



DE NOBLES SAVEURS POUR LES AMATEURS DE PÂTES



À LA
TRUFFE D'ÉTÉ

AGNOLOTTI
Tartufo

www.foodservice.hilcona.com

AGNOLOTTI

Tartufo

Repas de fête garanti: tout en légèreté, les Agnolotti Tartufo (à la truffes d'été) apportent une touche italienne en cuisine. Les truffes d'été originaires d'Italie et la pâte jaune aux œufs garantissent une expérience gustative exclusive. Les nobles arômes de la truffe combinés à un mélange raffiné de mozzarella, de mascarpone et de ricotta raviront les amateurs de pâtes et de truffes.



Agnolotti Tartufo sur carpaccio de bœuf

Ingrédients (pour 10 personnes)

1,2 kg	d'Agnolotti Tartufo de Hilcona
500 g	de filet de bœuf
	Huile d'olive
	Vinaigre balsamique épais
500 g	de chou frisé
3 dl	de lait
1 dl	de crème
200 g	de parmesan râpé
	Fleur de sel
	Poivre
	Pour la déco pistaches

Préparation

1. Couper le filet de bœuf en tranches très fines à l'aide d'une trancheuse ou d'un couteau bien aiguisé. Pour faciliter l'opération, la viande peut être congelée au préalable.
2. Laver le chou frisé et l'essuyer, le couper en morceaux de la taille d'une bouchée. Arroser ensuite d'huile d'olive et laisser sécher 20 minutes dans un four préchauffé à 120 °C (chaleur sole-voûte), saler avec de la fleur de sel.
3. Espuma au parmesan: Porter le lait à ébullition avant de le retirer du feu. Ajouter le parmesan et laisser reposer environ 20 minutes. Ajouter la crème, saler et poivrer. Filtrer au tamis et verser dans un siphon à chantilly de 0,5 l. Mettre sous pression avec une ou deux cartouches de CO₂ et agiter vigoureusement.
4. Préparer les Agnolotti Tartufo de Hilcona selon les instructions figurant sur l'emballage.
5. Assaisonner le carpaccio avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, de la fleur de sel et du poivre. Dresser les Agnolotti Tartufo sur le carpaccio, garnir de chou et d'espuma de parmesan. Piler les pistaches et parsemer au-dessus.



L'assortiment Pasta Fina soutient votre offre de menus de janvier à décembre avec des spécialités saisonnières. Asperges et ail des ours au printemps ou girolles et courges en automne: Hilcona accompagne toute l'année vos cartes avec des plats de pâtes exclusifs.



AGNOLOTTI TARTUFO

Pâtes aux œufs en forme de demi-lune avec une farce crémeuse à base de mascarpone, de ricotta et de truffe. Poids unitaire: 14 g

Emballage

Carton: 2 x 2 kg

Article

943084



7 610227 990485



L'assortiment est disponible exclusivement auprès du commerce de gros pour la restauration. La disponibilité peut varier selon les distributeurs.

CH/FR Hilcona AG, FL-9494 Schaan, téléphone +41 (0)58 895 9502 bureau des commandes, e-mail Orderingch.SAO@hilcona.com / france@hilcona.com