

LABORATORIO TORTELLINI È ALTA TRADIZIONE

SFOGLIA ANTICA è il nome che abbiamo dato alla sfoglia della pasta Laboratorio Tortellini®: una sfoglia **DELICATAMENTE STRIATA**, come quella **TIRATA AL MATTARELLO**. Il perfetto punto di partenza per la maggior parte dei formati. A questa si aggiungono la **sfoglia rustica** per formati che raccolgono più generosamente il sugo e una sfoglia molto porosa, la **trafilata al bronzo**, per alcune paste lunghe e corte.

GB LABORATORIO TORTELLINI IS HIGH TRADITION.

SFOGLIA ANTICA is the name we gave to the Laboratorio Tortellini® pasta dough: a **GENTLY VEINED** dough sheet, like the one obtained with **A ROLLING PIN**. The perfect starting point for most shapes. To this are added the **sfoglia rustica** (traditional dough), for shapes that more generously collect the sauce, and a very porous **bronze-cut** dough for long and short pasta.

THE EGGS

It goes without saying that egg quality is key to obtain a good dough. This is why we have chosen to use only barn eggs.

THE SEMOLINA

we mainly use durum wheat semolina processed in the best Italian mills.

F LABORATORIO TORTELLINI EST ALTA TRADIZIONE

Nous avons baptisé **« SFOGLIA ANTICA »** l'abaisse mise au point par le Laboratorio Tortellini®: une abaisse **DÉLICATEMENT STRIÉE** comme si elle avait été **ÉTENDUE AU ROULEAU**. Elle représente le point de départ parfait pour la plupart de nos formats. À cette abaisse s'ajoutent la **« sfoglia rustica »** (abaisse rustique), pour des formats qui recueillent plus généreusement la sauce, et une abaisse très poreuse, **tréfilée au moule en bronze**, adaptée tant pour les pâtes longues que courtes.

LES OEUFs

L'importance d'utiliser des œufs de bonne qualité pour obtenir une abaisse optimale est une évidence absolue. Voici pourquoi nous avons choisi d'employer uniquement des œufs de poules élevées au sol.

LA SEMOULE

Nous employons principalement de la semoule de blé dur, moulue par les meilleurs moulins italiens les plus réputés.

LE UOVA

Quanto sia importante la qualità delle uova per ottenere una buona sfoglia non serve dirlo. Ecco perchè abbiamo scelto di utilizzare Solo e rigorosamente uova da galline allevate a terra.

LA SEMOLA

Utilizziamo principalmente semola di grano duro, lavorata nei migliori mulini italiani.

D LABORATORIO TORTELLINI STEHT FÜR ALTA TRADIZIONE

SFOGLIA ANTICA ist der Name, den wir dem Teig für die Teigwaren von Laboratorio Tortellini® gegeben haben: ein leicht geriffelter Teig wie jener Teig der mit dem **NUDELHOLZ AUSGEROLLT WIRD**. Der perfekte Ausgangspunkt für die meisten Nudelsorten. Hinzu kommt noch der **sfoglia rustica** (rustikaler Teig) für Nudeln, die die Soße großzügiger aufnehmen, und ein sehr poröser Teig, der **über Bronze gezogen** wird, für lange und kurze Nudeln.

DIE EIER

Wie wichtig die Qualität der Eier ist, um einen guten Teig zu erhalten, muss nicht gesagt werden. Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschieden ausschließlich Eier aus Bodenhaltung zu verwenden.

DER GRIESS

Wir verwenden vorwiegend Hartweizengrieß, der in den besten italienischen Mühlen verarbeitet wird.

E LABORATORIO TORTELLINI ES ALTA TRADIZIONE

SFOGLIA ANTICA es el nombre que hemos dado a la masa de la pasta Laboratorio Tortellini®: una masa **DELICADAMENTE ESTRIADA** como la que se **ESTIRA CON EL RODILLO**. El punto de partida perfecto para la mayoría de los formatos. A esto se añaden la **sfoglia rustica** (masa rústica), para formatos que absorben más generosamente la salsa, y una masa muy porosa, la **trafilada en bronce**, para pastas largas y cortas.

LOS HUEVOS

No hace falta decir lo importante que es la calidad de los huevos para obtener una buena masa. Por eso elegimos usar solo y estrictamente huevos de gallinas criadas en el suelo.

LA SÉMOLA

Utilizamos principalmente sémola de trigo duro, procesada en los mejores molinos italianos.



