



A PASTA LIKE NO OTHER

32
NEW ENTRY

DIVINE GEOMETRIES

FROM LAND AND SEA

11
RELOADED



NEW MORE ARTISAN SHAPE



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	PESO DI UN PEZZO WEIGHT OF ONE PIECE	% DI RIPIENO % OF FILLING	MINUTI DI COTTURA COOKING TIME	PESO DEL CARTONE BOX WEIGHT	CONFEZIONAMENTO PACKAGING
K137	10 g - 12 g	60%	3	2 kg	10 vassoi da 18 pezzi ciascuno 10 trays of 18 pieces each

DIVINA N.

32

TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO

Un fazzoletto di sfoglia ripiegato su se stesso avvolge un ripieno di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, latte intero fresco e mascarpone, tutti di origine italiana. Un inno alla cremosità e alla morbidezza, il **Triangololetto al Parmigiano Reggiano** offre al palato una sensazione vellutata, all'occhio la **forma rassicurante del prodotto artigianale** e al gusto un'esperienza intensa. Con ogni condimento, darà sempre il meglio di sé.

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti ripieno 60%: Parmigiano Reggiano DOP 20%, ricotta, latte intero fresco pastorizzato, acqua, pane, mascarpone, fecola di patata, sale.

EN TRIANGOLETTI WITH PARMIGIANO REGGIANO CHEESE

A sheet of dough folded in on itself wraps a filling of Parmigiano Reggiano matured for 36 months, fresh whole milk and mascarpone, all of Italian origin. A paean to creaminess and softness, the **Triangololetto with Parmigiano Reggiano cheese** offers the palate a velvety sensation, the eye the **reassuring shape of the artisan product** and the taste an intense experience. Whatever the dressing, it will always give of its best.

Pasta ingredients: durum wheat semolina, barn eggs.

Filling ingredients 60%: Parmigiano Reggiano DOP cheese 20%, ricotta, pasteurized fresh whole milk, water, bread, mascarpone cheese, potato starch, salt.

FR TRIANGOLETTI AU FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO

Une abaisse repliée sur elle-même accueille une farce au Parmigiano Reggiano 36 mois d'affinage, lait frais entier et mascarpone, tous d'origine italienne. Véritable poème d'onctuosité et de moelleux, le **Triangololetto au fromage Parmigiano Reggiano** offre au palais une sensation veloutée, **au regard la forme rassurante du produit traditionnel**, et à la dégustation une expérience intense. Il sublime tout ce qu'il touche.

Ingédients de la pâte: semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

Ingédients de la farce 60%: fromage Parmigiano Reggiano DOP 20%, ricotta, lait frais entier pasteurisé, eau, pain, fromage mascarpone, fécula de pomme de terre, sel.

DE TRIANGOLETTI MIT PARMIGIANO REGGIANO KÄSE

Ein auf sich selbst gefaltetes Stück Teig umhüllt eine Füllung aus 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano, frischer Vollmilch und Mascarpone, alles italienischer Herkunft. Der **Triangololetto mit Parmigiano Reggiano Käse** ist unbeschreiblich cremig und weich, **er bietet dem Gaumen ein samtiges Gefühl, dem Auge die beruhigende Form des hausgemachten Produkts und dem Geschmackssinn ein intensives Erlebnis**. Er schmeckt mit jeder Sauce optimal.

Teig-Zutaten: Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten 60%: Parmigiano Reggiano DOP Käse 20%, Ricotta, pasteurisierte Frischvollmilch, Wasser, Brot, Mascarpone Käse, Kartoffelstärke, Salz.

ES TRIANGOLETTI CON QUESO PARMIGIANO REGGIANO

Un pañuelo de masa replegada sobre si misma envuelve un relleno de queso Parmigiano Reggiano con 36 meses de maduración, leche entera fresca y queso Mascarpone, todo de origen italiano. Un himno a la cremosidad y a la suavidad, el **Triangololetto con queso Parmigiano Reggiano** ofrece al paladar una sensación sedosa, a los ojos, **la forma segura del producto artesanal y al gusto**, una experiencia intensa. Con todos los condimentos, siempre dará lo mejor de sí.

Ingredientes de la pasta: semola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes relleno 60%: queso Parmigiano Reggiano DOP 20%, requesón, leche entera fresca pasteurizada, agua, pan, queso mascarpone, fécula de patata, sal.

TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO, NELLA TRADIZIONE EMILIANA

ROSE DI CULATELLO DI PARMA, PERLE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA,
SOFFICE DI FUNGHI PORCINI DELL'APPENNINO E CROCCANTE AL MUSCHIO DI BOSCO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di Triangoletti al Parmigiano Reggiano
20 g di burro
50 g (12 fette) di culatello di Parma

Per il soffice di funghi

200 g di funghi porcini freschi
200 g di panna fresca
1 spicchio di aglio in camicia
1 cucchiaio di olio EVO
1 foglia di alloro
sale, pepe bianco q.b.

Per il croccante al muschio di bosco

70 g di acqua
25 g di olio EVO
8 g di farina di riso
5 g di polvere di spinaci
qualche goccia di essenza di Muschio Bianco

Per le perle di aceto balsamico

Ingredienti per lo sciroppo:

30 g di acqua
15 g di zucchero semolato

Ingredienti per le perle:

45 g di sciroppo di acqua e zucchero
45 g di aceto tradizionale balsamico
1 g di agar-agar
1 l di olio di semi

PROCEDIMENTO

Mondare e tagliare i funghi porcini freschi. In una casseruola brasare leggermente i funghi affettati con olio, lo spicchio di aglio e la foglia di alloro, sale e pepe. Togliere dal fuoco, eliminare aglio, e alloro e frullare aggiungendo la panna fresca. Passare con un colino fine e inserire il composto ottenuto in un sifone con le cariche di gas previste. Lasciare riposare almeno un'ora in frigorifero.

▲▲▲

Miscelare in un recipiente tutti gli ingredienti. Scaldare sul fuoco una padella antiaderente, versare un poco del composto ottenuto e lasciare che l'acqua evapori completamente.

▲▲▲

Fare uno sciroppo di acqua e zucchero. Lasciare raffreddare. Miscelare lo sciroppo ottenuto con l'aceto balsamico e l'agar-agar. Riportare sul fuoco a fiamma bassa e lasciare per pochi secondi mescolando delicatamente con una frusta. Lasciare intiepidire e quindi con l'aiuto di una siringa senza ago far cadere gocce del liquido in olio di semi ben freddo.

▲▲▲

Cuocere in abbondante acqua salata i Triangoletti secondo le tempistiche indicate. Scolare, versare in padella e mantecare con poca acqua di cottura e il burro.

Comporre con il culatello delle piccole rose. Alternare con il soffice di funghi su cui verranno adagiati i Triangoletti. Terminare con il croccante al muschio di bosco e le perle di aceto balsamico.



EN TRIANGOLETTI WITH PARMIGIANO REGGIANO CHEESE, IN THE EMILIAN TRADITION

ROSES OF CULATELLO DI PARMA, PEARLS OF TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA, QUICHE OF PORCINI MUSHROOMS FROM THE APENNINES AND FOREST MUSK CRISPY WAFER

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE	PREPARATION
400 g Triangololetti with Parmigiano Reggiano cheese 20 g butter 12 (50 g) slices of culatello di Parma	Clean and cut fresh porcini mushrooms. Lightly braise sliced mushrooms in casserole pan with oil, garlic clove, bay leaf, salt and pepper. Remove from heat, remove garlic, and bay leaf and blend, adding fresh cream. Strain with fine strainer and put mixture obtained in siphon with the required gas cartridges. Leave to stand for at least an hour in the refrigerator.

