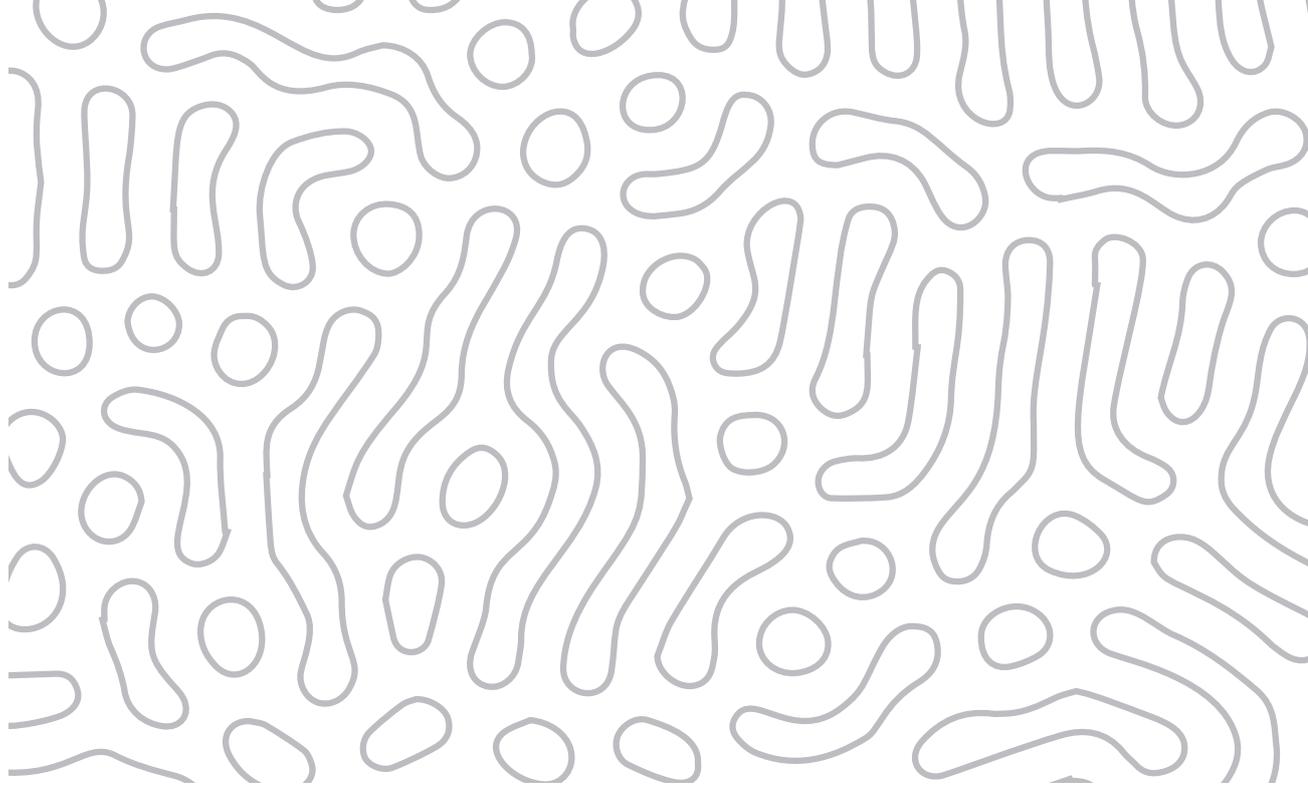




TARTUFO A VISTA



NUOVA SALSA AL TARTUFO: PRESTIGIOSA DI NOME E DI FATTO.

Prestigioso per eccellenza, il tartufo è protagonista assoluto della nuova referenza Sugosi®, accompagnato solo da pochi indispensabili ingredienti che ne esaltano l'aroma.

Creposa e vellutata, la Salsa al Tartufo custodisce non solo il profumo e il sapore inconfondibili del prelibato fungo, ma ne mantiene anche la texture: in questa salsa, infatti, il tartufo non è spezzettato o sminuzzato, ma tagliato a lamelle che rimangono intatte e consistenti.