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



Laboratorio Tortellini® is a brand

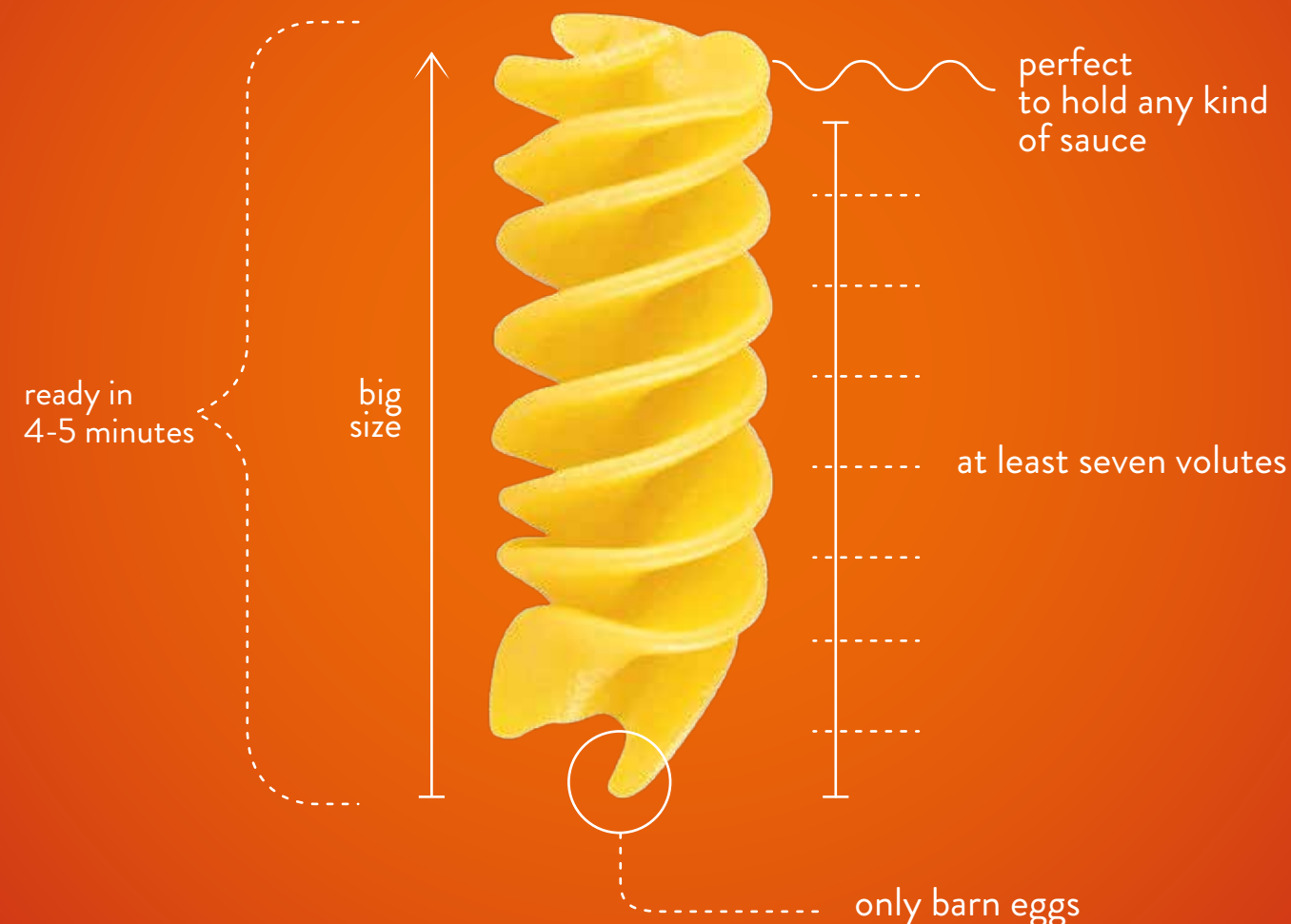


The chef's Italian favourite



ALTA TRADIZIONE

THE FUSILLO EVOLUTION



NEW
FRESH EGG PASTA
FUSILLONI

FUSILLONI DI PASTA FRESCA ALL’UOVO



UN FORMATO CLASSICO E TIPICO DEL SUD D’ITALIA GENERALMENTE PROPOSTO COME PASTA SECCA, DÀ, COME PASTA FRESCA, IL MEGLIO DI SÉ. PIÙ GRANDE RISPETTO AL FORMATO TRADIZIONALE, SI AVVOLGE SU SE STESSO 7/8 VOLTE, RICCO NELL’IMPASTO DI UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA CHE GLI CONFERISCONO UN COLORE GIALLO INTENSO, CUOCE, NONOSTANTE LA DIMENSIONE, IN SOLI 5 MINUTI. DIMOSTRA UNA STRAORDINARIA PROPENSIONE A ESSERE GENEROSAMENTE AVVOLTO DA QUALUNQUE SUGO.