For mushroom quiche
200 g fresh porcini mushrooms 200 g fresh cream 1 clove of garlic skin intact 1 tbsp extra virgin olive oil 1 bay leaf salt, white pepper to taste

For croccante al muschio di bosco
70 g water 25 g extra virgin olive oil 8 g rice flour 5 g powdered spinach a few drops of white musk essence

For balsamic vinegar pearls
Ingredients for syrup: 30 g water 15 g fine sugar
Ingredients for pearls: 45 g of water and sugar syrup 45 g of traditional balsamic vinegar 1 g agar-agar 1 l seed oil

FR TRIANGOLETTI AU FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO TRADITION D'ÉMILIE-ROMAGNE,

ROSES DE CULATELLO DE PARME, PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE, FLAN DE CÈPES DES APENNINS ET CROQUANT À LA MOUSSE DE SOUS-BOIS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES	PRÉPARATION
400 g de Triangololetti au fromage Parmigiano Reggiano 20 g de beurre 12 (50 g) de tranches de culatello de Parme	Éplucher et détailler les cèpes frais. Braiser légèrement les champignons détaillés dans une casserole avec de l'huile, la gousse d'ail, la feuille de laurier, du sel et du poivre. Ôter du feu, retirer l'ail et le laurier et mixer avec la crème fraîche. Filtrer au chinois et insérer le mélange obtenu dans un siphon muni des cartouches de gaz prévues. Laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur.

Pour le flan de cèpes
200 g de cèpes frais 200 g de crème fraîche 1 gousse d'ail en chemise 1 cuillerée d'huile d'olive vierge extra 1 feuille de laurier sel, poivre blanc en quantité suffisante

Pour le croquant à la mousse de sous-bois
70 g d'eau 25 g d'huile d'olive vierge extra 8 g de farine de riz 5 g d'épinards en poudre quelques gouttes d'essence de musc blanc

Pour les perles de vinaigre balsamique
Ingrédients pour le sirop: 30 g d'eau 15 g de sucre semoule
Ingrédients pour les perles: 45 g de sirop à base d'eau et de sucre 45 g de Vinaigre Balsamique Traditionnel 1 g d'agar-agar 1 l d'huile végétale

DE TRIANGOLETTI MIT PARMIGIANO REGGIANO KÄSE, NACH DER TRADITION DER EMILIA,

ROSEN AUS CULATELLO-SCHINKEN AUS PARMA, PERLEN AUS TRADITIONELLEM BALSAM-ESSIG AUS MODENA, SCHAUM AUS STEINPILZEN AUS DEM APENNIN UND KROKANT MIT WALDMOSCHUS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	ZUBEREITUNG
400 g Triangololetti mit Parmigiano Reggiano Käse 20 g Butter 12 (50g) Scheiben Culatello-Schinken aus Parma	Die frischen Steinpilze putzen und zerschneiden. Die Pilzstücke mit einer Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt in einer Kasserolle in Öl anbraten. Salzen und pfeffern. Vom Herd nehmen, die Knoblauchzehe und das Lorbeerblatt entfernen, mit der frischen Sahne pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und die Masse in eine Siphonflasche füllen. Mit den nötigen Gaskapseln laden. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Pilzschaum
200 g frische Steinpilze 200 g frische Sahne 1 ungeschälte Knoblauchzehe 1 Esslöffel extra natives Olivenöl 1 Lorbeerblatt Salz, weißer Pfeffer nach Belieben.

Für den Krokant mit Waldmoschus
70 g Wasser 25 g extra natives Olivenöl 8 g Reismehl 5 g Spinatpulver einige Tropfen von weißer Moschusessenz

Für die Perlen aus Balsam-Essig Zutaten
Für den Sirup: 30 g Wasser 15 g Kristallzucker Zutaten
Für die Perlen: 45 g Zuckersirup 45 g traditioneller Balsamico-Essig 1 g Agar-Agar 1 l Samenöl

ES TRIANGOLETTI CON QUESO PARMIGIANO REGGIANO EN LA TRADICIÓN EMILIANA,

ROSAS DE CULATELLO DE PARMA, PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO TRADICIONAL DE MÓDENA, CREMA DE BOLETUS DE LOS APENINOS Y CRUJIENTE DE MUSGO DE BOSQUE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS	PREPARACIÓN
400 g de Triangololetti con queso Parmigiano Reggiano 20 g de mantequilla 12 (50 g) lonchas de culatello de Parma	Limpiar y cortar los boletus frescos. Cocinar un poco los boletus cortados en una cacerola con aceite, el diente de ajo, la hoja de laurel, sal y pimienta. Quitar del fuego, eliminar el ajo y el laurel y licuar con la nata fresca. Pasar por un colador fino y colocar la mezcla obtenida en un sifón con las cargas de gas previstas. Dejar reposar por lo menos una hora en el frigorífico.

Para la crema de boletus
200 g de boletus frescos 200 g de nata fresca 1 diente de ajo con la piel 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra 1 hoja de laurel Sal, pimienta blanca c/n

Para el crujiente de musgo de bosque
70 g de agua 25 g de aceite de oliva virgen extra 8 g de harina de arroz 5 g de espinacas en polvo unas gotas de esencia de Musgo Blanco

Para las perlas de Vinagre Balsámico
Ingredientes para el almíbar: 30 g de agua 15 g de azúcar granulada
Ingredientes para las perlas: 45 g de almíbar de agua y azúcar 45 g de Vinagre Balsámico Tradicional 1 g de agar-agar 1 l de aceite de semillas

▲ ▲ ▲

Cocer los Triangololetti en abundante agua salada según el tiempo indicado. Colarlos, verterlos en la sartén y dar consistencia con un poco de agua de cocción y la mantequilla. Formar unas pequeñas rosas con el culatello. Alternar con la crema de boletus sobre la que se colocarán los Triangololetti. Concluir con el crujiente de musgo de bosque y las perlas de Vinagre Balsámico.

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

▲ ▲ ▲

TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO, BRUNOISE DI PERE, PESTO ALLE NOCI E PINOLI, CIALDA CROCCANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di Triangoletti al Parmigiano Reggiano
20 g di burro

Per le pere disidratate

70 g di pere kaiser
5 g di succo di limone

Per il pesto alle noci e pinoli

50 g di olio EVO
30 g di noci
20 g di pinoli
sale e pepe bianco q.b.
qualche foglia di prezzemolo fresco

Per la brunoise di pere

70 g di pera kaiser
10 g di burro
1 spicchio di limone
sale q.b.

Per la cialda di Parmigiano Reggiano

30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PROCEDIMENTO

Lavare e affettare finemente le pere, immergerle in acqua e limone, asciugarle e, poste su un foglio di carta da forno, essicarle in forno ventilato a 70°C.



Pestare in un mortaio le noci, i pinoli precedentemente tostati, sale, pepe e qualche foglia di prezzemolo.



Lavare e sbucciare la pera, tagliare per ottenere una piccola brunoise. Immergere in poca acqua e limone. All'occorrenza lucidare in padella con poco burro la brunoise di pere.



