



FUELED BY TRUFFLE



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.

Cremosa 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.

NEW TRUFFLE SAUCE: LUXURIOUS BY NAME AND BY NATURE.

The luxury par excellence, truffles are the true protagonists of the new Sugosi® recipe, mixed with only a few essential ingredients that bring out their aroma. Creamy and velvety, our Truffle Sauce encapsulates not only the unmistakeable flavour and perfume of this delicious tuber, but also preserves its texture: indeed, in this sauce, the truffle is not chopped or minced, but instead sliced into flakes that remain intact, keeping their consistency, making every spoonful of sauce richer.

NOUVELLE SAUCE À LA TRUFFE : PRESTIGIEUSE EN TOUT POINT.

Prestigieuse par excellence, la truffe est la star absolue de la nouvelle référence Sugosi®, accompagnée uniquement de quelques ingrédients indispensables qui exaltent son arôme. Crèmeuse et veloutée, la sauce à la truffe renferme non seulement le parfum et la saveur incomparables du délicieux champignon, mais elle en préserve également la texture : en effet, dans cette sauce, la truffe n'est pas émiettée ou émincée, mais coupée en lamelle qui restent intactes et consistantes et enrichissent chaque cuillère de sauce.

DIE NEUE TRÜFFELSAUCE: EIN EXQUISITER NAME, DER HÄLT WAS ER VERSPRICHT

Der Trüffel ist eine Köstlichkeit par excellence und der absolute Protagonist der neuen Produkte Sugosi®, für die wir den Trüffel nur mit einigen wenigen, unverzichtbaren Zutaten verarbeiten, die sein einzigartiges Aroma unterstreichen. Die cremige und samtige Trüffelsauce bewahrt nicht nur den unverwechselbaren Duft und Geschmack dieses köstlichen Pilzes, sondern auch seine Textur. Tatsächlich wird der Trüffel für diese Sauce nicht gehackt oder zerkleinert, sondern in hauchdünne Scheiben geschnitten, die intakt und konsistent bleiben und jeden Löffel Sauce zu einem einzigartigen Erlebnis machen.

NUEVA SALSA DE TRUFA: PRESTIGIOSA POR NOMBRE Y EN LOS HECHOS.

Prestigiosa por excelencia, la trufa es protagonista absoluta de la nueva referencia Sugosi®, acompañada solo por pocos ingredientes que exaltan el aroma. Cremosa y sedosa, la Salsa de Trufa protege no solo el perfume y el sabor inconfundible de la exquisita seta, sino que también mantiene su textura: En esta salsa, de hecho, la trufa no está cortada o desmenuzada, sino más bien cortada en láminas que permanecen intactas y consistentes, haciendo rica cada cucharada de salsa.

EN/

FR/

DE/

ESP/



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°) 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.

T3004

SALSA AL TARTUFO

MODALITÀ DI PREPARAZIONE / PREPARATION

PADELLA
/ PAN
4-5 min.

BAGNOMARIA
/ BAIN-MARIE
14-15 min.

MICROONDE 750W
/ 750W MICROWAVE
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, zucchero.

TRUFFLE SAUCE

INGREDIENTS:

rice starch, **cheese**, sunflower oil, truffle 4,5% (Tuber aestivum vitt.), **butter**, salt, shallot, truffle flavouring, pepper, sugar.

SAUCE À LA TRUFFE

INGRÉDIENTS :

amidon de riz, **fromage**, huile de tournesol, truffe 4,5% (Tuber aestivum vitt.), **beurre**, sel, échalote, arôme de truffe, poivre, sucre.

TRÜFFELSAUCE

ZUTATEN:

Reisstärke, **Käse**, Sonnenblumenöl, Trüffel 4,5% (Tuber aestivum vitt.), **Butter**, Salz, Schalotte, Trüffelaroma, Pfeffer, Zucker.

SALSA DE TRUFA

INGREDIENTES:

almidón de arroz, **queso**, aceite de semillas de girasol, trufa 4,5% (Tuber aestivum vitt.), **mantequilla**, sal, chalote, aroma de trufa, pimienta, azúcar.



PROCEDIMENTO

APPUNTI

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

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 ammorbidente 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. Scaldate la panna, aggiungere le foglie di crescione lessate e strizzate, quindi frullare.
 3. Amalgamate tutti gli ingredienti, versate 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.

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 /



EN /

CHEESECAKE À LA TRUFFE, CRÉMEUX AU CRESSON, CROQUANT À LA BETTERAVE / entrée, hors d'œuvre /

TRUFFLE CHEESECAKE, WATERCRESS CREAM, BEETROOT CRISP / entrée, appetiser /



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 CHEESECAKE

120 g de gressins, de crackers ou de biscuits secs salés
60 g de beurre
300 g de fromage frais à tartiner de type Philadelphia
100 g de sauce à la truffe Sugosi®
1 feuille de gélatine alimentaire
Sel et poivre blanc q.s.

2 CRÉMEUX AU CRESSON

100 g de feuilles de cresson cuites
50 g de crème fraîche
Sel en quantité suffisante

3 CROQUANT À LA BETTERAVE

5 g de farine de riz
15 g d'huile végétale
45 g d'eau
Jus de betterave rouge en quantité suffisante

PRÉPARATION

1. Émietter les biscuits salés et amalgamer avec le beurre ramolli ; étaler ensuite la pâte dans le fond des moules adaptés. Bien chauffer la sauce à la truffe, y ajouter la feuille de gélatine alimentaire préalablement ramollie dans de l'eau fraîche et verser le tout dans un saladier avec le fromage frais. Mélanger le tout en ajoutant du sel et du poivre pour assaisonner. Verser dans les moules et laisser reposer.

2. Réchauffer la crème en ajoutant les feuilles de cresson cuites et essorées puis mixer.

3. Mélanger tous les ingrédients, verser le mélange petit à petit dans une poêle anti-adhésive bien chaude pour obtenir des gaufres croquantes.

POUR FINIR. Servir le cheesecake sur le crémeux au cresson et décorer avec le croquant à la betterave.

NOTES

En fonction de la taille du cheesecake, il est possible de le servir à l'apéritif ou comme hors d'œuvre. Prête à l'emploi, la sauce à la truffe réduit les temps de préparation et permet de reproduire ce plat à n'importe quelle période de l'année.

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

1 CHEESECAKE

120g breadsticks, crackers or dry savoury biscuits
60g butter
300g Philadelphia-style spreadable fresh cheese
100g Sugosi® Truffle Sauce
1 food gelatine sheet
Salt, white pepper, to taste

2 WATERCRESS CREAM

100g boiled watercress leaves
50g fresh cream
Salt to taste

3 BEETROOT CRISP

5g rice flour
15g seed oil
45g water
Beetroot juice to taste

PREPARATION

1. Crumble the savoury biscuits and mix with the softened butter; then flatten the mixture into the bottom of special moulds. Heat the Truffle Sauce well, add the sheet of gelatine, previously softened in cool water, and pour everything into a bowl with the fresh cheese. Mix everything and add salt and pepper to flavour. Pour into the moulds and leave to rest.

2. Heat the cream, add the boiled, wrung out watercress leaves, and blend.

3. Mix together all the ingredients, and pour a little mixture at a time into a well-heated non-stick pan to make crispy waffles.

FINALLY. Serve the cheesecake on the watercress cream and garnish with the beetroot crisp.

NOTES

Depending on the size of the cheesecake, it is possible to serve this as an entrée or as an appetiser. The Truffle Sauce, already ready to use, reduces preparation times and makes this dish reproducible at any time of year.

NOTES

Depending on the size of the cheesecake, it is possible to serve this as an entrée or as an appetiser. The Truffle Sauce, already ready to use, reduces preparation times and makes this dish reproducible at any time of year.

