



# Crema di Topinambur

9 ricette versatili e gustose per il tuo menù



L'INGREDIENTE SEGRETO

## Soufflè alla Crema di Topinambur Sugosi® su fondutina di Asiago

ENTRÉE/ANTIPASTO



### Per il soufflè:

500 g. Crema di Topinambur Sugosi®  
100 g. parmigiano reggiano grattugiato  
24 g. fecola di patate  
n. 2 uova

### Per la fonduta:

320 ml. panna fresca  
320 g. formaggio Asiago

### Per guarnizione:

erbe aromatiche miste  
q.b. olio evo

### Procedimento:

- Sciogliere la Crema di Topinambur Sugosi® e lasciare raffreddare.
- Aggiungere alla Crema di Topinambur Sugosi® il parmigiano reggiano grattugiato, la fecola di patate, le uova e frullare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto in stampini in silpat o in alluminio monodose precedentemente imburrati.
- Cuocere a bagnomaria a 160° per 45 minuti circa.
- Versare la panna in una piccola casseruola e scaldare fino a 65° ca.
- Sciogliere all'interno della panna il formaggio Asiago precedentemente pulito da eventuale crosta e tagliato a cubetti.
- In un piatto fondo, caldo, versare la fonduta e con delicatezza posizionare il soufflè al centro. Guarnire con erbe aromatiche e olio evo.

Ingredienti per 4 persone, food cost per 1 porzione

125 gr. Crema di Topinambur Sugosi®: 0,98 €

Altri ingredienti: 1,32 €

**Totale costo porzione: 2,30 €**

### Suggerimenti:

è possibile sostituire la fonduta di formaggio Asiago con creme di verdure a scelta, meglio se di stagione.



L'INGREDIENTE SEGRETO

ENTRÉE/ANTIPASTO



## Spuma di Crema di Topinambur Sugosi® con sbriciolata di cotichino

### Per la spuma:

200 g. Crema di Topinambur Sugosi®  
60 g. panna liquida

### Per la sbriciolata:

320 gr. cotichino

### Per la finitura:

n. 8 pomodorini confit  
q.b. petali di rosa  
q.b. fiori e fili di erba cipollina

### Procedimento:

- Sciogliere la Crema di Topinambur Sugosi® e incorporare la panna liquida.
- Versare il composto in un sifone, chiuderlo e aggiungere 2 cariche di gas.
- Cuocere in abbondante acqua bollente il cotichino per circa 2 ore.
- Lasciare intiepidire e sbriciolare con le mani, all'interno di una boule, il cotichino necessario.
- Su un piatto piano, disporre il cotichino sbriciolato al centro. Utilizzando il sifone, completare il piatto con la spuma di Crema di Topinambur Sugosi®.

Ingredienti per 4 persone, food cost per 1 porzione

50 gr. Crema di Topinambur Sugosi®: 0,39 €

Altri ingredienti: 1,50 €

**Totale costo porzione: 1,89 €**

### Suggerimenti:

questa crema sifonata è versatile nei vari utilizzi, come accompagnamenti o guarnizioni di primi piatti e piatti portata.



L'INGREDIENTE SEGRETO

ENTRÉE/ANTIPASTO



L'INGREDIENTE SEGRETO

## Crema di Topinambur Sugosi® al profumo di tartufo nero, con crostini di pane

### Per la crema:

500 g. Crema di Topinambur Sugosi®

### Per i crostini di pane:

n. 2 fette di pane toscano

q.b. olio evo

q.b. sale

q.b. pepe

### Per la guarnizione:

n.8 lamelle tartufo nero estivo

q.b. olio tartufato

q.b. fiori di borragine

### Procedimento:

- Sciogliere la Crema di Topinambur Sugosi® dentro una casseruola.
- Versare la crema calda all'interno di 4 fondine.
- Eliminare la crosta dalle fette di pane, tagliare il pane rimasto in cubetti di cm. 1,5 circa e disporli in una teglia, condire con sale, olio, pepe e mettere in forno preriscaldato a 180°.
- Disporre sulla Crema di topinambur Sugosi®, precedentemente versata all'interno delle fondine, 2/3 fette sottili di tartufo, un filo di olio tartufato, i crostini di pane a piacere e fiori di borragine decorativi.

Ingredienti per 4 persone, food cost per 1 porzione

125 gr. Crema di Topinambur Sugosi®: 0,98 €

Altri ingredienti: 2,00 €

**Totale costo porzione: 2,98 €**

PRIMO PIATTO



L'INGREDIENTE SEGRETO

## Risotto alla Crema di Topinambur Sugosi®, focchi di Gorgonzola d.o.p. e scaglie di cioccolato Ruby

### Per il risotto:

600 g. riso carnaroli Pastasi® Soluzioni Express  
480 g. Crema di Topinambur Sugosi®  
20 g. burro  
40 g. parmigiano reggiano grattugiato  
q.b. brodo vegetale

### Per la guarnizione:

60 g. Gorgonzola dolce d.o.p.  
32 g. cioccolato Ruby  
fiori di erba cipollina

### Procedimento:

- Sciogliere in una casseruola la Crema di Topinambur Sugosi®.
- Aggiungere il riso carnaroli Pastasi® Soluzioni Express e cuocere con un po' di brodo vegetale per 5 minuti.
- Mantecare il risotto con burro e parmigiano reggiano grattugiato.
- Stendere il risotto su un piatto caldo e decorare a piacere con focchi di Gorgonzola dolce d.o.p., scaglie di cioccolato Ruby e fiori di erba cipollina.

