

*La
Favorita
Fish[®]*

*produzione specialità alimentari
speciality food production*

*La Favorita Fish,
una storia di gusto.*



*catalogo prodotti
retail*



*Grocery
products catalogue*

La Favorita Fish nasce nei primi anni '60 come piccola realtà artigianale a conduzione familiare. Inizialmente le attività principali sono soprattutto l'acquisto delle migliori acciughe fresche dei mercati liguri e la trasformazione in ottime acciughe sotto sale, ingrediente principe di tanti piatti piemontesi tradizionali (primo tra tutti la celebre bagna càuda). Il marchio **La Favorita Fish** tutt'oggi omaggia proprio quella vocazione originaria dell'azienda.



pesta

Nei suoi sapori invece si riconoscono l'evoluzione ed il legame col territorio nella quale è cresciuta.

Si individuano il Piemonte e la provincia di Cuneo (Provincia Granda) – terra di tartufo e grandi vini – nella capacità di produrre ottime salse e creme a base di funghi e tartufi, sughi a base di pomodoro, antipasti di verdure, creme per aperitivi, frutta sciroppata ai vini DOC.

Si ritrova invece la Liguria in tutto lo splendore del Pesto alla Genovese e nella delicata intensità del Basilico Genovese DOP, di cui **La Favorita Fish** cura direttamente le coltivazioni, dagli anni '90 in poi.

Dal 2000, con l'ingresso in azienda dell'ultima generazione di famiglia, nasce una nuova apprezzata linea di produzione, quella della pasta all'uovo. Si tratta di tagliatelle e pappardelle nelle versioni tradizionali, in quelle più sfiziose al tartufo, ai funghi e, in quelle più innovative, al limone, alla fragola e vino Barolo, senza dimenticare i "tajarin all'uovo", insostituibili compagni del re della cucina piemontese: il tartufo bianco d'Alba.

La Favorita Fish was founded in the early 1960s as a small family business. Initially it concentrated on purchasing the best fresh anchovies from the Ligurian markets and transforming them into high-quality salted anchovies, the main ingredient of many traditional dishes in the Piedmont area (especially the famous bagna càuda). The brand name of **La Favorita Fish** is still a reminder of what was once the company's core business.



and truffle sauces and creams, tomato sauces, vegetable hors d'oeuvres, savoury creams and fruit in syrup with DOC wines. Nearby Liguria is the inspiration for the splendid Genovese Pesto, featuring the delicate yet strong flavour of PDO Genovese Basil, grown by **La Favorita Fish** itself for use in its products since the 1990s.

Since the year 2000, when the latest generation of the family joined the business, a popular new product line of egg pastas has been created. These include tagliatelle and pappardelle, in traditional versions, in gourmet truffle and mushroom versions and, even more innovative, with lemon, strawberry and Barolo wine, not to forget the local speciality of "tajarin all'uovo" or "egg tagliolini", the ideal partner for the king of Piedmont cuisine, the white Alba truffle.

La Favorita Fish
ci piace
fare
cose Buone...



However, the flavours it produces have evolved, reflecting its bond to the area within which it has grown its operations. This area is Piedmont and the province of Cuneo ("Provincia Granda") – a land of truffles and great wines – and all the goodness of its produce is reflected in the delicious mushroom

INDICE

Index

PESTO <i>Pesto</i>	6
SPECIALITÀ AL TARTUFO <i>Truffle Specialties</i>	10
CREME <i>Creams</i>	16
SUGHI <i>Tomato Sauces</i>	24
SALSE <i>Sauces</i>	30
ANTIPASTI E VERDURE <i>Starters and vegetables</i>	34

CONDIMENTI PREGIATI <i>Fine Seasonings</i>	42
MOSTARDE PER FORMAGGI <i>Chutneys for cheese</i>	46
DOLCI PRELIBATEZZE <i>Sweet Delicacies</i>	50
FRUTTA AI VINI <i>Fruit with Wines</i>	54
PASTA ALL'UOVO <i>Egg Pasta</i>	58
RISO E POLENTA <i>Rice and Polenta</i>	68