PERFETTI PER RACCOGLIERE QUALUNQUE SUGO | GRANDE FORMATO |
ALMENO SETTE VOLUTE | PRONTI IN 4-5 MINUTI | UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

EN FRESH EGG PASTA FUSILLONI

A CLASSIC TYPICAL FORMAT FROM THE SOUTH OF ITALY USUALLY SERVED AS DRY PASTA, WHICH, AS FRESH PASTA, GIVES OF ITS BEST. LARGER THAN THE TRADITIONAL FORMAT, IT TWISTS AROUND ITSELF 7/8 TIMES AND ITS DOUGH IS ENRICHED WITH BARN EGGS THAT GIVE IT AN INTENSE YELLOW COLOUR. COOKS IN ONLY 5 MINUTES, DESPITE ITS SIZE. SHOWS AN EXTRAORDINARY PROPENSITY TO HOLD ANY KIND OF SAUCE.

PERFECT TO HOLD ANY KIND OF SAUCE | BIG SIZE | AT LEAST SEVEN VOLUTES | READY IN 4-5 MINUTES |
ONLY BARN EGGS

F FUSILLONI DE PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS

CE FORMAT CLASSIQUE ET TYPIQUE DU SUD DE L'ITALIE, GÉNÉRALEMENT PROPOSÉ EN PÂTES SÈCHES, S'ÉPANOUIT TOTALEMENT EN VERSION PÂTES FRAÎCHES. PLUS GRAND QUE LE FORMAT TRADITIONNEL, IL SPIRALE 7 À 8 FOIS SUR LUI-MÊME, SA PÂTE ENRICHIE OEUFS D'ÉLEVAGE AU SOL LUI CONFÉRANT UNE BELLE COULEUR D'UN JAUNE INTENSE, ET CUIT, MALGRÉ SES DIMENSIONS, EN 5 MINUTES SEULEMENT. IL SE RÉVÈLE INCROYABLEMENT PROPRE À CAPTURER TOUTES LES SAUCES.

PARFAIT POUR ACCUEILLIR N'IMPORTE QUELLE SAUCE | GRANDE TAILLE | AU MOINS 7 VOLUTES |
PRÊT EN 4-5 MINUTES | ŒUFS D'ÉLEVAGE AU SOL



COD D23

CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS

minuti di cottura <i>cooking time in minutes</i>	4/5
peso di un pezzo <i>weight per piece</i>	6,4 g
peso consigliato per porzione <i>recommended serving by weight</i>	100 g
resa per porzione dopo la cottura <i>yield per serving after cooking</i>	145 g
resa dopo la cottura <i>yield after cooking</i>	45 %
n° di porzioni per cartone <i>no. of servings per carton</i>	20
peso di 1 cartone <i>weight per carton</i>	2 kg

I **INGREDIENTI DELLA PASTA:**
semola di grano duro, uova da allevamento a terra,
acqua, sale.

EN **PASTA INGREDIENTS:**
durum wheat semolina, barn eggs, water, salt.

F **INGRÉDIENTS DES PÂTES:**
semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau sel.

D **PASTAZUTATEN:**
Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser,
Salz.

E **INGREDIENTES DE LA PASTA:**
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en
suelo, agua, sal.

D DIE FUSILLONI AUS FRISCHEM EIERNUDELTEIG

EIN KLASSISCHES, TYPISCH SÜDITALIENISCHES FORMAT, DAS MEIST GETROCKNET VERWENDET WIRD, ABER ALS FRISCHNUDELN OPTIMAL SCHMECKT. GRÖßER ALS DAS TRADITIONELLE FORMAT, DREHT SICH 7/8 MAL UM SICH SELBST, MIT VIELEN EIERN AUS BODENHALTUNG IM TEIG, DIE FÜR DIE INTENSIV GELBE FARBE SORGEN; BRAUCHT TROTZ DER GRÖSSE NUR 5 MINUTEN KOCHZEIT. NEIGT AUSGESPROCHEN STARK DAZU, ALLE ARTEN VON SAUCEN AUFZUNEHMEN.

