

**PERCHÈ
SCEGLIERE**

**PASTA
ALÒ PUGLIA!**

**ΓΙΑΤΙ
ΕΠΙΛΕΓΟΥΜΕ
ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ
ALÒ PUGLIA!**

ALÒ PUGLIA

PASTA • PASTRY • FROZEN

Artigianale
Χειροποίητα

**ARTIGIANALE, UNICA
SURGELATA, CERTIFICATA
PRATICA E SICURA**

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ, ΜΟΝΑΔΙΚΑ,
ΦΡΕΣΚΟΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ,
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΑΙ ΣΕ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**



Υνικα

Μοναδικα

Offriamo una ampia **varietà di prodotti** di pasta fresca e secca, realizzate con farine tradizionali e speciali. Ma ogni prodotto è **unico** perchè realizzato con la grande **creatività** per ripieni di successo e **ricette di alta cucina**.

Η εταιρεία διαθέτει μια ευρεία γκάμα **φρέσκων κατεψυγμένων** ζυμαρικών, δημιουργώντας **καινούριες** και **μοναδικές συνταγές**, υψηλής γαστρονομίας.

Surgelata

Φρεσνοματεψυγμένα

Il processo di **surgelazione** è un valore aggiunto. L'abbattimento termico a -18°C in pochissimo tempo non danneggia la struttura biologica degli alimenti, i valori nutrizionali e le caratteristiche organolettiche dei cibi.

Η μέθοδος της **ταχείας κατάψυξης** είναι μια από τις αξίες μας. Η μείωση της θερμοκρασίας στους -18°C σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, δεν αλλοιώνει τη βιολογική δομή του προϊόντος, διατηρώντας ανέπαφη την διατροφική τους αξία και τις οργανοληπτικές ιδιότητες.

Πρακτικα και σικυρα

Δε ιφρασκευτικη δυσμενασια

Ci rivolgiamo al settore Horeca perchè convinti che **la nostra qualità** è in grado di soddisfare anche i clienti più esigenti. Conosciamo le necessità di ristoranti, sale ricevimenti ed albergatori. Disponibilità, **pratiche confezioni in vaschetta** e rispetto dei tempi di consegna sono solo alcuni dei nostri valori aggiunti.

Δραστηριοποιούμαστε στον τομέα της **HORECA** και εγγυόμαστε ότι η ποιότητα μας μπορεί να ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς πελάτες. Γνωρίζουμε καλά τις ανάγκες των εστιατορίων και όλων των ξενοδοχειακών μονάδων. **Πρακτικές συσκευασίες** - εύκολες στη χρήση, άμεση διαθεσιμότητα και σεβασμός στις ώρες παράδοσης, είναι απλά κάποιες από τις αξίες μας.

Certificata

Γνωστοποιημένα

Materie prime rigorosamente italiane, i **migliori fornitori**, la certificazione IFS Food: garanzia di qualità e bontà per i nostri prodotti.

Πρώτες ύλες, αμγώς ιταλικής προέλευσης, από **άριστους προμηθευτές**, πιστοποιημένους με IFS Food certificate, που σημαίνει εγγύηση ποιότητας και γνησιότητας.

Προτάσεις από τον chef Giuseppe Frizzale

Bappardelle all' uovo

Με στήθος
φραγκόκοτας,
οπέκ και σπαράγγια



1

Tagliatelle all' uovo

Με ραγού λουκάνικου
και μανιτάρια



2

Spaghetti alla chitarra all' uovo

Με κρέμα μπιζελιού,
μπακαλιάρo και μαύρες ελιές



3

Spaghetti alla chitarra

(χωρίς αυγό)
Με ελαιόλαδο, σκόρδο,
μούσκοβο και ακινόψιχα



4

Tagliolini all' uovo

Με γαρίδες, πέστο από
κολοκυθάκια και αμύγδαλα



5

Tagliolini al nero di seppia

Με κρέμα μπουράτας
και σολομό.