PESTO Pesto



PESTO ALLA GENOVESE
con "Basilico Genovese DOP"
Basil Pesto with Basilico Genovese DOP
Senza Glutine - Gluten Free



80g 130g 180g 270g



Trofie con pesto, fagiolini e patate

Ingredienti per 4 persone: 360 g di Trofie, 200 g di patate, 200 g di fagiolini, 130 g di Pesto alla Genovese con "Basilico Genovese DOP" La Favorita Fish, "Pecorino Romano DOP". Fate bollire in abbondante acqua salata le patate tagliate a cubetti insieme ai fagiolini mondati. Dopo 5 minuti di cottura tuffate anche la pasta. Quando le trofie sono cotte, scolate tutto insieme e condite in una zuppiera con il pesto allungato con un paio di cucchiai di acqua di cottura. Servite con una spolverata di "Pecorino Romano DOP" grattugiato (in una variante è possibile aggiungere alla fine anche pomodori datterini tagliati a metà).

Trofie pasta with pesto, French beans and potatoes

Ingredients to serve 4: 360 g Trofie pasta, 200 g potatoes, 200 g French beans, 130 g La Favorita Fish Basil Pesto with "Basilico Genovese DOP" basil, "Pecorino Romano DOP" cheese. Boil the diced potatoes and trimmed beans in plenty of boiling water. When they have cooked for 5 minutes, add the pasta. When the pasta is cooked, drain it and the vegetables together and season in a tureen with the pesto diluted with a couple of tablespoons of the cooking water. Serve with a sprinkling of "Pecorino Romano DOP" cheese (halved date tomatoes can also be added at the end if liked).



PESTO AL TARTUFO
Basil Pesto with Truffle



80g 130g 180g 270g



PESTACCHIO (Pesto con Pistacchi)
Pistachio Pesto



80g 130g 180g 270g



PESTO AL POMODORO
Tomato Pesto
Senza Glutine - Gluten Free



80g 130g 180g 270g



PESTO IN SALSA
Sun Dried Tomato Pesto
Senza Glutine - Gluten Free



80g 130g 180g 270g

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Il Pestacchio è una variante del tradizionale Pesto alla Genovese preparato con l'aggiunta di Pistacchi. Utilizzato come ingrediente per tramezzini estivi in aggiunta a mozzarella tagliata sottile, insalata iceberg, Pomodori Secchi La Favorita Fish tagliati a listarelle e un filo di maionese sulle fette di pane.
Pistachio Pesto is a variation on the traditional Genovese Pesto, made with added Pistachio nuts. Use it as an ingredient for summer sandwiches with thin slices of mozzarella cheese, iceberg lettuce, La Favorita Fish Sun Dried Tomatoes cut into strips and a thin coating of mayonnaise on the slices of bread.



SPECIALITÀ AL TARTUFO Truffle Specialties

SPECIALITÀ AL TARTUFO

Truffle Specialties



Idee originali per una cena importante e di sicuro successo! Per impreziosire la vostra tavola e stupire i vostri ospiti.

Original ideas for successful dinner parties! To add prestige to your table and impress your guests.



CREMA TARTUFFON
White Truffle Cream
Senza Glutine - Gluten Free



CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO
Artichoke and Truffle Cream



PESTO AL TARTUFO
Basil Pesto with Truffle



SUGO ROSSO AL TARTUFO
Truffled Red Sauce
Gold Award Winner
at 2006 NY Fancy Food
show competition



TARTUFOFOLIO Condimento a base
di olio di oliva aromatizzato al tartufo
Truffled Olive Oil Condiment



DELIZIA AL BAROLO E TARTUFO
Truffle and Barolo Delicacy



Trofie con pesto, fagiolini e patate

Ingredienti per 4 persone: 250 g di pasta sfoglia, 130 g di Pesto al Tartufo La Favorita Fish. Stendete la pasta sfoglia. Cospargete la superficie della pasta sfoglia con il Pesto al Tartufo La Favorita Fish, stendendolo bene con il dorso di un cucchiaio. Arrotolate le due estremità verso il centro, unite bene con le mani ed affettate il rotolo così ottenuto in fette di un paio di centimetri. Foderate una teglia con carta da forno e mettetevi le sfogliatine ben distanziate le une dalle altre. Cuocete nel forno a 200°C per 15 minuti circa.