PERFEKT FÜR JEDE SOSSE | GROßFORMAT | MINDESTENS 7 SPIRALEN | FERTIG IN 4-5 MINUTEN |
EIER AUS BODENHALTUNG

E LOS FUSILLONI DE PASTA FRESCA AL HUEVO

UN FORMATO CLÁSICO Y TÍPICO DEL SUR DE ITALIA GENERALMENTE PROPUESTO COMO PASTA SECA, QUE BRINDA, COMO PASTA FRESCA, LO MEJOR DE SÍ. MÁS GRANDE QUE EL FORMATO TRADICIONAL, SE ENROLLA EN SÍ MISMO 7/8 VECES, MASA RICA EN HUEVOS DE GALLINAS CRIADAS EN EL SUELO QUE LE BRINDAN UN COLOR AMARILLO INTENSO Y, NO OBSTANTE LA DIMENSIÓN, SE COCINA EN SOLO 5 MINUTOS. DEMUESTRA UNA EXTRAORDINARIA TENDENCIA A ABSORBER CUALQUIER SALSA.

PERFECTOS PARA ACOGER CUALQUIER SALSA | FORMATO GRANDE | COMO MÍNIMO 7 ESPIRALES |
LISTOS EN 4-5 MINUTOS | HUEVOS DE GALLINAS CRIADAS EN SUELO

EN **FRESH EGG PASTA FUSILLONI** WITH TARTARE OF MARINATED PRAWN WITH CHIVES, LIGHT ROCKET PESTO, REDUCTION OF SOY SAUCE, LIME ZEST AND TOMATO-FLAVOUR CORAL WAFER

Ingredients for 4 people:

320 g of **fresh egg pasta Fusilloni**
Laboratorio Tortellini® Alta Tradizione
1 l water
10 g of coarse salt to cook pasta

FOR LIME ZEST

2 limes
100 g water
100 g sugar

FOR TOMATO-FLAVOUR CORAL WAFERS

70 g water
25 g extra virgin olive oil
7,5 g rice flour
10 g tomato puree or concentrate

FOR RED PRAWN TARTARE

40 g of Sicilian red prawns
2 g chives
Extra virgin olive oil to taste
Salt and pepper to taste

FOR SOY REDUCTION

50 g soy sauce

FOR ROCKET PESTO

30 g fresh rocket
20 g extra virgin olive oil
10 g Parmigiano Reggiano cheese
Salt and pepper to taste

Preparation:

Wash limes and peel only the green part with a potato peeler. Avoid the white part, which has a bitter taste. Cut lime zest into julienne strips and blanch 3 times in water. In a pan, boil 100 g of sugar with 100 g of water and immerse precooked zest. Prepare the tomato wafer mixing all ingredients in bowl with whisk and leave to stand. Heat a non-stick pan and spread mixture until you get a coral wafer of desired size.

For the rocket pesto, put all ingredients in tall narrow container and blend with immersion blender until you get the desired texture. To prepare the tartare, shell and devein prawns, rinse well and cut with knife, season with drizzle of oil, pinch of salt, and some chives. Boil soy sauce until you get desired reduction. Boil 1 liter of water with 10 g of salt. Immerse Fusilloni in water for 5 minutes following indicated timings. Serve on hot dish, leaving Fusilloni very much au naturel so all other ingredients in the dish can be tasted.

If you can't get any limes, use lemon or bergamot instead to add the necessary sweet acid note.

F **FUSILLONI DE PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS**, TARTARE DE CREVETTES MARINÉ À LA CIBOULETTE, PESTO LÉGER À LA ROQUETTE, RÉDUCTION DE SAUCE DE SOJA, ZESTE DE CITRON VERT ET GALETTE CORAIL À LA TOMATE

Ingrédients pour 4 personnes :

320 g **Fusilloni de pâtes fraîches aux oeufs** Laboratorio Tortellini® Alta Tradizione
1 l d'eau
10 g de gros sel pour la cuisson des pâtes

POUR LES ZESTES DE CITRON VERT

2 citrons verts
100 g d'eau
100 g de sucre

POUR LES GALETTES CORAIL À LA TOMATE

70 g d'eau
25 g d'huile d'olive vierge extra
7,5 g de farine de riz
10 g de coulis ou de concentré de tomates

POUR LA TARTARE DE CREVETTES ROUGES

40 g de crevettes rouges de Sicile
2 g de ciboulette
Huile d'olive vierge extra en quantité suffisante
Sel et poivre en quantité suffisante

POUR LE PESTO À LA ROQUETTE

30 g de roquette fraîche
20 g d'huile d'olive vierge extra
10 g de Parmigiano reggiano
Sel et poivre en quantité suffisante

POUR LA RÉDUCTION DE SAUCE SOJA

50 g de sauce de soja

Préparation:

Laver le citron vert et éplucher la partie verte à l'aide d'un économe, en laissant la partie blanche plus amère. Détaillez la peau du citron vert en julienne et blanchir trois fois dans de l'eau bouillante. Dans une casserole, faire bouillir 100 g de sucre avec 100 g d'eau, et y immerger les zestes préculits dans l'eau bouillante.

