

**Haco**<sup>swiss</sup>

A **Haco** Foods Company



## Pasta

Le véritable goût de la simplicité





# Riscossa Pasta

## LE SOLEIL DES POUILLES DEPUIS 1902

Découvrez l'âme des Pouilles à chaque bouchée. Cette région côtière du sud de l'Italie, fertile et baignée de soleil, est le berceau de Riscossa. Le nom Riscossa, qui signifie "reconquête", symbolise à sa manière cette entreprise familiale de 120 ans, dirigée depuis quatre générations par la famille Mastromauro avec passion, confiance en soi, travail acharné, humilité et des valeurs traditionnelles. Tel un véritable conquérant, Riscossa s'est imposé avec succès en Italie et dans plus de 60 pays à travers le monde.

**L'essence des Pouilles se reflète dans les produits Riscossa. Inspirée par la culture gastronomique riche et fraîche de la région, l'entreprise familiale puise sa force dans cette origine forte.** Des villes portuaires enchantées aux champs fertiles en passant par les maisons blanchies à la chaux Riscossa Pasta apporte le charme méditerranéen directement dans votre assiette.

Grâce au partenariat exclusif avec HACO AG, le goût authentique des Pouilles prend vie en Suisse.

**Le véritable goût de la simplicité**





# Spaghetti Vermicelli

Ingrédients: semoule de blé dur, eau  
Unité de vente: 4 sachets de 3 kg par carton  
Temps de cuisson: 7 minutes  
Diamètre: 1.8 mm

Article n°: 885611  
EAN: 8011780006047



# Spaghetti al pesto di Trapani

## Ingrédients:

- |           |                                                           |
|-----------|-----------------------------------------------------------|
| 1 kg      | de Riscossa spaghetti vermicelli                          |
| 800 g     | de tomates fraîches, de taille moyenne                    |
| 140 g     | de ricotta (de préférence de brebis salée) ou de pecorino |
| 4         | gousses d’ail                                             |
| 140 g     | d’amandes blanchies et pelées                             |
| 80 g      | de basilic frais                                          |
|           | sel et poivre                                             |
| 2 c. à s. | d’huile d’olive                                           |
|           | basilic frais pour la garniture                           |

## Préparation:

1. Peler les tomates, les couper en deux ou en quatre, retirer les graines et le jus.
2. Couper grossièrement le fromage. Peler l’ail.
3. Mettre les tomates dans un mixeur, ajouter les amandes et le fromage, puis mixer. Ajouter le basilic et l’incorporer brièvement sans trop chauffer le mélange. Verser le pesto dans un grand saladier, saler et poivrer selon vos goûts.
4. Cuire les spaghetti al dente dans une grande quantité d’eau salée, les égoutter et les mélanger avec le pesto. Arroser d’un filet d’huile d’olive, garnir de basilic frais et servir.



# Penne Rigate

Ingrédients: semoule de blé dur, eau  
Unité de vente: 4 sachets de 3 kg par carton  
Temps de cuisson: 7 minutes

Art. n°: 885612  
EAN: 8011780006276



# Penne alla Norma

## Ingrédients:

- 1 kg de Riscossa penne rigate
- 5 petites aubergines
- 2 kg de tomates pelées
- 5 gousses d’ail
- 500 g de ricotta salata ou de feta
- huile d’olive
- huile de tournesol pour la friture
- basilic
- sel
- poivre

## Préparation:

1. Peler l’ail et le couper en petits morceaux. Faire chauffer un peu d’huile d’olive dans une grande poêle et y faire revenir l’ail. Ajouter ensuite les tomates pelées et laisser mijoter à feu doux pendant 10 à 15 minutes.
2. Pendant ce temps, laver les aubergines, retirer les extrémités et les couper en tranches.
3. Faire frire rapidement les tranches d’aubergine. Les retirer à l’aide d’une écumoire, les déposer sur une plaque recouverte de papier absorbant et les laisser égoutter.
4. Cuire les penne rigate al dente.
5. Râper la ricotta salata et la réserver.
6. Égoutter les penne rigate, puis les ajouter directement dans la poêle avec la sauce tomate. Ajouter les aubergines frites, saler, poivrer et bien mélanger le tout.
7. Répartir les pâtes dans les assiettes, saupoudrer de ricotta salata râpée et garnir de quelques feuilles de basilic frais.