DE/

TARTA DE QUESO CON TRUFA, CREMA DE BERRO, CRUJIENTE DE RÉMOLACHA

/ entradas, entremés /

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 TARTA DE QUESO**
120g de colines, crackers o galletas saladas secas
60g de mantequilla
300g de queso fresco untable tipo Philadelphia
100g de Salsa de trufa Sugosi®
1 sobre de gelatina alimenticia
Sal, pimienta blanca c/n
- 2 CREMOSO DE BERRO**
100g de hojas de berro hervidas
50g de nata fresca
Sal c/n
- 3 CRUJIENTE DE RÉMOLACHA**
5g de harina de arroz
15g de aceite de semillas
45g de agua
Zumo de remolacha c/n

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 KÄSEKUCHEN**
120g Grissini, Cracker oder trockene salzige Kekse
60g Butter
300g Frischkäse vom Typ Philadelphia
100g Trüffelsauce Sugosi®
1 Blatt Gelatine
Salz, weißer Pfeffer nach Belieben
- 2 KRESSESÄUCE**
100g gedünstete Kresseblätter
50g frische Sahne
Salz nach Belieben
- 3 ROTE-BETE-KROKANT**
5g Reismehl
15g Sonnenblumenöl
45g Wasser
Rote-Beete-Saft nach Belieben

KÄSEKUCHEN MIT TRÜFFEL, KRESSESÄUCE, ROTE-BETE-KROKANT

/ Entrée, Vorspeise /

ZUBEREITUNG

1. Die salzigen Kekse zerbröseln und mit weicher Butter verrühren. Die Masse auf dem Boden der Förmchen verteilen. Die Trüffelsauce gut erhitzen, die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben und alles zusammen mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben. Zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die Förmchen füllen und ruhen lassen.
 2. Die Sahne erhitzen, die gedünsteten und ausgedrückten Kresseblätter dazugeben und pürieren.
 3. Alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und dann in kleinen Portionen in einer sehr heißen Pfanne mit Antihaft-Beschichtung zu knusprigen Oblaten backen.
- ZUM SCHLUSS.** Den Käsekuchen auf der Kresse-Sauce servieren und mit dem Rote-Bete-Krokant garnieren.

HINWEISE

Je nach Größe kann der Käsekuchen als Entrée oder als Vorspeise serviert werden. Die gebrauchsfertige Trüffelsauce verkürzt die Zubereitungszeit und ermöglicht eine Zubereitung dieses Gerichts zu jeder Jahreszeit.

PREPARACIÓN

1. Desmigajar las galletas saladas y amalgamar con la mantequilla blanda; esparcir luego la preparación en el fondo de los moldes específicos. Calentar bien la Salsa de trufa, unir el sobre de gelatina alimenticia ablandado anteriormente en agua fría y verter todo en un bol con el queso fresco. Amalgamar todo añadiendo sal y pimienta para condimentar. Verter en los moldes y dejar reposar.
 2. Calentar la nata, agregar las hojas de berro hervidas y estrujadas, luego licuar.
 3. Amalgamar todos los ingredientes, verter un poco de preparación a la vez en una sartén antiadherente bien caliente para obtener barquillos crujientes.
- POR ÚLTIMO.** Servir la tarta de queso sobre el cremoso de berro y decorar con el crujiente de remolacha.

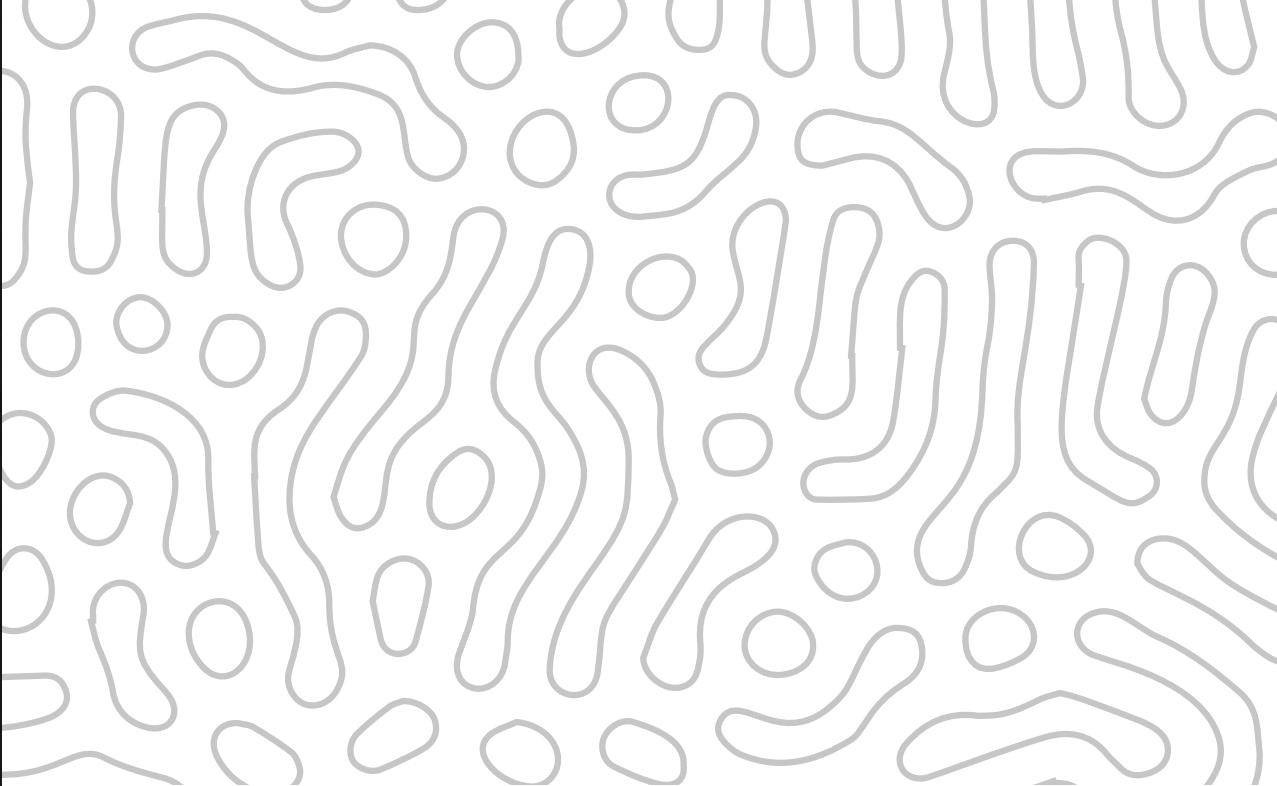
APUNTES

Según las dimensiones de la tarta de queso es posible servirla como entrada o también como entremés. La Salsa de trufa, ya lista para usar, reduce los tiempos de preparación y hace que este plato se pueda realizar en cualquier período del año.

ESP/

**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 erbette 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®

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 schiacciatate; 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.

EN /

MASHED POTATO WITH BEET TOPS, EGG COOKED AT A LOW TEMPERATURE, TRUFFLE SAUCE AND PANCETTA CRISP / appetiser /

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

1

MASHED POTATO AND PANCETTA CRISP

- 4 medium potatoes
- 50g beet top leaves, already cleaned, or spinach leaves
- Salt, white pepper, to taste
- Extra virgin olive oil to taste
- 4 slices of rolled pancetta

2

EGGS AND TRUFFLE SAUCE

- 4 medium eggs
- 150g Sugosi® Truffle Sauce

PREPARATION

1. Lay out the slices of pancetta on a baking tray and cook in the oven until crispy. Boil the potatoes and green leaves separately. After cooking, mash the potatoes with a potato masher; add salt, pepper and mix with extra virgin olive oil. Divide the mixture into two parts: keep one part warm and add the boiled, blended green leaves to the other.

2. Immerse the eggs in the Roner and cook for around 1 hour at 62 °C. Heat the nuggets of sauce and keep warm.

FINALLY. Serve the mashed potato with the hot egg, pour the sauce over the top and garnish with the crispy pancetta.