T3004

SALSA AL TARTUFO

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

IN PADELLA
4-5 min.

A BAGNOMARIA
14-15 min.

IN MICROONDE 750W
7-8 min.

INGREDIENTI:

amido di riso, **formaggio**, olio di semi di girasole, tartufo 4,5% (Tuber aestivum vitt), **burro**, sale, scalogno, aroma di tartufo, pepe, zucchero.



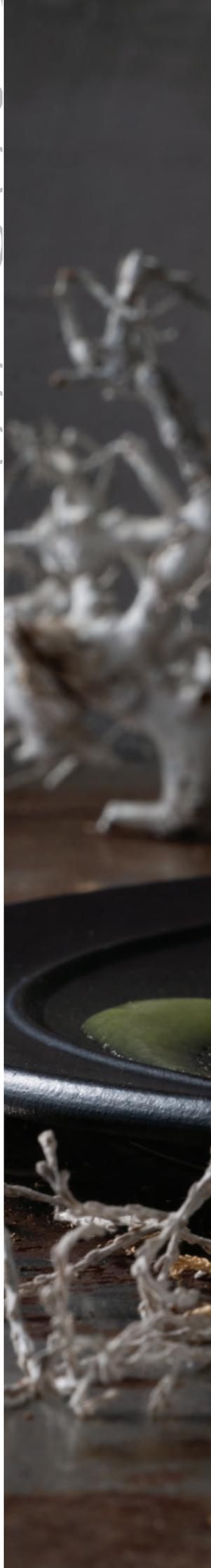
6 PACK
da 500g
x cartone

in comode
PEPITE®
ANTISPRECO

Pack
PLASTICA
RICICLABILE
al **100%**



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.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120g di grissini, crackers o biscotti salati secchi
60g di burro
300g di formaggio fresco spalmabile
tipo Philadelphia
100g di Salsa al tartufo Sugosi®
1 foglio di gelatina alimentare
Sale, pepe bianco q.b.

100g di foglie di crescione lessate
50g di panna fresca
Sale q.b.

5g di farina di riso
15g di olio di semi
45g di acqua
Succo di barbabietola rossa q.b.

1 CHEESECAKE

2 CREMOSO AL CRESCIONE

3 CROCCANTE ALLA RAPA ROSSA

PROCEDIMENTO

1. Sbriciolare i biscotti salati e amalgamare con il burro morbido; stendere quindi il composto sul fondo degli appositi stampi. Scaldare bene la Salsa al tartufo, unirvi il foglio di gelatina alimentare precedentemente ammorbidito in acqua fresca e versare il tutto in una ciotola con il formaggio fresco. Amalgamare il tutto aggiungendo sale e pepe per insaporire. Versare negli stampi e lasciare riposare.
2. Scaldare la panna, aggiungere le foglie di crescione lessate e strizzate, quindi frullare.
3. Amalgamare tutti gli ingredienti, versare poco composto alla volta in una padella antiaderente ben calda per ottenere delle cialde croccanti.

INFINE Servire la cheesecake sul cremoso di crescione e guarnire con il croccante alla rapa rossa.

APPUNTI

A seconda delle dimensioni della cheesecake è possibile servirla come entrée oppure come antipasto. La Salsa al tartufo, già pronta all'utilizzo, riduce i tempi di preparazione e rende questo piatto riproducibile in qualsiasi periodo dell'anno.