Préparer la galette corail dans un saladier en mélangeant tous les ingrédients à l'aide d'un fouet puis laisser reposer. Faire chauffer une poêle antiadhésive et y verser un filet de préparation jusqu'à obtenir une galette corail de la largeur souhaitée.

Pour le pesto à la roquette, placer tous les ingrédients dans un récipient haut et étroit et mélanger au mixeur plongeant jusqu'à atteindre l'onctuosité souhaitée.

Pour la tartare, décortiquer et déveiner les crevettes, bien les rincer et les découper en languettes, puis assaisonner d'un filet d'huile, d'une pincée de sel et de la ciboulette. Faire bouillir la sauce soja jusqu'à obtention de la consistance désirée. Faire bouillir un litre d'eau avec 10 g de sel. Plonger les Fusilloni dans l'eau 5 minutes, selon le temps de cuisson indiqué. Dresser sur une assiette très chaude en conservant les Fusilloni à part de façon à apprécier chacun des autres ingrédients du plat.

À défaut de citron vert, on peut utiliser du citron classique ou de la bergamote pour conférer la note aigre-douce nécessaire.

D **FUSILLONI AUS FRISCHEM EIERNUDELTEIG** AN MIT SCHNITTLAUCH MARINIERTEM GARNELEN-TATAR, LEICHTEM RUCOLA-PESTO, SOJASAUCENREDUKTION, LIMETTENZESTE UND TOMATEN-KORALLENWAFFEL

Zutaten für 4 Personen

320 g **Fusilloni aus frischem Eiernudelteig** Laboratorio Tortellini®
Alta Tradizione
1 l Wasser
10 g grobes Salz zum Kochen der Nudeln

FÜR DIE LIMETTENZESTEN

2 Limetten
100 g Wasser
100 g Zucker

FÜR DIE TOMATEN-KORALLENWAFFELN

70 g Wasser
25 g extra natives Olivenöl
7,5 g Reismehl
10 g Tomatenpüree oder Tomatenkonzentrat

FÜR DEN RUCOLA-PESTO

30 g frische Rucola (Rauke)
20 g extra natives Olivenöl
10 g Parmigiano Reggiano Salz und Pfeffer nach Belieben

FÜR DAS TATAR AUS ROTEN GARNELEN

40 g rote Garnelen aus Sizilien
2 g Schnittlauch Extra natives Olivenöl nach Belieben
Salz und Pfeffer nach Belieben

FÜR DIE SOJAREDUKTION

50 g Sojasauce

Zubereitung:

Die Limette waschen und mit dem Kartoffelschäler nur den grünen Teil der Schale abschälen (der weiße Teil schmeckt bitter). Die Limettenschalen zu Julienne schneiden und dreimal blanchieren. In einem kleinen Kochtopf 100 g Zucker mit 100 g Wasser verrühren und die vorgekochte Zesten dazugeben.

Für die Tomaten-KorallenWaffeln, in einer tiefen Schüssel alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und ruhen lassen. Eine Pfanne mit Antihalt-Beschichtung erhitzen und etwas von dem Teig darauf geben, um eine Korallenwaffel in der gewünschten Größe herzustellen.

Für den Rucola-Pesto, in einem hohen, engen Behälter alle Zutaten mit einem Stabmixer zur gewünschten Konsistenz pürieren.

Für das Tatar, die Garnelen schälen, die Darmfäden entfernen, gut abspülen und mit dem Messer hacken. Mit etwas Öl, einer Prise Salz und Schnittlauch würzen. Die Sojasauce zur gewünschten Reduktion einkochen lassen. 1 Liter Wasser mit 10 g Salz aufkochen. Die Fusilloni 5 Minuten nach Angabe im Wasser kochen. Auf einem heißen Teller servieren. Die Fusilloni sehr neutral lassen, damit alle anderen Zutaten auf dem Teller sichtbar bleiben.

Falls keine Limette aufzutreiben ist, kann man auch eine Zitrone oder eine Bergamotte benutzen, um die nötige süßsaure Note zu verleihen.

