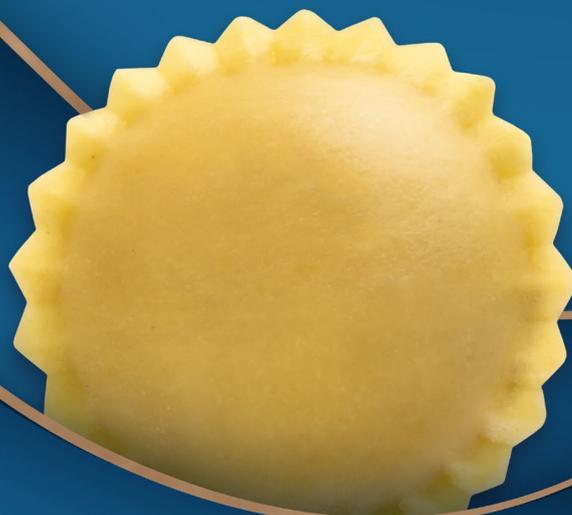




NOVITÀ 2025

# BOTTONI

AL GAMBERO ROSSO



IL NUOVO FORMATO DI PASTA

# I BOTTONI

*I Bottoni Divine Creazioni® sono  
un vero e proprio invito alla creatività in cucina.*

*Il design elegante e raffinato non solo rende i piatti più  
invitanti ma offre anche l'opportunità a ogni chef di  
personalizzare la presentazione aggiungendo un tocco  
di originalità per ogni occasione.*

*Grazie alla loro forma accattivante, questi piccoli gioielli  
offrono una consistenza perfetta, racchiudendo al meglio  
i sapori del ripieno.*

*I Bottoni sono ideali per esaltare ingredienti pregiati e  
per regalare una vera esperienza in ogni piatto.  
Perfetti sia con condimenti semplici e raffinati, sia  
accompagnati da un brodo leggero, sono versatili e  
valorizzano al contempo il gusto e la consistenza  
del ripieno.*



IL PROTAGONISTA

# IL GAMBERO ROSSO

*Il gambero rosso è un tesoro del mare, un ingrediente pregiato che incarna l'essenza della cucina mediterranea, simbolo di raffinatezza e qualità, capace di elevare qualsiasi piatto.*

*Ciò che contraddistingue "l'*Aristaeomorpha foliacea*" dagli altri gamberi è il suo colore rosso intenso e il suo sapore inconfondibile, che racchiude in perfetto equilibrio la sua dolcezza naturale e le note marine che evocano la salinità delle acque profonde in cui è pescato.*



IL RAFFINATO RIPIENO

# BOTTONI

AL GAMBERO ROSSO

*Il sapore del pregiato gambero rosso esprime la sua massima pienezza nella bisque che lo avvolge e ne sprigiona l'intensa essenza umami.*

*Sapientemente lavorato per ottenere una consistenza cremosa e delicata, si sposa perfettamente con la sfoglia, che ne custodisce la morbidezza mantenendo il gusto unico e pieno.*

*Condimenti leggeri e semplici sono l'accompagnamento ideale per questo ripieno, che ne esaltano la finezza senza sovrastarlo.*

RICETTA  
SENZA LATTE  
E DERIVATI





### IDEALI PER PORZIONI PERFETTE

La loro forma compatta e rotonda consente di creare presentazioni equilibrate e visivamente accattivanti.



### PIU' SPAZIO PER IL RIPIENO

Un'ampia superficie interna garantisce una ricca esplosione di sapore e un'uniformità di gusto ad ogni assaggio.



### VERSATILI

I Bottoni possono essere presentati in modo elegante sia come piatto gourmet, sia come finger food o antipasto creativo. Inoltre sono adatti sia a salse cremose che a salse leggere e sono perfetti per fondi di cottura.

#### DIMENSIONI FORMATO PASTA:

Diametro  
5-5,5 cm

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA:

semola di grano duro, uova  
da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%:

bisque di gambero rosso 60%, gambero rosso 29%,  
pangrattato, gelatina alimentare di origine animale,  
cerfoglio, pepe .



