



nelle Dolomiti

*Perchè noi nelle cose
ci mettiamo sempre*

C del
uore

Specialità Gastronomiche Surgelate



Casunziei

Tipico raviolo della cucina tradizionale Dolomitica che in passato veniva riempito con i prodotti che la terra offriva. La classica forma a mezzaluna dalla sfoglia sottile con farina di segale è farcita con ripieni a base vegetale e patate che troviamo sempre nell'impasto. Un piatto proposto spesso nelle cucine dei ristoranti di montagna ma che hanno un discreto successo anche fuori dai confini d'origine.

Cucinateli da surgelati in abbondante acqua salata per 5/6 minuti, scolate e condite con del burro fuso e semi di papavero oppure con la ricetta posta sul retro della confezione.



ELENCO REFERENZE

- Casunziei alle Rape Rosse
- Casunziei Ricotta e Spinaci
- Casunziei alla Zucca
- Casunziei Patate e Speck
- Casunziei Patate e Cipolla

Canederli

I Canederli, o Knödel, sono un piatto tipico della gastronomia Tirolese, in particolar modo nelle aree delle Dolomiti. Infatti, i Canederli, non sono altro che palline di pane farcite con speck o formaggio cotte nel brodo di carne, che spesso vengono paragonati a degli gnocchi.

Per quanto riguarda le origini di questo piatto, possiamo dire che sicuramente i canederli sono una ricetta antichissima di derivazione contadina.

Cucinateli per 20 minuti direttamente nel brodo oppure in acqua bollente salata se li volete asciutti e spolverateli con della ricotta affumicata.



ELENCO REFERENZE

- Canederli allo Speck
- Canederli ai Formaggi
- Canederli agli Spinaci
- Canederli al "Pastin"*

novità!!

* Specialità Tipica Bellunese di carne di maiale macinata e speziata.

Spätzle

Gli Spätzle sono degli gnocchetti tipici tirolese di forma irregolare il cui impasto è composto da farina, uova e acqua e in quelli verdi da spinaci lessati. Gli Spätzle vengono realizzati mettendo l'impasto nella speciale pressa per Spätzle, molto simile ad uno schiacciapatate. Spremendo, l'impasto fuoriesce e cade nell'acqua bollente, cuocendosi.

Cucinateli da surgelati direttamente in abbondante acqua salata per un paio di minuti, scolate in una padella dove avete fatto scaldare della panna e speck e servite, oppure consultate la ricetta posta sul retro della confezione.



ELENCO REFERENZE

- Spätzle agli Spinaci
- Spätzle all'Uovo

Gnocchi/Chicche

Gli gnocchi sono una delle preparazioni più conosciute in tutto il mondo poichè costituiscono un piatto molto semplice e sostanzioso che si adatta ad ogni tipi di condimento. Di sicuro, al giorno d'oggi come nell'antichità, la varietà più diffusa ed apprezzata sono gli gnocchi di patate, anche se ne esistono tante altre varietà: con il semolino, con farina di mais, ed altri ingredienti in base alla tradizione locale. Possiamo definire gli gnocchi come piccoli pezzi di impasto, solitamente di forma tondeggiante, che vengono bolliti in acqua e quindi conditi con salse varie.

Cucinateli da surgelati in abbondante acqua salata per 3/4 minuti, scolate e condite a piacimento oppure seguite le indicazioni della ricetta posta sul retro della confezione.



ELENCO REFERENZE

- Gnocchi di Patate
- Gnocchi all'erba Cipollina
- Gnocchi alla Tirolese
- Gnocchi agli Spinaci
- Chicche di Patate
- Chicche Tricolori

Grangnocchi

Gli Grangnocchi sono una produzione esclusiva della nostra azienda e sono fatti senza le patate, interamente a mano. Abbiamo ripreso una vecchia ricetta degli gnocchi di zucca e mantenendo gli ingredienti originali li abbiamo cotti e surgelati senza aggiungere nessun tipo di conservante. Così è nata una grande famiglia di Grangnocchi, alcuni dal gusto deciso altri dal gusto più delicato.