6

Strozzapreti

(χωρίς αυγό)
Με τόνο, κρέμα κίτρινης
πιπεριάς και πέστο από ρόκα



7

Barganelli all' uovo

Με κρέμα από φουρνιστά
τοματίνια, τραγανές μελιτζάνες
και τυρί cascioicotta



8

Barganelli all' uovo

Με ραγού λουκάνικου
και μανιτάρια



9

Orecchiette

(χωρίς αυγό)
Με λευκή μπουλονέζ
από μοσχαρίσιο κρέας



10

Diavoli

Με γέμισο ρικότα και
σπανάκι σε γκασπάτσο
τομάτας, κάρφη, ελιές
και τυρί stracciatella



11

Diavolacci

Με γέμισο μανιτάρια
πορσίφι σε βούτυρο,
φασκόμηλο και τρούφα



12

Cappellacci

Με γέμισο από καραβίδες
και γαρίδες σε σάλτσα
από κόκκινα και
κίτρινα τοματίνια



13

Diavoli

Με γέμισο από οστρακοειδή
και λαίμ σε κρέμα πράσου
και ψημένα φουντούκια



14

Triangoli Colorati

Με γέμισο λαβράκι
και πορτοκάλι σε σάλτσα
από μύδια, τοματίνια και ρόκα



15

Rappardelle all' uovo

Με στήθος
φραγκόκοτας,
σπεκ και σπαράγγια

Υλικά για 6 άτομα

- 600 γ rappardelle all' uovo
- 300 γ στήθος φραγκόκοτας
- 120 γ σπεκ
- 180 γ πράσινα φρέσκα σπαράγγια
- 120 γ κρεμμύδι εσαλότ
- 120 γ πατάτες
- 120 γ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Μαντζουράνα
- Λευκό κρασί
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό



Επιμέριση

Κόβουμε το στήθος φραγκόκοτας σε λεπτές φέτες και το μαρινάρουμε για λίγη ώρα με αλάτι, πιπέρι και μαντζουράνα φρέσκια.

Φτιάχνουμε μια κρέμα από πατάτες, κρεμμύδι εσαλότ, μίσχους σπαραγγιών, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.

Βυθίζουμε τα σπαράγγια (το πάνω μέρος τους) σε βραστό αλατισμένο νερό για να ζεματιστούν και στη συνέχεια τα κρυώνουμε σε ένα μπολ με κρύο νερό και πάγο.

Κόβουμε το σπεκ σε λεπτές φέτες.

Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε το κομμένο κρεμμύδι, προσθέτουμε το στήθος φραγκόκοτας και το σπεκ. Αφήνουμε μέχρι να ροδίσει και σβήνουμε με λευκό κρασί.

Μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα, αλάτι και πιπέρι.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, σουρώνουμε και ανακατεύουμε με την σάλτσα που ετοιμάσαμε και σερβίρουμε με σπαράγγια, λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και με τη φρέσκια μαντζουράνα.

Tagliatelle all' uovo

Με ραγού
λουκάνικου
και μανιτάρια

Υλικά για 6 άτομα

- 300 g tagliatelle all' uovo
- 240 g φρέσκο λουκάνικο (μοσχαρίσιο)
- 150 g μανιτάρια champignon
- 300 g τοματίνια
- 60 g τριμμένο τυρί gran vita Dalla Bona
- Μισή σκελίδα σκόρδο
- 30 g έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Μισό ματσάκι βασιλικό
- Λευκό κρασί
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό



Επιμέριση

Αφαιρούμε τη μεμβράνη από τα λουκάνικα, κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες, ψιλοκόβουμε το σκόρδο.

Κόβουμε τα τοματίνια σε τέσσερα μέρη και τον βασιλικό με τα χέρια.

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο και σοτάρουμε το σκόρδο. Προσθέτουμε τα λουκάνικα και συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να πάρουν χρώμα.

Ρίχνουμε το λευκό κρασί και αφήνουμε μέχρι να εξατμιστεί.

Προσθέτουμε τα μανιτάρια και τα τοματίνια, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι για γεύση.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τον βασιλικό και ψήνουμε όλα τα υλικά στο τηγάνι.

