

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Fiocchi

FORMAGGIO E PERE

FIOCCHI FORMAGGIO E PERE *con* CREMA DI LATTE, JULIENNE DI PROSCIUTTO DOLCE e FILETTI DI POLLO *al* MARSALA

400 g di Fiocchi formaggio e pere
1/4 di l di panna fresca (crema di latte)
160 g di prosciutto dolce
100 g di petto di pollo tagliato a filetti
50 g di Marsala secco
30 g di Parmigiano Reggiano
50 g di burro
olio extravergine di oliva, sale, pepe
foglioline di timo

Chef Surgital

Tagliate il prosciutto a dadolini e rosolatelo con dell'olio in un saltiere.

A parte cuocete delicatamente i filetti di pollo in olio. Salate, pepate e, a cottura ultimata, bagnate con il Marsala secco, lasciandolo poi evaporare.

Unite quindi il prosciutto e la panna, tirate il tutto per alcuni minuti affinché si amalgami, infine unite il burro.

Cuocete i Fiocchi formaggio e pere in abbondante acqua bollente salata, conditeli con la salsa e serviteli caldi, spolverandoli con il Parmigiano Reggiano.

Per completare il piatto guarnite con foglioline di timo.

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

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Fiocchi

FORMAGGIO E PERE

APETIZER *di* FIOCCHI FORMAGGIO E PERE

220 g (20 pezzi) di Fiocchi formaggio e pere
1 l di olio per friggere
50 g di miele
50 g di confettura di rabarbaro
50 g di cioccolato fuso
50 g di aceto balsamico
50 g di crema inglese al limone

Chef Surgital

Portate l'olio alla giusta temperatura e friggete i Fiocchi formaggio e pere ancora surgelati per 2/3 minuti.

Servite i Fiocchi formaggio e pere, fritti e ben asciutti, insieme alle salse dolci da accompagnamento, che avrete messo in piccole ciotole.

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

FIOCCHI FORMAGGIO E PERE

Tempo di cottura: 4-5 minuti
da che l'acqua riprende il bollore. Resa
dopo la cottura: 30%
Porzioni per cartone (3 kg): 27

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

I Fiocchi formaggio e pere si sposano
bene con salse
vellutate e cremose a base
di burro e formaggi;
non amano gli abbinamenti "acidi"
come il pomodoro
e le salse cotte, per via
di quella vena dolce e delicata
che li caratterizza



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Fiocchi

FORMAGGIO E PERE

FIOCCHI FORMAGGIO E PERE *con* MASCARPONE, PINOLI *ed* ERBA CIPOLLINA

400 g di Fiocchi formaggio e pere

200 g di mascarpone

50 g di pinoli

30 g di burro

10 foglie di erba cedrina, sale

Chef Surgital

Tostate i pinoli nel burro, profumando con 6 foglie di cedrina. Fermate la cottura con due cucchiaini di acqua. Sciogliete il mascarpone e regolate di sale.

Cuocete i Fiocchi formaggio e pere in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la crema di mascarpone così ottenuta.

Decorate il piatto con una foglia di erba cedrina.

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