

FRIGGIMI TUTTA.

TUTTI I MODI DI DIRE PASTA
COME NON L'AVEVI MAI DETTO



ALTA TRADIZIONE



SPEGNI IL BOLLITORE E ACCENDI AL MASSIMO LA CREATIVITÀ.

Non crediamo di peccare di presunzione se diciamo che in questi anni di idee te ne abbiamo date molte.

Noi di Laboratorio Tortellini® non abbiamo fatto solo pasta, buona, fresca e sapientemente surgelata per consegnartela con tutta la fragranza della pasta appena fatta.

Abbiamo sempre anche accompagnato il nostro prodotto con tante idee per cucinarlo, condirlo, servirlo. Perché crediamo che la ristorazione sia fatta sì di qualità, ma anche, e soprattutto oggi, di idee. Fresche, innovative, sorprendenti. Sapendo bene che l'ultimo e il più importante condimento dei tuoi piatti sarà la tua personale e illimitata creatività. Quella che solo tu sai portare nella tua cucina, la stessa che saprà riempire il tuo cuore e il tuo ristorante.

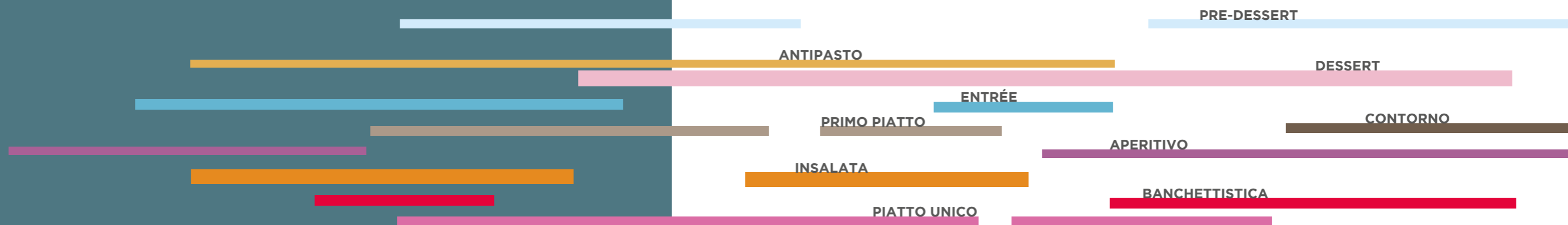
Bene. Spegni il bollitore e accendi la friggitrice: arriva la pasta fritta.

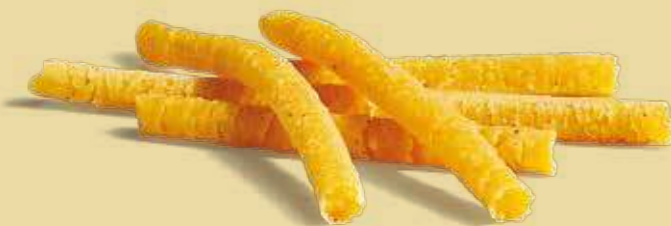
Da proporre come antipasto, entrée, contorno, piatto unico, dessert.

Lo sappiamo, lo sapevi già. Aggiungiamo qualche altra ricetta...

Ma, prima di cominciare, ti ricordiamo di:

- Utilizzare sempre le giuste proporzioni: 100 g di pasta per ogni litro di olio.
- Preferire grassi con punto di fumo alto e più naturali possibile: alto oleici.
- Anche se in alcuni casi è possibile utilizzare la pasta ancora surgelata è consigliabile scongelarla prima della frittura.
- Precuocere in acqua bollente salata la pasta, soprattutto quella di grande formato, prima della frittura: si otterrà così un risultato migliore.
- Sostituire spesso l'olio utilizzato per la frittura: il risultato finale sarà più fragrante, asciutto e invitante.



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

150 g di Passatelli, olio di semi per frittura q.b.