E **FUSILLONI DE PASTA FRESCA AL HUEVO** CON TARTARE DE GAMBAS MARINADAS CON CEBOLLINO, PESTO SUAVE DE RÚCULA, REDUCCIÓN DE SALSA DE SOJA, RALLADURA DE LIMAS Y CORAL DE TOMATE

Ingredientes para 4 personas

320 g de **Fusilloni de pasta fresca al huevo** Laboratorio Tortellini® Alta Tradizione
1 l de agua
10 g de sal gruesa para cocer la pasta

PARA LA RALLADURA DE LIMAS

2 limas
100 g de agua
100 g de azúcar

PARA EL CRUJIENTE CORAL DE TOMATE

70 g de agua
25 g de aceite de oliva virgen extra
7,5 g de harina de arroz
10 g de puré de tomate o tomate concentrado

PARA EL PESTO DE RÚCULA

30 g de rúcula fresca
20 g de aceite de oliva virgen extra
10 g de queso Parmigiano Reggiano
Sal y pimienta c/n

PARA EL TARTARE DE GAMBAS ROJAS

40 g de gambas rojas de Sicilia
2 g de cebollino
Aceite de oliva virgen extra c/n
Sal y pimienta c/n

PARA LA REDUCCIÓN DE SOJA

50 g de salsa de soja

Preparación:

Lavar las limas y sacar con un pelador solo la parte verde, evitar la parte blanca que da un gusto amargo. Cortar la ralladura de lima en juliana y escaldar 3 veces en agua. En una sartén, hervir 100 g de azúcar con 100 g de agua y sumergir la ralladura de lima precocida. Preparar el crujiente de tomate en un bol mezclando todos los ingredientes con un batidor, y dejar reposar. Calienta una sartén antiadherente y verter un pequeño chorro de mezcla hasta obtener un crujiente de coral del tamaño deseado.

Para el pesto de rúcula, colocar todos los ingredientes en un recipiente alto y estrecho y licuar con una licuadora de inmersión hasta obtener la consistencia deseada. Preparar luego la tartare pelando y desvenando las gambas, enjuagar bien y cortarlas con cuchillo, condimentar con un pequeño chorro de aceite, una pizca de sal y el cebollino. Hervir la salsa de soja hasta obtener la reducción deseada. Hervir un litro de agua con 10 g de sal. Sumergir en el agua los Fusilloni durante 5 minutos según el tiempo indicado. Servir en un plato bien caliente dejando los Fusilloni muy neutros para identificar los demás ingredientes del plato. Si no encuentras limas, puedes utilizar limones o bergamotas para brindar la indispensable nota dulce ácida.

FUSILLONI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON OLIVE TAGGIASCHE, PENDOLINI CONFIT ALL'ORIGANO E MELANZANE ALLA PLANCIA

Ingredienti per 4 persone

400 g di **Fusilloni di pasta fresca all'uovo**
Laboratorio Tortellini® Alta Tradizione

PER I POMODORINI CONFIT

70 g di pendolini
2 spicchi d'aglio in camicia
Un rametto di timo
Un rametto di basilico
3 g di sale
3 g di zucchero a velo
30 g di olio EVO

PER LE OLIVE TAGGIASCHE

60 g di olive taggiasche

PER LE MELANZANE ALLA PLANCIA

60 g di melanzane
5 g di sale grosso

Preparazione:

Lavare e tagliare i pendolini, adagiare su una placca con carta da forno, salare, aggiungere gli aromi e lo zucchero a velo. Cuocere a 70°C per 2 ore in forno ventilato. Tenere da parte. Scolare bene dall'olio le olive taggiasche. Lavare e tagliare le melanzane a cubi. Salarle e lasciarle spurgare per 1 ora. Scaldare una padella antiaderente con l'olio EVO e rosolare le melanzane fino a cottura ottenuta.

Cuocere i Fusilloni in acqua bollente salata secondo le tempistiche indicate. Scolare e mantecare in padella con i pendolini, le melanzane e le olive taggiasche. Servire nel piatto ben caldo.

Si potrebbe anche utilizzare un pomodoro fresco, anche a crudo solamente marinato per qualche minuto con sale basilico e timo, per una versione crudaiola di questa ricetta.



