Bauletti con friarelli e Caciocavallo silano Dop dal sapore stellato

bauletti-ricetta1-9b841736

I **Bauletti con friarielli e Caciocavallo Silano DOP** sono la nuovissima ricetta a marchio **Divine Creazioni**. Un cuore di ripieno, dal sapore deciso ma equilibrato e rotondo, composto dal 62% di friarielli brasati (36% di friarielli, 95%, olio extra vergine di oliva, aglio, porro, peperoncino), ricotta, e Caciocavallo Silano DOP al 25%, uniti a sale e pepe, volutamente abbondante, a vantaggio di un gusto particolarmente ricco. Una piccola opera d'arte frutto dell'estro di Alessandro Coresi e Michele Bartolucci (rispettivamente titolare e chef della Coresi Catering & Banqueting e del ristorante Mirò di Ciampino – entrambi di Roma) che si è meritata il podio della seconda edizione del contest "Ripieni in cerca d'autore", lanciato dall'azienda romagnola, per valorizzare e premiare la stretta collaborazione con i professionisti della ristorazione stellata.

Due quindi gli ottimi ingredienti di questa eccellenza che si ispira all'Italia, ricchissima di prodotti, tradizioni e creatività. Il friariello, declinazione campana dei germogli appena sviluppati della rapa, più noti come cime, una delle verdure più popolari della regione, ha un gusto intenso, con una lieve punta piccante. Il caciocavallo, prodotto sull'altopiano della Sila, garantito dal Consorzio che lo tutela, è un formaggio vaccino, semiduro a pasta filata con una forma ovale, l'odore tipico lievemente aromatico, e il sapore inizialmente dolce, che svela una vena pungente con il protrarsi della stagionatura.

Entrambi sono racchiusi in una sfoglia di altissima qualità, prodotta con grano duro e uova da allevamento a terra, otto per ogni chilo di semola, dalla consistenza molto simile a quella tirata con il mattarello, che insieme danno vita a una pasta gialla dorata, con tutte le caratteristiche del prodotto fatto a mano, valore aggiunto di ogni referenza della gamma Surgital.

I Bauletti con friarielli e Caciocavallo Silano DOP, come tutte le Divine Creazioni, sono **confezionati in speciali vassoi**, appositamente studiati per tenerli divisi ed evitare la rottura delle punte. I pezzi consigliati per porzione (circa 130 g) sono sei, tutti intenzionalmente differenti l'uno dall'altro come fossero prodotti artigianalmente.

Un omaggio di **Surgital** alla cultura gastronomica nazionale che coniuga in sé l’impegno costante in ricerca e innovazione per offrire al mondo della ristorazione prodotti perfetti dal punto di vista del gusto, della qualità, della praticità e della resa.