Per la vellutata: 300 g di piselli, scalogno tritato q.b., 3 dl di brodo vegetale, 1 cucchiaino di panna fresca, sale, pepe bianco q.b., 1 cucchiaino di olio EVO.

Per le tagliatelle di seppia: 2 seppie fresche, 1 spicchio di aglio, 1 lime, 1 rametto di menta fresca, 2 cucchiaini di olio EVO.

PASSATELLI ROMAGNOLI IN COPPA CON LA VELLUTATA DI PISELLI E TAGLIATELLE DI SEPPIA MARINATE AL LIME.

PROCEDIMENTO

Per la vellutata: in una casseruola imbiondire nell'olio lo scalogno tritato, aggiungere i piselli e lasciare insaporire con sale e pepe bianco. Aggiungere il brodo vegetale quindi cuocere e, a cottura ultimata, frullare ed eventualmente filtrare al colino.

Per le tagliatelle di seppia: pulire le seppie, avvolgerle ben strette con la pellicola trasparente e metterle per qualche minuto nell'abbattitore. Togliere la pellicola, fare con l'affettatrice delle fettine sottili, scottare leggermente in padella ben calda con olio EVO. Togliere dalla fiamma e marinare con lo spicchio di aglio in camicia, la menta, poco olio e una grattugiata di scorza di lime. Friggere i Passatelli ancora surgelati in olio ben caldo, asciugare su carta assorbente, quindi versare la vellutata in una coppa Martini, adagiarvi i Passatelli e ultimare con le tagliatelle di seppia. Decorare a piacere, eventualmente con qualche goccia di nero di seppia.

É possibile sostituire la vellutata di piselli, ad esempio, con gelatina di buon brodo di carne e le tagliatelle di seppia con una piccola insalata di carne che è stata utilizzata per preparare il brodo.

Passatelli **COD D15**

Ingredienti della pasta: uova, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, farina di grano tenero, sale, noce moscata.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,42



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO




INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di Tortellini bolognesi, olio di semi per frittura q.b., 250 g di squacquerone fresco, 200 g di panna fresca, 1 tuorlo, 10 foglie di salvia ca., 4 fette di prosciutto crudo o guanciale stagionato, pepe di Sichuan q.b., paprika affumicata q.b., sale q.b.

TORTELLINI BOLOGNESI CON SPUMA DI SQUACQUERONE SALATO AL PEPE DI SICHUAN, PAPRIKA AFFUMICATA E CORIANDOLI DI SALVIA CROCCANTE.

PROCEDIMENTO

Ridurre sul fuoco la panna fresca con il pepe di Sichuan leggermente pestato di un quarto. Frullare, passare al setaccio, aggiungere il tuorlo, lo squacquerone, salare, filtrare al colino fine e quindi versare nel sifone con una carica di gas. Friggere le foglie di salvia e sbricciarle; nel frattempo porre le fette di prosciutto o guanciale nel forno fino a renderle croccanti. Immergere i Tortellini nell'olio, asciugarli quindi adagiare sul piatto la sfoglia croccante di guanciale, la spuma di squacquerone, i Tortellini e terminare con un'altra sfoglia croccante. Guarnire con la salvia spezzata, e spolverare leggermente con la paprika affumicata.



ALTA TRADIZIONE

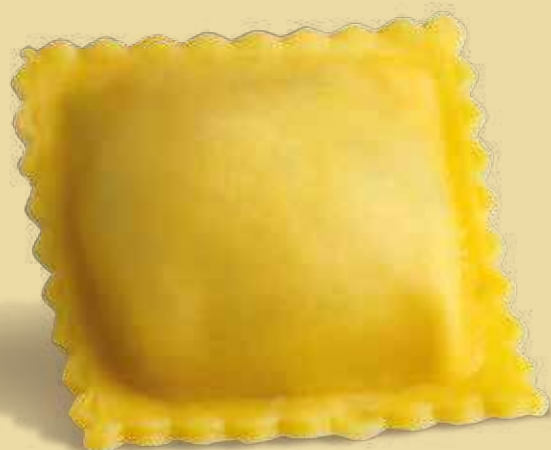
PER L'APPUNTO

Tortellini Bolognesi **COD A02**

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 32%: mortadella, Parmigiano Reggiano D.O.P., carne di suino brasata, pangrattato, sale, spezie.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,47