Cucinateli in abbondante acqua salata e conditeli con il suggerimento che trovate sul retro della confezione oppure con del burro fuso e Parmigiano.



ELENCO REFERENZE

- Grangnocchi alla Zucca
- Grangnocchi alla Zucchini
- Grangnocchi alla Melanzana

Ravioli Tortellini

Il Raviolo è un prodotto tipico della cucina italiana. Si può descrivere come un quadrato di pasta all'uovo ripiegato a contenere un ripieno a base di carne, di verdure o formaggio, a seconda delle varie ricette locali. Il Raviolo può essere servito accompagnato da sughi o salse. La scelta dipende anche dal tipo di ripieno.

Cucinateli in abbondante acqua salata e conditeli con il suggerimento che trovate sul retro della confezione oppure con del burro fuso e Parmigiano.



ELENCO REFERENZE

- Ravioli Ricotta e Spinaci
- Ravioli ai Porcini
- Ravioli al Radicchio Rosso
- Ravioli alla Selvaggina
- Ravioli al Tarassaco
- Ravioli Pomodoro, Mozzarella
- Ravioli Zucca, Prugne, Amaretti
- Tortellini alla Carne
- Cappelletti al Prosciutto Crudo
- Raviolini alla Carne
- Ravioli Polenta* e Formaggio Tipico *novità!!*

* Polenta di mais "Sponcio", prodotto tipico della Valbelluna.

Crespelle

Le Crespelle sono un tipo di cialda sottile, morbida ed elastica, cotta su una superficie rovente tonda. Vengono farcite di ripieni vari, dolci o salati e piegate su se stesse per racchiuderli. L'impasto è a base di latte, uova e farina. Le crespelle sono generalmente considerate pietanze tipiche della cucina francese, tuttavia sono presenti preparazioni simili in vari paesi d'Europa.

Lasciate scongelare il prodotto per alcuni minuti, nell'attesa portate il forno alla temperatura di 150 °C, imburrate una teglia e posizionate le Crespelle. Cospargete il tutto con del burro sciolto e del Parmigiano oppure della morbida besciamella e infornate per circa 15 minuti.



ELENCO REFERENZE

- Crespelle Radicchio e Speck
- Crespelle ai Funghi
- Crespelle Ricotta e Spinaci
- Crespelle ai Carciofi
- Crespelle Melanzane e Provola
- Crespelle agli Asparagi
- Crespelle Zucca e Noci
- Crespelle Zucchine e Gamberetti

Gnocchi ripieni

Gli Gnocchi Ripieni sono una variante moderna del classico piatto conosciuto in tutto il mondo, gli gnocchi. La tecnologia ha dato la possibilità di inserire all'interno dell'impasto un morbido ripieno che crea una piacevole sensazione in bocca, la scoperta di un nuovo sapore che si fonde totalmente con l'impasto. Ai formaggi, alle verdure, ai funghi, i ripieni possono essere i più svariati, l'importante è che siano morbidi e cremosi.

Cucinateli da surgelati in abbondante acqua salata per 4/5 minuti, scolate e condite a piacimento oppure seguite le indicazioni della ricetta posta sul retro della confezione.



ELENCO REFERENZE

- Gnocchi Ripieni ai Formaggi
- Gnocchi Ripieni Ricotta e Spinaci
- Gnocchi Ripieni ai Porcini

Oltre 40 specialità surgelate nei migliori negozi e supermercati

CON INGREDIENTI DE *



SESSANTASEI s.r.l.

Via XX Settembre, 34/A - 32035 Santa Giustina (BL)

Tel. +39 0437 858643 - Fax +39 0437 857175

casadipasta@libero.it - www.casadipasta.it