



ALTA TRADIZIONE

TROCOLI: VÉRITABLES DES POUILLES

CODE

E21

minutes de cuisson	5/6
poids d'un nid	55 g
poids conseillé par portion	110 g
rendement après la cuisson	+50 %
n° de portions par carton	13
poids du carton	1,5 kg

INGRÉDIENTS: semoule de blé dur, farine de blé tendre type « 00 », eau, sel.

NOUVEAUTÉ

Semoule de blé dur, farine de blé type « 00 », eau, sel sont les ingrédients des Troccoli, des spaghettis à section triangulaire typiques de la région des Pouilles. Pour les faire, on utilise une sorte de rouleau à pâtisserie, auparavant en métal et aujourd'hui plus généralement en bois, qui présente des lames circulaires qui permettent de « tordre » la pâte.

Son nom est le 'troccolaturò', qui dérive du latin torculum, c'est-à-dire tordre. C'est un ustensile très ancien dont Bartolomeo Scappi parlait déjà dans son « Ouvrage sur l'Art de cuisiner » de 1570. Rustiques et épais, les Troccolis demandent une cuisson rigoureusement 'al dente' et se marient bien avec des condiments riches et des sauces abondantes.

Dans les Pouilles, capitale des Troccoli, on les consomme principalement avec la sauce tomate à la viande du dimanche - le ragù- une sauce préparée avec de la viande de porc, du cheval, de la pancetta farcie et des saucisses, mais il n'est pas rare de les trouver aussi accompagnés de pleurotes du panicaut, des champignons typiques du lieu, ou aux fruits de mer.



TROCCOLI AU RAGÙ DE POULPE ET RICOTTA SALÉE RAPÉE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

440 g de Troccoli
1 kg de poulpe frais ou surgelé
1 l de coulis de tomates
1 feuille de laurier
10 g de persil
1 gousse d'ail
50 g d'huile d'olive vierge extra
5 g de sel fin
100 ml de vin blanc
2 g de piment piquant
50 g de ricotta salée

PRÉPARATION

Nettoyer, laver et couper grossièrement les tentacules de poulpe. Faire revenir les morceaux de poulpe dans une casserole avec l'huile d'olive vierge extra, l'ail en chemise et le laurier. Mouiller avec le vin blanc et laisser évaporer avant d'ajouter le coulis de tomates. Corriger avec du sel et du poivre et faire cuire la sauce pendant 40 minutes environ.

Cuire les Troccoli dans de l'eau salée abondante pendant 5/6 minutes environ et faire revenir à feu vif avec la sauce obtenue

Servir les Troccoli chauds avec une poignée généreuse de persil haché et de la ricotta salée râpée sur le moment.

SUGGESTIONS

Il est possible de servir les Troccoli sautés avec la sauce obtenue et d'utiliser le poulpe comme deuxième plat.



TROCCOLI SAUTÉS AUX GONADES D'OURSIN, SUR CRÈME DE CIMA DI RAPA



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

440 g de Troccoli
10 oursins frais
200 g de cima di rapa
10 g d'huile d'olive vierge extra
5 g de sel fin
10 g de cerfeuil frais

PRÉPARATION

Ouvrir les oursins et garder la chair à part (environ 80\90 g). Plonger la cima di rapa dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes ; une fois égouttée, les mixer avec l'eau de cuisson et l'huile d'olive vierge extra en filet, afin d'obtenir une crème fluide et homogène.

Cuire les Troccoli dans de l'eau salée abondante pendant 5/6 minutes, égoutter et faire revenir à feu vif avec la chair de l'oursin, en liant le tout avec l'eau de cuisson pour obtenir une crème. Compléter le plat avec quelques feuilles de cerfeuil haché. Dans un plat creux, verser la crème de cima di rapa au fond de l'assiette et au centre composer un nid de Troccoli sautés avec la pulpe d'oursin.

SUGGESTIONS

Pour préserver le goût des oursins il est très important de les lier aux Troccoli à feu éteint.



Recettes:

TEAM CHEF



Laboratorio Tortellini® est une marque



SURGITAL FRANCE SARL 62-64, Cours Albert Thomas 69008 LYON - FRANCE
T: 04 72 71 00 22 - F: 04 72 71 21 77 - surgitalfrance@surgital.it

SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilie-Romagne - ITALIE
Tél +39 0545 80328 - Télécopie +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it