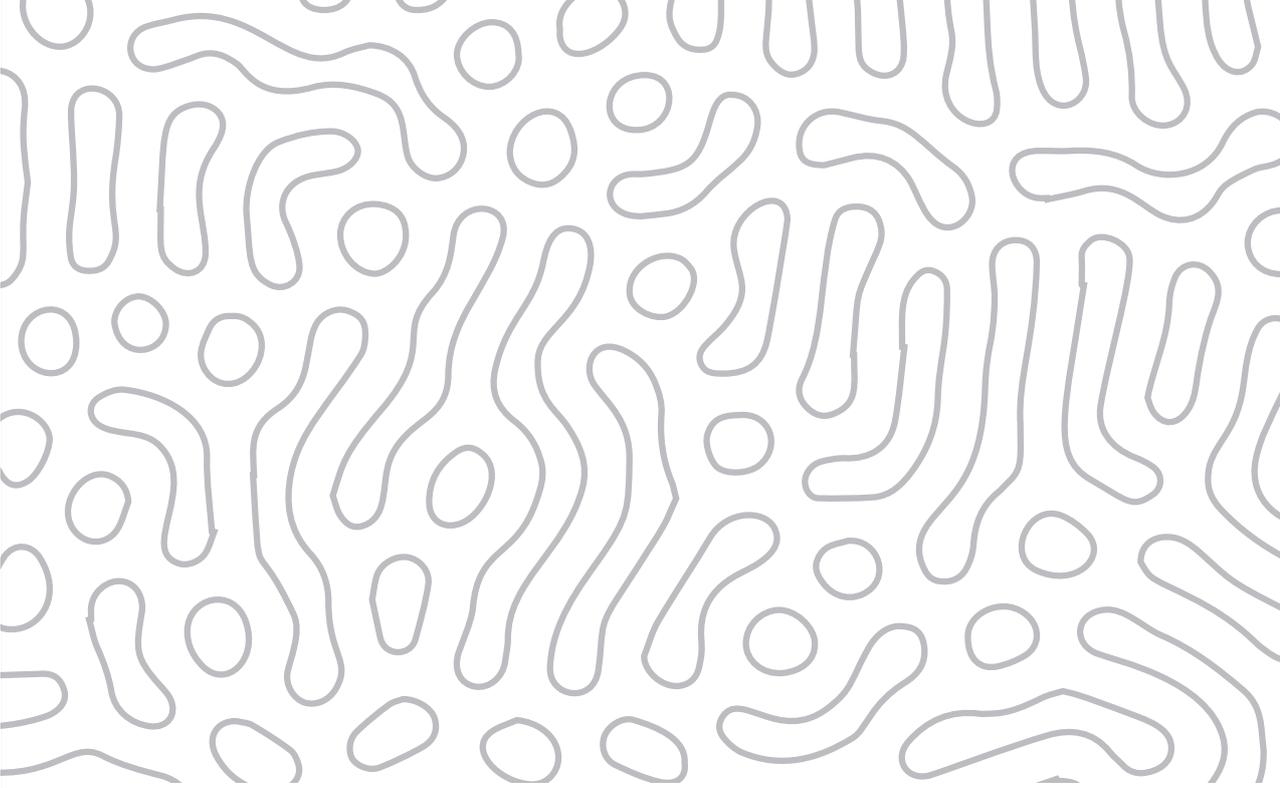


CHEESECAKE AL TARUFO, CREMOSO AL CRESCIONE, CROCCANTE ALLA RAPA ROSSA

/ entrée, antipasto /

**SCHIACCIATA DI PATATE ALLE ERBETTE, UOVO A BASSA TEMPERATURA,
SALSA AL TARTUFO E CRACK DI PANCETTA / antipasto /**





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 patate medie
- 50g di foglie di erbe di campo già pulite o spinaci in foglia
- Sale, pepe bianco q.b.
- Olio EVO q.b.
- 4 fette di pancetta arrotolata

