

Las recetas de nuestros chefs



TRADIZIONE · PASSIONE · CREATIVITÀ

- Producto de máxima calidad en todos sus detalles → fabricantes referencia de Italia
- La esencia del producto está en la calidad de la sfoglia trefilada al bronce:
 - Mayor rugosidad
 - Mayor capacidad de la salsa para adherirse
 - Pierde menos almidón al cocerse
 - Se consigue una pasta más gustosa y sabrosa
- La pasta que envuelve el relleno (sfoglia) es de menor grosor → más relleno
- Sin colorantes, ni Organismos Genéticamente Modificados (OGM)
- Utilización de alta cantidad de huevos por kg. para aumentar su calidad
- Variedad muy alta de rellenos, con los mejores ingredientes
- Alto rendimiento después de la cocción (se aconsejan raciones de 125gr por comensal)



Tagliatelle all'uovo «La nostalgia del marinero» con rape, alcachofas y olivas



8 mm.

Ingredientes para 4 personas

400 g de Tagliatelle all'Uovo
300 g de tomates maduros
250 g de rape
2 alcachofas
50 g de olivas
1/2 cebolla
1 diente de ajo
1/2 taza de vino blanco
Albahaca, una hoja de laurel y aceite virgen extra



Instrucciones de cocción

1. Cortar el ajo, la cebolla y algunas hojitas de albahaca y saltearlas con aceite de oliva virgen extra
2. Añadir el rape troceado y el vino blanco y dejar evaporar
3. Añadir los tomates cortados a la concassé, cubrir y cocer durante 20 minutos a fuego lento
4. Limpiar y cortar las alcachofas en finos pedazos y saltear en una sartén con aceite hasta que se doren
5. Añadir el laurel para que tome un poquito de aroma
6. Unos minutos antes de que la salsa esté lista, añadir las alcachofas troceadas y las olivas sin hueso
7. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Cocer los Tagliatelle en un recipiente de agua hirviendo y escurrir
8. Saltear rápidamente con la salsa previamente preparada. Decorar con la albahaca y un chorrito de aceite de olive virgen extra

Tagliatelle all'uovo con funghi porcini y guanciale crujiente



8 mm.

Ingredientes para 4 personas

Tagliatelle: 480 g
Champiñones cortados: 240 g
Guanciale: 4 rodajas de grosor medio
Chalotas: 2 porciones
Cebolla blanca
Aceite de oliva virgen extra
Vino blanco seco: un tercio de vaso
Mantequilla: 30 g
Perejil triturado: un manojo
Tomillo fresco: un puñado
Queso Parmigiano rallado: 30 g
Sal y pimienta blanca: en la medida necesaria



Instrucciones de cocción

1. Limpiar con cuidado los champiñones, quitarles la tierra y cepillarlos con una brocha y papel de cocina
2. Cortarlos primero por la mitad y luego en tiras no demasiado finas y dorarlos en una sartén con aceite de oliva virgen extra, chalotes y cebolla picados y dos lonchas de bacon en juliana
3. En cuanto tomen un bonito color dorado, rociarlos con vino blanco, dejar evaporar, añadir un trocito de mantequilla, perejil picado, hojas de tomillo, una pizca de sal y el aroma de pimienta recién molida
4. Mientras tanto, cocinar los Tagliatelle ligeramente al dente, agregarlos a la sartén y mezclarlos con los champiñones, espolvorear con queso parmesano rallado, agregar un cucharón de agua de cocción de la pasta, perejil fresco picado y sirva con el otro bacon cortado en juliana y remojarlo durante un minuto en una sartén pequeña y una ramita de tomillo fresco

Tagliolini nero di sepia con carbonara vegetariana y pulpo almizclado



2,5 mm.

