

MINI QUICHE AGLI ASPARAGI

INGREDIENTI (per 10 porzioni)

30 pezzi	Tartellette mignon di pasta brisée
250 g	Crema di asparagi con pezzi Tuttogusto
200 ml	Panna fredda
50 g	Parmigiano grattugiato
30 g	Asparagi freschi
n. 3	Uova intere
q.b.	Sale e pepe
q.b.	Noce moscata
q.b.	Erba cipollina o germogli



PROCEDIMENTO

Sbattere le uova con la panna, aggiungere la crema agli asparagi, il parmigiano, sale, pepe e noce moscata. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Disporre le tartellette su una placca da forno e riempirle con l'appareil. Aggiungere eventualmente rondelle di asparagi.

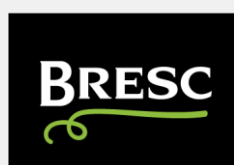
Cuocere in forno statico a 160° C per circa 12-15 minuti, finché il ripieno sarà rappreso e leggermente dorato.

Guarnire con erba cipollina o germogli freschi prima del servizio.

Servire tiepide o a temperatura ambiente, ideali per buffet o finger food.

Ricetta con CREMA DI ASPARAGI CON PEZZI Tuttogusto

- CON IL 68% DI ASPARAGI.
- PRONTA ALL'USO, SIA A FREDDO CHE A CALDO.
- IDEALE PER PRIMI PIATTI, CROSTINI, QUICHE, FARCITURE E RIPIENI, PIZZE GOURMET.



SPÄTZLE VERDI CON FUNGHI, SPECK CROCCANTE E SALSA ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI (per 10 porzioni)

1,25 kg	Spätzle verdi pronti
500 g	Funghi misti
500 ml	Panna fresca
250 g	Speck a julienne
75 ml	Vino bianco secco
75 ml	Brodo di verdure Hügli
15 g	Scalognò tritato
10 g	Brodo ai funghi porcini Hügli
10 g	Base allo zafferano Hügli
q.b.	Burro
2 spicchi	Aglio
q.b.	Timo fresco
q.b.	Sale e pepe



PROCEDIMENTO

Per la salsa allo zafferano appassire lo scalognò nel burro, sfumare con il vino bianco. Aggiungere la panna, il Brodo di Verdure e la Base allo Zafferano Hügli. Cuocere a fuoco dolce fino a leggera riduzione. Regolare di sale e pepe (preferibilmente bianco).

Rosolare l'aglio in padella, aggiungere i funghi e saltare a fiamma viva. Aggiungere il Brodo ai Funghi Porcini Hügli durante la cottura. Aggiustare di sale, pepe e profumare con timo se desiderato.

Rosolare lo speck in padella antiaderente senza grassi, scolare su carta.

Sbollentare in acqua salata per 1-2 minuti gli spätzle oppure saltarli in padella con burro.

Unire spätzle, funghi e salsa in padella. Saltare per amalgamare.

Impiattare e completare con speck croccante.

Ricetta con

- **BRODO DI VERDURE HÜGLI**
con il 6,5% di verdure, 100% vegetale, dona un sapore fresco, delicato e fragrante.
- **BRODO PORCINI HÜGLI**
con il 3,3% di funghi porcini, offre un aroma intenso e terroso.
- **BASE ALLO ZAFFERANO HÜGLI**
perfetta per aggiungere gusto delicato e colore vivace alle preparazioni.



POLPETTE DI MANZO CAMELLATE ALLA PRUGNA E ZENZERO

INGREDIENTI (per 10 porzioni)

1 kg	Carne macinata di manzo
100 g	Glassa prugna e zenzero Bresc
100 g	Maionese
80 g	Pangrattato
50 g	Parmigiano grattugiato
2 g	Aglio nero (purea) Bresc
1	Uovo
q.b.	Sale e pepe
q.b.	Olio di semi



PROCEDIMENTO

In una ciotola unire carne macinata, uovo, parmigiano, pangrattato, sale e pepe. Amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo. Formare polpette da circa 40-45 g ciascuna. Dovrebbero risultare circa 22-25 polpette.

Cuocere le polpette in forno ventilato a 190C per circa 15-18 minuti.

Negli ultimi 2-3 minuti di cottura, spennellare le polpette con la Glassa prugna e zenzero Bresc per ottenere una superficie lucida e caramellata.

Per la maionese all'aglio nero: aromatizzare la maionese con la Purea di Aglio Nero Bresc (2% sul peso). Mescolare bene fino a ottenere una crema liscia e uniforme.

Servire le polpette calde con una piccola punta di maionese all'aglio nero in superficie o a lato come guarnizione.

Ricetta con

- **GLASSA PRUNA E ZENZERO Bresc**
Fresca e pronta all'uso, ideale per carni rosse alla griglia e verdure.
- **Purea di AGLIO NERO Bresc**
Fresco e pronto all'uso, deale come esaltatore di gusto in qualsiasi preparazione, sia salata che dolce.