Ingredienti per 4 persone, food cost per 1 porzione

120 gr. Crema di Topinambur Sugosi®: 0,94 €  
Altri ingredienti: 1,30 €

**Totale costo porzione: 2,24 €**

### Suggerimenti:

è possibile variare le guarnizioni, anche in base alle stagioni, mantenendo la stessa base. Ottimo l'abbinamento con frutti di mare o guanciaie e riduzione di aceto balsamico.

PRIMO PIATTO



L'INGREDIENTE SEGRETO

## Spaghetti di pasta fresca trafilati al bronzo Laboratorio Tortellini® con cozze di Cervia, su vellutata di Crema di Topinambur Sugosi®

### Per la vellutata:

240 g. Crema di Topinambur Sugosi®

### Per la pasta:

400 g. Spaghetti di pasta fresca trafilati al bronzo

Laboratorio Tortellini®

1 kg. cozze di Cervia

n. 1 spicchio d'aglio

10 cl. vino bianco

q.b. olio evo

### Per la guarnizione:

q.b. olio evo

q.b. pepe nero macinato

q.b. prezzemolo

n. 8 gusci cozze

### Procedimento:

- Sciogliere dentro una casseruola la Crema di Topinambur Sugosi®.
- Rosolare lo spicchio d'aglio con un filo di olio evo, aggiungere le cozze precedentemente pulite, sfumare col vino bianco, coprire e cuocere per circa 5 minuti.
- Sgusciare le cozze e conservare il liquido di cottura.
- Cuocere gli Spaghetti di pasta fresca trafilati al bronzo Laboratorio Tortellini® in abbondante acqua salata, saltarli con le cozze e il loro liquido di cottura.
- Servire in un piatto piano, disporre a specchio la Crema di Topinambur Sugosi®.
- Con l'aiuto di un mestolo e un paio di pinze creare un bel nido di Spaghetti di pasta fresca trafilati al bronzo Laboratorio Tortellini® e Adagiarlo al centro del piatto.
- Guarnire con un filo d'olio evo, una macinata di pepe nero, prezzemolo e decorare con un paio di gusci di cozze.

Ingredienti per 4 persone, food cost per 1 porzione

60 gr. Crema di Topinambur Sugosi®: 0,48 €

Altri ingredienti: 1,50 €

**Totale costo porzione: 1,98 €**

### Suggerimenti:

possiamo sostituire le cozze con gamberi, vongole o entrambi. Per l'effetto cromatico del piatto si possono aggiungere ciuffetti di broccoli cotti in acqua bollente salata.

PRIMO PIATTO



L'INGREDIENTE SEGRETO

## Garganelli romagnoli Laboratorio Tortellini® con guanciale croccante, pecorino, Crema di Topinambur Sugosi® e pepe di Sichuan

### Per la pasta:

400 gr. Garganelli romagnoli Laboratorio  
Tortellini®  
200 gr. guanciale a listarelle  
280 gr. Crema di Topinambur Sugosi®

### Per la decorazione:

q.b. pepe di Sichuan  
n. 1 fiore di erba cipollina  
60 gr. pecorino a scaglie

### Procedimento:

- Sciogliere la Crema di Topinambur Sugosi® e mettere da parte.
- Cuocere i Garganelli romagnoli Laboratorio Tortellini® in abbondante acqua bollente salata.
- Rosolare in padella il guanciale a listarelle e eliminare parte del grasso.
- Saltare i Garganelli romagnoli Laboratorio Tortellini® con il guanciale rosolato e mantecare con la Crema di Topinambur Sugosi®.
- Impiattare i Garganelli romagnoli Laboratorio Tortellini®, aggiungere il pecorino a scaglie e macinare sopra abbondante pepe di Sichuan. Guarnire col fiore di erba cipollina.

Ingredienti per 4 persone, food cost per 1 porzione

70 gr. Crema di Topinambur Sugosi®: 0,48 €

Altri ingredienti: 2,15 €

**Totale costo porzione: 2,63 €**

### Suggerimenti:

questo piatto è un'ottima alternativa alla Gricia romana.  
Aggiungendo il Tofu al posto del guanciale, potremmo ottenere un  
ottimo piatto vegetariano.