**INGREDIENTI PER 4
PERSONE**

20 Tortelli alla zucca, olio di semi per frittura q.b., 150 g di ricotta fresca, 200 g di panna fresca, 50 g di filetti di alici del mare Cantabrico, sale, pepe bianco e cannella in polvere q.b.

TORTELLI ALLA ZUCCA CON SPUMA DI RICOTTA FRESCA, ALICI DEL MARE CANTABRICO E PERCEZIONE DI CANNELLA.

PROCEDIMENTO

Frullare la ricotta con la panna fresca, sale e pepe bianco. Filtrare al colino fine quindi versare nel sifone con una carica di gas. Disporre sul piatto alcuni ciuffi di spuma, adagiarvi i Tortelli croccanti, ultimare con i filetti di alici, spolverare con la cannella in polvere, decorare con fiori eduli o altro a piacere.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

Tortelli alla zucca **COD C24**

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: zucca cotta al forno (70%), Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, zucchero, biscotto amaretto, sale, spezie.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,81




INGREDIENTI PER 4 PERSONE

20 Tortelli agli asparagi, burro chiarificato per frittura e/o tostatura q.b., 100 g di succo di barbabietola rossa ristretto, 8 uova di quaglia, tartufo nero q.b., té verde Jasmine q.b., sale, pepe bianco q.b.

TORTELLI AGLI ASPARAGI, SUCCO DI RAPA ROSSA, UOVO DI QUAGLIA MARINATO AL TÉ VERDE JASMINE, LAMELLE DI TARTUFO NERO.

PROCEDIMENTO

Cuocere a 60 °C per circa 20 minuti le uova di quaglia, raffreddare sguisciare e far marinare per una notte in un infuso ottenuto da acqua bollente e té verde.

Pennellare con il succo di barbabietola il piatto, disporre i tortelli che si saranno resi croccanti tramite tostatura (o frittura) nel burro chiarificato. È consigliabile cuocere precedentemente in acqua bollente i Tortelli, raffreddarli e asciugarli. Terminare con lamelle di tartufo nero e uova di quaglia marinate.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO
Tortelli agli asparagi COD C41

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, asparagi disidratati, spinaci disidratati, acqua. **Ingredienti del ripieno 57%:** ricotta, asparagi 39%, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,80



ENTRÉE

APERITIVO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g ca. di Ravioli del plin, olio di semi per frittura q.b., 2 dl di vino rosso corposo, 2 dl di Porto, 1 sedano rapa, 12 scalogni romagnoli, olio EVO q.b., sale, pepe bianco, cannella q.b.

RAVIOLI DEL PLIN CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO E PORTO, SEDANO RAPA TOSTATO E SCALOGNO ROMAGNOLO CONFIT.

PROCEDIMENTO

Pulire lo scalogno e mettere in un vasetto tipo Bormioli, coprire con olio EVO, rosmarino e cannella.

Chiudere e porre in forno a 80 °C per circa un'ora e mezza. Al termine dopo aver lasciato raffreddare, colare. Nel frattempo pulire il sedano rapa, immergere per pochi secondi in acqua bollente salata, colare e tostare leggermente in padella. Ridurre il vino rosso con il Porto, eventualmente legare un poco con fecola o simile, lucidare con qualche fiocco di burro.

