



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

FINO FINO

Tempo di cottura: 1-2 minuti  
da che l'acqua riprende il bollore.  
Resa dopo la cottura: 80 %  
Porzioni per cartone (1 Kg): 10

FINO FINO AL NERO DI SEPIA

Tempo di cottura: 1-2 minuti da che  
l'acqua riprende il bollore.  
Resa dopo la cottura: 80 %  
Porzioni per cartone (1 Kg): 10

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Questa pasta richiede un'attenzione  
particolare durante la cottura.  
Nel primo minuto non bisogna mai  
mescolare per evitarne la rottura.  
Si abbina a qualsiasi tipo  
di condimento.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*Fino Fino*

FINO FINO *con* DADOLATA DI CONIGLIO, ZUCCA CROCCANTE *e* TARTUFO NERO

**16 nidi di Fino Fino**  
**250 g di polpa di coniglio (parte della schiena)**  
**100 g di zucca gialla**  
**20 g di tartufo nero**  
**1/2 scalogno**  
**50 g di Grana Padano**  
**1 rametto di rosmarino**  
**1/4 di l di brodo di pollo**  
**20 g di burro, sale, pepe**  
**olio extravergine di oliva, vino bianco**

Chef Surgital

Tritate lo scalogno e brasatelo con l'olio, aggiungetevi il coniglio tagliato a dadolini, rosolate bene, bagnate con il vino bianco e fate evaporare. Salate, pepate, aggiungete il rosmarino e il brodo per ultimare la cottura. A parte con poco olio rosolate la zucca tagliata a bastoncino, che avrete precedentemente scottato in acqua per alcuni minuti. Unite il tutto, aggiungete il tartufo nero a lamelle, togliete il rosmarino e legate la salsa con il burro.

Cuocete i Fino Fino in abbondante acqua bollente salata per un minuto, avendo cura di non muoverli nei primi 10 secondi. Colateli e conditeli con la salsa ottenuta. Una spolverata di Grana Padano guarnirà il piatto di portata.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto