



UN PUR DÉLICE
POUR LES PAPILLES
COMME POUR LES PUPILLES

LIMITED
EDITION

AGNOLOTTI
Blue'n'Bacon

www.foodservice.hilcona.com

AGNOLOTTI

Blue'n'Bacon

D'un bleu intense et captivant, les Agnolotti Blue'n'Bacon, édition limitée de la gamme pasta Fina, garantissent une expérience gustative unique. Farcies aux pommes de terre Bleues de Saint-Gall et au lard suisse, elles sont agrémentées d'un mélange équilibré de Grana Padano DOP et de Ricotta. Visuellement, elles invitent à la dégustation, puis leur goût équilibré sauront convaincre totalement vos clients.



Agnolotti Blue'n'Bacon AU CONFIT D'OIGNONS AU VIN ROUGE ET À LA SAUCE PARMESAN

Ingrédients (pour 10 personnes)

1,2 kg	d'Agnolotti Blue & Bacon Hilcona
200 g	de beurre
4	gousses d'ail
1	bouquet de sauge fraîche
100 g	de sucre
300 g	d'oignons rouges
0,5 dl	de vinaigre balsamique
4 dl	de vin rouge
1 cs	de graines de moutarde
1 cc	de sel
2	pommes de terre bleues
	huile pour la friture
4 dl	de bouillon de légumes
2 dl	de crème
200 g	de parmesan râpé
	sel et poivre

Préparation

1. Pour le confit d'oignons au vin rouge: porter l'eau et le sucre à ébullition dans une poêle. Couper les oignons en deux et les tailler en fines lamelles. Ajouter les oignons, le vinaigre balsamique, le vin rouge, les graines de moutarde et le sel dans l'eau sucrée, porter à ébullition, puis baisser le feu. Laisser mijoter le tout pendant environ 60 minutes en remuant de temps en temps. Saler et poivrer le confit d'oignons.
2. Chips décoratives: laver les pommes de terre et les couper en fines rondelles avec la peau. Tapoter les pommes de terre avec du papier absorbant pour les sécher. Chauffer l'huile à 180 °C et faire frire les rondelles de pomme de terre pendant environ 4 minutes. Sortir les chips, laisser égoutter et saler.
3. Sauce au parmesan: porter le bouillon et la crème à ébullition, laisser mijoter à feu doux pendant environ 5 minutes. Incorporer le parmesan, poursuivre la cuisson à feu doux pendant environ 5 minutes, saler et poivrer.
4. Préparer les Agnolotti Blue & Bacon Hilcona selon les instructions figurant sur l'emballage. Faire fondre le beurre dans une grande poêle, y faire revenir l'ail pressé, ajouter la sauge lavée et cuire le tout une trentaine de secondes. Ajouter les Agnolotti et bien mélanger le tout.
5. Dresser le plat et décorer avec les chips de pomme de terre, le confit d'oignons et la sauce au parmesan.



L'assortiment Pasta Fina accompagne votre offre toute l'année, avec des solutions saisonnières.



AGNOLOTTI BLUE 'N' BACON

Agnolotti farcis aux pommes de terre de type «Bleues de Saint-Gall» et au lard suisse, agrémentées d'un mélange équilibré de fromages. Poids unitaire: 11 g

Emballage

Carton: 2 x 2 kg

Article

942701



AVANTAGES

- PRÉCUIT ET SURGELÉ ·
- PÂTE AUX 3 ŒUFS ·
- 42 % DE FARCE ·



L'assortiment est disponible exclusivement dans le commerce de gros pour la restauration. La disponibilité peut varier par pays/commerçant.