

## **D** Strozzapreti mit "Provola"

### **Für 4/5 Personen:**

500 g Strozzapreti, 400 g Provola, 100 g Butter, 4 Eier, Parmigiano Reggiano, Salz und Pfeffer.

### **Zubereitung:**

Die Eier in eine Schüssel geben und mit einer Gabel schlagen, die kleingeschnittene Butter und die in Würfel geschnittene Provola zugeben, das alles vermischen und mit Parmigiano-Reggiano und Pfeffer würzen.

Die Nudeln kochen lassen, abgießen und sie wieder in den Topf geben und mit der Eier-Käse Soße würzen, gut vermischen. Auf kleinem Feuer schmelzen lassen, die Nudeln in eine Kasserolle schütten und warm servieren. Wenn Sie wollen, können Sie sie im Ofen gratinieren.

### **Ingredienti:**

Semola di grano duro,  
acqua, basilico disidratato 2%,  
peperoncino disidratato 1%

### **Ingredients:**

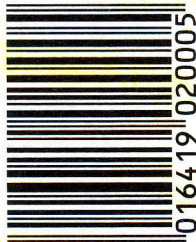
Durum wheat semolina,  
water, dehydrated basil 2%,  
dehydrated chilli 1%

### **Zutaten:**

Hartweizengrieß, Wasser,  
Getrockneter Basilikum 2%,  
Getrockneter scharfer Paprika 1%

### **Prodotto e confezionato da:**

Dalla Costa Alimentare S.r.l.  
Via della Fornace, 131  
Castelminio di Resana (TV) Italy



8 016419 020005

**Da consumarsi preferibilmente entro il:**  
(Vedi data sul sacchetto)

**Best before:**  
(See date printed on the bag)

**Mindestens haltbar bis:**  
(Siehe das Datum an der Seite der Packung)

**500 g e**

Richiudere bene e conservare in luogo fresco ed asciutto  
To keep in a dry and fresh place  
Die Packung gut schließen, kühl und trocken aufbewahren