Laboratorio
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE

EN **FRESH EGG PASTA FUSILLONI**
WITH TAGGIASCA OLIVES, OREGANO BABY PLUM
TOMATOES CONFIT AND GRILLED AUBERGINES

Ingredients for 4 people:

400 g of **fresh egg pasta Fusilloni**
Laboratorio Tortellini®
Alta Tradizione

FOR BABY PLUM TOMATOES CONFIT

70 g baby plum tomatoes
2 cloves garlic, skin intact
1 sprig of thyme
1 sprig of basil
3 g salt
3 g icing sugar
30 g extra virgin olive oil

FOR TAGGIASCA OLIVES

60 g Taggiasca olives

FOR GRILLED AUBERGINES

60 g aubergine
5 g coarse salt

Preparazione:

Wash and cut baby plum tomatoes, lay on board with parchment paper, salt, add aromas and icing sugar. Bake at 70 °C for 2 hours in fan oven. Put to one side. Thoroughly drain Taggiasca olives of oil. Wash and cut aubergines into cubes. Salt and leave to drain for 1 hour. Heat aubergines in non-stick pan with extra virgin olive oil and brown until cooked.

Cook Fusilloni in boiling salted water following indicated timings. Drain and stir in pan with baby plum tomatoes, aubergines and Taggiasca olives. Serve on hot dish.

You could also use fresh (raw) tomato, barely marinated for just a few minutes with basil, salt and thyme to make an uncooked version of this recipe.

D **FUSILLONI AUS FRISCHEM EIERNUDELTEIG**
MIT TAGGIASCA-OLIVEN, CONFIT AUS
PENDOLINO-TOMATEN (HÄNGETOMATEN) MIT
OREGANO UND GEBRATENEN AUBERGINEN

Zutaten für 4 Personen:

400 g **Fusilloni aus frischem
Eiernudelteig**
Laboratorio Tortellini®
Alta Tradizione

FÜR DIE PENDOLINO-TOMATEN-CONFIT

70 g Pendolino-Tomaten
(Hängetomaten)
2 ungeschälte Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian
1 Zweig Basilikum
3 g Salz
3 g Puderzucker
30 g extra natives Olivenöl

FÜR DIE TAGGIASCA-OLIVEN

60 g Taggiasca-Oliven

FÜR DIE GEBRATENEN AUBERGINEN

60 g Auberginen
5 g grobes Salz

Zubereitung:

Die Hängetomaten waschen und zerschneiden, auf ein mit Backpapier bedecktes Ofenblech legen, salzen, die Kräuter und den Puderzucker darauf verteilen. Bei 70 °C 2 Stunden im Umluftofen trocknen. Beiseite stellen. Das Öl gut von den Taggiasca-Oliven abtropfen lassen. Die Auberginen waschen und in Würfel schneiden. Mit Salz bestreuen und eine Stunde entwässern lassen. Die Auberginen in einer Pfanne mit Antihalt-Beschichtung mit extra nativem Olivenöl durchbraten. Die Fusilloni in kochendem Salzwasser kochen und dabei die angegebene Garzeit einhalten. Abgießen und in der Pfanne mit den Pendolino-Tomaten, den Auberginen und den Taggiasca-Oliven vermengen. In einem heißen Teller servieren.

Man könnte auch eine frische Tomate verwenden, auch roh und nur ein paar Minuten mit Basilikum, Thymian und Salz mariniert, für eine Version im „Crudaiola“-Stil.

F **FUSILLONI DE PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS,**
OLIVES TAGGIASCHE, TOMATES PENDOLINI CONFITES,
ORIGAN ET AUBERGINES À LA PLANCHA

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g **Fusilloni de pâtes fraîches
aux oeufs** Laboratorio Tortellini®
Alta Tradizione

POUR LES TOMATES PENDOLINI CONFITES

70 g de tomates pendolini
2 gousses d'ail en chemise
1 branche de thym
1 branche de basilic
3 g de sel
3 g de sucre glace
30 g d'huile d'olive vierge extra

POUR LES OLIVES TAGGIASCHE

60 g d'olives taggiasche

POUR LES AUBERGINES À LA PLANCHA

60 g d'aubergine
5 g de gros sel

Preparazione:

Laver et découper les tomates pendolini, les disposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, saler, ajouter les aromates et le sucre glace. Cuire au four à chaleur tournante à 70°C pendant 2 heures. Réserver. Bien égoutter les olives taggiasche. Laver et découper les aubergines en petits dés. Les saler et les laisser dégorger une petite heure. Réchauffer les aubergines dans une poêle antiadhésive enduite d'huile d'olive vierge extra et faire dorer jusqu'à cuisson complète.

