



MACCHINE PER PASTIFICI

IMPIANTI COMPLETI PER NEGOZI E LABORATORI

I FORMATI DI PASTA PRODUCIBILI CON LE NOSTRE MACCHINE

CAPPELLETTI



I cappelletti sono un formato di pasta ripiena tradizionale che si ottiene tagliando la sfoglia di pasta all'uovo in quadrati o cerchi, al centro dei quali viene posto il ripieno; la pasta poi viene piegata prima in due a triangolo, ed unendo le estremità intorno a un dito della mano così come venne tramandato dai nostri avi.

Oggi vengono prodotti con una macchina specifica, la macchina cappellettatrice, che ne mantiene la tradizionale forma. La cottura tradizionale dei cappelletti la si ottiene in brodo di carne o di pollo ma sono ottimi anche asciutti con i più svariati condimenti.

GNOCCHI



Gli gnocchi sono una delle preparazioni più semplici e conosciuti costituiscono un piatto sostanzioso il quale si adatta ad ogni tipo di condimento e preparati con differenti farine e condimenti aggiunti.

Potete farli nella varietà più diffusa ed apprezzata, come gli gnocchi di patate, ma possono essere prodotti anche in altre varietà e con l'utilizzo di ingredienti di particolare sapore che ne determinano un aspetto diverso utilizzando prodotti freschi come: spinaci, zucca, pomodoro e altro.

Gli gnocchi vanno cotti in acqua bollente e scolati non appena vengono a galla, preferibilmente con una schiumarola per poi condirli nei più svariati modi: ai formaggi, pomodoro, il classico burro e salvia e tanti altri condimenti.

Gli gnocchi vengono prodotti con una macchina gnoccatrice.



Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.it – info@aldocozzi.it



MACCHINE PER PASTIFICI

IMPIANTI COMPLETI PER NEGOZI E LABORATORI

I FORMATI DI PASTA PRODUCIBILI CON LE NOSTRE MACCHINE

RAVIOLI



Il raviolo, di forma quadrata tipica della cucina Italiana con un ripieno di “magro” ricotta e spinaci erbe aromatiche e spezie, secondo la tradizione.

Il condimento tradizionale è costituito da burro fuso e salvia con aggiunta finale di un abbondante spolverata di Parmigiano Reggiano.

I ravioli vengono prodotti con una macchina raviolatrice.

TORTELLINO BOLOGNESE



Il tortellino viene prodotto con una macchina tortellinatrice come vuole la tradizione Bolognese.

La forma ricorda un piccolo anello.

Il ripieno è un misto di varie carni con prosciutto, uovo, parmigiano e noce moscata.

Per il condimento potrete seguire le tradizioni e quindi farli in brodo o ci si può sbizzarrire con i più svariati condimenti di cui si presta questo pregiato formato di pasta ripiena.



Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.it – info@aldocozzi.it