- 4 uova medie
- 150g di Salsa al tartufo Sugosi®

1
SCHIACCIATA DI PATATE
E IL CRACK DI PANCETTA

2
UOVA E SALSA AL TARTUFO

PROCEDIMENTO

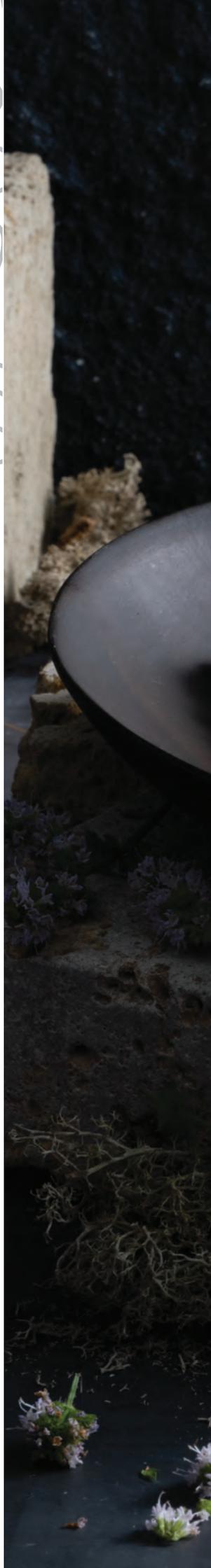
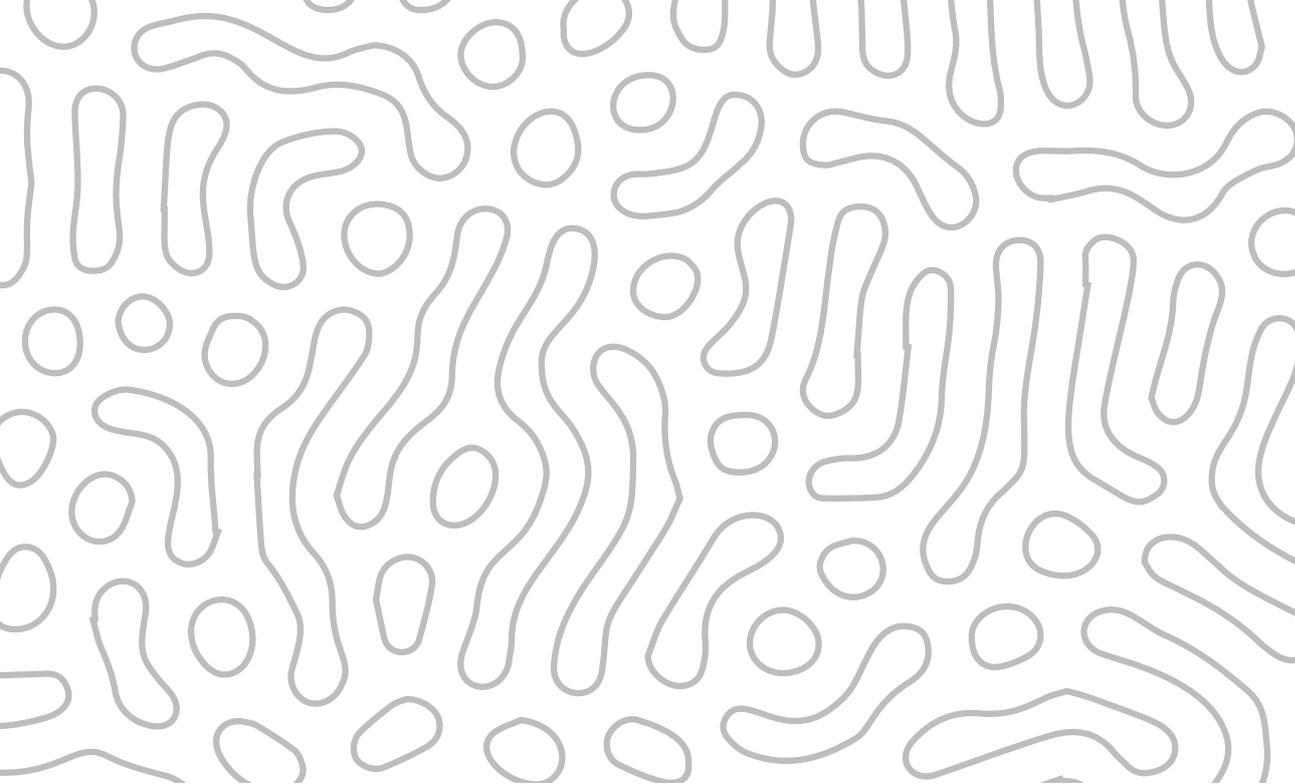
1. Stendere le fette di pancetta su una teglia e cuocere in forno per renderle croccanti. Lessare separatamente le patate e le foglie verdi. A cottura avvenuta schiacciare le prime con lo schiacciapatate; aggiungere sale, pepe, e mantecare con olio EVO. Dividere il composto ottenuto in due parti: mantenerne una in caldo e aggiungere all'altra le foglie verdi lessate e frullate.

