

BATTISTINI

• *Pasta & More* •



**Gusto
autentico della
Romagna**

Dalla tradizione alla tua tavola: la nostra pasta

Quando la semplicità di un gesto quotidiano racconta l'amore per la tradizione e per una sapienza antica quanto la Romagna stessa: così nasce la nostra pasta fresca, preparata artigianalmente ogni mattina dai nostri sfoglino, con ingredienti selezionati, nel nostro laboratorio di Cervia.

In Romagna la pasta fresca non è semplice "cibo", ma è l'inchiostro che scrive da sempre pagine di identità, memoria e cultura nella storia e nel cuore della nostra terra. Ci racconta in modo goloso di tempi lontani, in cui le mani delle nostre nonne erano sempre sporche di farina e, appena entrato in cucina, potevi respirare il profumo della sfoglia appena tirata al mattarello.

Scegliere la nostra pasta significa portare in tavola la tradizione romagnola più autentica: dalle classiche paste ripiene, a quelle lunghe, ai formati speciali, a fino al Cappelletto Battistini, una ricetta esclusiva che unisce passato e presente in un guscio goloso e panciuto di pasta sfoglia. Sui nostri taglieri le tradizioni artigianali romagnole continuano a rivivere, impasto dopo impasto, più salde e fiere che mai.

Il nostro Laboratorio di Cervia

C'è un posto in Romagna in cui tutto profuma di buono, le pentole borbottano sempre allegre e vivaci sui fornelli e le mani esperte dei nostri sfoglino e delle nostre sfogline si muovono veloci e sicure per preparare, ogni giorno, piccoli capolavori di bontà. Il laboratorio di Pastificio Battistini è situato al centro della Romagna, terra d'eccellenza per la produzione della pasta all'uovo.

Produrre pasta è un'antica arte, patrimonio di storia, cultura, tradizioni e segreti. Ci sono ricette che in Romagna sanno raccontare storie bellissime, fatte di passione per le cose genuine, amore per la cucina e rispetto per la tradizione. Nel nostro laboratorio di Cervia non c'è giorno in cui quella stessa storia di artigianalità non venga raccontata e tramandata da mani sapienti, tra un pizzico di farina e un mestolo di ragù. La pasta prodotta è destinata a ristoranti, attività del settore ho.re.ca e privati.

Vuoi assaggiare il gusto autentico della Romagna?

Prova le delizie artigianali del Pastificio Battistini.



CAPPELLETTI AL FORMAGGIO

Il cappelletto romagnolo è l'emblema indiscusso della cucina romagnola e del suo carattere più "lovo" e godurioso. Se c'è una pasta che non manca sulle tavole dei romagnoli nei giorni di festa, è proprio il cappelletto al formaggio, uno scrigno generoso di vera bontà.



CAPPELLETTI DA BRODO

CARNE: Farciti con goloso ripieno di carne e preparati con farina di tipo 00, uova, Parmigiano Reggiano D.O.P. e noce moscata, i cappelletti di Pastificio Battistini sono perfetti per essere immersi e gustati nel brodo caldo, come vuole la tradizione romagnola.

FORMAGGIO: Riepieni di golosi formaggi - Parmigiano Reggiano DOP, ricotta di Romagna, ricotta di pecora, formaggio di pecora stagionato e squacquerone di Romagna DOP - i cappelletti da brodo sono perfetti da gustare nel brodo caldo nelle giornate più fredde.



PASTA LORDA AI FORMAGGI

La "Spoja Lorda" è una delle minestre romagnole per eccellenza. Veniva preparata riutilizzando la pasta sfoglia avanzata dai cappelletti, poi allungata con il latte, pan grattato ed un uovo ed infine tirata al mattarello. Noi ne abbiamo fatto una versione ancora più golosa con ripieno di ricotta, squacquerone, Parmigiano e pecorino.



TRIANGOLI RICOTTA E SPINACI

Deliziose tentazioni di pasta fresca artigianale ripiene di ricotta e spinaci! I nostri triangoli ricotta e spinaci sono perfetti per accompagnare e valorizzare sughi semplici come quelli a base di pomodoro e il classico abbinamento burro e salvia.



MEZZELUNE CAPRINO E NOCI

Le mezzelune caprino e noci sono una pasta fresca all'uovo dal cuore cremoso, capace di rendere speciale qualunque pranzo o cena. Racchiudono un ripieno goloso di squacquerone di Romagna DOP, caprino, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio di fossa e noci



PAPPARDELLE

Puoi gustarle in brodo, come vuole la tradizione romagnola, oppure in abbinamento ad un sugo di carne o di verdure: comunque tu decida di gustarle le nostre pappardelle all'uovo artigianali, con la loro porosa ruvidezza, abbracceranno sempre con generosità qualunque tipo di sugo.



TAGLIATELLE

Tirate a mano e poi tagliate col coltello, le tagliatelle sono il marchio di fabbrica di una terra nobile, che profuma di farina ed ha il carattere forte e vigoroso della pasta sfoglia appena fatta. Consistenza porosa e materie prime di qualità si uniscono per una ricetta 100% romagnola.



TAGLIOLINI

Si stendono col matterello e si adattano perfettamente sia a sughi di pesce, che al classico ragù di carne, che al brodo caldo: i tagliolini artigianali sono senza dubbio una delle tipologie di pasta fresca all'uovo più amate e gustate in Romagna.



MALTAGLIATI

I maltagliati o "tagliati male" sono delle piccole V di pasta fresca tradizionale ricavate dagli scarti della sfoglia dopo che si erano fatte tagliatelle o cappelletti. Puoi utilizzarli per arricchire le tue minestre, saltati con erbe e olio per un piatto semplice o ancora nel brodo matto.



STROZZAPRETI

Acqua, farina ed un processo di preparazione fatto di gesti pazienti e precisi: gli strozzapreti sono il simbolo stesso della Romagna e delle sue tradizioni più preziose. Un tempo ricetta immancabile sulle tavole delle famiglie contadine, oggi sono una delle paste più amate da tutti.



PASSATELLI

Perfetti per portare in tavola la bontà artigianale in ogni occasione, i passatelli vengono preparati impastando a mano ingredienti semplici e quotidiani: il pane grattugiato, il parmigiano, le uova, la noce moscata e la scorza di limone. Puoi gustarli come vuoi: in brodo o asciutti, accompagnati da condimenti di verdura, carne o anche pesce.



GNOCCHI

Prepariamo gli gnocchi artigianali con patate selezionate e farine romagnole! Un primo piatto ricco, goloso e saziante, perfetto da gustare in estate e in inverno, nelle domeniche di festa oppure nei giorni lavorativi: saranno sempre buonissimi!

In base alla stagionalità, saranno disponibili altri tipi di pasta artigianale.

Mezzelune alla Burrata, Ravioli zucca e patate
Cappelletti verdi al radicchio, Lasagne,
Strichetti, Tagliatelle paglia e fieno,
Spaghetti alla Chitarra...





BATTISTINI

• *Pasta & More* •

Via Levico, 33
48015 Cervia RA

Tel: 0544 975863

www.pastificiobattistini.it  

VISITA IL NOSTRO NEGOZIO ONLINE!

www.battistinipastificio.shop


Casa delle Aie

FAB.
forniture ospitalità&casa


IL MORO