Disporre la salsa così ottenuta sul piatto o versarla in una coppa Martini, adagiare i Ravioli del plin fritti, guarnire con scalogno confit e ultimare con il sedano rapa.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

Ravioli del plin **COD A16**

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua. **Ingredienti del ripieno 35%:** carne brasata 42% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino, carote, sedano, porro, olio di semi di girasole, vino, aglio, rosmarino, sale, pepe), Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, pangrattato, noce moscata.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,68




INGREDIENTI PER 4 PERSONE

20 Raviolacci al branzino e profumo di agrumi, olio di semi per frittura q.b., 1 testa di aglio spellato e privato del germoglio interiore, 250 g di panna fresca, 250 g di latte fresco, 4 funghi porcini medi, 20 foglie di cavolo nero, 1 broccolo nero, olio alle nocciole q.b., sale e pepe bianco q.b.

RAVIOLACCI AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI, SALSA ALL'AGLIO E FUNGO PORCINO TOSTATO, BROCCOLO E CAVOLO NERO, OLIO ALLE NOCCIOLE.

PROCEDIMENTO

Cuocere l'aglio nel latte e panna, colarlo e ridurre il liquido della metà quindi frullare il tutto con sale e pepe, passare al setaccio. Pulire e tagliare a spicchi i funghi porcini e tostarli in padella antiaderente. Bollire per pochi istanti in acqua bollente salata il cavolo e il broccolo nero, insaporire in padella con poco olio EVO. Disporre nel piatto con i Raviolacci fritti e colati dall'olio in eccesso, guarnire con i porcini e ultimare con un filo di olio alle nocciole.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

COD C35

Raviolacci al branzino e profumo di agrumi

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: branzino 53%, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo di agrumi (arancia, limone), scorza di agrumi (arancia, limone), erba cipollina, aglio, pepe, sale.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 1,28




INGREDIENTI PER 4 PERSONE

20 Casoncelli, olio di semi per frittura q.b., 250 g di polpa di zucca violetta al forno, 250 g di panna fresca, 150 g di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, 50 g di nocciole bruciate e schiacciate grossolanamente, olio EVO affumicato q.b., sale, pepe bianco q.b.

CASONCELLI CON POLPA DI ZUCCA VIOLETTA, CREMOSO DI PARMIGIANO, NOCCIOLE BRUCIATE E OLIO AL FUMO.

PROCEDIMENTO

Versare la panna in una casseruola, portare a bollore, quindi togliere dalla fiamma, lasciare intiepidire e unire il Parmigiano grattugiato. Frullare e filtrare. Frullare anche la polpa di zucca cotta al forno con sale e pepe bianco. Tostare le nocciole quindi schiacciarle grossolanamente. Friggere i Casoncelli, precedentemente scongelati, asciugarli e disporli sul cremoso di Parmigiano. Realizzare delle piccole quenelle con la polpa di zucca e aromatizzare con olio EVO di qualità al quale andranno aggiunte alcune gocce di fumo liquido.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

Casoncelli COD A12

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 50%: carne di bovino e suino brasata con ortaggi e piante aromatiche, Parmigiano Reggiano DOP, vino rosso, uova, pera, biscotto amaretto, uva sultanina, olio extra vergine d'oliva, sale, spezie, aglio.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,30



ANTIPASTO

ENTRÉE

APERITIVO

PIATTO UNICO

INSALATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
 150 g ca. di Orecchiette,
 olio di semi per frittura
 q.b., 50 g ca. di misti-
 canza, 2 zucchine
 verdi, 2 carote arancio e
 viola, 400 g di ventre-
 sca di tonno marinata,
 20 g di capperi sotto
 sale, fiori eduli a piace-
 re, 1 cucchiaino
 di olio EVO, sale e pepe
 bianco q.b.

ORECCHIETTE SU TAGLIATELLE DI VERDURE, VENTRESCA DI TONNO MARINATA AL SALE DI CERVIA, FIORI EDULI E CAPPERI CROCCANTI.

