



Cappelletti Reggiani - Prodotto Tipico dell'Emilia Romagna

Il ripieno è delicato, carne di manzo e suino, parmigiano, pane e aromi naturali. Si possono preparare asciutti con panna e parmigiano. Noi li serviamo in brodo, quello che facciamo con capponne e manzo.



Tortelli verdi

Ripieni di spinaci e biette, parmigiano, pane, ricotta, cipolla e aromi naturali: noi li condiamo con burro e salvia, il burro ovviamente del nostro caseificio di fiducia.



Tortelli di zucca

Ripieni di zucca "violina", parmigiano reggiano, pane e aromi naturali: noi li serviamo conditi con il nostro "soffritto", cipolla e lardo rosolati. Una variante interessante è aggiungere qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.



TRATTORIA Cognento

ospitalità dal 1936

Tigelle

Tipico pane rotondo lievitato in cottura su pietra refrattaria da cui la forma schiacciata, nasce da un'impasto di farina di grano, acqua, latte e lievito. Tradizionalmente tagliata in due e farcita con formaggi molli, salumi e lardo macinato, ma anche dolce con marmellate e creme spalmabili.

TRATTORIA
Cognento
ospitalità dal 1936



Produzione e vendita:
Via Picenardi, 11
42012 Cognento
di Campagnola Emilia (Re)
T. 0522 653828 - fax 0522 653543

Vendita:
Via delle Nazioni Unite, 7/a
41012 Carpi (Mo)
T. 059 8638022 - fax 059 8638023
trattoria@cognento.it



Tagliatelle all'uovo
Lavorate a mano.
Disponibili fresche, sfuse,
con scadenza 15 gg, in vassoi
da 250 g, 500 g, 1000 g.



Quadretti all'uovo
Lavorati a mano.
Disponibili freschi, sfusi,
con scadenza 15 gg, in vassoi
da 250 g, 500 g, 1000 g.



Tigelle
Lavorate a mano.
Confezionate in atmosfera protettiva,
scadenza 60 gg.
Confezioni da 200 g.



Cappelletti reggiani
Prodotto Tipico della regione Emilia Romagna
Lavorati a mano.
Confezionati in atmosfera protettiva,
scadenza 20 gg. Confezioni da
400g, 500g, 1000g.
Disponibili anche sfusi,
con scadenza 5 gg, in vassoi da
250 g, 500 g, 1000 g.



Tortelli verdi
Lavorati a mano.
Confezionati in atmosfera protettiva,
scadenza 14 gg.
Confezioni da 250 g.
Disponibili anche freschi, sfusi,
con scadenza 5 gg, in vassoi da
250 g, 500 g, 1000 g.



Tortelli di zucca
Lavorati a mano.
Confezionati in atmosfera protettiva,
scadenza 15 gg.
Confezioni da 250 g.
Disponibili anche freschi, sfusi,
con scadenza 5 gg, in vassoi da
250 g, 500 g, 1000 g.

I nostri prodotti NON sono pastorizzati per mantenere il più possibile inalterate qualità organolettiche e sapori.



TRATTORIA
Cognento
ospitalità dal 1936

Specialità Emiliane lavorate a mano

www.cognento.it