

tortellini



agnolotti

L'ITALIA IN UN RAVIOLO

Alcune punte di diamante nel panorama della produzione italiana di pasta ripiena. Tradizione ortodossa e originali variazioni sul tema, un unico obiettivo: la qualità a tutti i costi. Dai classicissimi tortellini, all'agnolotto "ai tre arrosti", fino ai ravioli di quinto quarto di un laboratorio romano

Antignano Prodotto Tipico
Antignano (AT)
fraz. Perosini, 40
tel. 3383 609 145
www.
antignanoprodottotipico.it
Il classico agnolotto quadrato ma festonato sui quattro i lati. La sfoglia (uova fresche, semola e farina del mulino Marino di Cossano Belbo) è prodotta "in casa", tirata a velo. Il ripieno, tradizionale ai tre arrosti, con carne di fassone piemontese, è realizzato da un artigiano locale su ricetta del ristorante Guido del Relais San Maurizio.

Boetti
Cuneo
c.so Soleri, 2
tel. 0171 692 466
Agnolotti tradizionali e del plìn e le "ravioles" occitane, fatti con il "tumin dal Mel". Tortelli, tortelloni e fagottini stagionali: carciofi o cardi in inverno, asparagi e fonduta in primavera, pomodoro basilico e mozzarella in estate, zucca in autunno. Ravioli con ripieni sfiziosi (porri e patate, riso e cavoli, arrosto d'oca). A Carnevale le risole (ravioloni dolci).

gruppo arete