NOTES

It is possible to cook more eggs and keep them after cooling. Reheated when needed, and served with Truffle Sauce, ready for use, they are excellent for preparing a quick, tasty appetiser and keeping food cost under control.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET CHIPS DE PANCETTA

- 4 pommes de terre moyennes
- 50 g de fines herbes sauvages déjà lavées ou feuilles d'épinard
- Sel et poivre blanc q.s.
- Huile d'olive vierge extra q.s.
- 4 tranches de pancetta arrotolata

2

ŒUF ET SAUCE À LA TRUFFE

- 4 œufs moyens
- 150 g de sauce à la truffe Sugosi®

PRÉPARATION

1. Étaler les tranches de pancetta sur une tôle et cuire au four pour les rendre croustillantes. Cuire séparément les pommes de terre et les feuilles vertes. Une fois la cuisson terminée, écraser les pommes de terre avec un presse-purée ; ajouter le sel, le poivre et mélanger avec de l'huile d'olive vierge extra.

Diviser le mélange obtenu en deux parts : en garder une au chaud et ajouter à l'autre les feuilles vertes lavées et hachées.

2. Plonger les œufs dans le thermoplongeur pendant environ 1 heure à 62 °C. Réchauffer les pépites de sauce et garder au chaud.

POUR FINIR. Servir l'écrasé de pommes de terre avec l'œuf chaud, verser la sauce et garnir avec la pancetta croustillante.

NOTES

Il est possible de cuire plusieurs œufs et de les conserver après les avoir laissé refroidir. Régénérés au moment voulu et servis avec la sauce à la truffe prête à l'emploi, ils sont idéaux pour préparer un hors d'œuvre rapide et savoureux et garder le contrôle de son food cost.

FR /

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES, ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE À LA TRUFFE ET CHIPS DE PANCETTA / hors-d'œuvre /

NOTES

Il est possible de cuire plusieurs œufs et de les conserver après les avoir laissé refroidir. Régénérés au moment voulu et servis avec la sauce à la truffe prête à l'emploi, ils sont idéaux pour préparer un hors d'œuvre rapide et savoureux et garder le contrôle de son food cost.

ESP/

PATATAS APLASTADAS CON HIERBAS, HUEVO A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE TRUFA Y CRACK DE TOCINO

/ entremés /

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 PATATAS APLASTADAS Y EL CRACK DE TOCINO

4 patatas medianas
50g de hojas de hierbas de campo ya limpias
o espinacas en hojas
Sal, pimienta blanca c/n
Aceite de oliva virgen extra c/n
4 lonjas de tocino enrolladas

2 HUEVOS Y SALSA DE TRUFA

4 huevos medianos
150g de Salsa de trufa Sugosi®

APUNTES

Es posible cocinar varios huevos y conservarlos después de haberlos enfriado. Regenerar en el momento y servir con la Salsa de trufa, lista para el uso, son óptimos para preparar un entremés rápido y sabroso y tener el food cost siempre bajo controlo.

DE /

KARTOFFELSTAMPF MIT KRÄUTERN, SOUS VIDE EI, TRÜFFELSAUCE UND KNUSPRIGEM BAUCHSPECK

/ Vorspeise /

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 KARTOFFELSTAMPF UND KNUSPRIGER BAUCHSPECK

4 mittelgroße Kartoffeln
50g geputzte Wildkräuterblätter
oder Blattspinat
Salz, weißer Pfeffer nach Belieben
Olivenöl Extra Vergine nach Belieben
4 Scheiben Bauchspeek

2 EI UND TRÜFFELSAUCE

4 mittelgroße Eier
150g Trüffelsauce Sugosi®

HINWEISE

Es können auch mehr Eier gekocht und nach dem Abkühlen aufbewahrt werden. Sie können dann bei Bedarf aufgewärmt und mit der fertigen Trüffelsauce serviert werden. So lassen sich eine schnelle und leckere Vorspeise zubereiten und die Lebensmittelkosten immer im Blick behalten.

ZUBEREITUNG

1. Den Bauchspeek auf ein Backblech legen und im Ofen knusprig backen. Die Kartoffeln und die grünen Blätter separat kochen. Die garen Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl Extra Vergine verrühren. Die Masse in zwei Teile aufteilen. Einen Teil warmhalten und zum anderen Teil die gekochten und pürierten Blätter dazugeben.

2. Die Eier in den Sous-Vide Garer geben und ca. 1 Stunde bei 62°C garen. Die Saucenwürfel erhitzen und warmhalten.

ZUM SCHLUSS. Den Kartoffelstampf mit einem heißen Ei servieren, die Sauce darüber geben und mit knusprigem Bauchspeek garnieren.

PREPARACIÓN

1. Extender las lonjas de tocino en una fuente y cocinarlas en el horno para hacerlas crujientes. Hervir por separado las patatas y las hojas verdes. Con la cocción realizada, aplastar las patatas con el pisapatatas; agregar sal, pimienta, y dar consistencia con aceite de oliva virgen extra. Dividir la preparación obtenida en dos partes: mantener una en caliente y agregar a la otra las hojas verdes hervidas y licuar.

2. Sumergir los huevos en el ronder y cocinar durante aproximadamente 1 hora a 62 °C. Calentar las pepitas® de salsa y mantenerlas calientes.

POR ÚLTIMO. Servir las patatas aplastadas con el huevo caliente, verter la salsa y decorar con el tocino crujiente.



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

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.

1
ASPARAGI MARINATI

2
GARBUGLI®
TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA



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



FR /

GARBUGLI® - TAGLIERINI À ABAISSE RUGUEUSE SAUCE À LA TRUFFE ET HOMARD ROYAL, ASPERGES MARINÉES ET RÉDUCTION DE FRAMBOISES / entrée /

EN /

GARBUGLI® - TEXTURED DOUGH TAGLIERINI - TRUFFLE SAUCE AND LOBSTER, MARINATED ASPARAGUS AND RASPBERRY REDUCTION

/ first course /

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 ASPERGES MARINÉES**
1 petit bouquet d'asperges
Quelques gouttes de vinaigre de framboise ou similaire
Huile d'olive vierge extra, sel et poivre blanc en quantité suffisante
- 2 GARBUGLI® TAGLIERINI À ABAISSE RUGUEUSE**
400 g di Garbugli® - Taglierini à abaisse rugueuse - Divine Creazioni®
300 g de sauce à la truffe Sugosi®
La pulpe d'un homard
Huile d'olive vierge extra, sel en quantité suffisante

PRÉPARATION

1. Laver et éplucher les asperges, les cuire à la vapeur et les couper à votre convenance. Laisser mariner ensuite dans le sel, le poivre, l'huile d'olive vierge extra et le vinaigre.
2. Dans une poêle anti-adhésive, faire rissoler légèrement la pulpe de homard royal dans un peu d'huile d'olive vierge extra ; puis ajouter la sauce à la truffe et faire légèrement réduire. Cuire les Garbugli® - Taglierini à abaisse rugueuse dans de l'eau bouillante salée, les égoutter quand elles sont encore al dente et terminer la cuisson directement dans la poêle avec la sauce en ajoutant quelques asperges. Dresser les portions individuelles.

NOTES

La recette peut être personnalisée en utilisant d'autres ingrédients comme des crevettes ou des queues de langoustine nettoyées à la place du homard et en remplaçant les asperges par des légumes verts de son choix.

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- 1 MARINATED ASPARAGUS**
1 small bunch of asparagus
A few drops of raspberry vinegar or similar
Extra virgin olive oil, salt and white pepper to taste
- 2 GARBUGLI® TEXTURED DOUGH TAGLIERINI**
400g Garbugli® - textured dough Taglierini Divine Creazioni®
300g Sugosi® Truffle Sauce
The meat from one lobster
Extra virgin olive oil, salt to taste

PROCEDIMENTO

1. Clean and peel the asparagus, steam and cut as desired. Then marinate with salt, pepper, extra virgin olive oil and vinegar.
2. In a non-stick pan, lightly brown the lobster meat in a little extra virgin olive oil; then add the truffle sauce and slightly reduce. Cook the Garbugli® - textured dough Taglierini in salted boiling water, drain them when still al dente and finish cooking directly in the pan with the sauce, adding the asparagus. Serve in individual portions.