Βράζουμε τα ζυμαρικά al dente σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στη σάλτσα.

Τέλος, προσθέτουμε το τριμμένο gran vita Dalla Bona και λίγο έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο.



Spaghetti alla chitarra all' uovo

Με κρέμα μπιζελιού, μπακαλιάρo και μαύρες ελιές

Υλικά για 6 άτομα

- 300 γ Spaghetti alla chitarra all' uovo
- 300 γ μπακαλιάρος ξαλμυρισμένος
- 180 γ αρακάς κατεψυγμένος
- 30 γ λευκό κρεμμύδι
- Μισό ματσάκι μαϊντανό
- 60 γ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 120 γ ελιές μαύρες εκπυρνωμένες
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό τριμμένο



Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε την κρέμα μπιζελιών:

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε τον αρακά, το καθαρισμένο κρεμμύδι, μαϊντανό, αλάτι, άσπρο πιπέρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και τα καλύπουμε με νερό.

Τα αφήνουμε να βράσουν και στη συνέχεια τα ρίχνουμε στο μπλέντερ.

Καθαρίζουμε τον ξαλμυρισμένο μπακαλιάρo και τον μαγειρεύουμε σε ένα τηγάνι με νερό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Μόλις μαγειρευτεί, το σουρώνουμε και τον κόβουμε με τα χέρια.

Κόβουμε τις εκπυρνωμένες ελιές.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε με την κρέμα.

Προσθέτουμε τον μπακαλιάρo, τις κομμένες ελιές, αλάτι, πιπέρι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Spaghetti alla chitarra

(χωρίς αβγό)

Με ελαιόλαδο, σκόρδο,
μπούκοβο
και αχινόψιχα

Υλικά για 6 άτομα

- 600 γ Spaghetti alla chitarra (χωρίς αβγό)
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 120 γ έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 20 γ μπούκοβο
- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 62 γ αχινόψιχα
- Αλάτι



Επιμέριση

Σε ένα τηγάνι με έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο σοτάρουμε το τριμμένο σκόρδο, το τριμμένο μπούκοβο, και το ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Προσθέτουμε λίγο νερό από τα ζυμαρικά που θα έχουμε βάλει παράλληλα για βράσιμο.

Στη συνέχεια προσθέτουμε την αχινόψιχα και ρίχνουμε λίγο αλάτι για γεύση.

Βράζουμε τα spaghetti alla chitarra σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στη σάλτσα.

Σερβίρουμε με φρέσκο τριμμένο μαϊντανό και λίγο έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο.



Tagliolini all' uovo

Με γαρίδες, πέστο
από κολοκυθάκια
και αμύγδαλα

Υλικά για 6 άτομα

- 600 g tagliolini all' uovo
- 600 g γαρίδες ολόκληρες
- 300g κολοκυθάκια πράσινα
- 120 g ψημένα αμύγδαλα
- 120 g γκράνα τριμμένη
- 120 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Σέλινο, καρότα, κρεμμύδι λευκό, μαϊντανός
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό



Επιμέριση

Ετοιμάζουμε ζωμό από τα κελύφη των γαρίδων, το σέλινο, τα καρότα, το λευκό κρεμμύδι, τα κοτσάνια από το μαϊντανό, αλάτι και πιπέρι.

Παίρνουμε το πράσινο μέρος από τα κολοκυθάκια και το βυθίζουμε σε βραστό αλατισμένο νερό για να ζεματιστεί. Το κρυώνουμε σε ένα μπολ με κρύο νερό και πάγο.

Σουρώνουμε και ανακατεύουμε σε ένα μίξερ με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, γκράνα τριμμένη και ένα μέρος από τα ψημένα αμύγδαλα.

Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε το τριμμένο σκόρδο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Προσθέτουμε τις καθαρισμένες και κομμένες γαρίδες και αφήνουμε μέχρι να πάρουν χρώμα.

Προσθέτουμε τον ζωμό που ετοιμάσαμε πριν, μέχρι να ψηθούν.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε με τις γαρίδες.

Βγάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το πέστο από τα κολοκυθάκια, αλάτι, πιπέρι για γεύση και ανακατεύουμε καλά.

Σερβίρουμε με λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και τα υπόλοιπα ψημένα αμύγδαλα.

Tagliolini al nero di seppia

Με κρέμα μπουράτας
και σολομό.

Υλικά για 6 άτομα

- 600 γ tagliolini με μελάι σουπιάς
- 300 γ μπουράτα
- 300 γ κρέμα γάλακτος
- 180 γ φρέσκο σολομό
- 120 γ καπνιστό σολομό
- 120 γ βούτυρο με ζωικά λιπαρά
- Φινόκιο
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό
- Έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο



Επιμέρση

Ανακατεύουμε την μπουράτα με την κρέμα γάλακτος, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο για γεύση.

Κόβουμε τον φρέσκο σολομό σε φέτες και τον μαρινάρουμε για λίγα λεπτά με αλάτι, πιπέρι και ένα μέρος από το φινόκιο.

Σε μια κασαρόλα αφήνουμε το βούτυρο να ζεσταθεί, προσθέτουμε τον μαριναρισμένο σολομό και το σοτάρουμε.

Προσθέτουμε την κρέμα από μπουράτα και αφήνουμε μέχρι να πάρει μια βράση. Ρίχνουμε λίγο αλάτι και πιπέρι.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε με την κρέμα που ετοιμάσαμε πριν.

Σερβίρουμε με τον καπνιστό σολομό κομμένο σε φέτες, λίγο έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο και με φινόκιο.

Strozzapreti

Με τόνο,
κρέμα κίτρινης
πιπεριάς και
πέστο από ρόκα

Υλικά για 6 άτομα

- 600 g strozzapreti (χωρίς αβγό)
- 300 g τόνος
- 300 g κίτρινες πιπεριές
- 100 g πατάτες
- 50 g κρεμμύδι λευκό
- 240 g ρόκα
- 200 g έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 50 g γκράνα τριμμένη
- Μαντζουράνα
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό



Επιμέριση

Κόβουμε τον φρέσκο τόνο σε κύβους και τον μαρινάρουμε με αλάτι, πιπέρι λευκό και μαντζουράνα ψιλοκομμένη.

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε τις κίτρινες πιπεριές, τις ξεφλουδισμένες πατάτες, το κρεμμύδι, αφού πρώτα τα έχουμε κόψει σε φέτες και τα καλύπτουμε με νερό.

Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι, έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο και αφήνουμε να βράσουν.

Στη συνέχεια τα ρίχνουμε στο μπλέντερ μέχρι να γίνει μια ομοιογενές κρέμα.

Βυθίζουμε τη ρόκα σε βραστό αλατισμένο νερό για να ζεματιστεί και στη συνέχεια τη κρυώνουμε σε ένα μπολ με κρύο νερό και πάγο.

Τη ρίχνουμε στο μπλέντερ με λίγο έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι και γκράνα τριμμένη.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε με την κρέμα που ετοιμάσαμε πριν.

Σερβίρουμε με τον τόνο και το πέστο από ρόκα.

Garganelli all' uovo

Με κρέμα
από φουρνιστά
τοματίνια, τραγανές
μελιτζάνες και τυρί
cacioricotta

Υλικά για 6 άτομα

- 600 γ garganelli all' uovo
- 600 γ τοματίνια
- 50 γ σέλινο
- 50 γ καρότα
- 50 γ κρεμμύδι λευκό
- 1 ματσάκι βασιλικό φρέσκο
- 240 γ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 240 γ μελιτζάνες
- 180 γ τυρί cacioricotta
- Σιμιγδάλι ψιλό
- Ηλιέλαιο
- Ρίγανη
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό



Επιμέριση

Σε ένα ταψί βάζουμε τα τοματίνια κομμένα στη μέση μαζί με χοντροκομμένο σέλινο, καρότο και λευκό κρεμμύδι.