# Eliche

Ingrédients: semoule de blé dur, eau  
Unité de vente: 4 sachets de 3 kg par carton  
Temps de cuisson: 6 minutes

Art. n°: 885613  
EAN: 8011780006481



## Eliche all'Amatriciana

### Ingrédients:

|           |                                           |
|-----------|-------------------------------------------|
| 1 kg      | de Riscossa Eliche                        |
| 800 g     | de purée de tomates                       |
| 600 g     | de tomates cerises fraîches               |
|           | basilic frais                             |
| 300 g     | de dés de lard ou de salami               |
|           | huile d'olive                             |
| 2         | oignons rouges ou échalotes               |
| 2 c. à c. | de sucre                                  |
| 400 g     | de mozzarella de bufflonne ou de parmesan |
| 1         | gousse d'ail                              |
|           | sel                                       |
|           | poivre                                    |

### Préparation:

1. Chauffer une casserole à feu vif et ajouter 2 c. à s. d'huile d'olive.
2. Faire revenir à feu vif les dés de lard et les tomates cerises pendant 5 minutes. Ajouter les oignons et les faire légèrement caraméliser avec une cuillère à café de sucre. Râper une gousse d'ail et l'incorporer au mélange.
3. Déglacer avec la purée de tomates, saler et poivrer selon le goût.
4. Laisser mijoter la sauce à feu doux pendant environ 60 à 90 minutes.
5. Cuire les Eliche al dente dans une grande casserole d'eau salée.
6. Servir le plat garni de mozzarella de bufflonne fraîche ou de parmesan.





**RISCOSSA**  
*il Sole di Puglia dal 1902*



# Serpentini

Ingrédients: semoule de blé dur, eau  
Unité de vente: 4 sachets de 3 kg par carton  
Temps de cuisson: 7 minutes

Art. n°: 885614  
EAN: 8011780006511



## Serpentini al pesto di menta e briciole di pane

### Ingrédients:

- |       |                            |
|-------|----------------------------|
| 1 kg  | de Riscossa Serpentina     |
| 350 g | de basilic                 |
| 200 g | de menthe                  |
| 80 g  | de persil                  |
| 45 g  | de chapelure               |
| 50 g  | de parmesan râpé AOP       |
| 4     | gousses d’ail hachées      |
|       | huile d’olive extra vierge |
|       | sel, poivre                |
| 9     | glaçons                    |

### Préparation:

1. Mixer le basilic, le persil, la menthe, la chapelure, l’ail et les 9 glaçons. Ajouter ensuite l’huile d’olive, le parmesan et 1 c. à s. de sel, puis mixer de nouveau.
2. Cuire les Serpentina al dente dans une grande quantité d’eau salée, les égoutter, puis les mélanger avec le pesto. Garnir de parmesan râpé et d’herbes fraîches avant de servir.



# Tagliatelle

Ingrédients: semoule de blé dur, eau  
Unité de vente: 12 sachets de 500 g par carton  
Temps de cuisson: 7 minutes

Art. n°: 885615  
EAN: 8011780071816



## Tagliatelle al ragù alla Bolognese

### Ingrédients:

- |           |                                              |
|-----------|----------------------------------------------|
| 1 kg      | de tagliatelles Riscossa                     |
| 300 g     | de bœuf en dés                               |
| 200 g     | de porc en dés                               |
| 100 g     | de pancetta                                  |
| 2         | oignons blancs                               |
| 2         | branches de céleri                           |
| 2         | carottes jaunes ou classiques                |
| 30 g      | de concentré de tomates                      |
| 400-500 g | de tomates en conserve                       |
| 50 ml     | de lait entier (+ un peu plus si nécessaire) |
| 2 c. à s. | d'huile neutre                               |
|           | gros sel de mer                              |
|           | poivre noir fraîchement moulu                |

### Préparation:

1. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Couper la pancetta en petits morceaux et la faire revenir jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
2. Couper finement les oignons, le céleri et les carottes en dés. Ajouter d'abord les oignons et le céleri à la pancetta et les faire revenir quelques minutes, puis ajouter les carottes.
3. Ajouter d'abord le porc et le faire revenir, puis ajouter le bœuf et le faire dorer également.
4. Incorporer le concentré de tomates, puis ajouter les tomates en conserve, un peu d'eau et un filet de lait.
5. Laisser mijoter au moins 2 heures à feu très doux, en remuant de temps en temps et en ajoutant un peu de lait si nécessaire.
6. Saler et poivrer selon le goût.