Ingredientes para 4 personas

8 nidos de Tagliolini con tinta de calamar (unos 360g)
50 g de calabacín
50 g de espárragos trigueros
50 g de champiñones
50 g de zanahoria
2 huevos
50 ml de nata fresca
50 g de queso Parmigiano Reggiano rallado
120 g de pulpo almizclado
4 g de perejil picado
sal y pimienta blanca
Chile triturado
Aceite de oliva virgen extra



Instrucciones de cocción

1. Cocer las verduras troceadas en una sartén antiadherente con aceite de oliva virgen extra, añadiendo sal y pimienta al gusto
2. Mezclar el huevo con la nata, el Parmigiano Reggiano y la pimienta
3. Cocinar rápidamente el pulpo almizclado en una sartén antiadherente con un poco de aceite de oliva virgen extra y una pizca de guindilla triturada
4. Cocer los Tagliolini con tinta de calamar en abundante agua hirviendo con sal, escurrir y mezclar con las verduras
5. Agregar la mezcla de huevo y mezclar rápidamente con la pasta
6. Disponer los nidos de pasta en las fuentes y decorar con el pulpo crujiente almizclado y un poco de perejil picado

Spaghetti alla Chitarra con espárragos, almejas y jamón serrano



2,5 mm.

Ingredientes para 4 personas

280 g de Spaghetti alla Chitarra
20 g de cebolleta troceada
30 dl de aceite de oliva virgen extra
150 g de almejas
120 g de espárragos
50 g de jamón serrano
1 dl de vino blanco seco
Sal y pimienta al gusto



Instrucciones de cocción

1. Saltear la cebolleta en una sartén con aceite de oliva virgen extra. Añadir los espárragos a los cuales se les ha separado
2. Previamente las puntas han sido cortados en tiras y cocidos durante algunos minutos
3. Añadir las almejas rociadas con el vino blanco y dejar evaporar. Sazonar al gusto y acabar la cocción
4. Cocinar los Spaghetti alla Chitarra en un a olla de agua hirviendo con cuidado de no sobre cocinarlo
5. Escurrir y rápidamente volcar la salsa escogida para dar gusto a la pasta
6. Adornar el plato con el jamón cortado a la juliana y salteado en la sartén, las puntas de espárragos y la pimienta molida

Pappardelle con langostinos, queso Gorgonzola y salsa Martini



18 mm.

Ingredientes para 4 personas

400 g de Pappardelle
500 g de langostinos pelados
150 g de queso gorgonzola
40 g de mantequilla
60 dl de Martini Dry
120 ml de crema fresca
10 g de cebolleta
Sal y pimienta



Instrucciones de cocción

1. Cortar la parte trasera de los langostinos y limpiar cuidadosamente
2. Derretir la mantequilla en una sartén, añadir los langostinos y cocer a temperatura alta
3. Rociar con Martini Dry. Dejar evaporar, añadir la crema, el queso gorgonzola y calentar
4. A temperatura moderada hasta que se obtenga la crema deseada
5. Sazonar al gusto. Cocer los Pappardelle en agua hirviendo
6. Decorar con cebolleta cortada muy fina y pimienta fresca molida
7. Servir muy caliente

Scialatielli con rúcula y speck



4 mm.

Ingredientes para 4 personas

500 gr. scialatielli
160 gr. de speck o jamón serrano
200 gr. de rúcula
2 o 3 dientes de ajo
2 de cebollas moradas
Parmesano rallado
Sal y aceite



Instrucciones de cocción

1. Poner la olla con el agua a hervir
2. En un wok, poner 6 cucharas de aceite, la cebolla picada y el diente de ajo entero y aplastado
3. Cuando empieza a sofreír, agregar el speck o jamón serrano cortado en juliana
4. Retirar el ajo. Escurrir la pasta unos 2 minutos antes del tiempo de cocción indicado
5. Volcar en el wok junto con el queso parmesano rallado (cuatro cucharas) y la rúcula
6. Saltear a fuego vivo añadiendo un poco de agua de cocción
7. Cuando el queso se ha fundido, emplatar con un poco de aceite de oliva virgen, más parmesano y picante molido

Garganelli alla Casentinese con panceta



Ingredientes para 4 personas

400 g de Garganelli
100 g de Panceta
30 g de pimientos rojos
30 g de pimientos amarillos
30 g de pimientos verdes
20 g de guisantes finos
100 g de Champiñones o similar,
100 g de queso Parmigiano Reggiano rallado,
125 dl de aceite de oliva extra-virgen
125 dl de nata líquida (o bechamel)
1 escaloña
1 manojo de perejil
Sal