PROCEDIMENTO
 Pulire le verdure, affettare a forma di
 tagliatella e scottare in acqua bollente
 salata o ancor meglio a vapore.
 Raffreddare rapidamente.
 Nel frattempo mettere a bagno i
 capperi per eliminare la salinità in
 eccesso, asciugarli bene e friggerli
 fino a quando non si apriranno; in
 alternativa farli seccare in forno a
 bassa temperatura. Disporre
 nel piatto le tagliatelle di verdure e la
 misticanza, quindi la ventresca,
 precedentemente marinata, con sale
 dolce, decorare con i fiori eduli, i
 capperi e le Orecchiette fritte, che
 saranno la parte croccante dell'insa-
 lata stessa. Per un tocco di colore in
 più si può aggiungere qualche datte-
 rino o ciliegino. Condire con dressing
 a piacere.
 A discrezione la pasta potrà essere
 fritta ancora surgelata immergendola
 nell'olio caldo oppure previa cottura
 in acqua bollente salata, avendo cura
 di raffreddarla e asciugarla prima di
 friggerla.

Orecchiette **COD D04**
 Ingredienti della pasta: semola di grano duro, acqua.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,17



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO



ANTIPASTO

ENTRÉE

PRIMO PIATTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g di Cappelletti romagnoli, olio di semi per frittura q.b, 12 foglie di basilico fritto, 4 funghi champignon ■ 20 pomodori piccadilly (eventualmente si possono utilizzare pendolini), ■ 2 spicchi di aglio, 350 g di stracciatella di burrata, 2 mozzarelle di bufala, zucchero semolato q.b., timo fresco q.b., sale, pepe bianco q.b.

CAPPELLETTI ROMAGNOLI CON CRISTALLO DI BASILICO, PICCADILLY CONFIT E STRACCIATELLA DI BURRATA.

PROCEDIMENTO

Pulire e tagliare a metà i pomodorini, porli su una teglia con carta da forno con timo, aglio in camicia, poco zucchero, sale e pepe bianco. Asciugarli in forno a bassa temperatura; quando saranno pronti farli raffreddare. ■ Nel frattempo tagliare a metà le mozzarelle, togliere il loro interno, mettervi la burrata, i Cappelletti romagnoli e i pomodorini confit. Ultimare decorando con le foglie di basilico cristallizzate e le lamelle di funghi champignon. ■



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

Cappelletti romagnoli **COD B06**

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti del ripieno 32%: casatella, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pangrattato, uova, sale, spezie.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,78




**INGREDIENTI PER 4
PERSONE**

20 Rettangoli alla cernia, olio di semi per frittura q.b., 1 finocchio, 1 porro, 100 g di farina "00", 30 g di fecola di patate, 300 g di panna fresca, 300 g di latte fresco, 1 cucchiaino di olio EVO, polvere di caffè q.b., sale e pepe bianco q.b.

RETTANGOLI ALLA CERNIA CON SPUMA DI FINOCCHIO, PORRO CROCCANTE E POLVERE DI CAFFÈ.

PROCEDIMENTO

Dopo averlo pulito, tagliare a pezzi il finocchio e cuocerlo con il latte e metà della panna. Colarlo e frullarlo con la restante panna fresca, sale e pepe, quindi filtrare con un colino fine. Versare nel sifone con una carica di gas. Nel frattempo tagliare il porro a julienne, bagnarlo, passarlo nella farina e fecola miscelate quindi, a doratura avvenuta, friggere e colare. Immergere nell'olio caldo i Rettangoli, fino a che saranno croccanti, adagiare sulla spuma di finocchio, ultimare con i porri e la polvere di caffè.