# Canneroni rigati piccoli

Ingrédients: semoule de blé dur, eau  
Unité de vente: 4 sachets de 3 kg par carton  
Temps de cuisson: 7 minutes

Art. n°: 885617  
EAN: 8011780062326



## Canneroni rigati piccoli ai funghi con salsa alla panna

### Ingrédients:

- |             |                                                                                                                      |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 kg        | de Riscossa canneroni rigati piccoli                                                                                 |
| 500 g       | de champignons frais au choix (par ex. pleurotes du panicaut, pleurotes, champignons de Paris), grossièrement coupés |
| 4-5         | échalotes, finement coupées en dés                                                                                   |
| 2-3         | gousses d'ail, finement hachées                                                                                      |
| 2-3         | brins de thym frais (ou 1 c. à c. de thym séché)                                                                     |
| 2 c. à s.   | de beurre                                                                                                            |
| 100 ml      | de vin blanc sec                                                                                                     |
| 250-300 ml  | de crème entière                                                                                                     |
| 150 ml      | de demi-glace Haco (facultatif, pour plus de saveur)                                                                 |
| 1 c. à s.   | de marsala (facultatif, pour une note légèrement sucrée)                                                             |
|             | sel et poivre noir fraîchement moulu                                                                                 |
|             | persil frais haché pour le service                                                                                   |
| Facultatif: | parmesan ou pecorino fraîchement râpé                                                                                |



### Préparation:

1. Faire chauffer le beurre dans une grande poêle. Faire revenir les échalotes finement coupées et l'ail à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
2. Ajouter les champignons préparés et les faire revenir à feu vif pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et que le liquide se soit évaporé. Ajouter les brins de thym et les faire revenir avec les champignons.
3. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire pendant environ 2 minutes. Incorporer ensuite, si souhaité, la demi-glace et le marsala.
4. Ajouter la crème et laisser mijoter la sauce pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement. Saler et poivrer selon le goût.
5. Cuire les Canneroni rigati piccoli al dente, les égoutter puis les mélanger directement dans la sauce aux champignons et à la crème.
6. Dresser dans des assiettes, parsemer de persil frais et, si souhaité, saupoudrer de parmesan.



# Fagiolini lisci

Ingrédients: semoule de blé dur, eau  
Unité de vente: 4 sachets de 3 kg par carton  
Temps de cuisson: 7 minutes

Art. n°: 885616  
EAN: 8011780006559



## Fagiolini lisci con salsa di piselli e gorgonzola

### Ingrédients:

- 1 kg de Riscossa fagiolini lisci
- 2 c. à s. d'huile neutre
- 1 oignon, finement coupé en dés
- 1 gousse d'ail, pressée
- 200 g de petits pois surgelés  
(150 g pour la sauce, 50 g entiers pour le dressage)
- 150 ml de bouillon de légumes Haco
- 200 ml de crème entière
- 100 g de gorgonzola en morceaux  
(50 g pour la sauce, 50 g pour parsemer)
- ½ bouquet de cerfeuil frais, finement haché
- zeste râpé d'un citron bio
- un filet de jus de citron
- sel et poivre noir fraîchement moulu



### Préparation:

1. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Faire revenir les dés d'oignon jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, puis ajouter l'ail et le faire revenir brièvement.
2. Ajouter 150 g de petits pois surgelés et les faire décongeler en remuant. Déglacer avec le bouillon de légumes et la crème. Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
3. Ajouter 50 g de gorgonzola et le laisser fondre dans la sauce. Mixer ensuite la sauce jusqu'à obtention d'une texture lisse.
4. Assaisonner avec le jus de citron, le sel, le poivre et le zeste de citron. Incorporer le cerfeuil haché.
5. Cuire les fagiolini lisci al dente dans une grande quantité d'eau salée. Ajouter les 50 g restants de petits pois 3 minutes avant la fin de la cuisson. Égoutter.ement.
6. Dressage - **deux options**:
  - Option 1 - Mélanger**: mélanger directement les pâtes avec la sauce aux petits pois et gorgonzola.
  - Option 2 - Miroir**: disposer la sauce aux petits pois en miroir sur l'assiette, puis placer les pâtes par-dessus.
7. Parsemer avec le reste de gorgonzola et servir immédiatement.





Le véritable goût de la simplicité

HACO AG  
Foodservice  
Case postale 96  
CH-3073 Gümligen

Tél. +41 31 950 11 11  
[foodservice@haco.ch](mailto:foodservice@haco.ch)  
[www.haco.ch](http://www.haco.ch)

**Haco**<sup>swiss</sup>  
A Haco Foods Company