Realizzare dei piccoli dischi di Parmigiano Reggiano grattugiato su un foglio di carta da forno. Porre in forno a microonde per alcuni secondi fino a che non saranno croccanti.



Cuocere in abbondante acqua salata i Triangoletti secondo le tempistiche indicate. Scolare, versare in padella e mantecare con poca acqua di cottura e il burro. Servire in piatti ben caldi, posizionare i Triangoletti mantecati con burro e brunoise di pere, condire con pesto di noci e pinoli. Terminare con le cialde di Parmigiano, le pere disidratate e qualche foglia di prezzemolo fresco.

SUGGERIMENTI

Per realizzare il pesto è possibile utilizzare un mixer ad immersione al posto del mortaio.



EN TRIANGOLETTI WITH PARMIGIANO REGGIANO CHEESE, PEAR BRUNOISE, WALNUT AND PINE NUT PESTO, CRISPY WAFER

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

400 g Triangololetti with Parmigiano Reggiano cheese
20 g butter

For dried pears

70 g Kaiser pears
5 g lemon juice

For walnut and pine nut pesto

50 g extra virgin olive oil
30 g walnuts
20 g pine nuts
salt and white pepper to taste
a few fresh parsley leaves

For pear brunoise

70 g Kaiser pears
10 g butter
1 wedge of lemon
salt to taste

For the Parmesan wafer

30 g grated Parmigiano Reggiano cheese

▲▲▲▲▲▲▲

TIPS

To make pesto you can use an immersion blender instead of a mortar.

PREPARATION

Wash and finely slice pears, immerse in water and lemon, dry, and then, placing on sheet of parchment paper, dry in fan oven at 70 °C.

▲▲▲▲

Crush walnuts, previously toasted pine nuts, salt, pepper and a few parsley leaves in mortar.

▲▲▲▲

Wash and peel pear, cut to make a small brunoise. Immerse in a little water and lemon. If necessary, glaze the pear brunoise in pan with a little butter.

▲▲▲▲

Make small discs of grated Parmigiano Reggiano cheese on sheet of baking paper. Place in microwave for a few seconds until they are crispy.

▲▲▲▲

Cook Triangololetti in plenty of salted water following indicated timings. Drain, pour into pan and stir in a little cooking water and butter. Serve in hot plates, placing Triangololetti creamed with butter and pear brunoise. Season with walnut and pine nut pesto. Finish with Parmesan wafers, dried pears and few fresh parsley leaves.

FR TRIANGOLETTI AU FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO, BRUNOISE DE POIRES, PESTO AUX NOIX ET PIGNONS ET GALETTE CROUSTILLANTE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

400 g de Triangololetti au fromage Parmigiano Reggiano
20 g de beurre

Pour les poires déshydratées

70 g de poires Bosc
5 g de jus de citron

Pour le pesto aux noix et pignons

50 g d'huile d'olive vierge extra
30 g de noix
20 g de pignons sel et poivre blanc en quantité suffisante quelques feuilles de persil frais

Pour la brunoise de poires

70 g de poire Bosc
10 g de beurre
1 quartier de citron
Sel en quantité suffisante

Pour la galette de parmesan

30 g de Parmigiano Reggiano râpé

▲▲▲▲▲▲▲

SUGGESTIONS

Pour réaliser le pesto, on peut utiliser un mixeur plongeant à la place du mortier.

PRÉPARATION

Laver et détailler les poires en fines tranches et les plonger dans de l'eau citronnée. Bien les sécher, puis les déposer sur une feuille de papier sulfurisé et les faire sécher au four à chaleur tournante à 70°C.

▲▲▲▲

Piler dans un mortier les noix, les pignons précédemment grillés, du sel, du poivre et quelques feuilles de persil.

▲▲▲▲

Laver et éplucher la poire, la détailler pour obtenir une petite brunoise. La plonger dans un peu d'eau citronnée. Si nécessaire, faire dorer la brunoise de poires à la poêle avec un peu de beurre.

▲▲▲▲

Saupoudrer de Parmigiano Reggiano râpé une feuille de papier sulfurisé en formant de petits disques. Enfourner au micro-ondes quelques secondes jusqu'à ce qu'ils soient croquants.

▲▲▲▲

Cuire les Triangololetti dans une grande casserole d'eau salée en respectant le temps de cuisson indiqué. Égoutter, verser dans une poêle chaude, ajouter le beurre et un peu d'eau de cuisson et remuer le tout. Dresser sur des assiettes bien chaudes les Triangololetti nappés de beurre et la brunoise de poires, puis garnir avec le pesto de noix et pignons. Terminer avec les tuiles de Parmigiano, les poires déshydratées et quelques feuilles de persil frais.

DE TRIANGOLETTI MIT PARMIGIANO REGGIANO KÄSE, BIRNEN-BRUNOISE, PESTO AUS WALNÜSSEN UND PINIENKERNEN UND KNUSPRIGER WAFFEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Triangololetti mit Parmigiano Reggiano Käse
20 g Butter

Für die dehydrierte Birnen

70 g Kaiserbirne
5 g Zitronensaft

Für den Pesto aus Walnüssen und Pinienkernen

50 g extra natives Olivenöl
30 g Walnüsse
20 g Pinienkerne Salz und weißer Pfeffer nach Belieben einige Blätter frische Petersilie

Für die Birnen-Brunoise

70 g Kaiserbirne
10 g Butter
1 Zitronenschnitz Salz nach Belieben.

Für die Parmesanwaffel

30 g geriebener Parmigiano Reggiano

▲▲▲▲▲▲▲

RATSCHLÄGE

Zum Herstellen des Pestos kann man anstelle des Mörsers einen Stabmixer benutzen.

ZUBEREITUNG

Die Birne waschen und in feine Scheiben schneiden, in Zitronenwasser legen, trocknen und auf Backpapier bei 70°C im Umluftofen trocknen.

▲▲▲▲

In einem Mörser die Nüsse, die zuvor gerösteten Pinienkerne, Salz, Pfeffer und ein paar Blätter Petersilie zerstoßen.

▲▲▲▲

Die Birne waschen und schälen, zu einer kleinen Brunoise verarbeiten. In etwas Zitronenwasser einlegen. Nach Bedarf die Birnen-Brunoise in der Pfanne mit etwas Butter glasieren.

▲▲▲▲

Aus geriebenem Parmigiano Reggiano auf einem Blatt Backpapier kleine Scheiben bilden. In der Mikrowelle ein paar Sekunden knusprig braten.

▲▲▲▲

Die Triangololetti in reichlich gesalzenem Wasser nach der angegebenen Garzeit kochen. Abgießen, mit der Butter und etwas Kochwasser in der Bratpfanne vermengen. Die Teller heiß servieren; die mit Butter und der Birnen-Brunoise in der Pfanne geschwenkten Triangololetti mit dem Walnuss-Pinienkern-Pesto würzen. Mit den Parmigiano-Waffeln, den gedörnten Birnenscheiben und einigen Blättern frischer Petersilie garnieren.

ES TRIANGOLETTI CON QUESO PARMIGIANO REGGIANO, BRUNOISE DE PERAS, PESTO CON NUECES Y PIÑONES, BARQUILLO CRUJIENTE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

400 g de Triangololetti con queso Parmigiano Reggiano
20 g de mantequilla

Para las peras deshidratadas

70 g de peras Kaiser
5 g de zumo de limón

Para el pesto con nueces y piñones

50 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de nueces
20 g de piñones Sal y pimienta blanca c/n unas hojas de perejil fresco

Para la brunoise de peras

70 g de peras Kaiser
10 g de mantequilla
1 gajo de limón
Sal c/n

Para el crujiente de Parmigiano

30 g de queso Parmigiano Reggiano rallado

▲▲▲▲▲▲▲

SUGERENCIAS:

Para realizar el pesto, se puede utilizar una licuadora de inmersión en lugar del mortero.

