



LA PASTA SENZA UGUALI

RIPIENI DI FUOCO SACRO

NUOVI

Bauletti®
con stracotto
al Barolo DOCG



Bauletti® con stracotto al barolo DOCG

COD. K141



UN PEZZO

PESO	18g / 23g
LARGHEZZA	48mm / 52mm
LUNGHEZZA	65mm / 75mm

PERCENTUALI

RIPIENO	62%
RESA DOPO LA COTTURA	+20%

PREPARAZIONE

CUOCE IN	5 min
PEZZI PER PORZIONE	5 (circa 110g)

Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova
da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%:

carne di bovino 60%, vino Barolo DOCG 6%,
amido di riso, olio extra vergine di oliva,
cipolla, sedano, carote, sale, aglio, alloro,
rosmarino, sale.

DETTAGLI DI RIPIENO

Un ripieno che celebra
il calore dei riti condivisi
e il piacere di stare insieme.
Un fondo aromatico, una lenta
cottura dei tagli migliori del
manzo generosamente marinati
nel pregiato Barolo DOCG per un
sapore e consistenza unici, che
profumano di tradizione e focolare.



Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

CON BURRO DI MALGA ALLE ERBE, BAGNA CAUDA
ALL'AGLIO NERO E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA

RICETTA TERRITORIALE



BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG
CON BURRO DI MALGA ALLE ERBE, BAGNA CAUDA
ALL'AGLIO NERO E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA

PER 4 PERSONE

ingredienti

BAGNA CAUDA

50 g di filetti di acciughe

5 spicchi di aglio

60 g circa di olio EVO

Vino rosso q.b.

BURRO ALLE ERBE

30 g burro di malga

Erbe aromatiche q.b.

(cerfoglio, dragoncello, prezzemolo)

CIPOLLA ROSSA
CARAMELLATA

1 cipolle rossa

20 g di zucchero di canna

Aceto di riso o di mele q.b.

IMPIATTAMENTO

20 Bauletti® con stracotto

al Barolo DOCG Divine Creazioni®

Polvere di aglio nero

BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG
CON BURRO DI MALGA ALLE ERBE, BAGNA CAUDA
ALL'AGLIO NERO E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA

procedimento

LA BAGNA CAUDA

In un tegame possibilmente di terracotta versare metà dell'olio e aggiungere gli spicchi di aglio, spellati e privati del loro germoglio. Lasciare cuocere per qualche minuto a fiamma bassa e dolce

Unire i filetti di acciughe precedentemente marinati nel vino rosso, il rimanente olio e proseguire la cottura per almeno un'ora sempre molto dolcemente

IL BURRO ALLE ERBE

Manipolare il burro con le erbe aromatiche tritate finemente. Mantenere al fresco.

LA CIPOLLA ROSSA CAMELLATA

Pulire la cipolla, tagliare a petali e porre in casseruola con lo zucchero e aceto. Cuocere per alcuni minuti.

LA GUARNIZIONE E L'IMPIATTAMENTO

Immergere in acqua bollente salata i Bauletti® direttamente dal surgelatore, scolare a cottura avvenuta e mantecare in padella con poca acqua di cottura e il burro alle erbe.

Servire i Bauletti® nei piatti con bottoni di bagna cauda, adagiare anche i petali di cipolla e terminare con la polvere di aglio nero.

SUGGERIMENTI

La bagna cauda tipica del territorio Piemontese esalta maggiormente la sapidità dello stracotto e si alterna perfettamente con la dolcezza e l'acidità della cipolla. L'aglio nero rappresenta invece una piacevole variante all'utilizzo del classico aglio bianco.

Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

CAVIALE DI LAMPONI, FONDO BRUNO CON POLVERE
DI LIQUIRIZIA E CHIPS DI TOPINAMBUR



BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG
CAVIALE DI LAMPONI, FONDO BRUNO CON POLVERE
DI LIQUIRIZIA E CHIPS DI TOPINAMBUR

PER 4 PERSONE

ingredienti

CAVIALE DI
LAMPONI

100 g di polpa di lamponi

1 g di agar

Olio di semi q.b.