Trofie pasta with pesto, French beans and potatoes

Ingredients to serve 4: 250 g puff pastry, 130 g La Favorita Fish Truffle Pesto. Roll out the puff pastry. Coat the surface of the puff pastry with La Favorita Fish Truffle Pesto, spreading it with the back of a spoon. Roll both ends in towards the middle, press them together with your hands and cut the roll produced into slices a couple of centimetres thick. Line a baking tray with greaseproof paper and place the puffs on them, leaving plenty of space between them. Bake in the oven at 200°C for about 15 minutes.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Per un primo piatto che delizierà i vostri ospiti, condite le Tagliatelle all'uovo La Favorita Fish con Crema di carciofi e tartufo La Favorita Fish!

For a pasta dish to delight your guests, use La Favorita Fish Artichoke and Truffle Cream as a topping for La Favorita Fish Tagliatelle!

SPECIALITÀ AL TARTUFO

Truffle Specialties



TAGLIATELLE ALL'UOVO AL TARTUFO
Truffle Egg Tagliatelle



250g



TAJARIN ALL'UOVO
AL TARTUFO
Truffle Egg Tajarin



250g



TAGLIATELLE ALL'UOVO AL TARTUFO BIANCO
White Truffle Egg Tagliatelle



250g



Riso Carnaroli al Tartufo

Ingredienti per 4 persone: 350 g di Riso Carnaroli al Tartufo La Favorita Fish, 1 L di brodo, burro. Fate tostare il riso in poco burro quindi aggiungete un po' alla volta il brodo. Fate cuocere per 14 minuti. A fine cottura mantecate con un po' di burro e lasciate riposare un paio di minuti prima di servire.

Truffled Carnaroli Rice

Ingredients to serve 4: 350 g La Favorita Fish Truffled Carnaroli Rice, 1 L stock, butter. Roast the rice in a little butter then add the stock a little at a time. Cook for 14 minutes. When cooked, stir in a little butter and leave to stand for a couple of minutes before serving.



RISO CARNAROLI AL TARTUFO
Truffled Carnaroli Rice



400g



POLENTA AL TARTUFO
Truffled Instant Polenta



400g



SALE AL TARTUFO
Truffled Salt



80g 90g 100g



MIELE AL TARTUFO
Truffled Honey



80g 100g 100g

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*



Ricetta base per preparare la polenta: In una pentola, salate e portate ad ebollizione 4 litri di acqua. Versare lentamente la Polenta al Tartufo La Favorita Fish mescolando a fuoco vivo fino ad addensare il tutto. Togliete dal fuoco dopo 2 minuti e servite. *Attention: per ottenere una polenta più o meno consistente, variare la quantità di farina o di acqua.*

Basic polenta preparation method: Place 4 litres of water in a saucepan, add salt and bring to the boil. Slowly pour in La Favorita Fish Truffled Polenta, mixing over strong heat until it thickens. Take off the heat after 2 minutes and serve. *Important: to vary the density of the polenta, adjust the amount of polenta or water.*



— La Favarella Figh —
Crema di Melanzane e Olive
EGGPLANT AND OLIVE CREAM
100 g e - 3.53 OZ.

— La Favarella Figh —
Crema di Peperoni
PEPPER CREAM
130 g e - 4.59 OZ.

— La Favarella Figh —
Crema di Cipolline
with Aceto Balsamico di Modena D.O.P.
ONION CREAM
WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
100 g e - 3.53 OZ.

— La Favarella Figh —
Crema di Pistacchio
PISTACHIO CREAM
80 g e - 2.82 OZ.

— La Favarella Figh —
Crema Tartinuffon
MUSHROOM CREAM
80 g e - 2.82 OZ.

— La Favarella Figh —
Crema di Radicchio
RADICCHIO CREAM
130 g e - 4.59 OZ.

— La Favarella Figh —
Crema di Carciofi
ARTICHOKE CREAM
180 g e - 6.35 OZ.

— La Favarella Figh —
Crema di Funghi Porcini
PORCINI MUSHROOM CREAM
130 g e - 4.59 OZ.