Cuire les Fusilloni dans de l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson indiqué. Égoutter et napper de sauce dans la poêle avec les tomates pendolini, les aubergines et les olives taggiasche. Dresser au centre d'une assiette bien chaude.

On peut aussi utiliser une tomate fraîche, même crue, simplement marinée quelques minutes avec du sel, du basilic et du thym, pour une version à cru de cette recette.

E **FUSILLONI DE PASTA FRESCA AL HUEVO**
CON ACEITUNAS TAGGIASCA, TOMATES DE PERA
CONFIT AL ORÉGANO Y BERENJENAS A LA PLANCHA

Ingredientes para 4 personas:

400 g de **Fusilloni de pasta fresca
al huevo** Laboratorio Tortellini®
Alta Tradizione.

PARA LOS TOMATES DE PERA CONFIT

70 g de tomates de pera
2 dientes de ajo con la piel
1 ramita de tomillo
1 ramita de albahaca
3 g de sal
3 g de azúcar glas
30 g de aceite de oliva virgen extra

PARA LAS ACEITUNAS TAGGIASCA60 g
de aceitunas Taggiasca

PARA LAS BERENJENAS A LA PLANCHA

60 g de berenjenas
5 g de sal gruesa

Preparación:

Lavar y cortar los tomates de pera, colocar en una placa con papel de horno, salar, agregar los aromas y el azúcar glas. Cocinar a 70°C durante 2 horas en horno ventilado. Apartar. Quitar bien el aceite a las aceitunas Taggiasca. Lavar y cortar en cubos las berenjenas. Salarlas y dejarlas en reposo durante 1 hora. Calentar las berenjenas en una sartén antiadherente con el aceite de oliva virgen extra y dorar hasta que estén cocidas. Cocer los Fusilloni en agua salada hirviendo según el tiempo indicado. Colar y dar consistencia en la sartén con los tomates de pera, las berenjenas y las aceitunas Taggiasca. Servir en el plato bien caliente.

También se podría utilizar un tomate fresco, incluso crudo, solamente marinado con sal, albahaca y tomillo durante unos minutos, para una versión cruda de esta receta.



FUSILLONI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON TARTARE DI GAMBERI MARINATI CON ERBA CIPOLLINA, PESTO LEGGERO ALLA RUCOLA, RIDUZIONE DI SALSA DI SOIA, ZEST DI LIME E CORALLO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone

320 g di Fusilloni di pasta fresca

all'uovo Laboratorio Tortellini®

Alta Tradizione

1 l di acqua

10 g di sale grosso per cuocere la pasta

PER LE ZESTE DI LIME

2 lime

100 g di acqua

100 g di zucchero

PER LE CIALDE CORALLO AL POMODORO

25 g di olio EVO

7,5 g di farina di riso

10 g di pomodoro passata o

concentrato

PER LA TARTARE DI GAMBERI ROSSI

40 g di gamberi rossi di sicilia

2 g di erba cipollina

Olio EVO q.b.

Sale e pepe q.b.

PER IL PESTO ALLA RUCOLA

30 g di rucola fresca

20 g di olio EVO

10g di Parmigiano Reggiano

Sale e pepe q.b.

PER LA RIDUZIONE DI SOIA

50 g di salsa di soia

Preparazione:

Lavare i lime e sbucciare con un pelapatate solo la parte verde, evitare il bianco che conferisce un gusto amaro. Tagliare la scorza di lime a julienne e sbollentarla 3 volte in acqua. In un tegame fare bollire 100 g di zucchero con 100 g di acqua e immergervi le zeste precotte.

Preparare le cialde corallo al pomodoro in una boule mescolando con una frusta tutti gli ingredienti e lasciar riposare. Scaldare una padella antiaderente e stendere un filo di composto fino ad ottenere una cialda corallo della grandezza desiderata.

Per il pesto alla rucola mettere tutti gli ingredienti in un contenitore alto e stretto e con un frullatore ad immersione frullare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Preparare la tartare sgucciando e devenando i gamberi, sciacquare bene e tagliarli a coltello, condire con un filo d'olio, un pizzico di sale e l'erba cipollina. Far bollire la salsa di soia fino a ottenere la riduzione desiderata. Bollire 1 litro d'acqua con 10 g di sale. Immergere i Fusilloni in acqua per 5 minuti secondo le tempistiche indicate. Servire in un piatto ben caldo lasciando i Fusilloni molto neutri così da identificare tutti gli altri ingredienti del piatto.

Se non trovate i lime potete utilizzare del limone o del bergamotto, per conferire la necessaria nota dolce acida.