FONDO BRUNO

500 g di ossa di vitello

50 g di sedano, carote e cipolle

1 bicchiere di vino bianco

Erbe aromatiche q.b.

(alloro, salvia, rosmarino)

Olio EVO q.b.

Fecola di patate q.b.

CHIPS DI
TOPINAMBUR

100 g di topinambur

Olio di semi di girasole q.b.

IMPIATTAMENTO

20 Bauletti® con stracotto

al Barolo DOCG Divine Creazioni®

Liquirizia in polvere q.b.

Piccoli bouquet di erbe aromatiche

BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG
CAVIALE DI LAMPONI, FONDO BRUNO CON POLVERE
DI LIQUIRIZIA E CHIPS DI TOPINAMBUR

procedimento

IL CAVIALE DI LAMPONI

Miscelare l'agar con poca acqua quindi portare a bollore e versare nella polpa di lamponi mescolando. Lasciare cadere a gocce il composto in olio ben freddo per ottenere delle piccole sfere.

Scolare e conservare in frigorifero.

IL FONDO BRUNO

Tostare le ossa di vitello in forno.

Nel frattempo rosolare con olio le verdure tagliate grossolanamente, unire le erbe aromatiche, aggiungere il vino bianco quindi lasciare evaporare. Coprire abbondantemente con acqua fredda e far sobbollire per alcune ore. Filtrare e legare con fecola di patate o simile.

LE CHIPS DI TOPINAMBUR

Tagliare a fette sottili il topinambur dopo averlo lavato quindi immergere in olio caldo. Scolare e asciugare dal grasso in eccesso.

LA GUARNIZIONE E L'IMPIATTAMENTO

Mantecare in padella con burro, poca acqua di cottura e il Parmigiano grattugiato i Bauletti® dopo averli cotti secondo le modalità indicate.

Servire i Bauletti® con il caviale di lamponi, il fondo bruno e ultimare con le erbe aromatiche, le chips di topinambur, la polvere di liquirizia.

SUGGERIMENTI

Per conferire maggior sapore e valorizzare maggiormente il ripieno di carne è consigliato mantecare direttamente in padella i Bauletti® con il fondo bruno.

Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

CON SOFFICE DI PATATE, FONDO DI VITELLO
E PAGLIA DI PORRI CROCCANTE



BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG
CON SOFFICE DI PATATE, FONDO DI VITELLO
E PAGLIA DI PORRI CROCCANTE

PER 4 PERSONE

ingredienti

SOFFICE
DI PATATE

100 g di patate

10 g di Sugosi I Prestigiosi salsa allo zafferano

Sale, pepe bianco q.b.

FONDO DI VITELLO

500 g di ossa di vitello

50 g di sedano, carote e cipolle

1 bicchiere di vino bianco

Erbe aromatiche q.b.

(alloro, salvia, rosmarino)

Olio EVO q.b.

Fecola di patate q.b.

PAGLIA DI PORRI
CROCCANTE

200 g di porri freschi

Olio di semi di girasole q.b.

IMPIATTAMENTO

20 Bauletti® con stracotto

al Barolo DOCG Divine Creazioni®

BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG
CON SOFFICE DI PATATE, FONDO DI VITELLO
E PAGLIA DI PORRI CROCCANTE

procedimento

IL SOFFICE DI PATATE

Cuocere le patate a vapore dopo averle lavate e pelate. Frullare aggiungendo i Sugosi Salsa allo zafferano, il sale e il pepe. Filtrare al colino fine quindi versare il composto nel sifone con le cariche di gas previste

IL FONDO DI VITELLO

Infrnare le ossa di vitello e, mentre si tostano, tagliare grossolanamente le verdure e rosolarle in olio assieme alle erbe aromatiche. Sfumare con vino bianco e coprire con acqua fredda in abbondanza, lasciando sobbollire per qualche ora. Filtrare il tutto e aggiungere la fecola di patate.

