo@libero.it
www.pastificiocampo.it



Da consumarsi preferibilmente entro il:

03 MAG. 2016

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100g DI PRODOTTO**

Valore energetico	360 Kcal
Proteine	2,5 g
Carboidrati	72,5 g
di cui zuccheri	3,0 g
Grassi	1,2 g
di cui saturi	0,2 g
Fibra alimentare	9,8 g
Sodio	0,003 g