

Allegato C



COMUNE DI CARPI

**VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI
LOCALI**

**RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI
ORIGINE DE.C.O.**

(DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 66 DEL 17 GIUGNO 2022)

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

CAPPELLETTI DI CARPI



DENOMINAZIONE

- ☒ CAPPELLETTI DI CARPI
- ☒ CAPPELLETTI CARPIGIANI
- ☒ CAPPELLETTI DELLA BASSA

Allegato C

NOTE STORICHE

--

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO

RIPieno	PASTA
loup di Maiale oppure Salsiccia Pernipizno Prosciutto crudo Mortadelle Sale Noce Moscato Pane Grattugiato	100gr FARINA 1 UOVO INTERO

Allegato C

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

RIPRIENO

* MACINARE LONZA E SALSICIA
BRASARE CON VINO BIANCO E FARE INTIERIDIRE
AGGIUNGERE MORTADELLA
AGGIUNGERE CRUDO E PARMIGIANO
SALE, NOCE DI E FARE RAFFREDDARE BENE
SE IL RIPRIENO E BAGNATO AGGIUNGERE
PANE AL BISOGNO.

PASTO

* ROMPERE 40 UOVA E UNIRE A 1 KG
DI FARINA D. IMPASTARE.

VALORI NUTRIZIONALI