2. Immergere le uova nel roner e cuocere per circa 1 ora a 62 °C. Scaldare le pepite® di salsa e mantenere in caldo.

INFINE Servire la schiacciata di patate con l'uovo caldo, versare la salsa e guarnire con la pancetta croccante.

APPUNTI

È possibile cuocere più uova e conservarle dopo averle raffreddate. Rigenerate al momento e servite con la Salsa al tartufo, pronta all'utilizzo, sono ottime per preparare un antipasto veloce e gustoso e tenere il food cost sempre sotto controllo.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 piccolo mazzo di asparagi
Qualche goccia di aceto di lamponi
o similare
Olio EVO, sale e pepe bianco q.b.

400g di Garbugli® - Taglierini a sfoglia
ruvida- Divine Creazioni®
300g di Salsa al tartufo Sugosi®
La polpa di un astice
Olio EVO, sale q.b

1 ASPARAGI MARINATI

2 GARBUGLI® TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA

PROCEDIMENTO

1. Pulire e pelare gli asparagi, cuocere a vapore e tagliare a piacere. Marinare quindi con sale, pepe, olio EVO, aceto.
2. In una padella antiaderente rosolare leggermente la polpa di astice reale in poco olio EVO; poi aggiungere la salsa al tartufo e ridurre leggermente. Cuocere i Garbugli® - Taglierini a sfoglia ruvida in acqua bollente salata, scolarli ancora al dente e terminare la cottura direttamente in padella con la Salsa, aggiungendo anche gli asparagi. Impiattare le singole porzioni.

APPUNTI

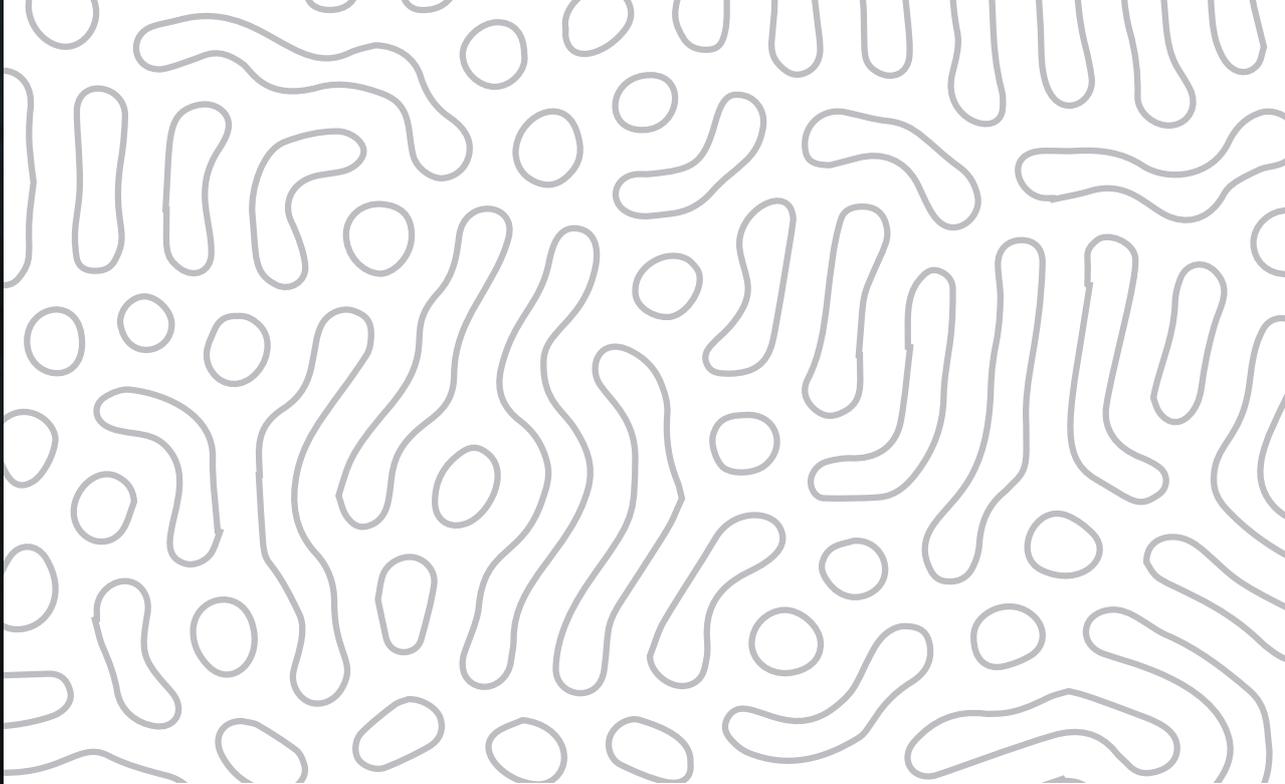
È possibile personalizzare la ricetta utilizzando ingredienti diversi come ad esempio gamberi rossi o code di scampi pulite in sostituzione dell'astice e verdure verdi a piacere al posto degli asparagi.