NOTES

It is possible to personalise this recipe by using different ingredients, such as cleaned red shrimp or scampi to substitute the lobster, and green vegetables as desired instead of the asparagus.

ESP/

DE/

GARBUGLI® - TAGLIERINI DE MASA RÚSTICA SALSA DE TRUFA Y BOGAVANTE REAL, ESPÁRRAGOS MARINADOS Y REDUCCIÓN DE FRAMBUESAS / primer plato /

GARBUGLI® - RAUER TAGLIERINI-TEIG TRÜFFELSAUCE UND HUMMER, MARINIERTER SPARGEL UND HIMBEERREDUKTION / erster Gang /

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 ESPÁRRAGOS MARINADOS

1 pequeño atado de espárragos
Algunas gotas de vinagre de frambuesas
o similar
Aceite de oliva virgen extra,
sal y pimienta blanca c/n

2 GARBUGLI® TAGLIERINI DE MASA RÚSTICA

400g de Garbugli®
Taglierini de masa rústica - Divine Creazioni®
300g de Salsa de trufa Sugosi®
La pulpa de un bogavante
Aceite de oliva virgen extra, sal c/n

PREPARACIÓN

1. Lavar y pelar los espárragos, cocinar a vapor y cortar a gusto. Marinar luego con sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra, vinagre.

2. En una sartén antiadherente dorar ligeramente la pulpa del bogavante real con poco aceite de oliva virgen extra; luego añadir la salsa de trufa y reducir ligeramente. Cocinar los Garbugli® - Taglierini de masa rústica en agua salada hirviendo, colarlos al diente y terminar la cocción directamente en la sartén con la Salsa, añadiendo también los espárragos. Emplatar las porciones individuales.

APUNTES

Es posible personalizar la receta utilizando ingredientes diferentes como por ejemplo gambas rojas o colas de cigalas limpias en sustitución del bogavante y verduras verdes a gusto en lugar de los espárragos.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 MARINIERTER SPARGEL

1 kleiner Bund Spargel
Ein paar Tropfen Himbeeressig
oder ein andere vergleichbarer Essig
Olivenöl Extra Vergine, Salz
und weißer Pfeffer nach Belieben

2 GARBUGLI® RAUER TAGLIERINI-TEIG

400g Garbugli® –
rauer Taglierini-teig Divine Creazioni®
300g Trüffelsauce Sugosi®
Fleisch von einem Hummer
Olivenöl Extra Vergine, Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Den Spargel putzen, schälen, dämpfen und nach Belieben in Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl Extra Vergine und Essig marinieren.

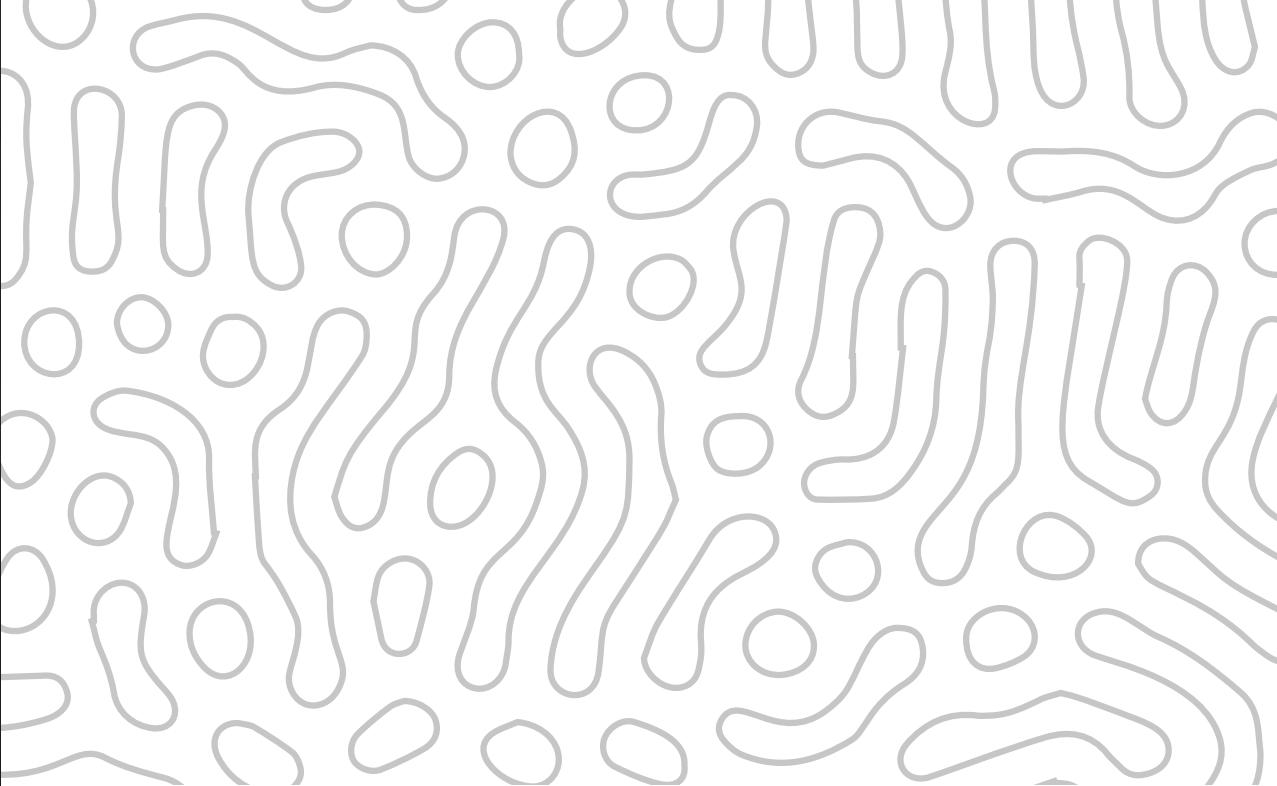
2. Das Hummerfleisch mit etwas Olivenöl Extra Vergine in eine Pfanne mit Antihaft-Beschichtung geben und leicht anbraten. Dann die Trüffelsauce dazugeben und leicht reduzieren. Die Garbugli® - rauer Taglierini-teig in kochendem gesalzenem Wasser kochen, noch al dente abgießen und dann zusammen mit der Sauce und dem Spargel in der Pfanne schwenken. Die einzelnen Portionen auf den Tellern anrichten.

HINWEISE

Das Rezept kann durch andere Zutaten personalisiert werden, wie zum Beispiel rote Garnelen oder geputzte Kaisergranatschwänze anstelle vom Hummer und beliebiges grünes Gemüse anstelle vom Spargel.

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





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PROCEDIMENTO

APPUNTI

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

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

600g di riso Carnaroli Pastasì® 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

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 sciropello 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.

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.

EN/

RISOTTO CRÉMÉ À LA SAUCE À LA TRUFFE ET BLEU DE CHÈVRE, COMPOTE ET CRISTAUX DE POIRE, PERLES AU MIEL / entrée /

CREAMY RISOTTO WITH TRUFFLE SAUCE AND BLUE GOAT'S CHEESE, MOSTARDA AND PEAR CRYSTALS, HONEY PEARLS

/ first course /



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1

PERLES AU MIEL

50 g de miel d'acacia
25 g d'eau
1g d'agar agar
Huile végétale bien froide q. s.

2

CRISTAUX DE POIRE

1 petite poire
Sirop d'eau et de sucre 1 pour 1 q. s.