SECONDO PIATTO



L'INGREDIENTE SEGRETO

## Pancia di Maialino cotta a bassa temperatura, Crema di Topinambur Sugosi® e riduzione d'arance

### Per la pancia di maialino:

700 gr. pancia di maialino con cotenna

q.b. sale

q.b. olio di semi

### Per la salsa:

240 gr di Crema di Topinambur Sugosi®

### Per la riduzione di arancia:

n. 4 arance

### Per la guarnizione:

n. 3 rametti di aneto

n. 1 fiore di lavanda

### Procedimento:

- Pulire la pancia di maialino da eventuali peli e ossa, saltare e far riposare un paio d'ore.
- Mettere la pancia di maialino saltata in un apposito sacchetto per il sottovuoto e cuocere in acqua a 85° per 12 ore.
- Immergere la busta in acqua e ghiaccio e lasciare raffreddare bene.
- Aprire la busta, pulire dal grasso e preparare le porzioni tagliando la pancia di maialino in cubi di cm. 6.
- Disporre i cubi della pancia di maialino su una teglia, tenendo la cotenna verso l'alto, ungere, salare e infornare a 180°/200° per 15 minuti.
- Sciogliere in una casseruola la Crema di Topinambur Sugosi®.
- Spremere le arance.
- Filtrare il succo e ridurre della metà a fuoco moderato.
- Servire disponendo la Crema di Topinambur Sugosi® a specchio nel centro del piatto e sopra posizionare la pancia di maialino. Irrorare con la riduzione all'arancia e guarnire con aneto e fiore di lavanda.

Ingredienti per 4 persone, food cost per 1 porzione

60 gr. Crema di Topinambur Sugosi®: 0,48 €

Altri ingredienti: 3,30 €

**Totale costo porzione: 3,78 €**

### Suggerimenti:

questo è un piatto dalle note autunnali ma possiamo riprodurlo in versione estiva sostituendo la pancia di maialino con un buon trancio di pesce.



SECONDO PIATTO



## Sformatino di Crema di Topinambur Sugosi® con mazzancolle al brandy

### Per lo sformatino:

500 g. Crema di Topinambur Sugosi®  
100 g. pecorino romano grattugiato  
n. 2 uova  
50 gr. farina 00

### Per le mazzancolle:

n. 12 mazzancolle intere fresche  
5 g. burro  
20 cl. brandy  
q.b. sale

### Per la decorazione:

q.b. olio evo  
q.b. erbe aromatiche miste  
q.b. pepe nero macinato

### Procedimento:

- Sciogliere la Crema di Topinambur Sugosi® e aggiungere il pecorino romano grattugiato, le uova e la farina. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versare il composto in appositi stampini in silpat o in alluminio monodose precedentemente imburati.
- Cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°.
- Pulire le mazzancolle privandole del carapace e dell'intestino, senza dividere la testa dalla coda.
- Ungere col burro la padella precedentemente riscaldata, rosolare le mazzancolle in entrambe le parti e sfumare col brandy.
- Posizionare lo sformatino e le mazzancolle nel piatto, guarnire col fondo di cottura delle mazzancolle, olio evo e erbe aromatiche a piacere.

Ingredienti per 4 persone, food cost per 1 porzione

125 gr. Crema di Topinambur Sugosi®: 0,98 €

Altri ingredienti: 6,20 €

**Totale costo porzione: 7,18 €**



## Quiche vegetariana di

## Crema di Topinambur Sugosi® e verdure estive

SECONDO PIATTO



### Per la base della quiche:

n. 1 confezione di Sfoglidea® Dolcerotolo

### Per il composto della quiche:

400 g. Crema di Topinambur Sugosi®

n. 2 uova

n. 1 zuccina

n. 1 melanzana

n. 1 porro

50 g. piselli freschi (o surgelati)

n. 1 peperone rosso

60 gr. di parmigiano reggiano grattugiato

### Per la decorazione:

erbe aromatiche miste

80 gr. Crema di Topinambur Sugosi® già sciolta

q.b. olio evo

### Procedimento:

- Aprire il rotolo di Sfoglidea® Dolcerotolo, foderare una tortiera di circa cm. 25 di diametro e eliminare la sfoglia in eccesso.
- Tagliare tutte le verdure a cubetti di circa cm. 1 e precuocerle separatamente in padella o in acqua bollente salata.
- A parte sciogliere la Crema di topinambur Sugosi®, aggiungere le uova, il parmigiano reggiano grattugiato e con una frusta lavorare fino a ottenere un composto omogeneo.
- Aggiungere le verdure precotte, mescolare e versare il composto nella tortiera già foderata con Sfoglidea® Dolcerotolo.
- Infornare a 180° per circa 30/35 minuti.
- Mettere al centro del piatto un cucchiaino di Crema di Topinambur Sugosi®, disporre sopra una fetta della quiche precedentemente sfornata e tagliata a spicchi, guarnire con erbe aromatiche a piacere e olio evo.

Ingredienti per 4 persone, food cost per 1 porzione

120 gr. Crema di Topinambur Sugosi®: 0,94 €

Altri ingredienti: 0,74 €

**Totale costo porzione: 1,68 €**

### Suggerimenti:

le idee per il ripieno di una quiche sono infinite: bacon con emmental, asparagi e groviera, gamberetti e erba cipollina... spazio alla fantasia!



L'INGREDIENTE SEGRETO



L'INGREDIENTE SEGRETO

A CURA DEL  
TEAM CHEF



DE GUSTO  
L'Ateneo della Pasta