Instrucciones de cocción

1. Cortar la panceta a dados y sofreírla en una sartén grande, con el aceite y la escaloña. En cuanto se haya dorado todo, unir los pimientos cortados a tiras finas, los guisantes y las setas cortadas a láminas. Cocer todo a fuego moderado durante c.20 minutos, añadiendo la nata líquida (o la bechamel) y corregir de sal
2. Cocer los Garganelli Romagnoli en abundante agua salada, colarlos, pasarlos en la sartén junto a la salsa preparada previamente y Saltearlos a fuego vivo con un puñado de queso Parmigiano Reggiano
3. Servirlos bien calientes decorándolos con el perejil finamente triturado y espolvoreándolos con el queso Parmigiano Reggiano

Garganelli con ragù de gamba



Ingredientes para 4 personas

Garganelli: 500 g
Gambas frecas: 500 g
Tomate pelado: c. 1.200 g
Ajo: 3 dientes
Cebolla blanca: media
Laurel: 1 hoja
Perejil: 1 manojo
Aceite de oliva virgen extra: 4 dl.
Chile fresco: 1
Sal



Instrucciones de cocción

1. Dejar las gambas bajo el chorro de agua durante un buen rato, secarlas y escaldarlas durante unos minutos en una sartén tapada con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y un diente de ajo. Después de haberlas enfriado, con la tijera cortar los apéndices ventrales, las partes salientes de la concha y hacer un corte a lo largo de los dos lados del abdomen. Con la hoja de un cuchillo pequeño introducido entre la pulpa y la cáscara, retirar suavemente la pulpa
2. Aparte, en una cacerola pequeña con aceite de oliva virgen extra, cocinar a fuego lento una parte de la cebolla y el ajo picados y agregar los tomates pelados pasados por un colador mediano
3. Añadir el laurel, la guindilla picada, la sal necesaria y cocinar unos 12 minutos. En una sartén con aceite de oliva virgen extra, dorar ligeramente la otra parte de la cebolla y el ajo picados, añadir la pulpa de gamba cortada en dos o tres trozos, el agua filtrada de la cocción de las gambas mantis y la salsa de tomate
4. Mientras tanto, cocer los garganelli al dente, escurrirlos, colocarlos en la sal y mezclarlos delicadamente con la salsa. Por último, espolvorear con perejil fresco picado

Paccheri all'Amatriciana



Ingredientes para 4 personas

12 tiras de bacón o panceta ahumada cortada a tiras pequeñas
1 Cebolla grande picada
2 dientes de ajo
½ guindilla picada muy fina (opcional)
1 Hoja de laurel
1 Copa vino blanco o caldo vegetal
500 g de tomate triturado al natural
500 g de paccheri
Sal y pimienta
Queso pecorino o Parmesano



Instrucciones de cocción

1. Poner una sartén grande al fuego con el aceite y la hoja de laurel
2. A continuación, picar y añadir el ajo, la cebolla y la guindilla
3. Dorar bien antes de incorporar las tiras de bacón, y cocinarlas hasta que estén doradas, a continuación, la copa de vino o de caldo y lo dejamos reducir una vez que este consumido podemos incorporar el tomate y lo dejamos cocinar, 15 o 20 minutos a fuego lento, añadimos sal y un toque de pimienta
4. Mientras tanto en una olla con abundante agua hervir la pasta (Paccheri) hasta que este cocida a nuestro gusto, escurrimos y añadimos sal y un toque de pimienta
5. Servir nuestra pasta con un poco de queso rallado

Fagotti de Formaggio e Pere con vegetales crujientes

Ingredientes para 4 personas

450 g de Fagotti Queso y Pera
100 g de calabacines
100 g de zanahoria
50 g de puntas de espárragos
100 g de guisantes
100 g de patatas
100 g de tomates cherry
100 g de mantequilla
100 g de queso Grana Padano
125 dl de aceite de oliva virgen extra
1/4 l de salsa bechamel
1 ajo
Sal y pimienta

Instrucciones de cocción

1. Trocear los vegetales. Saltear los vegetales uno a uno en una sartén usando el aceite y una nuez de mantequilla
2. Dejar reposar. Cocinar el Fagotti de Queso y Pera en una olla de agua hirviendo con sal
3. Escurrir y saltear en la sartén junto a los vegetales previamente preparados
4. Añadir la sal y la pimienta al gusto. Entonces añadir la salsa bechamel y mezclar todos los ingredientes
5. Adornar el plato con los tomates cherry (preferiblemente troceados) y los copos de queso Grana Padano