3

RISOTTO

600 g de riz Carnaroli Pastasì®
Soluzioni Express
400 g de sauce à la truffe Sugosi®
100 g de bleu de chèvre
50 g de Grana Padano DOP râpé

4

DÉCORATION

Fleurs comestibles
120 g de compote de poire à la moutarde

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

1

HONEY PEARLS

50g acacia honey
25g water
1 g agar agar
Cold seed oil as needed

2

PEAR CRYSTALS

1 small pear
Syrup made from 1:1 water
and sugar as needed

3

RISOTTO

600g Pastasì® Soluzioni Express
Carnaroli Rice
400g Sugosi® Truffle Sauce
100g Blue goat's cheese
50g grated Grana Padano DOP cheese

4

GARNISH

Edible flowers
120g pear mostarda

PREPARATION

1. Bring the water with the honey and agar agar to a boil for a few seconds. Drop the lukewarm liquid in droplets into the cold oil, to create little balls.
2. Prepare the water and sugar syrup, immerse the pear, cut into thin slices, and leave to rest for around 12 hours. Drain, blot and dry in the oven.
3. Pour the rice and the frozen Truffle Sauce in nuggets into a saucepan, leaving it all to blend into a risotto. When cooked, stir in the Grana Padano and Blue goat's cheese.

FINALLY. Serve the creamy risotto hot, accompanied with the mostarda and pear crystals, and decorating it with the honey pearls and edible flowers.

NOTES

Quick-cook rice, Truffle Sauce and just a few minutes: these are the ingredients to make a fast, gourmet risotto that can be offered in any season, to be personalised with the addition of other ingredients as desired.

PRÉPARATION

1. Porter à ébullition l'eau avec le miel et l'agar agar pendant quelques secondes. Faire tomber le liquide tiède en gouttes dans l'huile bien froide pour obtenir de petites billes.
2. Préparer le sirop d'eau et de sucre, y plonger la poire coupée en fines tranches et laisser reposer environ 12 heures. Égoutter, essuyer et sécher au four.
3. Dans une casserole, verser le riz et la sauce à la truffe en pépites encore surgelées, en laissant le tout s'incorporer en risotto.Une fois la cuisson terminée, crémer avec le Grana Padano et le chèvre.

POUR FINIR. Servir le risotto crémeux et bien chaud en l'accompagnant de compote et de cristaux de poire et en décorant avec les perles de miel et les fleurs comestibles.

NOTES

Riz express, sauce à la truffe et quelques minutes : tels sont les ingrédients pour réaliser un risotto express gourmet à proposer en toute saison et à personnaliser en ajoutant les ingrédients de votre choix.

FR/

ESP/

RISOTTO MANTECADO CON SALSA DE TRUFA Y QUESO DE CABRA CON HIERBAS, MOSTAZA Y CRISTALES DE PERA, PERLAS DE MIEL / primer plato /

DE/

RISOTTO ABGESCHMECKT MIT TRÜFFELSAUCE UND CAPRINO MIT BLAUSCHIMMEL, BIRNENMOSTARD, BIRNENKRISTALLEN UND HONIGPERLEN / erster Gang /

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 PERLAS DE MIEL**
50g de miel de acacia
25g de agua
1g de agar-agar
Aceite de semillas bien frío c/n
- 2 CRISTALES DE PERA**
1 pera pequeña
Almíbar de agua y azúcar 1:1 c/n
- 3 RISOTTO**
600g de arroz Carnaroli Pastasi®
Soluzioni Express
400g de Salsa de trufa Sugosi®
100g de Queso de cabra con hierbas
50g de Grana Padano DOP rallado
- 4 GUARNICIÓN**
Flores comestibles
120g de mostaza de peras con mostaza

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 HONIGPERLEN**
50g Akazienhonig
25g Wasser
1g Agar-Agar
Sehr kaltes Sonnenblumenöl nach Belieben
- 2 BIRNENKRISTALLE**
1 kleine Birne
Sirup aus Wasser und Zucker
1:1 nach Belieben
- 3 RISOTTO**
600g Reis Carnaroli Pastasi®
Soluzioni Express
400g Trüffelsauce Sugosi®
100g Caprino mit Blauschimmel
50g geriebener Grana Padano Käse DOP
- 4 GARNIERUNG**
Essbare Blüten
120g Birnenmostard

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser mit dem Honig und dem Agar-Agar wenige Sekunden zum Kochen bringen. Lauwarm abkühlen lassen und dann das sehr kalte Öl tropfenweise in die Flüssigkeit tropfen lassen, sodass sich kleine Kugeln bilden.
2. Den Sirup aus Wasser und Zucker zubereiten, die in dünne Scheiben geschnittene Birne in den Sirup einlegen und ca. 12 Stunden ziehen lassen. Abgießen, trocken tupfen und im Backofen trocknen.
3. Den Reis und die gefrorenen Würfel der Trüffelsauce in eine Kasserolle geben und daraus das Risotto zubereiten. Das fertige Risotto mit Grana und Caprino verrühren.
ZUM SCHLUSS. Das cremige und sehr heiße Risotto zusammen mit dem Birnenmostard und den Birnenkristallen servieren und mit den Honigperlen und essbaren Blüten garnieren.

HINWEISE

Express-Reis, Trüffelsauce und ein paar Minuten Zeit: Das sind die Zutaten, für ein schnell zubereitetes Gourmet-Risotto, das in jeder Jahreszeit gut schmeckt und mit weiteren Zutaten beliebig personalisiert werden kann.

PREPARACIÓN

1. Llevar a hervor durante poco segundos el agua con la miel y el agar-agar. Dejar caer en forma de gotas el líquido tibio en el aceite bien frío obteniendo así pequeñas esferas.
2. Preparar el almíbar de agua y azúcar, sumergir la pera cortada en rodajas finas y dejar reposar durante aproximadamente 12 horas. Colar, escurrir y secar en el horno.
3. En una cacerola verter el arroz y la Salsa de trufa en pepitas® aún ultracongeladas, dejando incorporar todo en un risotto. Terminar la cocción, dar consistencia con Grana y Queso de cabra.
POR ÚLTIMO. Servir el risotto cremoso y bien caliente, acompañándolo con mostaza y cristales de pera, decorando con las perlas de miel y las flores comestibles.

APUNTES

Arroz rápido, Salsa de trufa y pocos minutos: estos son los ingredientes para realizar un risotto rápido gourmet para proponer en cualquier estación y para personalizar con el agregado de otros ingredientes a gusto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PROCEDIMENTO

APPUNTI

1 filetto di maialino
20 fette circa di guanciale stagionato
1 carota media
1 zucchina 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

1 FILETTO DI MAIALINO E VERDURE

2 SALSA AL TARTUFO E OLIO

3 GUARNIZIONI

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; arrostire 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.

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.



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



EN /

PIGLET FILLET WRAPPED IN GUANCIALE WITH VEGETABLES, TRUFFLE SAUCE AND SMOKED OIL / main course /

FILET DE PORC ENVELOPPÉ DE GUANCIALE AVEC LÉGUMES, SAUCE À LA TRUFFE ET HUILE FUMÉE / plat principal /

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

1

PIGLET FILLET AND VEGETABLES

- 1 piglet fillet
- 20 slices of aged guanciale approx.
- 1 medium carrot
- 1 medium courgette
- 1 spring onion
- 4 small bell peppers in various colours
- 2 small potatoes cut in half
- 50g fresh French beans
- Extra virgin olive oil, salt to taste

2

TRUFFLE SAUCE AND OIL

- 200g Sugosi® Truffle Sauce
- Extra virgin olive oil to taste
- Liquid smoke

3

GARNISH

- Rosemary
- Cooking juices from the meat

PROCEDIMENTO

1. Clean the vegetables, cut them into large chunks and steam them, or, in the case of the peppers, roast them. Clean the piglet fillet and wrap it in the guanciale, and then in cling film. Leave to rest for at least an hour in the fridge so the guanciale sticks well to the fillet.