PREPARACIÓN

Lavar las peras y cortarlas en rebanadas, sumergirlas en agua y limón, secarlas y colocarlas sobre un papel de horno para secarlas en horno ventilado a 70°C.

▲▲▲▲

En un mortero, machacar las nueces, los piñones previamente tostados, sal, pimienta y unas hojas de perejil.

▲▲▲▲

Lavar, pelar las peras y cortarlas para obtener una pequeña brunoise. Sumergir en un poco de agua y limón. Si es necesario, poner la brunoise de peras en una sartén con un poco de mantequilla.

▲▲▲▲

Realizar pequeños discos de queso Parmigiano Reggiano rallado sobre un papel de horno. Llevar al microondas por unos segundos hasta que estén crujientes.

▲▲▲▲

Cocer los Triangololetti en abundante agua salada según el tiempo indicado. Colarlos, verterlos en la sartén y dar consistencia con un poco de agua de cocción y la mantequilla. Para servir en platos bien calientes, colocar los Triangololetti mezclados con mantequilla y brunoise de peras y condimentar con el pesto de nueces y piñones. Completar con los crujientes de queso Parmigiano, las peras deshidratadas y unas hojas de perejil fresco.

TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO, SCHIACCIATA DI PATATE VIOLA VITELLOTTE, CRACKER AI PISTACCHI, BOTTONI DI RAPA ROSSA E LAMPONI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g di Triangoletti al Parmigiano Reggiano
olio EVO q.b.

Per la schiacciata di patate viola Vitelotte

300 g di patate viola Vitelotte
5 g di olio EVO
semi di ½ stecca di vaniglia Bourbon
sale, pepe bianco q.b.

Per il cracker ai pistacchi

40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
20 g di pistacchi sgucciati e tritati
miele a piacere q.b.

Per i bottoni di rapa rossa e lamponi

50 g di rapa rossa cotta
50 g di lamponi freschi
fibra vegetale q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare e lessare le patate con la loro buccia. A cottura avvenuta, spellarle e schiacciarle con uno schiacciapatate o con una forchetta. Mantecare con i semi della vaniglia, l'olio e, all'occorrenza, con poca acqua per ottenere una morbida purea.

▲▲▲

Realizzare dei piccoli dischi con il Parmigiano Reggiano grattugiato su un apposito foglio di carta siliconata. Renderli croccanti utilizzando il forno a microonde. Fare raffreddare, pennellare con il miele in superficie e cospargere con i pistacchi tritati.

▲▲▲

Frullare la rapa con i lamponi, filtrare con un colino fine, eventualmente addensare con la fibra vegetale fino a consistenza desiderata.

▲▲▲

Immergere secondo le tempistiche indicate i Triangoletti in acqua bollente salata quindi scolare e lucidare con poco olio. Ottenere delle piccole quenelle di purea di patate viola, alternare con i Triangoletti, terminare con i cracker di pistacchi e i bottoni di rapa rossa e lamponi.



EN TRIANGOLETTI WITH PARMIGIANO REGGIANO CHEESE, PURPLE VITELLOTTE POTATO MASH, PISTACHIO CRACKER, BEET AND RASPBERRY “BUTTONS”

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

120 g Triangololetti with Parmigiano Reggiano cheese
Extra virgin olive oil to taste

For purple vitelotte potato mash

300 g of vitelotte potatoes
5 g extra virgin olive oil
the seeds of ½ Bourbon vanilla pod
salt, white pepper to taste

For pistachio cracker

40 g grated Parmigiano Reggiano cheese
20 g pistachios shelled and chopped
honey to taste

For beet and raspberry buttons

50 g cooked beet
50 g fresh raspberries
Vegetable fibre to taste

PREPARATION

Wash and boil potatoes in their skins. Once cooked, peel and mash with a potato masher or a fork. Vigorously stir in vanilla seeds, oil and, if necessary, a little water to get a soft puree.

▲▲▲

Make small discs with grated Parmesan on a special sheet of silicone paper. Make crispy using microwave. Cool, brush with honey on surface and sprinkle with chopped pistachios.

▲▲▲

Blend turnip with raspberries, filter with a fine strainer, then, if necessary, thicken with vegetable fibre to desired texture.

▲▲▲

Immerse Triangololetti in boiling salted water following indicated timings, then drain and brush with a little oil. Get small quenelles of purple mashed potatoes, alternate with Triangololetti, finish with pistachio crackers and beet and raspberry buttons.

FR TRIANGOLETTI AU FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO, ECRASÉE DE POMMES DE TERRE VIOLETTES VITELLOTTE, CRACKERS AUX PISTACHES ET BOUTONS DE BETTERAVE ET FRAMBOISES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

120 g de Triangololetti au fromage Parmigiano Reggiano
Huile d'olive vierge extra en quantité suffisante

Pour l'écrasée de pommes de terre violettes Vitelotte

300 g de pommes de terre violettes Vitelotte
5 g d'huile d'olive vierge extra
Les grains d'une demi-gousse de vanille Bourbon Sel, poivre blanc en quantité suffisante

Pour le cracker aux pistaches

40 g de Parmigiano Reggiano râpé
20 g de pistaches décortiquées et hachées miel à volonté

Pour les boutons de betterave et framboise

50 g de betterave cuite
50 g de framboises fraîches
Épaississant végétal en quantité suffisante

PRÉPARATION

Laver les pommes de terre et les faire bouillir avec leur peau. Lorsqu'elles sont cuites, les peler et les écraser à la fourchette ou au presse-purée.

▲▲▲

Mélanger avec les grains de vanille, l'huile, et si nécessaire un peu d'eau, pour obtenir une purée bien souple. Saupoudrer de Parmigiano râpé une feuille de papier siliconé en formant de petits disques. Les faire cuire au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Laisser refroidir, badigeonner la surface de miel et parsemer de pistaches hachées.

▲▲▲

Mixer la betterave avec les framboises et filtrer au chinois. Épaissir au besoin jusqu'à la consistance souhaitée avec l'épaississant végétal.

▲▲▲

Plonger les Triangololetti dans de l'eau bouillante salée. Les cuire selon le temps de cuisson indiqué, les égoutter, puis les mélanger avec un peu d'huile. Réaliser de petites quenelles de purée de pommes de terre violettes. Les dresser sur l'assiette en alternant avec les Triangololetti, terminer de garnir avec les crackers aux pistaches et les boutons de betterave et framboises.

DE TRIANGOLETTI MIT PARMIGIANO REGGIANO KÄSE, GESTAMPFTE VIOLETTE VITELLOTTE-KARTOFFELN, PISTAZIEN-CRACKER, TUPFER AUS ROTER BETE UND HIMBEEREN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

120 g Triangololetti mit Parmigiano Reggiano Käse
Extra natives Olivenöl nach Belieben.

Für die gestampften violetten Vitelotte-Kartoffeln

300 g violette Vitelotte-Kartoffeln
5 g extra natives Olivenöl Die Samen von ½ Bourbon-Vanillestange Salz, weißer Pfeffer nach Belieben.

