



EDLER GESCHMACK FÜR PASTA-LIEBHABER



MIT SOMMER-
TRÜFFEL

AGNOLOTTI
Tartufo

www.foodservice.hilcona.com

AGNOLOTTI

Tartufo

Festessen garantiert: Die luftig-leichten Agnolotti Tartufo (Tuber aestivum) bringen ein Hauch von Italianità in Ihre Küche. Die Sommer-Trüffel aus Italien und der gelbe Eier-Teig, sorgen für ein exklusives Genusserlebnis. Die edlen Aromen von Trüffel kombiniert mit einer raffinierte Käsemischung aus Mozzarella, Mascarpone und Ricotta begeistern Pasta- und Trüffelliebhaber gleichermaßen.



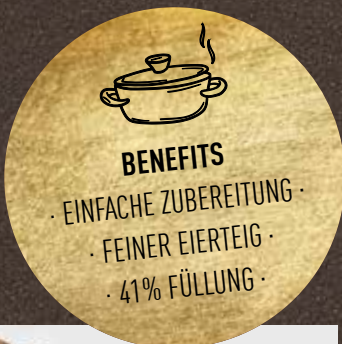
Agnolotti Tartufo auf Rindscarpaccio

Zutaten (für 10 Personen)

1,2 kg	Hilcona Agnolotti mit Tartufo
500 g	Rindsfilet
	Olivenöl
	Aceto Balsamico dickflüssig
500 g	Wirz
3 dl	Milch
1 dl	Rahm
200 g	Parmesan gerieben
	Fleur de Sel
	Pfeffer
als Deko	Pistazien

Zubereitung

1. Das Rindsfilet mit einer Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Damit dies gut gelingt, kann das Fleisch vorher angefroren werden.
2. Wirz waschen und trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Anschliessend mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen auf 120° C Unter-/Oberhitze 20 Minuten trocknen lassen, mit Fleur de Sel salzen.
3. Parmesan Espuma: Milch einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Parmesan zugeben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Rahm hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und in einen 0,5 L Espumabläser füllen. Mit ein bis zwei CO₂ Patronen unter Druck setzen und kräftig schütteln.
4. Die Hilcona Agnolotti Tartufo nach Packungsanweisung zubereiten.
5. Das Carpaccio mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Agnolotti auf dem Carpaccio anrichten, mit Wirz und Parmesan Espuma garnieren. Pistazien darüber raffeln.



Das Pasta-Fina-Sortiment unterstützt Ihr Menüangebot von Januar bis Dezember mit saisonaler Varietät. Ob Spargeln und Bärlauch im Frühling oder Pfifferlinge und Kürbis im Herbst: Hilcona sorgt das ganze Jahr für exklusive Pastagerichte aus Ihrer Küche.



AGNOLOTTI TARTUFO

Halbmondförmige Eierteigwaren mit cremiger Füllung aus Mascarpone, Ricotta und Trüffel. Stückgewicht: 14 g

Verpackung

Karton: 2 x 2 kg

Artikel

943084



7 610227 990485



Sortiment ist exklusiv über den Gastrogrosshandel erhältlich. Verfügbarkeit kann pro Händler variieren.

CH/AT Hilcona AG, FL-9494 Schaan, Telefon +41 (0)58 895 9502 (Bestellbüro), E-Mail Ordering.ch.SAO@hilcona.com | DE Hilcona AG, Telefon 0800 183 8120, Fax +49 (0)711 899 85 21, E-Mail foodservice@hilcona.com