Remove film; brown lightly in a frying pan and then finish cooking in the oven, taking care to leave the meat pink in the centre.

2. Add a few drops of liquid smoke to a good extra virgin olive oil; alternatively, pour the oil into a container, diffuse some smoke inside with a smoker and hermetically close it for a few minutes. In the meantime, heat the sauce well in a pan.

FINALLY. Cut the fillet into medallions, lay it on the plates with the vegetables, pour over the sauce and garnish with the smoked oil and a few drops of meat juices. Decorate with aromatic herbs.

NOTES

Sugosi® Truffle Sauce is an excellent condiment also for main courses, to use as a plating sauce or to serve directly on meat and different types of fish.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1

FILET DE PORC ET LÉGUMES

- 1 filet de porc
- env. 20 tranches de guanciale affiné
- 1 carotte moyenne
- 1 courgette moyenne
- 1 oignon
- 4 petits poivrons de couleurs différentes
- 2 petites pommes de terre coupées en deux
- 50 g de haricots frais
- Huile d'olive vierge extra, sel q. s.

2

SAUCE À LA TRUFFE ET HUILE

- 200 g de sauce à la truffe Sugosi®
- Huile d'olive vierge extra q.s.
- Essence fumée

3

DÉCORATION

- Romarin
- Fond de viande

PRÉPARATION

1. Laver les légumes, les couper en gros morceaux et les cuire à la vapeur ou, dans le cas des poivrons, les griller. Nettoyer également le filet de porc, l'envelopper dans le guanciale puis dans du film transparent. Laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur afin que le guanciale adhère bien au filet. Retirer le film; griller légèrement à la poêle puis terminer la cuisson au four en prenant soin de garder la viande rosée au centre.

2. Ajouter quelques gouttes d'essence fumée à une bonne huile d'olive vierge extra ; en alternative, verser l'huile dans un récipient, y vaporiser un peu de fumée avec l'enfumoir et fermer hermétiquement pendant quelques minutes. Entretemps, bien réchauffer la sauce dans une poêle.

POUR FINIR. Couper le filet en médaillons, les disposer dans les assiettes avec les légumes, verser la sauce et assaisonner avec l'huile fumée et quelques gouttes de fond de cuisson. Décorer avec des herbes aromatiques.

NOTES

La sauce à la truffe Sugosi® représente également un excellent assaisonnement pour les plats principaux, à utiliser en glaçage ou à napper directement sur des viandes et différentes variétés de poisson.

ESP/

DE/

FILETE DE COCHINILLO ENVUELTO EN CARRILLERA CON VERDURAS, SALSA DE TRUFA Y ACEITE AHUMADO / segundo plato /

SCHWEINELENDE IM GUANCIALEMANTEL MIT GEMÜSE, TRÜFFELSAUCE UND RÄUCHERÖL / zweiter Gang /

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1

SCHWEINELENDE UND GEMÜSE

- 1 Schweinelende
- 20g abgehängter Guanciale
- 1 mittelgroße Karotte
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 kleine bunte Paprikaschoten
- 2 kleine halbierte Kartoffeln
- 50g frische grüne Bohnen
- Olivenöl Extra Vergine, Salz nach Belieben

2

TRÜFFELSAUCE UND ÖL

- 200g Trüffelsauce Sugosi®
- Olivenöl Extra Vergine nach Belieben
- Räucheraroma

3

GARNIERUNG

- Rosmarin
- Bratenfond

HINWEISE

Die Trüffelsauce Sugosi® ist auch für Hauptgerichte eine optimale Würze und kann als Spiegel auf dem Teller verwendet oder direkt auf dem Fleisch und auf verschiedenen Fischarten verteilt werden.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1

FILETE DE COCHINILLO Y VERDURAS

- 1 filete de cochinillo
- 20 rebanadas aproximadamente de carrillera de cerdo curada
- 1 zanahoria mediana
- 1 calabacín mediano
- 1 cebolleta
- 4 pimientos pequeños de color
- 2 patatas pequeñas cortadas a la mitad
- 50g de judías frescas
- Aceite de oliva virgen extra, sal c/n

2

SALSA DE TRUFA Y ACEITE

- 200g de Salsa de trufa Sugosi®
- Aceite de oliva virgen extra c/n
- Esencia ahumada

3

GUARNICIONES

- Romero
- Fondo de cocción de la carne

APUNTES

La salsa de trufa Sugosi representa un óptimo condimento también para segundos platos, para utilizar en espejo o para curtir directamente carnes y diferentes variedades de pescados.

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse putzen, in große Stücke schneiden und dämpfen. Die Paprika braten. Die Schweinelende putzen, in den Guanciale und dann in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit der Guanciale gut am Filet haftet. Die Frischhaltefolie abnehmen; die Schweinelende in der Pfanne von allen Seiten kurz anbraten und im Backofen fertig garen. Es muss darauf geachtet werden, dass das Filet in der Mitte rosa bleibt.

2. Einige Tropfen Räucheraroma mit gutem Olivenöl Extra Vergine mischen. Alternativ dazu das Öl in einen Behälter geben, etwas Rauch mit einem Smoker einblasen und den Behälter für ein paar Minuten dicht verschließen. In der Zwischenzeit die Sauce in einer Pfanne gut erhitzen.

ZUM SCHLUSS. Die Schweinelende in Medaillons schneiden, zusammen mit dem Gemüse auf den Tellern anrichten, die Sauce auf dem Fleisch verteilen und mit Räucheröl und ein paar Tropfen Bratenfond würzen. Mit Kräutern garnieren.

PREPARACIÓN

1. Limpiar las verduras, cortarla en trozos grandes y cocinarla a vapor o, en el caso de los pimientos, asarlos. Limpiar también el filete de cochinillo, envolverlo en la carrillera, luego con el papel film transparente. Dejar reposar durante al menos una hora en el frigorífico para que la carrillera se adhiera bien al filete. Quitar el papel film transparente; Asar ligeramente en la sartén para luego terminar la cocción en el horno, teniendo cuidado de dejar la carne roja en el centro.