Für die Pistazien-Cracker

40 g geriebener Parmigiano Reggiano
20 g geschälte, gehackte Pistazien Honig nach Belieben zum Bestreichen

Für die Tupfer aus roter Bete und Himbeeren

50 g gekochte rote Bete
50 g frische Himbeeren Pflanzenfaser nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale weichkochen. Die gekochten Kartoffeln schälen und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken. Mit den Vanillesamen, dem Öl und, bei Bedarf, mit etwas Wasser zu einem weichen Püree verarbeiten.

▲▲▲

Aus geriebenem Parmigiano-Reggiano auf einem mit Silikon beschichteten Blatt Backpapier kleine Scheiben bilden. In der Mikrowelle knusprig braten. Auskühlen lassen, mit dem Honig bestreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

▲▲▲

Die rote Bete mit den Himbeeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen, allenfalls mit der Pflanzenfaser zur gewünschten Konsistenz eindicken.

▲▲▲

Die Triangololetti nach der angegebenen Garzeit in gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und mit etwas Öl in der Pfanne glasieren. Aus dem violetten Kartoffelpüree kleine Klößchen bilden, abwechselnd mit den Triangololetti anrichten. Mit den Pistaziencracker und Tupfern aus roter Bete und Himbeeren garnieren.

ES TRIANGOLETTI CON QUESO PARMIGIANO REGGIANO, PURÉ DE PATATAS MORADAS, GALLETAS DE PISTACHO, CÍRCULOS DE REMOLACHA Y FRAMBUESAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

120 g de Triangololetti con queso Parmigiano Reggiano
Aceite de oliva virgen extra c/n

Para el puré de patatas moradas

300 g de patatas moradas
5 g de aceite de oliva virgen extra Semillas de ½ ramita de vainilla Bourbon Sal, pimienta blanca c/n

Para las galletas de pistacho

40 g de queso Parmigiano Reggiano rallado
20 g de pistachos pelados y picados miel a gusto c/n

Para los círculos de remolacha y frambuesas

50 g de remolacha cocida
50 g de frambuesas frescas
Fibra vegetal c/n

PROCEDIMIENTO

Lavar y hervir las patatas con la piel. Una vez cocidas, pelarlas y pisarlas con un pisapatatas o con un tenedor. Dar consistencia con las semillas de la vainilla, el aceite y, en caso necesario, con un poco de agua para obtener un puré ligero.

▲▲▲

Realizar pequeños discos con el queso Parmigiano rallado sobre un papel de silicona apropiado. Llevarlos al microondas para que queden crujientes. Dejar enfriar, pincelar la superficie con la miel y espolvorear con los pistachos picados.

▲▲▲

Licuar la remolacha con las frambuesas, filtrar con un colador fino y, en caso necesario, espesar con la fibra vegetal hasta obtener la consistencia deseada.

▲▲▲

Colocar los Triangololetti en agua salada hirviendo el tiempo indicado, luego colar y agregarles un poco de aceite. Formar pequeñas quenelles de puré de patatas moradas, alternar con los Triangololetti y completar con las galletas de pistacho y los círculos de remolacha y frambuesas.



DIVINA N.

BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME

Un ripieno già molto apprezzato, quello del pesce spada, è stato rivisitato aggiungendo **una fresca nota di lime**. Gli è stato dedicato un formato più adatto ad esaltarne la delicata consistenza: il bauletto. **La sua forma irregolare e dai bordi intagliati come quelli fatti con la spronella** restituisce a questa pasta un aspetto più artigianale e un gusto più armonico e raffinato.

Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti ripieno 62%: pesce spada 55%, ricotta, pangrattato, succo di lime, sale, scorza di lime.

A NEW FORMAT
FOR A REVISITED FILLING



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	PESO DI UN PEZZO WEIGHT OF ONE PIECE	% DI RIPIENO % OF FILLING	MINUTI DI COTTURA COOKING TIME	PESO DEL CARTONE BOX WEIGHT	CONFEZIONAMENTO PACKAGING
K136	18 g - 23 g	62%	5	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi ciascuno 8 trays of 12 pieces each

EN BAULETTI® WITH SWORDFISH AND LIME

Our swordfish filling, already very popular, has been revisited by adding a **fresh note of lime** and a touch of cream that lends it a special softness on the palate. All enclosed in the perfect format to enhance its delicate texture: the bauletto. **Its irregular shape and carved edges, like those made with fluted pasta cutter wheel** give this pasta a more artisanal look and a more harmonious and refined taste.

Pasta ingredients: durum wheat semolina, barn eggs.

Filling ingredients 62%: swordfish 55%, ricotta, bread crumbs, lime juice, salt, lime peel.

FR BAULETTI® AVEC ESPADON ET CITRON VERT

La farce à l'espardon, déjà très appréciée, a été revisitée avec l'ajout d'une **fraîche note de citron vert**, et de la crème fraîche qui lui apporte toute sa douceur. Le tout niché dans le format le plus adapté à en exalter la délicate texture : le bauletto, un chausson rectangulaire. **Sa forme irrégulière aux bords crénelés, comme ceux des pâtes découpées avec une roulette dentelée**, restitue à ces pâtes un aspect plus traditionnel et un goût plus harmonieux et raffiné.

Ingédients de la pâte: semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

Ingédients de la farce 62%: espadon 55%, ricotta, chapelure, jus de citron vert, sel, zeste de citron vert.

DE BAULETTI® MIT SCHWERTFISCH UND LIMETTE

Die bereits sehr beliebte Füllung mit Schwertfisch wurde neu interpretiert durch die Zugabe einer **frischen Note von Limette** und etwas Sahne für ein cremiges Geschmackserlebnis. Dies alles in einem neuen Format, das die zarte Konsistenz besser zur Geltung bringt - dem Bauletto. **Seine unregelmäßige Form mit den gezackten Rändern, die aussehen wie mit dem Teigrad ausgeschnitten**, verleiht dieser Spezialität ein handgemachtes Aussehen und einen harmonischeren, raffinierteren Geschmack.

Teig-Zutaten: Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten 62%: Schwertfisch 55%, Ricotta, Paniermehl, Limettensaft, Salz, Limettenschale.

ES BAULETTI® CON PEZ ESPADA Y LIMAS

Un relleno muy apreciado, el del pez espada, ha sido mejorado agregando la **frescura de las limas** y un toque de nata que le brinda suavidad al paladar. Todo comprendido en el formato más apropiado para exaltar la delicada consistencia: el bauletto. Su forma irregular y sus bordes tallados, como aquellos hechos con la espuela, brindan a esta pasta un aspecto más artesanal y un sabor más armónico y refinado.

Ingredientes de la pasta: semola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes relleno 62%: pez espada 55%, requesón, pan rallado, jugo de lima, sal, cáscara de lima.



BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME, CON CARCIOFI BRASATI AL TIMO LIMONATO, CREMOSO DI PISELLI, CIPOLLA CARAMELLATA AL MARSALA E POLVERE DI AGLIO NERO.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

460 g di Bauletti® con pesce spada e lime
20 g burro di malga

Per la cipolla caramellata al marsala

1 cipolla rossa
20 g di miele
50 g di marsala
20 g di olio EVO
sale

Per i carciofi al timo limonato

4 carciofi
20 g di olio EVO
un rametto di timo limone
uno spicchio d'aglio in camicia
sale e pepe bianco a mulinello

Per il cremoso di piselli

200 g di piselli
sale q,b

Per la polvere di aglio nero

2 g di polvere di aglio nero disidratato

PROCEDIMENTO

Affettare a julienne la cipolla rossa. Scaldare una piccola casseruola con olio EVO, aggiungere la cipolla, rosolare e sfumare con il marsala, a fuoco lento aggiungere il miele e caramellare.