**GARBUGLI® - TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA - SALSA AL TARTUFO E ASTICE REALE,
ASPARAGI MARINATI E RIDUZIONE DI LAMPONI / primo piatto /**

**RISOTTO MANTECATO CON SALSA AL TARTUFO E CAPRINO ERBORINATO,
MOSTARDA E CRISTALLI DI PERA, PERLE AL MIELE / primo piatto /**





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

50g di miele di acacia
25g di acqua
1g di agar agar
Olio di semi ben freddo q.b.

1 pera piccola
Sciroppo di acqua e zucchero 1:1 q.b.

600g di riso Carnaroli Pastasi® Soluzioni Express
400g di Salsa al tartufo Sugosi®
100g di Caprino erborinato
50g di Grana Padano DOP grattugiato

Fiori eduli
120g di mostarda di pere senapata

1

PERLE AL MIELE

2

CRISTALLI DI PERA

3

RISOTTO

4

GUARNIZIONE

PROCEDIMENTO

1. Portare a bollore per pochi secondi l'acqua con il miele e l'agar agar. Far cadere a gocce il liquido tiepido in olio ben freddo ottenendo così delle piccole sfere.

2. Preparare lo sciroppo di acqua e zucchero, immergere la pera tagliata a fette sottili e lasciare riposare per circa 12 ore. Scolare, asciugare ed essiccare in forno.

3. In una casseruola versare il riso e la Salsa al tartufo in pepite® ancora surgelati, lasciando incorporare il tutto in un risotto. Terminata la cottura, mantecare con Grana e Caprino.

INFINE. Servire il risotto cremoso e ben caldo, accompagnandolo con mostarda e cristalli di pera, decorando con le perle di miele e i fiori eduli.

APPUNTI

Riso espresso, Salsa al tartufo e pochi minuti: ecco gli ingredienti per realizzare un risotto espresso gourmet da proporre in ogni stagione e da personalizzare con l'aggiunta di altri ingredienti a piacere.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 filetto di maialino
20 fette circa di guanciale stagionato
1 carota media
1 zuccina media
1 cipollotto
4 peperoni piccoli colorati
2 patate piccole tagliate a metà
50g di fagiolini freschi
Olio EVO, sale q.b.

200g di Salsa al tartufo Sugosi®
Olio EVO q.b.
Essenza affumicata

Rosmarino
Fondo di cottura della carne

PROCEDIMENTO

1. Pulire le verdure, tagliarle a grossi pezzi e cuocerle a vapore o, nel caso dei peperoni, arrostirle. Pulire anche il filetto di maialino, avvolgerlo nel guanciale, poi nella pellicola trasparente. Fare riposare almeno per un'ora in frigorifero così che il guanciale aderisca bene al filetto. Togliere dalla pellicola; arrostitre leggermente in padella per poi terminare la cottura in forno, avendo cura di lasciare la carne rosa al centro.

