



Imbutini di Ozzano

Formato di pasta corta secca e fresca, che per la forma richiama un "imbuto", forma atta a trattenere il condimento in maniera uniforme e prolungata.

Caratteristiche: 306 kcal calorie per 100 gr. di prodotto. Le caratteristiche tecniche che lo caratterizzano sono un disco di sfoglia di 3,7 centimetri per 2mm di spessore (circa), la forma un cono con una punta leggermente piegata, una piccola apertura sulla punta del cono che permette il passaggio dell'acqua durante la cottura e quindi una cottura uniforme ed una perfetta scolatura.

Una volta cotto mantiene perfettamente la forma nel piatto e raccoglie qualsiasi tipo di condimento facendo da cucchiaino.

La parte liquida del sugo esce dal foro all'apice del cono e nell'imbutino rimane la parte ricca del condimento.

La sfoglia all'uovo può essere arricchita con puree vegetali, ortica, rapa rossa, mallo di noce, prendere i profumi e i sapori del territorio se impastata con del buon sangiovese, essere declinata con farine speciali integrali, di farro, di semola rimacinata ecc..

Gli imbutini sono stati ideati e registrati all'Uami (agenzia europea per la registrazione di marchi disegni e modelli) dall'ozzanese Flavia Valentini: prima fatti a mano uno a uno, poi perfezionati con la progettazione della macchina MF15/45 destinata alla formatura di Imbutini in pasta alimentare.