Fagotti de Gorgonzola e Noci

bañados en salsa de queso “Piedmont Robiola” con puntas crujientes de espárragos silvestres



Ingredientes para 4 personas

500 g de Fagottini Gorgonzola e Noci
100 g de pechuga de pavo cortada al estilo juliana
200 g de puntas de espárragos silvestres (o espárragos frescos)
100 g de tomates maduros
125 dl de jerez
100 g de mantequilla
125 dl de aceite virgen extra
Sal y pimienta blanca molida

Salsa de queso Robiola:

50 g de mantequilla
25 g de harina
1/2 litro de leche
50 g de queso “Parmigiano Reggiano”
100 g de queso “Piedmont Robiola”
Copos de queso “Grana Padano”



Instrucciones de cocción

1. Saltear las puntas de espárragos en una sartén con un poquito de mantequilla, sal y pimienta
2. Reservar unas cuantas puntas para decorar
3. Cocinar la pechuga de pavo en aceite hasta conseguir que se dore ligeramente
4. Añadir el jerez y dejar evaporar. Preparar la salsa “Piedmont-Robiola” y añadir los espárragos y el pavo
5. Cocer los Fagotti en agua hirviendo y escurrir. Saltear los Fagotti con la salsa de queso preparada
6. Servir el plato muy caliente decorado con los tomates troceados y las puntas de espárragos. Añadir un toque personal de aceite de oliva

Fagotti al tartufo nero con crema de queso Pecorino, habas, trufas y apio

Ingredientes para 4 personas

390 g de Fagotti al Tartufo Nero
100 g de queso rallado Pecorino
2 dl de leche
200 g de habas frescas peladas
20 g de puerros
30 g de Manteca de cerdo
2 dl de caldo vegetal
30 g de mantequilla
20 g de trufas blancas
100 g de crujiente apio
Harina
Sal y pimienta



Instrucciones de cocción

1. Derretir la manteca de cerdo en una sartén, añadir los puerros y el pio cortado en tiras. Añadir las habas y dejar cocer
2. Cubrir con el caldo y calentar. Batir con batidora y Triturar al gusto
3. Calentar la leche en un cazo, añadir el queso Pecorino y remover hasta que el queso se funda
4. Con el apio cortado restante pasarlo por harina y freírlo. Cocer los Fagotti en un recipiente de agua hirviendo
5. Escurrir y ponerlos en una sartén con la mantequilla
6. Repartir las dos salsas en los platos y añadir la pasta. Decorar con la trufa blanca y con el apio rebozado

Quadroni Ricotta y Spinachi con bacalao, calabacines baby y mango



Ingredientes para 4 personas

480 g de Quadroni Ricotta y Spinachi
1 Filete de bacalao (400gr), lavado, aclarado y troceado finamente
200 g de calabacines baby
1 Mango de tamaño medio, cortado a dados
1 Diente de ajo
Cebolleta fresca
100 g de mantequilla
1 dl de aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta blanca al gusto



Instrucciones de cocción

1. Trocear los calabacines y saltearlos en una sartén con aceite, mantequilla y ajo hasta que se doren y la pulpa se enternezca. Sazonar al gusto con sal y pimienta blanca
2. Pelar el mango y cortarlo en daditos, sazonarlo con sal, pimienta, aceite y dejarlo reposar
3. Rápidamente saltear los filetes finos de bacalao en una sartén con un poquito de aceite
4. Cocer los Quadroni Ricotta y Spinachi con agua hirviendo y escurrir
5. Saltear rápidamente en una sartén con los filetitos de bacalao, los trocitos de calabacín baby y el mango previamente preparado. Servir el plato caliente y adornar con la cebolleta de manera que las diferentes hojitas de cebolla monten las unas sobre las otras
6. Finalizar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra

Quadroni con gambas a la grappa di Sangiovese y crema de puerros

Ingredientes para 4 personas

480 g de Quadroni
250 g de gambas peladas
20 g de grappa Sangiovese
150 g de puerros
100 g de patatas
2dl de caldo de verduras
40 g de aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta



Instrucciones de cocción

1. Cortar los puerros en rodajas finas y saltearlos en una cacerola con la mitad del aceite, cortar las patatas en dados y añadirlas a los ingredientes preparados anteriormente
2. Cubrir con el caldo y cocine, haga puré la mezcla con una licuadora de inmersión y sazone con sal y pimienta
3. Rehogar las gambas en una sartén antiadherente con el resto del aceite, flamear con la Grappa y salpimentar
4. Cocer el mero y los pistachos en abundante agua hirviendo con sal, cuidando de no pasarlos, escúrrelos y saltéalos en una sartén con las gambas
5. Disponer la crema de puerros en un plato de servir, colocar encima los Quadroni y decorar con un poco de pimienta molida



Quadroni al Salmone con crema de garbanzos y almejas con huevas de erizo de mar y aceite de oliva virgen extra



Ingredientes para 4 personas

420 g de Quadroni al Salmone
120 g de crema de garbanzos
400 g de almejas enteras
40 g de huevas de erizo de mar
Tomates pera para decorar
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Instrucciones de cocción

1. Preparar la crema de garbanzos con la textura deseada. Abrir y sacar las almejas
2. Batir las huevas de erizo de mar con aceite y un poco de sal (como si hiciésemos mayonesa)
3. Cocer el Quadroni en un recipiente con agua hirviendo y sal
4. Colocar la crema de garbanzos en la base del plato y acto seguido poner los Quadroni encima de esta última
5. Añadir las huevas de erizo de mar y las almejas y decorar con los tomates pera fritos



Quadroni ai Carciofi con pechuga de faisán, granada y speck crujiente



Ingredientes para 4 personas

400 g de Quadroni ai Carciofi
120 g de pechuga de faisán
20 g de puerros
40 g de Speck
20 g de Granada
50 g de queso Robiola
0,5 dl de crema fresca
1 dl de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta al gusto



Instrucciones de cocción

1. Dorar los puerros con aceite de oliva en una sartén. Añadir el faisán cortadito en cubos y flambear con el vino blanco
2. Añadir los cubos de faisán y la crema cuando la mezcla esté casi lista (3/4 del tiempo de cocción)
3. Cuando esté completamente cocido, añadir el queso Robiola y sazonar con sal y pimienta al gusto
4. Cocer los Quadroni ai carciofi con agua hirviendo
5. Escurrir y mezclar en una sartén con la salsa y la Granada
6. Colocar la pasta en el plato y completar decorando con finas capas de speck

Quadroni di ricotta e spinaci al burro fuso e salvia



Ingredientes para 4 personas

Quadroni: 500 g
Mantequilla: 120 g
Salvia fresca: un manojo
Queso Parmigiano: 80 g
Pimienta blanca



Instrucciones de cocción

1. Preparar la mantequilla derritiéndola a fuego lento o en el microondas con hojas de salvia fresca
2. Mientras tanto, cocer los Quadroni en agua debidamente salada y ponlos en una sartén con la mantequilla derretida
3. Sazonarlos con pimienta blanca recién molida, espolvorear generosamente con Parmigiano rallado y servir con hojas de salvia cortadas en juliana y unas tiras de parmesano

Panzerotti ricotta e spinachi con borraja empanada y apio



Ingredientes para 4 personas

440 g de Panzerotti Ricotta y Spinachi
80 g de borraja
80 g de mantequilla
200 g de raíz de apio
100 g de carne molida
50 g de salsa demi-glace
Sal y pimienta



Instrucciones de cocción

1. Cocinar la salsa hasta que alcance la consistencia deseada
2. Cocer el apio con la mantequilla en una sartén añadiendo sal y pimienta al gusto
3. Hervir el Quadroni Ricotta y Spinachi en un recipiente con agua hirviendo y sal
4. Aderezado con la salsa
5. Poner el apio en el plato, añadir el Quadroni y decorarlo con la borraja empanada

Panzarotti con panceta y champiñones frescos



Ingredientes para 4 personas

520 g de Panzarotti
240 g de champiñones frescos
200 g de panceta de cerdo
1/4 litro de crema
100 g de queso "Parmigiano Reggiano"
1 ramillete de albahaca
1 copa de jerez
1 diente de ajo
Perejil
100 g de mantequilla
50 dl de aceite de oliva virgen extra
Sal y Pimienta