2. Aggiungere a un buon olio EVO qualche goccia di essenza affumicata; in alternativa versare l'olio in un contenitore, spargervi un po' di fumo con l'affumicatore e chiudere ermeticamente per alcuni minuti. Nel frattempo scaldare bene la Salsa in una padella.

INFINE Tagliare il filetto a medaglioni, adagiarlo nei piatti con le verdure, versare la salsa e condire con l'olio affumicato e qualche goccia di fondo di cottura. Decorare con erbe aromatiche.

APPUNTI

La salsa al tartufo Sugosi® rappresenta un ottimo condimento anche per secondi piatti, da utilizzare a specchio o per nappare direttamente carni e diverse varietà di pesce.

1

FILETTO DI MAIALINO
E VERDURE

2

SALSA AL TARTUFO E OLIO

3

GUARNIZIONI

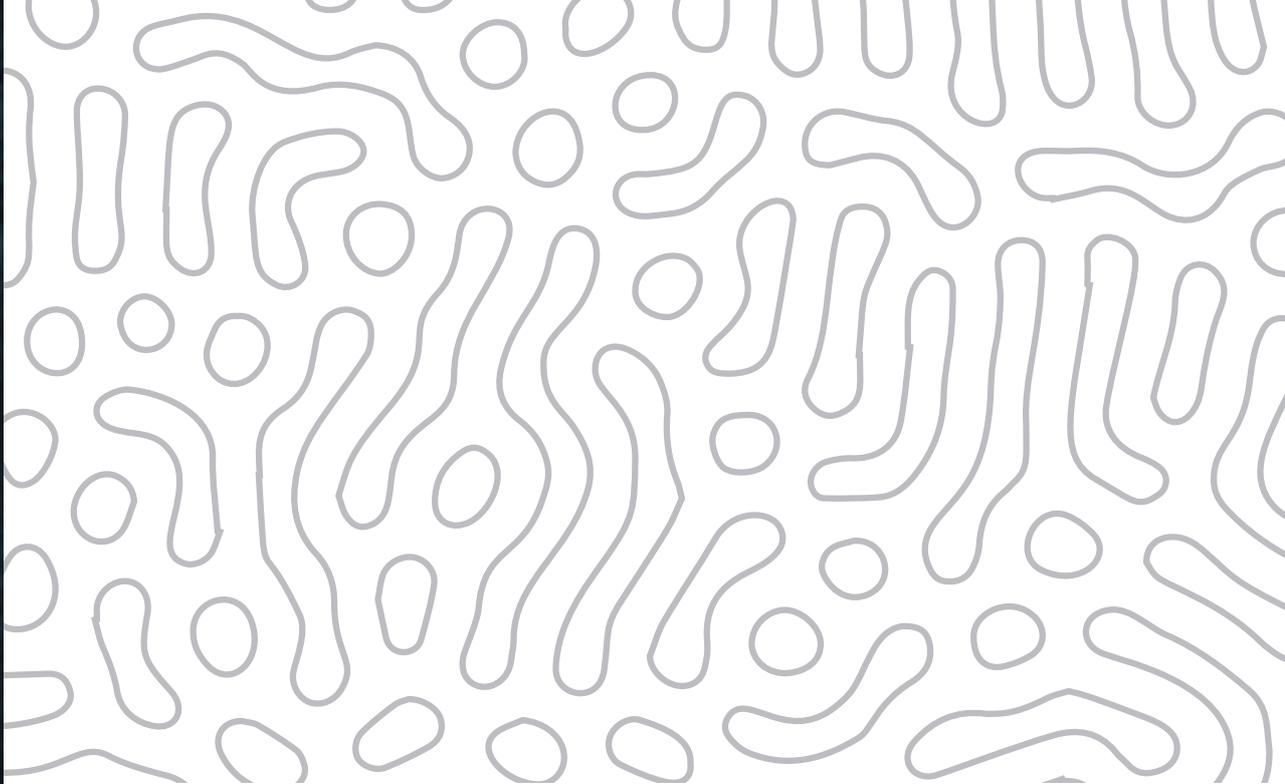


**FILETTO DI MAIALINO AVVOLTO NEL GUANCIALE CON VERDURE, SALSA AL TARTUFO
E OLIO AFFUMICATO / secondo piatto /**

**TARTARA DI FASSONA SU MISTICANZA, GELATINE DI SALSAL AL TARTUFO,
UOVA DI QUAGLIA E VELA DI PANE ALLE MANDORLE**

/ entrée, antipasto, secondo piatto freddo /





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150g di Salsa al tartufo Sugosi®
6g di gelatina alimentare in fogli

4 uova di quaglia
1 piccola baguette
Filetti di mandorle tostate

600g di polpa di fassona fresca
Olio EVO q.b.
Sale a scaglie tipo Maldon o sale profumato
Misticanza in foglie

50g di rapa rossa lessata
50g di zucca al forno o al vapore
Olio EVO q.b.

1

GELATINE DI SALSA AL TARTUFO

2

UOVA DI QUAGLIA E VELA DI PANE

3

TARTARA DI FASSONA
E MISTICANZA

4

GUARNIZIONI

PROCEDIMENTO

1. Ammorbidire la gelatina alimentare in acqua fredda, strizzarla e aggiungerla alla Salsa al tartufo ben calda. Versare in stampi a cupola di silicone, riporre in frigorifero.
2. Bollire le uova di quaglia lo stretto necessario, fare raffreddare e tagliare delicatamente a metà. Tagliare il pane a fette sottili e tostare in forno, quindi ungerle leggermente e appoggiarvi le mandorle affettate e tostate.