Ρίχνουμε λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.

Ψήνουμε στους 180° C για περίπου 15 λεπτά. Μόλις ψηθούν, τα ρίχνουμε στο μπλέντερ μέχρι να γίνει μια ομοιογενές κρέμα.

Στη συνέχεια κόβουμε τις μελιτζάνες σε κύβους και τις περνάμε από σιμιγδάλι ψιλό. Τις τινάζουμε για να φύγει το περιττό αλεύρι και τις τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο.

Τρίβουμε το τυρί cacioricotta.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στην κρέμα από τοματίνια.

Προσθέτουμε τις μελιτζάνες, το τριμμένο τυρί cacioricotta, αλάτι και πιπέρι για γεύση.

Σερβίρουμε με φρέσκο βασιλικό και λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Barganelli all' uovo

Με ραγού
λουκάνικου
και μανιτάρια

Υλικά για 6 άτομα

- 300 γ Garganelli all' uovo
- 240 γ φρέσκο λουκάνικο (μοσχαρίσιο)
- 240 γ μανιτάρια champignon
- 300 γ τοματίνια
- 60 γ γκράνα τριμμένη
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 48 γ έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 2 ματσάκια βασιλικό
- Λευκό κρασί
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό



Επιτέρεση

Αφαιρούμε τη μεμβράνη από τα λουκάνικα, κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες και ψιλοκόβουμε το σκόρδο.

Κόβουμε τα τοματίνια σε τέσσερα μέρη και τον βασιλικό με τα χέρια.

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο και σοτάρουμε το σκόρδο. Προσθέτουμε τα λουκάνικα και συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να πάρουν χρώμα.

Ρίχνουμε το λευκό κρασί και αφήνουμε μέχρι να εξατμιστεί.

Προσθέτουμε τα μανιτάρια και τα τοματίνια, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι για γεύση.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τον βασιλικό και ψήνουμε όλα τα υλικά στο τηγάνι.

Βράζουμε τα ζυμαρικά al dente σε άφθονο αλατισμένο νερό.

Τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στη σάλτσα.

Τέλος, προσθέτουμε γκράνα τριμμένη και λίγο έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο.



Orecchiette

Με λευκή
μπολονέζ από
μοσχάρισιο κρέας



Υλικά για 6 άτομα

- 600 γ οrecchiette (χωρίς αβγό)
- 300 γ σπάλα μοσχάρισια
- 300 γ κοιλιά από μοσχάρι
- 200 γ σέλινο
- 100 γ σελινόριζα
- 200 γ κρεμμύδι λευκό
- 1 φύλλο δάφνης
- 180 γ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Οστά μόσχου
- Αρωματικά βότανα (θυμάρι, δενδρολίβανο, φασκόμυλο, μαντζουράνα)
- Λευκό κρασί
- Πεκορίνο Ρομάνο τριμμένο
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό

Εκτέλεση

Περνάμε το κρέας μια φορά από τη μηχανή.

Κόβουμε σε μικρούς κύβους το σέλινο, τη σελινόριζα και το λευκό κρεμμύδι.

Σε μια κατσαρόλα φτιάχνουμε ζωμό από το μοσχάρι, οστά μόσχου, τα κομμένα σε κύβους σέλινο, τη σελινόριζα και το κρεμμύδι.

Αφού πρώτα τα έχουμε σοτάρει με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αρωματικά βότανα και τα έχουμε σβήσει με λευκό κρασί.

Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε το κομμένο σε κύβους σέλινο (100g), σελινόριζα (100g), το κρεμμύδι μαζί με ένα φύλλο δάφνης.

Προσθέτουμε τον κιμά και σοτάρουμε καλά.

Ρίχνουμε το ζωμό, αλάτι, πιπέρι και αφήνουμε να βράσει.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στην λευκή σάλτσα μπολονέζ.

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι για γεύση.