ALTA TRADIZIONE

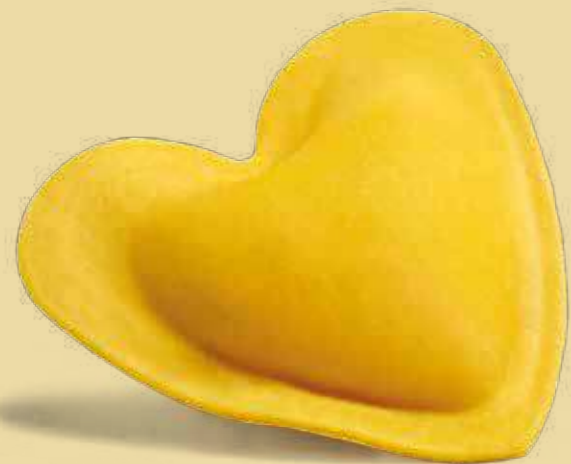
PER L'APPUNTO
Rettangoli alla Cernia COD C28

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 53%: cernia (38%), ricotta, pangrattato, erba cipollina, prezzemolo, sale, pepe, aglio, scalogno, vino, olio extra vergine di oliva.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,61




INGREDIENTI PER 4 PERSONE

20 Cuori di formaggio, olio di semi per frittura q.b., finocchio selvatico q.b. **Per la confettura di pomodorini:** 200 g di pomodorini (si possono utilizzare a piacere anche i pomodori verdi), 70 g di zucchero semolato **Per il pesto Trapanese:** olio EVO, pomodorini, mandorle, basilico fresco, sale, pepe bianco q.b.

CUORI DI FORMAGGIO CON CONFETTURA DI POMODORINI, FINOCCHIO SELVATICO E PESTO TRAPANESE.

PROCEDIMENTO

Per la confettura di pomodorini: spellare i pomodorini e cuocerli a fiamma bassa per circa 20 minuti in una casseruola con lo zucchero. **Per il pesto trapanese:** frullare tutti gli ingredienti insieme in quantità variabile a piacere. Pennellare il piatto con il pesto, adagiare i Cuori di formaggio, ultimare con la confettura di pomodorini e guarnire a piacere.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

Cuori di formaggio COD B13
Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 54%: formaggi 42% (Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer), ricotta, pangrattato, sale.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,85




INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di Gran Gnocchi di patata, 2 funghi porcini freschi e sodi, 100 g ca. di cavoletti di Bruxelles, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di nepitella, 1 cucchiaio di olio EVO, eventualmente 300 g di pan grattato, olio di semi per frittura q.b., sale, pepe bianco q.b.

GRAN GNOCCHI DI PATATA CROCCANTI, LAMELLE DI FUNGHI PORCINI DELL'APPENNINO ALLA NEPITELLA E FOGLIE DI CAVOLETTI.

PROCEDIMENTO

Sfogliare i cavoletti di Bruxelles, immergere per pochi secondi in acqua bollente salata e raffreddare in acqua e ghiaccio per preservarne colore e consistenza.

Pulire i funghi porcini quindi tagliarli a lamelle e scottarli leggermente nella padella con l'olio EVO, l'aglio in camicia e il rametto di nepitella, aggiungendo in ultimo le foglie di cavoletti. Immergere fino a doratura avvenuta i Gran Gnocchi, possibilmente congelati in olio per frittura, dopo averlo portato a temperatura corretta, colarli, asciugarli, quindi sistemarli nel piatto amalgamandoli con i funghi e i cavoletti di Bruxelles. I Gran Gnocchi possono essere preventivamente passati nel pan grattato per renderli maggiormente croccanti.

Così preparati sono ottimi anche come contorno per tagliate di carne o secondi di pesce.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

Gran Gnocchi di patata **COD F09**

Ingredienti della pasta: puré di patata (91%), farina di grano tenero, uova, sale, farina di riso.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,21




INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g ca. di Raviolacci alle castagne, olio di semi per frittura q.b., cioccolato bianco q.b.

Per il soffice di mascarpone: 130 g di panna fresca, 2 tuorli, 30 g di zucchero semolato, 100 g di mascarpone fresco, semi di $\frac{1}{4}$ di bacca di vaniglia.

