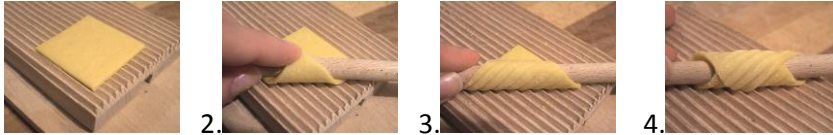


Garganelli é um tipo de pasta típica da região da Emilia Romagna, ele é feito no formato de pequenos diamantes enrolados. Muito parecido com o “Penne”, a única diferença é a visível sobreposição das pontas da massa, e a textura da mesma pode ser um pouco diferente para dar um sabor especial.

1. Coloque o quadrado de massa sobre a tábua
2. Enrole as pontas opostas em volta do bastão
3. Feche o “rolinho de massa” sobrepondo as pontas
4. Retire o bastão
5. Retire o bastão



A tábua também pode ser usada para marcar a parte externa, as ranhuras, do gnocchi.



[www.imeltron.com.br](http://www.imeltron.com.br)

**IMELTRON**

Garganelli é um tipo de pasta típica da região da Emilia Romagna, ele é feito no formato de pequenos diamantes enrolados. Muito parecido com o “Penne”, a única diferença é a visível sobreposição das pontas da massa, e a textura da mesma pode ser um pouco diferente para dar um sabor especial.

6. Coloque o quadrado de massa sobre a tábua
7. Enrole as pontas opostas em volta do bastão
8. Feche o “rolinho de massa” sobrepondo as pontas
9. Retire o bastão



A tábua também pode ser usada para marcar a parte externa, as ranhuras, do gnocchi.



[www.imeltron.com.br](http://www.imeltron.com.br)

**IMELTRON**