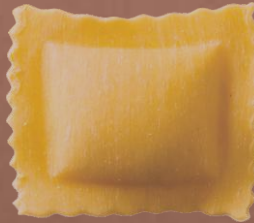
Σερβίρουμε με τριμμένο πεκορίνο Ρομάνο και λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Ραβιολί

Με γέμιση ρικότα και σπανάκι σε γκασπάτσο τομάτας, κάπαρη, ελιές και τυρί stracciatella

Υλικά για 6 άτομα

- 360 γ ραβιολί με γέμιση ρικότα και σπανάκι
- 300 γ τομάτες κόκκινες
- 120 γ κάπαρη ξιδάτη
- 120 γ ελιές από την τάτζα εκπυρηνωμένες
- 150 γ τυρί stracciatella
- 100 γ έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 1 ματσάκι βασιλικός
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό



Επιμέλεια

Κόβουμε τις τομάτες σε δυο ίσα μέρη. Το πρώτο μέρος το κόβουμε σε κύβους και το μαρινάρουμε με μια σκελίδα σκόρδο, αλάτι, λευκό πιπέρι, έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο και βασιλικό ψιλοκομμένο.

Σε ένα μπλέντερ ρίχνουμε το άλλο μέρος προσθέτοντας έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και βασιλικό.

Σε ένα μπολ ενώνουμε τις δυο παρασκευές σάλτσας, προσθέτουμε την κάπαρη και τις εκπυρηνωμένες ελιές αφού πρώτα τις έχουμε ψιλοκόψει.

Αφήνουμε να πάρουν γεύση και ρίχνουμε λίγο αλάτι και πιπέρι.

Αφαιρούμε το σκόρδο.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στην κρύα σάλτσα.

Σερβίρουμε με stracciatella και λίγο έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο.

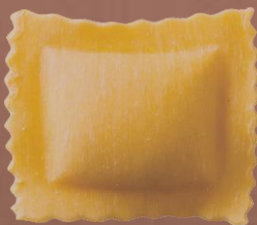


Ραβιολάτσι

Με γέμιση
μανιτάρια πορτοσίι σε
βούτυρο, φασκόμηλο
και τρούφα

Υλικά για 6 άτομα

- 360 γ Ραβιολάτσι με γέμιση μανιτάρια πορτοσίι
- 300 γ βούτυρο
- Μισό ματσάκι φρέσκο φασκόμηλο
- 3 γ μαύρη τρούφα
- Αλάτι



Εκτέλεση

Σε ένα τηγάνι αφήνουμε το βούτυρο να ζεσταθεί και προσθέτουμε το φασκόμηλο να πάρει γεύση.

Προσθέτουμε λίγο νερό από τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε καλά.

Ρίχνουμε λίγο αλάτι για γεύση.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και ανακατεύουμε με το βούτυρο και το φασκόμηλο.

Σερβίρουμε με μαύρη τρούφα κομμένη σε φέτες.



Carpellacci

Με γέμιση από
καραβίδες και γαρίδες
σε σάλτσα από
κόκκινα και κίτρινα
τοματίνια

Ζυμαριά για 6 άτομα

- 600 γ Carpellacci με γέμιση από καραβίδες και γαρίδες
- 300 γ τοματίνια κόκκινα
- 300 γ τοματίνια κίτρινα
- 180 γ Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 ματσάκι βασιλικό
- Ρίγανη
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό τριμμένο



Επιμέριση

Σε ένα ταψί φούρνου μαρινάρουμε τα κόκκινα τοματίνια κομμένα σε 4 φέτες με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, λευκό τριμμένο πιπέρι, μισή σκελίδα σκόρδο τριμμένο, ρίγανη και ψήνουμε στο φούρνο στους 180° C για 15 λεπτά.

Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε μισή σκελίδα τριμμένο σκόρδο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Προσθέτουμε τα κίτρινα τοματίνια κομμένα σε 4 φέτες και το βασιλικό.

Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι για γεύση.