Per l'aria di melograno: 100 g di succo di melograno, 10 g ca. di albume disidratato in polvere oppure $\frac{1}{2}$ albume fresco.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

RAVIOLACCI ALLE CASTAGNE, SOFFICE DI MASCARPONE, ARIA DI MELOGRANO E CIOCCOLATO BIANCO.

PROCEDIMENTO Per il soffice di mascarpone: preparare una classica crema inglese. Portare a bollire la panna, versarla nei tuorli, zucchero e vaniglia precedentemente amalgamati, rimettere sul fuoco e cuocere fino al raggiungimento di 82 °C circa (quando la crema napperà il cucchiaino di teflon utilizzato per mescolare). Togliere dal fuoco e raffreddare immediatamente utilizzando un bagno maria di acqua e ghiaccio. Porre in un frullatore il mascarpone fresco, aggiungere la crema inglese e frullare bene. Filtrare con un colino a maglia fine. Versare il composto ottenuto in un sifone con una carica di gas, e possibil-

mente prima di utilizzarlo riporre in frigorifero almeno per un'ora.

Friggere i Raviolacci alle castagne cotti in acqua bollente dolce per alcuni minuti e successivamente asciugati; se si vuole evitare questo passaggio comunque i Raviolacci dovranno essere preventivamente congelati.

Posizionare la pasta sul piatto con il soffice di mascarpone e decorare con l'aria di melograno (battere con una frusta o frullare con un minipimer in una ciotola il succo del frutto con l'albume. Si formerà in superficie una sorta di schiuma ricca di aria incorporata. Prelevarla con un cucchiaino o una schiumarola quindi porla sulla preparazione e ultimare con cioccolato bianco di qualità grattugiato. È possibile servire come antipasto o entrée gli stessi Raviolacci alle castagne con spume o preparazioni salate come ad esempio squacquerone e olio al rosmarino.

Raviolacci alle castagne **COD C33**

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, farina di castagne (14%), acqua. **Ingredienti del ripieno 56%:** castagne cotte 45% (castagne secche, alloro, acqua), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, uova, sale, pepe.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,57





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g ca. di Fiocchi® formaggio e pere, 400 g ca. di frutta a piacere disidratata (albicocche, uvetta sultanina, fichi, goji, ecc.), olio di semi per frittura q.b. **Per il caramello speziato:** 200 g di zucchero semolato, 40 g di acqua o ghiaccio, scorza senza parte bianca di un'arancia, 2 chiodi di garofano, 1 stecca piccola cannella

Per il gelato di Parmigiano: 500 g di panna fresca, 120 g di zucchero di canna, 120 g di Parmigiano Reggiano.

FIOCCHI® FORMAGGIO E PERE CON MACEDONIA INVERNALE, CARAMELLO SPEZIATO ALL'ARANCIA E CANNELLA E GELATO DI PARMIGIANO.

PROCEDIMENTO

Per il caramello speziato: fare caramellare lo zucchero fino a raggiungere il colore desiderato. Togliere dal fuoco, aggiungere l'acqua fredda o l'equivalente di ghiaccio, quindi unire le diverse spezie.

Per il gelato di Parmigiano: portare a bollore la panna con lo zucchero, unire il Parmigiano e lasciare raffreddare dopo aver amalgamato bene il tutto. Riporre in congelatore oppure versare nel mantecatore.

Nel frattempo tagliare a piacere la frutta disidratata e immergere l'uva sultanina in acqua tiepida per ridurre la componente zuccherina. Decongelare i Fiocchi® formaggio e pere, friggerli in olio portato a giusta temperatura; quando saranno dorati asciugarli su carta assorbente.

Disporre la macedonia nei vasetti, bagnare con il caramello e adagiare i Fiocchi® croccanti. È possibile eventualmente accompagnare con gelato e guarnire a piacere.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

Fiocchi® formaggio e pere

COD C19

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%: formaggi 36% (robiola, Grana Padano DOP, Taleggio DOP), ricotta, pere (42%), pangrattato.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,75





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g di Taglioline gialle, 2 cestini frutti di bosco misti, 2 cucchiari Crème de Cassis (liquore di mirtilli neri), olio di semi per frittura q.b., zucchero a velo q.b.