In una casseruola scaldare l'olio EVO, l'aglio, il rametto di timo. Aggiungere i carciofi puliti e tagliare a spicchi, aggiungere sale e pepe, un poco d'acqua e coprire con carta pellicola. Lasciar cuocere per 15 minuti.



Bollire i piselli in acqua salata per 3 minuti. Scolare e raffreddare i piselli con acqua e ghiaccio. Frullarli con un mixer ad immersione e se necessario aggiungervi un po' d'acqua di cottura per rendere più cremosa la salsa. Filtrare con un passino fine e tenere in caldo. Aggiustare di sale se necessario.



Spolverare a proprio gusto sul piatto la polvere di aglio nero. Cuocere in abbondante acqua salata i Bauletti® secondo le tempistiche indicate. Scolare e mantecare con il burro di malga e poca acqua di cottura.



SUGGERIMENTI

Il carciofo si può anche affettare finemente e, invece che brasarlo, infarinarlo e friggerlo in olio di semi.

EN BAULETTI® WITH SWORDFISH AND LIME, WITH BRAISED ARTICHOKE WITH LEMON THYME, CREAM OF PEA SOUP, MARSALA CARAMELIZED ONION AND BLACK GARLIC POWDER

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

460 g Bauletti®
20 g Alpine butter

For marsala caramelized onion

1 red onion
20 g honey
50 g Marsala wine
20 g extra virgin olive oil
salt

For lemon-thyme artichokes

4 artichokes
20 g extra virgin olive oil
a sprig of lemon thyme
a clove of garlic skin intact
salt and freshly ground white pepper

For cream peas

200 g peas
salt to taste

For black garlic powder

2 g of dehydrated black garlic powder

TIPS ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

The artichoke could also be finely sliced, but instead of braising it, flour it and fry it in seed oil.

PREPARATION

Slice red onion into julienne strips. Heat small casserole pan with extra virgin olive oil, add onion, brown and blend with marsala, add honey and caramelize over low heat.



In a casserole pan, heat extra virgin olive oil, garlic, and thyme sprig. Add clean artichokes and cut into wedges, add salt and pepper, a little water and cover with plastic wrap. Leave to cook for 15 minutes.



Boil peas in salted water for 3 minutes. Drain and cool peas with water and ice. Blend with an immersion blender and if necessary add a little cooking water to make the sauce more creamy. Strain with fine strainer and keep warm. Add salt if necessary.



Sprinkle black garlic powder on dish according to taste. Cook Bauletti® in plenty of salted water following indicated timings. Drain and stir with alpine butter and a little cooking water.

FR BAULETTI® AVEC ESPADON ET CITRON VERT, ARTICHAUX BRAISÉS AU THYM CITRONNÉ, CRÈME DE PETITS POIS, OIGNON CARAMELISÉ AU MARSALA ET POUDRE D'AIL NOIR

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

460 g de Bauletti®
20 g de beurre d'alpage

Pour l'oignon caramélisé au marsala

1 oignon rouge
20 g de miel
50 g de Marsala
20 g d'huile d'olive vierge extra sel

Pour les artichauts au thym citronné

4 artichauts
20 g d'huile d'olive vierge extra
1 branche de thym citron,
1 gousse d'ail en chemise
sel et poivre blanc du moulin

Pour la crème de petits pois

200 g de petits pois sel
en quantité suffisante

Pour la poudre d'ail noir

2 g d'ail noir déshydraté en poudre

SUGGESTIONS ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

On peut aussi détailler finement l'artichaut.

Dans ce cas, au lieu de le braiser, on peut le fariner et le faire frire dans de l'huile végétale.

PRÉPARATION

Détailler l'oignon rouge en julienne. Faire chauffer un peu d'huile d'olive vierge extra dans une petite casserole, ajouter l'oignon, faire dorer et déglacer au marsala. Baisser le feu, ajouter le miel et faire caraméliser.



Faire chauffer dans une poêle l'huile d'olive vierge extra, l'ail et la branche de thym. Rajouter les artichauts lavés et détaillés en quartiers, assaisonner de sel et de poivre, ajouter un peu d'eau et couvrir avec un film plastique. Laisser cuire 15 minutes.



Faire bouillir les petits pois dans de l'eau salée pendant 3 minutes. Les égoutter et les rafraîchir à l'eau glacée. Mélanger au mixeur plongeant, en ajoutant si nécessaire un peu d'eau de cuisson pour rendre la sauce plus onctueuse. Filtrer au chinois et garder au chaud. Rectifier le sel.



Saupoudrer l'assiette de poudre d'ail noir selon votre goût. Cuire les Bauletti® dans une grande casserole d'eau salée en respectant le temps de cuisson indiqué. Égoutter, ajouter le beurre d'alpage et un peu d'eau de cuisson, remuer le tout.

DE BAULETTI® MIT SCHWERTFISCH UND LIMETTE, MIT ARTISCHOCKEN AN ZITRONENTHYMIAN, ERBSEN-CREME, KAMELLISIERTER MARSALA-ZWIEBEL UND PULVER AUS SCHWARZEM KNOBLAUCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

460 g Bauletti®
20 g Almbutter

Für die karamellierte Marsala-Zwiebel

1 rote Zwiebel
20 g Honig
50 g Marsala
20 g extra natives Olivenöl Salz

Für die Artischocken an Zitronenthymian

4 Artischocken
20 g extra natives Olivenöl
1 Zweig Zitronenthymian,
1 ungeschälte Knoblauchzehe Salz
und weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Erbsen-Creme

200 g Erbsen
Salz nach Belieben

Für das Pulver aus schwarzem Knoblauch

2 g Pulver aus dehydriertem schwarzem Knoblauch

RATSCHLÄGE ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Man könnte die Artischocke auch fein hobeln und, statt sie zu schmoren, in Mehl wenden und in Samenöl ausbacken.

ZUBEREITUNG

Die rote Zwiebel zu Julienne schneiden. In einer kleinen Kasserolle etwas extra natives Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin andünsten und mit dem Marsala ablöschen. Bei geringer Hitze den Honig dazugeben und karamellisieren lassen.



In einer Kasserolle das extra native Olivenöl, den Knoblauch und den Thymianzweig erhitzen. Die geputzten und in Schnitze geschnittenen Artischocken beigegeben, salzen und pfeffern, etwas Wasser angießen und mit Folie bedecken. 15 Minuten lang schmoren lassen.



Die Erbsen drei Minuten lang in Salzwasser kochen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Mit dem Stabmixer pürieren, wenn nötig etwas Kochwasser dazugeben, damit die Sauce cremiger wird. Durch ein feines Sieb gießen und warm stellen. Mit Salz abschmecken (falls nötig).



Nach Belieben den Teller mit dem Pulver aus schwarzem Knoblauch bestreuen. Die Bauletti® in reichlich gesalzenem Wasser nach der angegebenen Garzeit kochen. Abgießen und mit der Almbutter und etwas Kochwasser vermengen.