LA PAGLIA DI PORRI CROCCANTE

Lavare e tagliare i porri a julienne, immergerli in olio caldo fino a quando saranno ben dorati quindi scolarli e asciugarli dall'olio in eccesso.

LA GUARNIZIONE E L'IMPIATTAMENTO

Immergere in acqua bollente salata i Bauletti® direttamente dal surgelatore, scolare a cottura avvenuta e mantecare in padella con poca acqua di cottura e il burro alle erbe.

Disporre nei piatti di portata il soffice di patate, adagiare i Bauletti® e accompagnare con il fondo di vitello. Ultimare con la paglia di porri croccante.

SUGGERIMENTI

Per conferire maggior sapore e valorizzare maggiormente il ripieno di carne è consigliato mantecare direttamente in padella i Bauletti® con il fondo bruno.

Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

CON CREMOSO DI
POLENTA TARAGNA, CIME DI BROCCOLO ROMANESCO E
FUNGHI CHIODINI, CROCCANTE DI NOCCIOLE E ROSMARINO

RICETTA TERRITORIALE



BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG CON CREMOSO
DI POLENTA TARAGNA, CIME DI BROCCOLO ROMANESCO E
FUNGHI CHIODINI, CROCCANTE DI NOCCIOLE E ROSMARINO

PER 4 PERSONE

ingredienti

CROCCANTE DI NOCCIOLE
E ROSMARINO

20 g di nocciole in granella
Isomalto o zucchero semolato q.b.
Rosmarino tritato q.b.

CREMOSO DI
POLENTA TARAGNA

200 g di acqua
Farina per polenta Taragna q.b.
Sale e olio EVO q.b.

BROCCOLI ROMANESCHI
E FUNGHI CHIODINI

100 g di broccolo romanESCO
100 g di funghi chiodini
1 spicchio di aglio
Olio EVO, sale, pepe q.b.

IMPIATTAMENTO

20 Bauletti® con stracotto
al Barolo DOCG Divine Creazioni®
Qualche nocciola tostata e spaccata
Poche gocce di olio EVO

BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG CON CREMOSO DI POLENTA TARAGNA, CIME DI BROCCOLO ROMANESCO E FUNGHI CHIODINI, CROCCANTE DI NOCCIOLE E ROSMARINO

procedimento

IL CROCCANTE DI NOCCIOLE E ROSMARINO

Amalgamare la granella di nocciole con isomalto o zucchero e rosmarino. Porre in forno su apposita carta per ottenere il croccante

IL CREMOSO DI POLENTA TARAGNA

In una casseruola portare a bollire l'acqua con il sale e olio. Versare a pioggia la farina per polenta mescolando con una frusta al fine di evitare formazione di grumi. Una volta ottenuta una polenta molto fluida e cremosa mantenere in caldo.

I BROCCOLI ROMANESCHI E FUNGHI CHIODINI

Lavare i broccoli, cuocere a vapore e suddividerli in piccole cime; condire con olio e sale.

Nel frattempo pulire i funghi, rosolare in padella con olio, aglio in camicia, sale, pepe.

LA GUARNIZIONE E L'IMPIATTAMENTO

Cuocere in acqua bollente salata i Bauletti®, scolare e mantecare in padella con il burro.

Disporre i Bauletti® nei piatti singoli ben caldi, velare con la polenta, aggiungere le cime di broccolo, i funghi chiodini e le nocciole tostate. Terminare con un filo di buon olio EVO.

SUGGERIMENTI

Questo abbinamento facile e veloce da replicare è particolarmente indicato anche per la banchettistica e riproduce un abbinamento classico della cucina Italiana: lo stracotto con la polenta. Le nocciole rappresentano non solo la parte croccante dell'abbinamento ma anche il richiamo al territorio Piemontese.



DIVINE CREAZIONI® È UN MARCHIO

