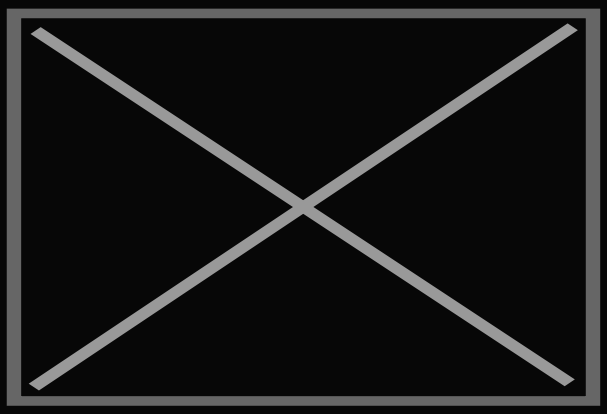
I Sugosi, alleati indispensabili per ristoranti e pizzerie

sugosi-caciucco-52dd0e4c

Le 15 tipologie tra Grandi Classici e Prestigiosi de I Sugosi coprono innumerevoli occasioni d’uso, permettendo di realizzare ricette altrimenti difficili e dispendiose, sia in termini di tempo che di risorse da dedicare in cucina. Grazie alla loro versatilità, sono ideali per aperitivi creativi, canapè per arricchire buffet e catering, ma anche per pranzi di lavoro e cene, anche le più sofisticate.

“Con la gamma dei Sugosi si possono preparare innumerevoli pietanze. Poterli adattare a molti piatti diversi è una delle caratteristiche più distintive di questa proposta - spiega **Fabio Lorenzoni**, coordinatore Team Chef De Gusto. *Nelle maggior parte delle ricette questi sughi sostituiscono egregiamente i prodotti freschi, ma anche tutti i semilavorati in vasetto uht che, oltre a contenere conservanti, una volta aperti vanno consumati in breve. Una soluzione su cui poter contare in ogni occasione, che aiuta notevolmente la gestione in cucina”.*

L’utilizzo più classico è certamente quello che li vede **coprotagonisti con pasta e riso**, ma i Sugosi vanno oltre: basta prelevare dal congelatore le pepite necessarie per preparare finger food come tapas, crostini e spume al sifone, oggi molto apprezzate non solo perché **accontentano i gusti di un pubblico sperimentatore**, ma anche perché consentono di allungare i tempi di conservazione del prodotto all’interno del sifone stesso.



Un altro utilizzo da scoprire è quello nelle zuppe, in questa stagione da servire anche in versione tiepida o fredda, a mo’ di gazpacho. Alcune referenze in particolare si prestano a questo utilizzo, ad esempio la **Salsa alla pescatora**, a cui basta aggiungere molluschi in guscio e fumetto per una zuppa di pesce a regola d’arte, oppure la Salsa ai Porcini, praticamente completa così com’è. Alcuni Sugosi sono s**trategici anche per arricchire le protagoniste della cucina italiana**, molto amate anche dai turisti: si tratta delle lasagne, un grande classico che, grazie a questo prodotto, può essere preparato facilmente nella versione tradizionale oppure in creativi adattamenti di pesce o verdure.

L’uso sorprende anche nei secondi, per basi a specchio e guarnizioni, ma anche per piatti più complessi. Altro utilizzo inaspettato è quello **per i soufflé**: per realizzarli servono solo uova fresche e qualche cubetto di **Sugosi**, da cuocere anche in un semplice forno a microonde. Anche le pizzerie possono trovare nei Sugosi ottimi alleati per ampliare il menù senza appesantire la cucina: in pochi istanti, sminuzzati sull’impasto diventano **condimenti per pizze e focacce**, sia per chi ama proporle in versione classica, sia per chi vuole sperimentare con ricette gourmet e contemporanee.