ES BAULETTI® CON PEZ ESPADA Y LIMAS, CON ALCACHOFAS GUIADAS CON TOMILLO LIMÓN, CREMA DE GUISANTES, CEBOLLA CARAMELIZADA AL MARSALA Y AJO NEGRO EN POLVO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

460 g de Bauletti®
20 g de mantequilla alpina

Para la cebolla caramelizada al Marsala

1 cebolla roja
20 g de miel
50 g de Marsala
20 g de aceite de oliva virgen extra sal

Para las alcachofas con tomillo limón

4 alcachofas
20 g de aceite de oliva virgen extra
1 ramita de tomillo limón
1 diente de ajo con la piel sal y pimienta blanca en molinillo

Para la crema de guisantes

200 g de guisantes
sal c/n

Para el ajo negro en polvo

2 g de polvo de ajo negro deshidratado

SUGERENCIAS ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Las alcachofas también se podrían cortar finamente y en lugar de guisarlas, se podrían enharinar y freirlas en aceite de semillas.

PREPARACIÓN

Cortar en juliana la cebolla roja. Calentar una pequeña cacerola con aceite de oliva virgen extra, agregar la cebolla, dorar y rociar con el Marsala; agregar la miel y caramelizar a fuego lento.



En una cacerola, calentar aceite de oliva virgen extra, el ajo y la ramita de tomillo. Agregar las alcachofas limpias y cortar en dientes, añadir sal y pimienta, un poco de agua y tapar con film plástico. Cocinar durante 15 minutos.



Hervir los guisantes en agua salada durante 3 minutos. Colar y enfriar los guisantes con agua y hielo. Licuar con una licuadora de inmersión y, si es necesario, agregar un poco de agua de cocción para que la salsa quede más cremosa. Filtrar con un colador fino y mantener caliente, rectificar de sal en caso necesario.



Espolvorear en el plato el polvo de ajo negro a gusto. Cocer los Bauletti® en abundante agua con sal según el tiempo indicado. Colar y dar consistencia con la mantequilla alpina y un poco de agua de cocción.



BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME, CON FUMETTO ALLO ZAFFERANO, POLVERE DI BARBABIETOLA E FUNGHI PIOPPINI, CON ZESTE DI LIME E FAVE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

460 g di Bauletti® con pesce spada e lime
20 g di burro di malga

Per il fumetto allo zafferano

1 cipollotto fresco
1 costa di sedano
1 carota
20 g di olio EVO
500 g di acqua
sale e pepe bianco q.b.
1 busta di zafferano in polvere
10 g di amido per legare il fumetto

Per i funghi pioppini

80 g di funghi pioppini
1 spicchio d'aglio
1 rametto di timo
20 g di olio EVO
sale e pepe bianco q.b.

Per le zeste di lime

2 lime
50 g zucchero
50 g acqua

Per le fave

30 g di fave
sale
5 g di olio Evo

Per le chips di barbabietola

1 barbabietola

PROCEDIMENTO

In una casseruola scaldare l'olio, aggiungervi le verdure precedentemente lavate e tagliate a mirepoix. Rosolare per qualche minuto, aggiungere l'acqua ghiacciata, portare a bollire, abbassare il fuoco, aggiungere lo zafferano, lasciare insaporire poi legare il fumetto con l'amido di mais, filtrare la salsa e tenere in caldo.



In una padella scaldare l'olio aggiungere l'aglio schiacciato in camicia, i funghi, il sale, il pepe bianco e cuocere 2 minuti. Alla fine aggiungere il timo.



Lavare e pelare il lime con un pelapatate, tagliare a julienne e bollire per 3 volte in acqua sempre pulita. La quarta volta bollire l'acqua con lo zucchero e aggiungere le zeste. Restringere fino a caramellare.



In una casseruola bollire l'acqua salata e sbianchire le fave. Scolarle e raffreddarle in acqua e ghiaccio e infine sgusciarle. Condirle con poco olio EVO e sale.



Sbucciare e affettare in affettatrice o mandolina la rapa rossa, disporre le chips in una placca con carta da forno, essiccare a 70 °C.



Cuocere in abbondante acqua salata i Bauletti® secondo le tempistiche indicate. Scolare e mantecare con il burro di malga e poca acqua di cottura. Disporre i Bauletti® mantecati a piacere nel piatto ben caldo, aggiungervi le polveri di barbabietola, le zeste, i funghi pioppini, sporcare a piacere con il fumetto allo zafferano e finire con le chips di barbabietola.

SUGGERIMENTI

Volendo il fumetto allo zafferano si può anche legare con la xantana per rendere più cremosa la salsa.

EN BAULETTI® WITH SWORDFISH AND LIME, WITH SAFFRON STOCK, PIOPPINI MUSHROOMS AND BEETROOT POWDER, WITH LIME ZEST AND FAVA BEANS

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

460 g Bauletti®
20 g Alpine butter

For saffron stock

1 fresh spring onion
1 stick celery
1 carrot
20 of extra virgin olive oil
500 g water
salt and white pepper to taste
1 bag of saffron powder
10 g starch to thicken stock

For pioppini mushrooms

80 g of pioppini mushrooms
1 clove of garlic
1 sprig of thyme
20 g extra virgin olive oil
salt and white pepper to taste

For lime zest

2 limes
50g sugar
50 g water

For the fava beans

30 g fava beans
salt
5 g extra virgin olive oil

For beetroot chips

1 beetroot

PREPARATION

Heat oil in a casserole pan, add washed vegetables cut into mirepoix. Sauté for a few minutes, add ice water, bring to boil, lower heat, add saffron, leave to flavour then thicken stock with corn starch, strain sauce and keep warm.



Heat oil in a pan and add crushed poached garlic, mushrooms, salt and white pepper and cook for 2 minutes. Finally add thyme.



Wash and peel lime with potato peeler, cut into julienne strips and boil 3 times in clean water. The fourth time boil water with sugar and add zest. Reduce until caramelized.

TIPS ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

If you wish, you can also thicken saffron stock with xanthan to make the sauce more creamy.

FR BAULETTI® AVEC ESPADON ET CITRON VERT, FUMET AU SAFRAN, POUDRE DE BETTERAVE ET CHAMPIGNONS PIOPPINI, ZESTES DE CITRON VERT ET FÈVES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

460 g de Bauletti®
20 g de beurre d'alpage

Pour le fumet au safran

1 oignon frais
1 côte de céleri
1 carotte
20 g d'huile d'olive vierge extra
500 g d'eau
sel et poivre blanc en quantité suffisante
1 sachet de safran
10 g d'amidon pour lier le fumet

Pour les champignons pioppini

80 g de champignons pioppini
1 gousse d'ail
1 branche de thym
20 g d'huile d'olive vierge extra
sel et poivre blanc en quantité suffisante

Pour les zestes de citron vert

2 citrons verts
50 g sucre
50 g d'eau

Pour les fèves

30 g de fèves sel
5 g d'huile d'olive vierge extra

Per le chips di barbabietola

1 betterave

PROCEDIMENTO

Faire chauffer l'huile dans une casserole et y ajouter les légumes préalablement lavés et taillés en mirepoix. Faire dorer quelques minutes, ajouter l'eau glacée et porter à ébullition. Baisser le feu, ajouter le safran, laisser reposer puis lier le fumet avec la maïzena. Filtrer la sauce et garder au chaud.



Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter l'ail écrasé en chemise, les champignons, le sel et le poivre blanc, puis cuire 2 minutes. Ajouter le thym en fin de cuisson.



