

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

STRIGOLI®

Tempo di cottura: 3-4 minuti da
che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 45%

Porzioni per cartone (3 kg): 30

STRIGOLI®VERDI

Tempo di cottura: 3-4 minuti da
che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 40%

Porzioni per cartone (3 kg): 30

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Gli Strigoli®, per il loro impasto
ottenuto da una particolare
miscelatura degli ingredienti, non
temono la precottura
e si sposano bene con qualsiasi
tipo di salsa.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Strigoli®

STRIGOLI *in* SALSA DI SCORFANO ROSSO, BACCELLI DI FAGIOLINI, POMODORO PACHINO
e RICOTTA SALATA *su* FONDO DI VELLUTATA *allo* ZAFFERANO

400 g di Strigoli
2 scorfani da 200 g l'uno
100 g di fagiolini freschi
100 g di pomodorini pachino
olio extravergine di oliva
50 g di cipollotto, sale, pepe
1/2 bicchiere di vino bianco
30 g di ricotta salata
Per il fumetto:
1 l di acqua,
1 costa di sedano
1 carota, 1 cipolla, 20 g di maizena
1/2 bustina di zafferano, sale

Chef Pino Marino / Ass. Cuochi di Isernia

Mondate i fagiolini e cuoceteli in abbondante acqua bollente salata per 10 minuti, colateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Pulite e spinateli fino a ottenere 4 filetti. Con le lisce preparate un fumetto con 1 l di acqua, la carota, la cipolla e il sedano; aggiustate di sale e fate bollire per circa 30 minuti. Tagliate a dadini i filetti e saltateli in padella con il cipollotto tritato e l'olio; bagnate con 1/2 bicchiere di vino bianco e aggiungete i fagiolini tagliati a metà per il lungo e i pomodorini. Regolate di sale e pepe. Cuocete a fiamma vivace aggiungendo ogni tanto un po' di fumetto che avrete passato prima al chinois, a cui avrete aggiunto la 1/2 bustina di zafferano e la maizena sciolta nell'acqua.

Cuocete gli Strigoli in abbondante acqua bollente salata, colateli e mantecateli con la salsa per qualche minuto a fiamma viva. In un piatto disponete al centro un mestolino di vellutata, adagiatevi sopra gli Strigoli e aggiungete una grattugiata di ricotta salata. Irrorate con un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

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