■ Per la crema Chantilly: 250 g di latte fresco, 60 g di zucchero semolato, 2 tuorli, 25 g di farina, 150 g di panna fresca, semi di ¼ di stecca di vaniglia. ■ Per la salsa all'anice stellato: 100 g di panna fresca, 10 g di zucchero semolato, piccola quantità di anice stellato.

NIDO DI TAGLIOLINE GIALLE CROCCANTI CON FRUTTI DI BOSCO AL CASSIS E SALSA ALL'ANICE STELLATO.

PROCEDIMENTO

■ Per la crema chantilly: bollire il latte e versarlo in una ciotola dove sono stati amalgamati i tuorli, lo zucchero, la farina e la vaniglia. Riporre sul fuoco lento, o meglio a bagno maria, e cuocere per alcuni minuti mescolando. Fare raffreddare, quindi incorporare la panna fresca montata. Riporre in frigorifero. ■

■ Per la salsa all'anice stellato: portare a leggero bollore la panna fresca con lo zucchero e l'anice, ridurre. Filtrare e riporre in frigorifero. ■

Nel frattempo mettere a marinare i frutti di bosco con la Crème de Cassis. Decongelare, o volendo direttamente dal surgelatore, immergere i nidi di Taglioline gialle nell'olio caldo, colarli, asciugarli e cospargerli di zucchero a velo. ■ Disponli nei piatti, inserire all'interno una parte di crema Chantilly, decorare con i frutti di bosco e la salsa all'anice. ■

■ È possibile sostituire la crema Chantilly e/o la salsa con altre a piacere.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

Taglioline gialle **COD E01**
Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua, sale.
COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,12





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g ca. di Amichetti ai formaggi, olio di semi per frittura q.b., zucchero a velo q.b., polvere di cocco, riccioli di cioccolato fondente, granella di nocciole e di pistacchi, ecc.

Per la salsa di cioccolato: 175 g di zucchero semolato, 200 g di acqua, 60 g di cacao amaro in polvere, 100 g di panna da cucina.

Per la salsa alle fragole: 200 g di fragole fresche.

Per la salsa al mou: 60 g di acqua, 250 g di zucchero semolato, panna fresca q.b.

LA TAVOLOZZA DEGLI AMICHETTI.

PROCEDIMENTO

Per la salsa di cioccolato: portare a bollire acqua e zucchero, abbassare la fiamma, unire il cacao e una volta stemperato, togliere dal fuoco e aggiungere la panna. Raffreddare.

Per la salsa alle fragole: mondare i frutti e frullare eventualmente con qualche goccia di succo di limone e/o poco zucchero.

Per la salsa al mou: caramellare lo zucchero miscelato con l'acqua a fiamma bassa fino ad ottenere un color nocciola. Togliere dalla fiamma e, mescolando con una frusta, incorporare la panna fresca versandola lentamente.

Versare gli Amichetti nell'olio portato a temperatura, friggerli per pochi secondi. Farli asciugare su carta assorbente, spolverare con zucchero a velo e servire con le salse, polveri e granelle a piacere, così da far prendere confidenza ai vostri piccoli clienti con le diverse consistenze, gusti e abbinamenti e renderlo un piacevole gioco.



ALTA TRADIZIONE

PER L'APPUNTO

Amichetti ai formaggi **COD B24**

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti del ripieno 48%: ricotta, robiola, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, sale.

COSTO MEDIO DELLA PASTA A PORZIONE: € 0,53





Ricette:
TEAM CHEF



LABORATORIO TORTELLINI® UN MARCHIO



L'Italiana preferita dallo chef.

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



Dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 19:00