Laver et peler le citron avec un économiseur, le détailler en julienne et le faire blanchir trois fois dans de l'eau changée chaque fois. La quatrième fois, faire bouillir l'eau avec le sucre et ajouter les zestes. Faire réduire en caramel.

SUGGESTION ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Vous pouvez également si vous le souhaitez lier le fumet au safran avec du xanthane pour rendre la sauce plus onctueuse.

In a casserole pan, boil salted water and blanch fava beans. Drain and cool in water and ice and finally shell them. Season with little extra virgin olive oil and salt.



Peel and slice beet in slicer or mandoline, place chips in plate with baking paper, dry at 70 °C.



Cook Bauletti® in plenty of salted water following indicated timings. Drain and stir with alpine butter and a little cooking water. Arrange creamed Bauletti® as desired on hot dish, add beetroot powder, zest, pioppini mushrooms, and dress as desired with saffron stock, and finish with beetroot chips.

DE BAULETTI® MIT SCHWERTFISCH UND LIMETTE, MIT SAFRAN-FOND, ROTE-BETE-PULVER, SAMTHÄUBCHEN, MIT LIMETTEN-ZESTEN UND PUFFBOHNEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

460 g Bauletti®
20 g Almbutter

Für den Safran-Fond

1 frische Frühlingszwiebel
1 Stange Sellerie
1 Karotte
20 g extra natives Olivenöl
500 g Wasser Salz und weißer Pfeffer nach Belieben
1 Beutel Safranpulver
10 g Stärke zum Binden des Fonds

Für die Samthäubchen

80 g Samthäubchen
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
20 g extra natives Olivenöl Salz und weißer Pfeffer nach Belieben

Für die Limettenzesten

2 Limetten Zucker
50g Wasser
50 g Zucker

Für die Puffbohnen

30 g Puffbohnen Salz
5 g extra natives Olivenöl

Für die Rote-Bete-Chips:

1 rote Bete

ZUBEREITUNG

Das Öl in einer Kasserolle erhitzen, das gewaschene und in Mirepoix geschnittene Gemüse hineingeben. Einige Minuten andünsten, mit dem Eiswasser ablöschen, aufkochen, die Hitze reduzieren, den Safran dazu geben, etwas ziehen lassen, dann den Fond mit der Maisstärke binden, die Sauce abseihen und warm halten.



Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den ungeschälten, zerdrückten Knoblauch, die Pilze, Salz und weißen Pfeffer hineingeben und 2 Minuten kochen. Zum Schluss den Thymian hinzugeben.



Die Limette waschen und mit einem Kartoffelschäler schälen, zu Julienne schneiden und dreimal in jeweils frisch eingefülltem Wasser kochen. Das vierte Mal das Wasser mit dem Zucker aufkochen und die Zesten hineingeben.



Einkochen, bis es karamellisiert. In einer Kasserolle gesalzenes Wasser aufkochen und die Puffbohnen blanchieren. Abgießen, in Eiswasser abschrecken und dann schälen. Mit etwas extra nativem Olivenöl und Salz würzen. Die rote Bete schälen und mit der Schneidemaschine oder der dem Gemüsehobel in Scheiben schneiden.



Die Chips auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech legen und bei 70 °C.



Die Bauletti® in reichlich gesalzenem Wasser nach der angegebenen Garzeit kochen. Abgießen und mit der Almbutter und etwas Kochwasser vermengen. Die Bauletti® nach Belieben auf einem heißen Teller anrichten, das Rote-Bete-Pulver, die Zesten, die Pilze dazugeben und nach Belieben mit dem Safran-Fond dekorieren. Zuletzt die Rote-Bete-Chips aufsetzen.

RATSCHLÄGE ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Allenfalls kann man den Safran-Fond auch mit Xanthan binden, um die Sauce cremiger zu machen.



ES BAULETTI® CON PEZ ESPADA Y LIMAS, CON SALSA DE AZAFRÁN, REMOLACHA EN POLVO Y SETAS DE CHOPO, CON RALLADURA DE LIMAS Y HABAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

460 g de Bauletti®
20 g de mantequilla alpina

Para la salsa de azafrán

1 cebolleta fresca
1 tallo de apio
1 zanahoria
20 g de aceite de oliva virgen extra
500 g de agua sal y pimienta blanca c/n
1 sobre de azafrán en polvo
10 g de almidón para ligar la salsa

Para las setas de chopo

80 g de setas de chopo
1 diente de ajo
1 ramita de tomillo
20 g de aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta blanca c/n

Para la ralladura de limas

2 limas azúcar
50 g de agua
50 g azúcar
Para las habas
30 g de habas sal
5 g de aceite de oliva virgen extra

Para los chips de remolacha

1 remolacha

PREPARACIÓN

Calentar aceite en una cacerola, agregar las verduras previamente lavadas y cortadas en mirepoix. Dorar durante unos minutos, agregar agua helada, llevar a hervor, bajar el fuego, agregar el azafrán, dejar sazonar, luego ligar la salsa con el almidón de maíz, colar la salsa y mantener caliente.



Calentar el aceite en una sartén, agregar el ajo pisado con la piel, las setas de chopo, la sal, la pimienta blanca y cocinar durante 2 minutos.



Por último, agregar el tomillo. Lavar y pelar las limas con un pelador, cortar en juliana y hervir 3 veces en agua siempre limpia. La cuarta vez, hervir el agua con el azúcar y agregar la ralladura. Espesar hasta caramelizar.



En una cacerola, hervir el agua con sal y blanquear las habas. Colarlas y dejarlas enfriar en agua y hielo y, finalmente, pelarlas. Condimentar con un poco de aceite de oliva virgen extra y sal.



Pelar y cortar la remolacha en la rebanadora o mandolina, colocar los chips en una placa con papel de horno, secar a 70 °C.



Cocer los Bauletti® en abundante agua con sal según el tiempo indicado. Colar y dar consistencia con la mantequilla alpina y un poco de agua de cocción. Colocar los Bauletti® mezclados en un plato bien caliente, agregar la remolacha en polvo, la ralladura, las setas de chopo, agregar a gusto la salsa de azafrán y completar con los chips de remolacha.

SUGERENCIAS

Si se prefiere, la salsa de azafrán también se puede ligar con xantana para que la misma quede más cremosa.



Prodotto surgelato (da conservare a -18 °C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche. / Deep-frozen product (keep refrigerated at -18°C). The images are only intended to show the product. For further details about product characteristics, list of ingredients and possible allergens, please refer to the technical data sheets. / Produit surgelé (conserver à -18°C). Les images ont le seul but de présenter le produit. Pour connaître les caractéristiques du produit, la liste des ingrédients et des allergènes éventuels qu'il contient, consulter les fiches techniques. / Tiefkühlprodukt (Aufbewahrung bei -18°C). Die Bilder dienen nur dazu, das Produkt darzustellen. Um nähere Informationen zu den Eigenschaften des Produkts, zu den Zutaten und zu eventuell enthaltenen Allergenen zu erhalten, können die Fach-Datenblätter herangezogen werden. / Producto ultracongelado (conservar a -18 °C) Las imágenes son solo una presentación del producto. Para conocer las características del producto, la lista de ingredientes y los posibles alérgenos que contiene, consultar las fichas técnicas.



Recipes:
TEAM CHEF



DIVINE CREAZIONI® IS A BRAND



The chef's Italian favourite

SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALY
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it