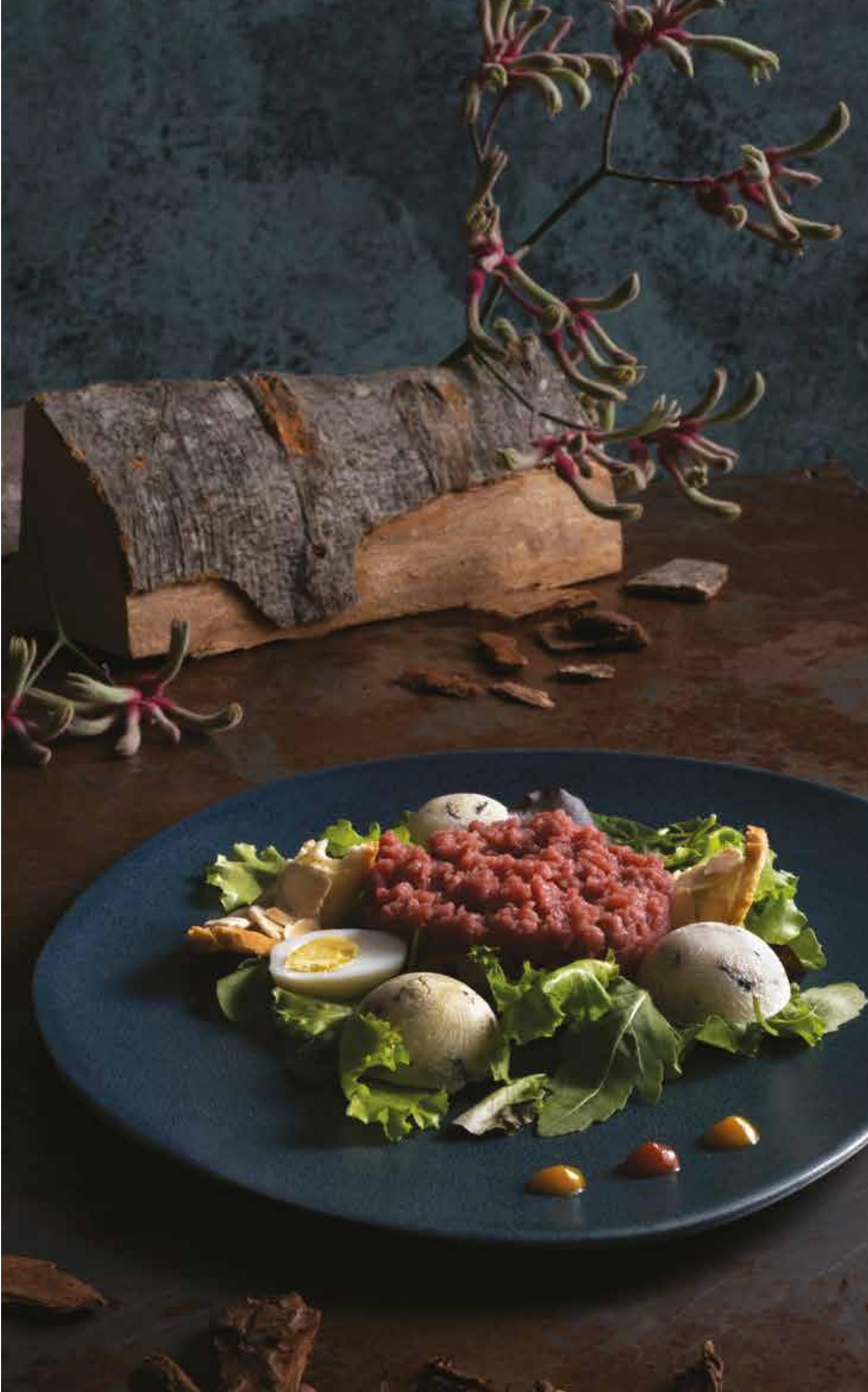
2. Agregar un buen chorro de aceite de oliva virgen extra con algunas gotas de esencia ahumada; en alternativa verter el aceite en un contenedor, esparcir un poco de humo con el ahumador y cerrar herméticamente durante algunos minutos. Mientras tanto calentar bien la Salsa en una sartén.

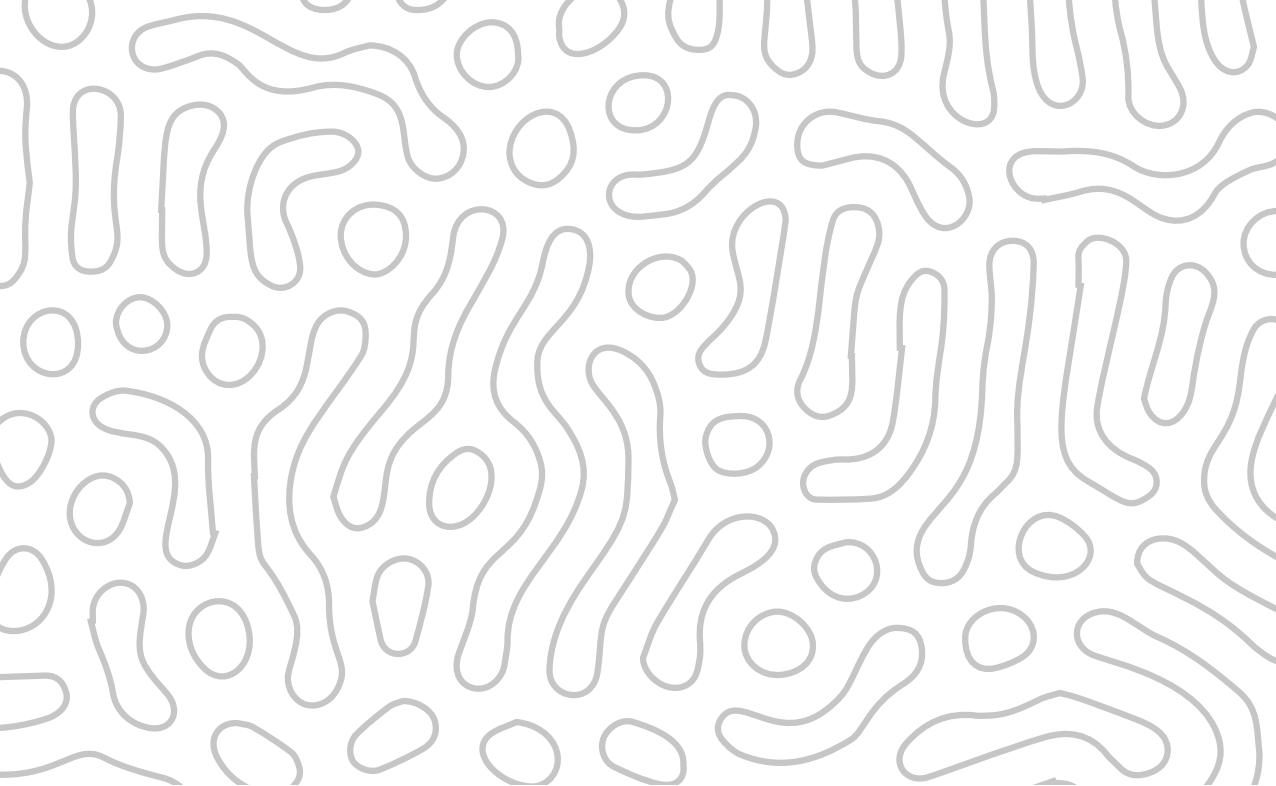
POR ÚLTIMO. Cortar el filete en medallones, condimentarlo en los platos con las verduras, verter la salsa y condimentar con el aceite ahumado y algunas gotas de fondo de cocción. Decorar con hierbas aromáticas.



**TARTARA DI FASSONA SU MISTICANZA, GELATINE DI SALSA 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 mysticanza, asciugarla bene.
4. Frullare separatamente la rapa rossa e la zucca con poco olio EVO fino ad ottenere consistenze cremose.

INFINE Disporre la mysticanza 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.

FR/

EN/

TARTARE DE BŒUF FASSONA SUR MESCLUN, GELÉES DE SAUCE À LA TRUFFE, ŒUFS DE CAILLE ET TUILES DE PAIN AUX AMANDES

/ apéritif, hors-d'œuvre, plat principal froid /

FASSONA BEEF TARTARE ON MIXED SALAD, TRUFFLE SAUCE JELLIES, QUAIL'S EGGS AND FINELY SLICED BREAD WITH ALMONDS

/ entrée, appetiser, cold main course /

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

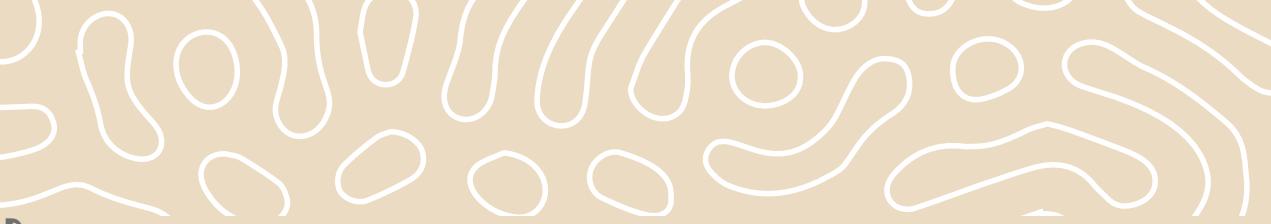
- 1 GELÉES DE SAUCE À LA TRUFFE**
150 g de sauce à la truffe Sugosi®
6 g de gélatine alimentaire en feuilles
- 2 ŒUFS DE CAILLE ET TUILES DE PAIN**
4 œufs de caille
1 baguette
Amandes grillées effilées
- 3 TARTARE DE BŒUF FASSONA ET MESCLUN**
600 g de chair de bœuf fassona fraîche
Huile d'olive vierge extra q. s.
Sel en paillettes de type Maldon
ou sel parfumé
Feuilles de mesclun
- 4 DÉCORATION**
50 g de betterave cuite
50 g de citrouille cuite au four ou à la vapeur
Huile d'olive vierge extra en q. s.