Instrucciones de cocción

1. Saltear los champiñones durante aproximadamente 20 minutos con aceite de oliva, sazonar al gusto y reservar
2. Combinar en una sartén mantequilla, aceite, perejil y ajo y dorar la panceta. Verter el jerez y dejar evaporar
3. Añadir los champiñones previamente salteados y la crema y cocer a temperatura media durante aprox. 5 minutos
4. Añadir un punto de sal y pimienta molida. Mientras tanto, cocer el Panzarotti en un recipiente con agua hirviendo y escurrir
5. Saltear rápidamente con la salsa preparada
6. Servir caliente decorando el plato con las hojas de albahaca, los champiñones cortados
7. Y los copos de queso "Parmigiano Reggiano"

Caramelle Tricolori Ricotta e Spinaci en salsa tirolese, con speck y Achicoria de Treviso

Ingredientes para 4 personas

450 g de Caramelle Tricolori Ricotta y
Espinacas
500 g de achicoria roja de Treviso
200 g de speck ahumado tirolés
25 cl. de aceite de oliva extra-virgen
100 g de queso Parmigiano Reggiano rallado
1 escaloña
1 diente de ajo
1/2 pimiento picante
1/4 de litro de nata líquida (o bechamel)
1 manojo de rúcula
Sal



Instrucciones de cocción

1. Triturar finamente la achicoria, el ajo y disponerlos en una sartén con el aceite y el pimiento picante
2. En cuanto empiecen a dorarse, unir el speck cortado a juliana y dejar todo a fuego vivo, durante algunos minutos
3. Añadir la achicoria roja Treviso (previamente cortada al gusto) y dejar cocer, a fuego moderado, durante 15 minutos
4. Corregir de sal
5. Cocer las Caramelle Tricolori Ricotta y Espinacas en abundante agua salada. Colarlas y unir las a la salsa con la nata líquida (o a la bechamel)
6. Servirlas bien calientes espolvoreándolas con el queso Parmigiano Reggiano decorando el plato con las hojas de rúcula



Cappelli funghi porcini servidos con carpaccio de ternera y queso Squacquerone y quenelles



Ingredientes para 4 personas

500 g Cappelli funghi porcini
200 ml. de carne de consomé
10 g de carpaccio de ternera
20 g de mantequilla



Instrucciones de cocción

1. Incorporar las hojas de tomillo, la clara de huevo y el squacquerone a la bechamel todavía caliente; formar las quenelles, dejar enfriar y cocer al vapor a baja temperatura directamente en las cucharas
2. Cocinar los Cappelli ai Funghi Porcini en agua hirviendo con sal, escurrir y saltear en una sartén con el consomé y la mantequilla
3. Disponer las lonchas de carpaccio en platos, colocar la pasta y terminar con las quenelles colocadas en el centro

Cappelli Scamorza e Melanzane with beansprouts, turbot and cherry tomatoes

Ingredientes para 4 personas

520 g Cappelli con Queso Scamorza Ahumado y Berenjena
140 g de brotes de soja
10 g de ajo picado
30 g de aceite de oliva virgen extra
150 g de filete de rodaballo
120 g de tomates cherry
100 ml de vino blanco seco
100 ml de caldo de pescado
1 manojo de albahaca fresca
Sal y guindilla aromática



Instrucciones de cocción

1. Rehogar los ajos picados en una sartén antiadherente con el aceite de oliva virgen extra y una pizca de guindilla
2. Añadir el rodaballo troceado y humedecer con el vino
3. Añadir los brotes de soja, los tomates cherry cortados en gajos y el caldo de pescado
4. Sal al gusto y cocinar unos minutos
5. Cocine los Cappelli Scamorza e Melanzane en abundante agua hirviendo con sal, teniendo cuidado de no pasarlos
6. Escurrir y mezclar con la salsa
7. Disponerlas en el plato y decorar con albahaca fresca cortada en tiras finas

Cappelli de calabaza al azafrán con dados de champiñones y crumble de amaretto



Ingredientes para 4 personas

504 g Cabello Naranja Calabaza
300 g de champiñones mixtos
250 ml de nata fresca
50 g de macarrones
Azafrán
1 diente de ajo
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta



Instrucciones de cocción

1. Limpiar y cortar los champiñones en tiras, ponerlos en una cacerola con un chorrito de aceite y el diente de ajo que luego removeremos, salpimentar y cocinar
2. Disolver el azafrán en la nata enfriada y añadir todo a los champiñones
3. Cocer los sombreros en agua hirviendo con sal, escúrrelos y revuélvelos con la salsa
4. Servir en una placa caliente y terminar con las galletas amaretti desmenuzadas