— La Favarella Figh —
Crema di Olive Nere
BLACK OLIVE CREAM
130 g e - 4.59 OZ.

CREME Creams

CREME Creams



Gustose creme per arricchire tartine e crostini ...
delicate o saporite per soddisfare ogni palato.

Tasty creams, delicious on canapés and toast ...
delicate or flavoursome, to please every palate.



Scolopine alla crema di carciofi. Ingredienti per 4 persone: 400 g di fesa di vitello a fettine, 1 vasetto da 180 g di Crema di Carciofi La Favorita Fish, 50 g di burro, 100 g di panna da cucina, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 100 g di Olive Nere La Favorita Fish, sale e pepe. Soffriggete in una larga padella, con il burro e l'olio, lo spicchio d'aglio schiacciato; eliminate e fate rosolare velocemente nel condimento le fettine di carne; sfilatele, pepatele, sgocciolate e tenetele al caldo. Versate la crema di carciofi in una padella, unite la panna, fate riscaldare ed amalgamate per un minuto a fuoco basso; aggiungete le olive, rimettete la carne e fatela insaporire girandola un paio di volte. Togliete dal fuoco e servite le scolopine ricoperte con la crema di carciofi e una spolverizzata di prezzemolo. Per un piatto più ricco, provate questa ricetta anche con crema di carciofi e aglio o crema di carciofi e tartufo.

Escalopes with artichoke cream. Ingredients to serve 4: 400 g sliced topside of veal, 1 x 180 g jar La Favorita Fish Artichoke Cream, 50 g butter, 100 g cooking cream, 1 clove garlic, 1 bunch parsley, 100 g La Favorita Fish Black Olives, salt and pepper. Fry the crushed garlic clove lightly in a large frying pan with the butter and oil; remove it and cook the veal slices quickly in the butter and oil until brown; add salt and pepper, drain and keep hot. Pour the artichoke cream into a frying pan, add the cream, heat and amalgamate for one minute over a low heat; add the olives and the meat and continue heating to absorb the flavours, turning the slices a couple of times. Take off the heat and serve the escalopes covered in the artichoke cream with a dusty parsley. For an even richer dish, try this recipe with artichoke and garlic or artichoke and truffle cream.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



La crema tartufo e la crema di funghi porcini sono ottime sui crostini per un aperitivo accattivante che stupirà i vostri ospiti. Provatelo anche col risotto: un solo cucchiaino è sufficiente per condire e rendere speciale un semplice risotto.

White truffle cream and porcini mushroom cream are delicious on toast squares for an irresistible hors d'oeuvre to impress your guests. Try them in risotto, too; just one spoonful will make a plain risotto really special.



CREMA DI CARCIOFI
AL PEPE VERDE
Artichoke and Green Pepper Cream



CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO
Artichoke and Truffle Cream



CREMA DI CARCIOFI
E OLIVE
Artichoke and Olive Cream
Senza Glutine - Gluten Free



CREMA DI CARCIOFI E TONNO
Artichoke and Tuna Cream
Senza Glutine - Gluten Free



CREMA DI CARCIOFI
Artichoke Cream
Senza Glutine - Gluten Free



CREMA DI CARCIOFI E AGLIO
Artichoke and Garlic Cream
Senza Glutine - Gluten Free
Gold Award Winner at 2000 NY Fancy Food show competition



CREME Creams



CREMA TARTUFFON
White Truffle Cream
Senza Glutine - Gluten Free



CREMA DI FUNGHI PORCINI
Porcini Mushroom Cream



CREMA DI OLIVE NERE
Black Olive Cream
Senza Glutine - Gluten Free



**CREMA DI OLIVE NERE
PICCANTI**
Spicy Black Olive Cream



CREMA DI MELANZANE E OLIVE
Eggplant and Olive Cream



CREMA DI OLIVE VERDI
Green Olive Cream
Senza Glutine - Gluten Free



Pappardelle con crema di olive nere, ricotta e peperoncino rosso

Ingredienti per 4 persone: 250 g di Pappardelle all'uovo La Favorita Fish, 1 vasetto da 130 g di Crema di Olive Nere La Favorita Fish, 200 g ricotta, aglio, peperoncino rosso, olio EVO. In una terrina amalgamate la ricotta sgocciolata con la crema di olive nere scolata dell'olio di copertura. In una padella fate soffriggere in un po' di olio EVO, uno spicchio di aglio con peperoncino fresco rosso tritato. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata per 2 minuti. Scolatele e fatele saltare in padella per un minuto. Togliete dal fuoco e aggiungete la crema di olive nere con ricotta precedentemente preparata. Servite subito.

