Surgital, per la bella stagione arrivano le new-entry Tortelli alla Ricciola e il Ragù di Seppia

20250319111122sugosi-ragudiseppia-ricettatroccoli-5c8ffffd

Sono due le **novità a base di pesce pensate da Surgital** per la primavera-estate 2025: i Tortelli alla Ricciola del suo marchio storico Laboratorio Tortellini e il Ragù di Seppia dei Sugosi, appartenente alla linea sughi in Pepite surgelate antispreco. Due new entry - si legge in una nota - che permettono di adattare il menù di ristoranti e locali al periodo, tenendo al contempo sotto controllo il food cost

Nei **Tortelli alla Ricciola di Laboratorio Tortellini** il ripieno è realizzato con la polpa di questo pesce azzurro, la cui preparazione è peculiare: la ricciola viene tagliata in modo da seguirne la fibra per mantenerne la texture al palato. La cottura avviene con olio, sale, scalogno e vino, e il risultato è un ripieno dalla ricca e piacevole cremosità, ulteriormente impreziosito da lemongrass per un tocco di freschezza che si sente all'assaggio. La ricetta è priva di ingredienti a base latte.

Del brand Sugosi entra nella linea I Prestigiosi il nuovo **Ragù di Seppia**, un classico già testato nel gradimento, ora proposto nel formato delle Pepite surgelate, particolarmente funzionali in un momento storico in cui il mondo della ristorazione sta andando nella direzione del monitoraggio sempre più puntuale del food cost, tanto più quando si tratta di ricette con materie prime pregiate come il pesce. Le Pepite® possono essere prelevate dal congelatore solo nella quantità desiderata, evitando inutili sprechi. Questo condimento è preparato con seppie che Surgital cuoce a lungo per garantire morbidezza: un grande vantaggio per il ristorante, che non deve dedicare tempo e risorse in cucina a questo procedimento. **Un sugo che si rivela anche molto versatile**: può essere utilizzato per condire i primi piatti di pasta e riso, ma anche in accompagnamento ai secondi e per preparare tapas creative, avendo l'opportunità di gestire con un prodotto proposte di piatti diversi. Tenere le Pepite® Sugosi® in freezer significa avere un jolly da impiegare in varie ricette, più raffinate o più smart a seconda dell'occasione.