Tortellini alla Bolognese con caldo de pollo clásico



Ingredientes para 4 personas

420 g de Tortellini alla Bolognese
1 Pollo
4l de agua
1 zanahora
1 apio
1 cebolla
Parmigiano Reggiano
Sal



Instrucciones de cocción

1. Deshuesar el pollo y usar los huesos y las sobras para el caldo
2. Colocar los huesos de pollo en una cacerola con lados altos y un fondo grueso
3. Cubrir con agua fría, agregar las zanahorias, el apio y la cebolla y llevar a ebullición
4. Poner la tapa, baje el fuego y cocine a fuego lento durante unas 3 horas
5. Dejar que el caldo se enfríe y luego desengrasarlo
6. Llevar a ebullición el caldo salado y cocer los Tortellini a la Boloñesa durante 3 minutos
7. Servir con Parmigiano Reggiano rallado al lado.

Tortelloni giganti ai funghi porcini con fondue de queso Pecorino de Castelmagno y trufa de verano



Ingredientes para 4 personas

450 g de Tortelloni Giganti ai Funghi Porcini
80 g de trufa de verano
100 g de queso de oveja, pecorino di Castelmagno (rallado)
50 g de aceite de oliva extra virgen
40 g de mantequilla
3 dl. de caldo ligero de pollo
Sal



Instrucciones de cocción

1. Poner el caldo a hervir en una cazuela. Añadir el queso de oveja y emulsionar uniendo también el aceite (eventualmente, utilizar una batidora), hasta el momento en que la salsa presente un aspecto espumoso y haya duplicado su volumen
2. Cocer los Tortelloni Giganti ai funghi porcini en abundante agua hirviendo salada
3. Colarlos y pasarlos por la sartén con la mantequilla fundida y la trufa cortada en juliana
4. Preparar el plato decorándolo con la virutas de queso de oveja y virutas de trufa

Tortelloni giganti de vieira y gamba con raya, aceitunas Gaeta y huevas de atún



Ingredientes para 4 personas

450 g de Tortelloni Giganti Cappesante e Gamberoni
400 g de raya
20 aceitunas de Gaeta (aceitunas pequeñas de sabor amargo y ligeramente ácido)
20 tomates Cherry
4 dientes de ajo
40 g huevas de atún
1 ramillete de hierbas aromáticas (1 ramillete de: salvia, romero, timo, laurel)
Aceite de oliva extra virgen



Instrucciones de cocción

1. Hervir ligeramente la raya (iniciando con agua fría) con el ramillete de hierbas. Extraer su carne y reservar el caldo reducido
2. En una sartén, sofreír el ajo. Retirlo y unir los tomates Cherry cortados a gajos, las aceitunas y saltear ligeramente todo
3. Unir la raya y un poco de su "fumet" (caldo de pescado) y dejar sofreír durante algunos minutos
4. Cocer los Tortelloni Giganti Cappesante e Gamberoni en abundante agua hirviendo salada, colarlos y pasarlos por la sartén
5. Con la salsa obtenida, decorar el plato con huevas de atún

Gnocchi Casarecci de patata y huevo con rape, brócoli y tomates cherry

Ingredientes para 4 personas

400 g de Gnocchi Casarecci Di Patate e Uova
250 g de rape
300 g de brócoli
25 dl de aceite de oliva virgen extra
50 g de perejil
2 dientes de ajo
1 chile
100 g de tomates cherry
Brandy
Sal



Instrucciones de cocción

1. Hervir el brócoli y reservar
2. Añadir el aceite de oliva virgen extra y el ajo troceado en una sartén junto al perejil y el chile
3. Mezclar y ablandar los ingredientes con delicadeza para añadir el rape una vez cortado en pequeños daditos
4. Dorar los ingredientes, añadir el brandy y dejarlo evaporar
5. Añadir el brócoli hervido y continuar salteando todos los ingredientes a fuego medio durante 5 minutos aproximadamente
6. Añadir sal. Cocinar los Gnocchi Casarecci en un bol de agua hirviendo con sal y escurrir
7. Saltear todos los ingredientes con la salsa preparada de antemano
8. Adornar el plato con los tomates cherry preparados a la concassé



TRADIZIONE · PASSIONE · CREATIVITÀ