3. Tagliare a coltello la polpa di Scottona, marinare con poco olio EVO di qualità e insaporire con il sale. Pulire e lavare la misticanza, asciugarla bene.
4. Frullare separatamente la rapa rossa e la zucca con poco olio EVO fino ad ottenere consistenze cremose.

INFINE Disporre la misticanza sui piatti ben freddi, adagiare la tartara di carne condita, le gelatine di salsa al tartufo e le uova di quaglia. Guarnire con le vele di pane e mandorle, ultimando con i bottoni di purea rossa e gialla.

APPUNTI

In questa ricetta la salsa al tartufo si presenta con una consistenza diversa. Questa salsa infatti può essere utilizzata e servita a temperature e in contesti diversi.

SCOPRI TUTTI I PRESTIGIOSI...



T3000

CREMA DI TOPINAMBUR

Ingredienti: topinambur 46%, latte intero fresco pastorizzato, patate, olio di semi di girasole, cipolla, sale, aglio, pepe.

CARTONE DA 3 KG (500g X 6)



T3001

SALSA AGLI SCAMPI

Ingredienti: brodo, scampi 14,5%, olio extra vergine di oliva, amido di grano, vino, doppio concentrato di pomodoro, sale.

CARTONE DA 3 KG (500g X 6)



T3002

SALSA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti: brodo, Parmigiano Reggiano DOP, farina di grano tenero, burro, scalogno, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, zafferano.

CARTONE DA 3 KG (500g X 6)



T3003

RAGÙ DI CARNI BIANCHE

Ingredienti: carne 49% (pollo, coniglio, faraona, anatra), olio di semi di girasole, carote, cipolla, vino bianco, sedano, olio extra vergine di oliva, farina di grano tenero, sale, rosmarino, pepe, alloro.

CARTONE DA 3 KG (500g X 6)

...E LA LINEA DEI GRADI CLASSICI:
11 SALSE E SUGHI DELLA TRADIZIONE IN COMODE PEPEITE® ANTISPRECO.



Ricette:
TEAM CHEF



SUGOSI® È UN MARCHIO



Surgital Spa - via Bastia 16/1, 48017 Lavezzola (RA) - Emilia-Romagna - ITALIA
Tel. +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it