Pappardelle with black olive cream, ricotta cheese and red chilli pepper

Ingredients to serve 4: 250 g La Favorita Fish Egg Pappardelle, 1 x 130 g jar La Favorita Fish Black Olive Cream, 200 g ricotta cheese, garlic, red chilli pepper, extra virgin olive oil. Drain the ricotta and mix it in a bowl with the black olive cream, first discarding the oil from the top. Fry a clove of garlic with chopped fresh red chilli pepper in a frying pan with a little extra virgin olive oil. Cook the pappardelle in plenty of salted water for 2 minutes. Drain, add to the ingredients in the frying pan and stir-fry for one minute. Take off the heat and add the black olive cream and ricotta mixture prepared earlier. Serve immediately.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Con l'aiuto di un sac à poche riempite le uova sode tagliate a metà, con la crema ottenuta miscelando il rosso dell'uovo sodo e la Crema di carciofi e Pepe Verde La Favorita Fish. Guarnite con grani di pepe verde in salamoia. Use an icing bag to fill hard-boiled egg halves with the cream made by mixing the egg yolks with La Favorita Fish Artichoke and Green Pepper Cream. Garnish with pickled green peppercorns.

CREME Creams



Tagliatelle con crema di pistacchio

Ingredienti per 4 persone: 250 g di Tagliatelle all'uovo La Favorita Fish, 1 vasetto da 80 g di Crema di Pistacchio La Favorita Fish, 200 g di panna da cucina, una noce di burro, timo. In un tegame fate sciogliere una noce di burro, aggiungete la panna da cucina e la crema di pistacchio. Fate riscaldare per due minuti ed amalgamate con cura. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata per 2 minuti. Scolatele e fatele saltare in padella per un minuto col condimento precedentemente preparato. Servite subito con l'aggiunta del timo.

Tagliatelle with pistachio nut cream

Ingredients to serve 4: 250 g La Favorita Fish Egg Tagliatelle, 1 x 80 g jar La Favorita Fish Pistachio Cream, 200 g cooking cream, a knob of butter, thyme. Melt the knob of butter in a saucepan and add the cooking cream and pistachio cream. Heat for two minutes and amalgamate carefully. Cook the tagliatelle in plenty of salted water for 2 minutes. Drain and stir-fry in a frying pan for one minute with the topping prepared earlier. Serve immediately, adding thyme.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Per rendere sfizioso un risotto al formaggio aggiungete a fine cottura la Crema di Noci La Favorita Fish.

To make a cheese risotto particularly delicious, add La Favorita Fish Walnut Cream when cooked.



CREMA DI NOCI
Walnut Cream



CREMA DI PEPERONI
Pepper Cream



CREMA DI PEPERONI
E TARTUFO
Pepper and Truffle Cream



CREMA DI ASPARAGI
Asparagus Cream



CREMA DI ASPARAGI
E TARTUFO
Asparagus and Truffle Cream



CREMA DI PISTACCHIO (SALATA)
Pistachio Cream



CREMA DI POMODORI SECCHI
Sun Dried Tomato Cream





SUGHI Tomato Sauces



Originali e tipiche salse mediterranee.
Ottimo per condire ogni tipo di pasta.

Original and traditional Mediterranean sauces.
Delicious toppings for any type of pasta.