PESO DI  
UN PEZZO

17-18 g



MINUTI DI  
COTTURA

3-4 min



PESO DEL  
CARTONE

2 Kg



QUANTITÀ  
PER PORZIONE

3-6 pz



# BOTTONI

## AL GAMBERO ROSSO

CON RISTRETTO DI FUNGHI  
E KATSUOBUSHI.

X 4 PERSONE



### INGREDIENTI

#### RISTRETTO DI FUNGHI

1 Costa di sedano  
1 Scalogno  
1 Patata media  
1 Carota  
5 g Porcini essiccati  
50 g Funghi champignons  
50 g Sfiandrine  
Q.b. Acqua, sale

#### LA PASTA

12 Bottoni al Gambero Rosso  
Divine Creazioni®  
Q.b. Olio EVO

#### L' IMPIATTAMENTO

20 g Funghi shiitake  
1 Cucchiaino da tavola  
di olio di sesamo  
1 Cucchiaino da tavola  
di semi di sesamo  
Q.b. Katsuobushi



### PROCEDIMENTO

In una casseruola adagiare le verdure e i funghi puliti e lavati conservando qualche fungo shiitake da guarnizione. Aggiungere acqua, poco sale e porre su fiamma bassa; procedere come per un brodo eliminando le impurità che si formano in superficie. Al termine filtrare con colino fine e mantenere in caldo.

Cuocere in acqua bollente salata i Bottoni al Gambero Rosso, a cottura avvenuta scolare e mantecare in padella con poco olio EVO e acqua di cottura

Adagiare in fondine ben calde la pasta, lucidare con olio di sesamo e cospargere con i semi. Guarnire con pochi shiitake appena scottati in padella, aggiungere il katsuobushi. Servire e versare infine il ristretto di funghi così che le scaglie di pesce si muoveranno per effetto del calore



**SUGGERIMENTI:** una ricetta elegante dal gusto equilibrato che sorprende con una nota umami inconfondibile e che racconta una storia di mare e di terra.



# BOTTONI

## AL GAMBERO ROSSO

CON SUCCO DI ANGIURIA,  
GELATINA DI COCCO E GIN.

X 4 PERSONE



### INGREDIENTI

#### L'ESTRATTO DI ANGIURIA

200 g Polpa di anguria  
Q.b. Sale

#### LE SFERE DI GELATINA AL LATTE DI COCCO E GIN

200 g Latte di cocco  
20 g Gin  
2 g Agar

#### LE TAGLIATELLE DI CETRIOLO

100 g Cetriolo fresco  
Q.b. Olio EVO

#### LA PASTA

12 Bottoni al Gambero Rosso  
Divine Creazioni®

#### L' IMPIATTAMENTO

Piccoli bouquet di erbe aromatiche



### PROCEDIMENTO

Eliminare dalla polpa di anguria i semi neri, frullare con poco sale.

Scaldare il gin per far evaporare parte dell'alcool presente. Nel frattempo in una casseruola portare a bollore il latte di cocco dopo averlo miscelato con l'agar. Unire il gin quindi versare il composto in stampi di silicone a piacere.

Lavare il cetriolo, con il pelapatate tagliare la polpa e fette sottili realizzando una sorta di tagliatelle.

Cuocere i Bottoni al Gambero Rosso seguendo le indicazioni e i tempi di cottura previsti, scolare e mantecare in padella con olio.

Suddividere l'estratto di anguria nei piatti fondi, adagiarvi la pasta, completare con le semisfere di latte di cocco e guarnire con foglie di erbe aromatiche.



**SUGGERIMENTI:** una ricetta fresca, ideale per la stagione estiva dove la dolcezza dell'anguria e del cocco valorizzano ed esaltano il sapore del gambero rosso.



# BOTTONI

## AL GAMBERO ROSSO

CON LATTE DI COCCO,  
PERLE DI LIME E LAMPONE.