NOTES

Dans cette recette, la sauce à la truffe se présente sous une consistance différente. En effet, cette sauce peut être utilisée et servie à température et dans différents contextes.

PRÉPARATION

1. Faire ramollir la gélatine alimentaire dans de l'eau froide, l'essorer et l'ajouter à la sauce à la truffe bien chaude. Verser dans des moules bombés en silicone, placer au réfrigérateur.
 2. Faire bouillir les œufs de caille le strict nécessaire, les laisser refroidir et les couper délicatement en deux. Couper le pain en fines tranches et les griller au four, puis les huiler légèrement et y placer les amandes effilées grillées.
 3. Couper au couteau la chair de bœuf Scottona, laisser mariner avec un peu d'huile d'olive vierge extra de qualité et assaisonner avec du sel. Nettoyer et laver le mesclun, bien essuyer.
 4. Mixer séparément la betterave et la citrouille avec un peu d'huile d'olive vierge extra jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- POUR FINIR.** Disposer le mesclun sur des assiettes bien froides, placer le tartare de viande assaisonné, les gelées de sauce à la truffe et les œufs de caille. Décorer avec les tuiles de pain et les amandes, en terminant avec les boutons de purée rouge et jaune.



DE /

TARTAR VOM FASSONA-RIND AUF PFLÜCKSALAT, ASPIK AUS TRÜFFELSAUCE, WACHTELEI UND BROTCHIP MIT MANDELN

/ Entrée, Vorspeise, kalter zweiter Gang /

/ entradas, entremés, segundos platos fríos /

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1

ASPIK AUS TRÜFFELSAUCE

150g Trüffelsauce Sugosi®
6g Gelatine in Blättern

2

WACHTELEI UND BROTCHIP

4 Wachteleier
1 kleines Baguette
Geröstete gehobelte Mandeln

3

TARTAR VOM FASSONA-RIND UND PFLÜCKSALAT

600g frisches Fleisch vom Fassona-Rind
Olivenöl Extra Vergine nach Belieben.
Maldon-Meersalzflocken oder
aromatisiertes Salz
Pflücksalat

4

GARNIERUNGEN

50g gedünstete rote Bete
50g gebackener oder gedämpfter Kürbis
Olivenöl Extra Vergine nach Belieben

HINWEISE

In diesem Rezept hat die Trüffelsauce eine andere Konsistenz.
Die Sauce kann mit unterschiedlichen Temperaturen und Gerichten serviert werden.

ZUBEREITUNG

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zu der heißen Trüffelsauce geben. In halbrunde Silikonförmchen füllen und in den Kühlschrank stellen.
2. Die Wachteleier kochen, bis sie gerade hart sind, abkühlen lassen und vorsichtig halbieren. Das Brot in dünne Scheiben schneiden und im Ofen rösten. Dann leicht buttern und die gehobelten und gerösteten Mandeln darauf verteilen.
3. Das Färsenfilet mit dem Messer hacken, mit etwas hochwertigem Olivenöl Extra Vergine marinieren und mit dem Salz würzen. Den Pflücksalat putzen, waschen und gut trocknen.
4. Die rote Bete und den Kürbis separat mit etwas Olivenöl Extra Vergine pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz haben.

ZUM SCHLUSS. Den Pflücksalat auf den sehr kalten Tellern verteilen und den angemachten Tartar, den Aspike aus Trüffelsauce und die Wachteleier darauf anrichten. Mit den Brotchips und den Mandeln garnieren und abschließend mit Punkten aus rotem und gelbem Püree verschönern.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1

GELATINA DE SALSA DE TRUFA

150g de Salsa de trufa Sugosi®
6g de gelatina alimenticia en hojas

2

HUEVOS DE CODORNIZ Y VELA DE PAN

4 huevos de codorniz
1 baguette pequeña
Hojas de almendras tostadas

3

TARTAR DE FASSONA Y ENSALADA DE MEZCLA DE HOJAS VERDES

600g de pulpa de Fassona fresca
Aceite de oliva virgen extra c/n
Sal en escamas tipo Maldon o sal perfumada
Ensalada de mezcla de hojas verdes

4

GUARNICIONES

50g de remolacha hervida
50g de calabaza al horno o al vapor
Aceite de oliva virgen extra c/n

APUNTES

En esta receta la salsa de trufa se presenta con una consistencia diferente.
Esta salsa, de hecho, puede ser utilizada y servida a temperaturas y en contextos diferentes.

PREPARACIÓN

1. Ablandar la gelatina alimenticia en agua fría, estrujarla y agregarla a la Salsa de trufa bien caliente. Verter en moldes de silicona, colocarlos en el frigorífico.
2. Hervir los huevos de codorniz solo lo necesario, dejar enfriar y cortar delicadamente por la mitad. Cortar el pan en rebanadas finas y tostar en el horno, luego untarlas ligeramente y colocar encima las almendras cortadas y tostadas.
3. Cortar con cuchillo la pulpa de Scottona, marinar con poco aceite de oliva virgen extra de calidad y condimentar con la sal. Lavar y limpiar la ensalada de mezcla de hojas verdes, secarla bien.
4. Licuar por separado la remolacha y la calabaza con poco aceite de oliva virgen extra hasta obtener consistencias cremosas.

POR ÚLTIMO. Colocar la ensalada de mezcla de hojas verdes en platos bien fríos, posicionar el tartar de carne condimentado, las gelatinas de salsa de trufa y los huevos de codorniz. Decorar con las velas de pan y almendras, terminando con los botones de puré rojo y amarillo.

SCOPRI TUTTI I PRESTIGIOSI...
DISCOVER ALL THE PRESTIGIOSI RANGE...



T3000 CREMA DI TOPINAMBUR

/ JERUSALEM ARTICHOKE CREAM

Ingredienti: topinambur 46%, latte intero fresco pasteurizzato, patate, olio di semi di girasole, cipolla, sale, aglio, pepe. **CARTONE DA 3 Kg (500g X 6)**

Ingredients: Jerusalem artichokes 46%, fresh pasteurized whole milk, potatoes, sunflower seed oil, onion, salt, garlic, pepper. **3Kg PER CARTON (500g X 6)**

... E LA LINEA DEI GRADI CLASSICI:
11 SAUSE E SUGHI DELLA TRADIZIONE IN COMODE PEPITE® ANTISPRECO.
... AND THE GRANDI CLASSICI LINE:
11 TRADITIONAL SAUCES AND CONDIMENTS IN CONVENIENT WASTE-FREE NUGGETS.



T3001 SALSA AGLI SCAMPI

/ SCAMPI SAUCE

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)**

Ingredients: stock, scampi 14,5%, extra virgin olive oil, wheat starch, wine, double tomato concentrate, salt.

3Kg PER CARTON (500g X 6)



T3002 SALSA ALLO ZAFFERANO

/ SAFFRON SAUCE

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)

Ingredients: stock, Parmigiano Reggiano DOP cheese, soft wheat flour, butter, shallot, extra virgin olive oil, sunflower seed oil, salt, saffron.

3Kg PER CARTON (500g X 6)



T3003 RAGÙ DI CARNI BIANCHE

/ WHITE MEAT SAUCE

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)

Ingredients: meat 49% (chicken, rabbit, guinea fowl, duck), sunflower seed oil, carrots, onion, white wine, celery, extra virgin olive oil, soft wheat flour, salt, rosemary, pepper, bay leaves. **3Kg PER CARTON (500g X 6)**



Recipes:
TEAM CHEF



SUGOSI® IS A BRAND



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