

HORECANEWS.IT

22 Novembre 2018

<https://www.horecanews.it/polli-con-carciofini-e-speck-un-thanksgiving-allitaliana/>

HOME PAGE

il 2030 arriva il piatto unico
Indagini e Ricerche Redazione 4 - 22 novembre 2018

Ci toccherà dimenticare il menù classico, fatto di quattro portate tra antipasto, primo, secondo con contorno e dessert. Quelle

Polli: con carciofini e speck un Thanksgiving all'italiana
Ricette Redazione 2 - 22 novembre 2018

Per festeggiare il Thanksgiving, Polli propone una rivisitazione della nota specialità americana per una celebrazione dal sapore tutto italiano. Ogni...

Grande successo per Gluten Free Expo e Lactose Free Expo. Tante novità in programma
Gluten Free Expo Redazione 2 - 21 novembre 2018

Si sono concluse oggi con successo la settima edizione di Gluten Free Expo, salone internazionale dedicato al mercato e ai...

San Benedetto. Antica Fonte della Salute in un nuovo formato in vetro da 33...
Acque Minerali Redazione 2 - 21 novembre 2018

La Fiera di Torino, realtà artigianale leader del cioccolato all'ombra della Mole, lancia la sua nuova piattaforma digitale rinnovata sia dal punto di vista visual che...



Una mole di panettoni, a Torino ricca kermesse dedicata al dolce...
21 novembre 2018



A Hostmilano la macro-area dedicata a Caffè, Gelato e Pastry fa...
20 novembre 2018



Giuliano Baldessari propone un nuovo panettone Aqua Crua
19 novembre 2018



Nasce il nuovo brand Bottega Balocco - Italian Bakery 1927
19 novembre 2018

Astoria
Tutta la tradizione italiana dell'Espresso, in modelli con un cuore tecnologico

Scopri di più

FORMAZIONE

Le Donne Del Vino tornano a Wine2Wine
22 novembre 2018

Ristoratori a scuola di successo con la Fipe Business School
20 novembre 2018

Chef al lavoro per l'Accademia Il Mondo delle Intolleranze
16 novembre 2018

KitchenAid: la nuova Scuola di cucina con Acquolina al The First...
14 novembre 2018

Fipe: presentati i risultati del progetto "Ristorazione"



22 Novembre 2018

<https://www.horecanews.it/polli-con-carciofini-e-speck-un-thanksgiving-allitaliana/>

Polli: con carciofini e speck un Thanksgiving all'italiana

Da Redazione 2 - 22 novembre 2018 🗨️ 0



Per festeggiare il Thanksgiving, **Polli** propone una rivisitazione della nota specialità americana per una celebrazione dal sapore tutto italiano

Ogni quarto giovedì di novembre, in America, si celebra il Thanksgiving Day, un'antica festa che risale ai tempi dei padri pellegrini, i quali si riunivano per ringraziare per il buon raccolto. Oggi come ieri, le famiglie si radunano attorno ad una tavola imbandita ringraziando per ciò che hanno. Questa "voglia di ringraziamenti" arriva anche in Italia e si guadagna sempre più spazio fra le abitudini degli abitanti del Bel Paese, dove ogni occasione è buona per riunirsi intorno a un tavolo coi propri cari. Ed è per questo che **anche Polli sceglie di celebrare il Thanksgiving con una Torta di Carciofini, Speck e Noci**. Una ricetta ricca e gustosa che dà a questa festa, tipicamente americana, un sapore tutto italiano.



HORECANEWS.IT

22 Novembre 2018

<https://www.horecanews.it/polli-con-carciofini-e-speck-un-thanksgiving-allitaliana/>

La tradizionale **Pecan Pie**, immancabile nelle tavole del Thanksgiving, viene **trasformata in una versione salata e tutta italiana da Polli**, dove le noci la fanno da padrona, dando quel tocco in più. La preparazione è davvero semplice e veloce. È sufficiente sbattere le uova, il latte ed il pepe in una grande ciotola fino a formare un impasto omogeneo. Aggiungere poi un formaggio a pasta dura, i **carciofini sottolio**, lo speck e le noci e mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Stendere la pasta brisé in una teglia e versare sopra il composto. Per finire, una spolverata di parmigiano grattugiato, che formerà una croccante copertura. Cuocere in forno a **180° per circa 25/30 minuti**, far riposare per qualche minuto e poi servire ai commensali accompagnata da un'insalata leggera.

Polli, che fin dal 1872 si fa portabandiera in Italia e nel mondo di un'alimentazione bilanciata e dei valori della Dieta Mediterranea, propone così **una ricetta gustosa** per la celebrazione della Festa del Ringraziamento. Ancora una volta **la linea Rosso Polli con i carciofini** è protagonista di una ricetta unica e semplice, all'insegna dell'italianità.

Ingredienti per la Torta Carciofini, Speck e Noci

- 1 rotolo di pasta brisé
- 100 gr di carciofini sottolio
- 100 gr di speck tagliato a dadini
- 30 gr di gherigli di noci tritati
- 2 uova
- 1/2 tazza di latte
- 20 gr di parmigiano grattugiato
- 100 gr di formaggio a pasta dura tagliato a dadini
- Pepe

Preparazione

Presente sul mercato dal 1872, Polli realizza i suoi prodotti unendo tradizione e innovazione all'insegna del gusto e dell'alta qualità.

Nel pieno rispetto del territorio e dell'ambiente, i processi produttivi sono seguiti con grande attenzione in tutte le loro fasi, con un monitoraggio costante e con analisi dei prodotti fatte in collaborazione con i più importanti istituti di ricerca nazionali. Grazie all'affidabilità e all'efficienza, l'azienda è leader della tradizione italiana nelle conserve vegetali ed è presente nei mercati nazionali e internazionali.

