

HOME MADE PASTA

TAGLIATELLE & BLACK TAGLIATELLE

300 GRAM

€6,25

RAVIOLI

Gevuld met zalm en aardappel

350 gram

€10

RAVIOLI

Gevuld met buffelmozzarella en basilicum

350 gram

€10

RAVIOLI

Gevuld met guanciale (Italiaans spek), ricotta en aardappel

350 gram

€10



KOOKTIPS

Tagliatelle: in een grote pan met 3 liter water. Voeg zout toe. Kook voorzichtig voor 2 a 3 minuten terwijl u constant roert.

Gevulde pasta: in een grote pan met water, zout toevoegen en voorzichtig koken totdat de pasta gaat drijven, ongeveer 3 a 4 minuten.

SUGGESTIES VOOR DE GEVULDE PASTA'S

Bij de Ravioli met zalm en aardappel kan je een saffraansaus of een walnootsaus of bijvoorbeeld citroenzest met botersaus maken.

De Ravioli gevuld met buffelmozzarella gaat goed samen met een verse cherrytomatensaus met zwarte olijven en kappertjes.

De Ravioli gevuld met guanciale is lekker met een botersaus met zwarte peper of een carbonarasaus.