X 4 PERSONE



### INGREDIENTI

#### IL LATTE DI COCCO E LEMONGRASS

200 g Latte di cocco  
100 g Latte di soia  
1 stelo di Lemongrass

#### LE PERLE DI LIME E LAMPONE

50 g Purea di lampone  
50 g Succo di lime  
2 g Agar  
1 l Olio di semi

#### LA PASTA

12 Bottoni al Gambero Rosso  
Divine Creazioni®

#### L' IMPIATTAMENTO

1 Ravanello  
50 g Guacamole  
Q.b. Burro  
Q.b. Foglie di crescione  
Q.b. Sale, pepe bianco



### PROCEDIMENTO

In una casseruola scaldare fino a 60° circa il latte di cocco e di soia. Aggiungere lo stelo di lemongrass e lasciare in infusione. Filtrare, aggiungere sale e pepe, Mantenere in caldo.

Aggiungere al succo di lime la stessa quantità di acqua e la metà di agar (normalmente ogni 100 g di liquido, 1 g di agar). Portare a bollore quindi con l'aiuto di una siringa senza ago far gocciolare nell'olio di semi ben freddo. Ripetere il procedimento anche con la purea di lampone. Al momento del servizio scolare dall'olio.

Versare in acqua bollente salata i Bottoni al Gambero Rosso e a cottura avvenuta, scolare e mantecare in padella con poco burro.

In fondine individuali ben calde versare il latte di cocco, disporre i Bottoni, qualche fetta di ravanello lavato e terminare con le perle, guacamole e foglie di crescione.



**SUGGERIMENTI:** una ricetta con contaminazioni tropicali, gusto fruttato e fresco. Ideale come proposta estiva o per cene ed eventi speciali.



# BOTTONI

## AL GAMBERO ROSSO

IN CAPRESE SCOMPOSTA  
E "MUDDICA ATTURRATA"

X 4 PERSONE



### INGREDIENTI

#### IL COULIS DI POMODORO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO

200 g Pomodori rossi maturi del  
Piennolo del Vesuvio  
Q.b. Sale, pepe bianco, olio EVO  
Qualche foglia di basilico fresco

#### LA SPUMA ALLA STRACCIATELLA DI BURRATA

100 g Stracciatella di burrata  
40 g Panna fresca  
Q.b. Sale

#### LA MUDDICA ATTURRATA ALLE ALICI DI CETARA

50 g Mollica di pane raffermo  
grattugiata  
1 Spicchio di aglio  
1 Filetto di alice di Cetara  
Q.b. Olio EVO

#### LA PASTA

12 Bottoni al Gambero Rosso  
Divine Creazioni®  
Q.b. Olio EVO

#### L'IMPIATTAMENTO

Q.b. Pesto in polvere



### PROCEDIMENTO

Frullare i pomodori dopo averli lavati con sale, pepe  
bianco e olio EVO.

Filtrare con colino cinese, aggiungere le foglie di  
basilico lavate quindi lasciare riposare in frigorifero  
per almeno un paio d'ore.

Frullare la panna fresca con la stracciatella di burrata,  
versare la crema ottenuta in un sifone carico e  
conservare in frigorifero.

Tostare in padella antiaderente la mollica di pane con  
aglio in camicia, il filetto di alice e poco olio.

Immergere in acqua bollente salata direttamente dal  
surgelatore i Bottoni al gambero rosso.

A cottura avvenuta scolare e versare in padella con  
olio.

Servire versando in piatto fondo la polpa di  
pomodoro privata della sua acqua, adagiare al  
centro i Bottoni. Aggiungere con il sifone la spuma  
di stracciatella di burrata e ultimare con la mollica di  
pane tostata, la polvere di pesto.



**SUGGERIMENTI:** questo abbinamento richiama una ricetta tipica della fascia mediterranea, territorio tipico della provenienza di questo importante e pregiato crostaceo. La Muddica Atturrata aggiunge una texture irresistibile che arricchisce l'intera esperienza gastronomica.



Ricette:  
TEAM CHEF



**BE UNIQUE**  
**BE DIVINE.**

DIVINE CREAZIONI® È UN MARCHIO



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA  
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it)  
[surgital.it](http://surgital.it)