Όταν είναι έτοιμη η σάλτσα, προσθέτουμε στη κατσαρόλα τα κόκκινα τοματίνια που ετοιμάσαμε πριν.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε με λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Τοποθετούμε τα carpellacci στο πιάτο, προσθέτουμε τη σάλτσα από τα τοματίνια με λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στολίζουμε με φύλλα από μπρόκολο και μπουράντζα.



Ραβιολι

Με γέμιση από
οστρακοειδή και λαιμ
σε κρέμα πράσου και
ψημένα φουντούκια

Υλικά για 6 άτομα

- 600 γ ραβιολι με γέμιση από οστρακοειδή και λαιμ
- 400 γ πράσα
- 200 γ πατάτες
- 100 γ βούτυρο με ζωικά λιπαρά
- 120 γ αποφλοιωμένα ψημένα φουντούκια ψημένα
- 120 γ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Γάλα πλήρες
- Μαϊντανός
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό



Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα αφήνουμε το βούτυρο να ζεσταθεί και προσθέτουμε τα πράσα και τις πατάτες αφού πρώτα τις έχουμε κόψει σε ροδέλες.

Αφήνουμε να πάρουν γεύση και προσθέτουμε το γάλα σιγά σιγά.

Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και αφήνουμε να ψηθούν.

Στη συνέχεια τα ρίχνουμε στο μπλέντερ μέχρι να γίνει μια ομοιογενές κρέμα.

Κόβουμε τα ψημένα φουντούκια.

Καθαρίζουμε τον μαϊντανό από τα κοτσάνια, χρησιμοποιούμε μόνο τα φύλλα και τα βράζουμε σε αλατισμένο νερό.

Ύστερα τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα ρίχνουμε στο μπλέντερ με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε με την κρέμα από πράσο.

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι για γεύση.

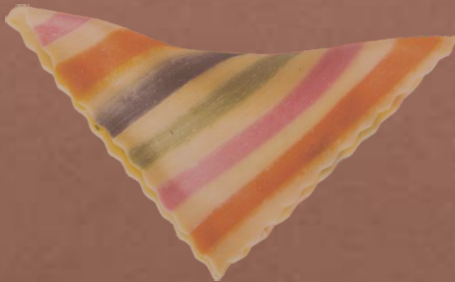
Σερβίρουμε με τα ψημένα φουντούκια και τη σάλτσα μαϊντανού.

Triangoli Colorati

Με γέμιση λαβράκι
και πορτοκάλι
σε σάλτσα από μύδια,
τοματίνια και ρόκα

Υλικά για 6 άτομα

- 600 γ triangoli colorati με γέμιση λαβράκι και πορτοκάλι
- 300 γ ωμά μαύρα μύδια
- 200 γ τοματίνια
- 60 γ ρόκα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 120 γ έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι λευκό



Εκτέλεση

Σε μια κασαρόλα σοτάρουμε το τριμμένο σκόρδο και προσθέτουμε τα τοματίνια κομμένα σε φέτες.

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τα μύδια μαζί με το νερό τους και αφήνουμε να ψηθούν.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στη σάλτσα.

Προσθέτουμε τη ρόκα, αφού την έχουμε κόψει με τα χέρια, λίγο έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο και σερβίρουμε.

global foods



ΑΘΗΝΑ

Χρήστου Δαμιανού 3
Αχαρναί Αττικής
TK: 13672
T: 211 7401250
E: info@globalfoods.gr
W: globalfoods.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Κούσκορα 10
Θεσσαλονίκη
TK: 54622
T: 2310 543999
F: 2310 535257
E: info@globalfoodsthess.gr
W: globalfoods.gr

ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Μ. Κατράκη 129
Φοινικιά
TK: 71500
T: 2810 328004
E: info@simplyfoods.com.gr
W: simplyfoods.com.gr

Πάτρα

Κρανασού 18,
Ιτιές Πατρών,
TK: 26333
T: 2610 521555

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Επαρ. Οδ. Φηρών -
Όρμου Περίσσης
Φηρά Σαντορίνης
TK: 84700
T: 22860 28920
E: santorini@meatwise.gr
W: meatwise.gr