SUGO ROSSO AL TARTUFO
Truffled Red Sauce
Gold Award Winner at 2006
NY Fancy Food show competition



SUGO ALL'ARRABBIATA
Arrabbiata Tomato Sauce



SUGO ALLE OLIVE TAGGIASCHE
Tomato Sauce with Taggiasca Olives
Senza Glutine - Gluten Free



SUGO AI CARCIOFI E OLIVE
Artichoke and Olive Tomato Sauce



SUGO AI PORRI
Tomato Sauce with Leeks



Pappardelle con sugo rosso al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 250 g di Pappardelle all'uovo La Favorita Fish, 1 vasetto di Sugo Rosso al Tartufo La Favorita Fish, burro. In una pentola portare ad ebollizione almeno due litri di acqua salata. Versate le pappardelle e fatele cuocere per 2 minuti. Nel frattempo fate sciogliere in un tegame una noce di burro e fate intiepidire leggermente il sugo rosso al tartufo quindi togliete dal fuoco. Scolate la pasta e fatela saltare in tegame col condimento preparato in precedenza. Si consiglia di non aggiungere formaggio per gustare al meglio il sapore e il profumo intenso del tartufo.

Pappardelle pasta with truffled red sauce

Ingredients to serve 4: 250 g La Favorita Fish Egg Pappardelle, 1 jar La Favorita Fish Truffled Red Sauce, butter. Bring at least two litres of salted water to the boil in a saucepan. Add the pappardelle and cook for 2 minutes. In the meantime, melt a knob of butter in a saucepan and warm the truffled red sauce gently, then remove from the heat. Drain the pasta and stir-fry for a short time in the pan with the topping prepared earlier. This dish is best served without cheese to enjoy the intense fragrance and flavour of the truffle to the full.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



L'oliva taggiasca piccola, molto carnosa, scura e grinzosa, dal caratteristico gusto delicato, è una varietà rara e preziosa.

The small, dark, wrinkled, very fleshy "taggiasca" olive is a rare, highly prized variety.

SUGHI Tomato Sauces



Orecchiette con salsiccia e Sugo al "Pecorino Romano DOP"

Ingredienti per 4 persone: 400 g di Orecchiette, 300 g di Salsiccia, 1 vasetto di Sugo al "Pecorino Romano DOP" La Favorita Fish, 1 cipolla bianca, sale, olio. Sbucciate e tritate finemente la cipolla, quindi lasciatela appassire lentamente in un tegame, insieme all'olio. Nel frattempo spellate la salsiccia, sbriciolatela grossolanamente con le mani e unite al soffritto di cipolla. Fate rosolare la salsiccia per 15 minuti a fuoco vivo, mescolando spesso. Spegnete il fuoco, versate un vasetto di sugo al "Pecorino Romano DOP" e amalgamate il tutto. Nel frattempo cuocete le orecchiette in abbondante acqua bollente salata a piacere. Scolate le orecchiette e unitele al sugo di salsiccia direttamente in padella, mescolate e servite ben calde!

Orecchiette pasta with Italian sausage and "Pecorino Romano DOP" cheese

Ingredients to serve 4: 400 g Orecchiette, 300 g Italian sausage, 1 jar La Favorita Fish "Pecorino Romano DOP" sauce, 1 white onion, salt, oil. Peel and finely chop the onion and cook it slowly in a saucepan with the oil. In the meantime skin the sausage, break it up into fairly large pieces with your hands and add it to the fried onion. Cook the sausage briskly for 15 minutes, stirring often. Turn off the heat, pour in a jar of "Pecorino Romano DOP" and mix thoroughly. In the meantime, cook the orecchiette pasta in plenty of boiling water salted to taste. Drain the pasta and add to the sausage sauce in the pan, mix and serve piping hot!

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Questi sughi sono ottimi non solo per condire ogni tipo di pasta ma anche da gustare sulla polenta o per condire le patate bollite.

These sauces are delicious not only as toppings for any type of pasta but also on polenta or boiled potatoes.



SUGO AI PEPERONI
Tomato Sauce with Peppers

SUGO ALLE NOCCIOLE
Tomato Sauce with Hazelnuts

SUGO ANTICO
Old-fashioned Tomato Sauce
Senza Glutine - Gluten Free

SUGO AI CAPPERI
Tomato Sauce with Capers

SUGO ALL'ARRABBIATA CON TARTUFO
Arrabbiata Tomato Sauce with Truffle

SUGO AL "PECORINO ROMANO DOP"
Tomato Sauce with "Pecorino Romano DOP" cheese

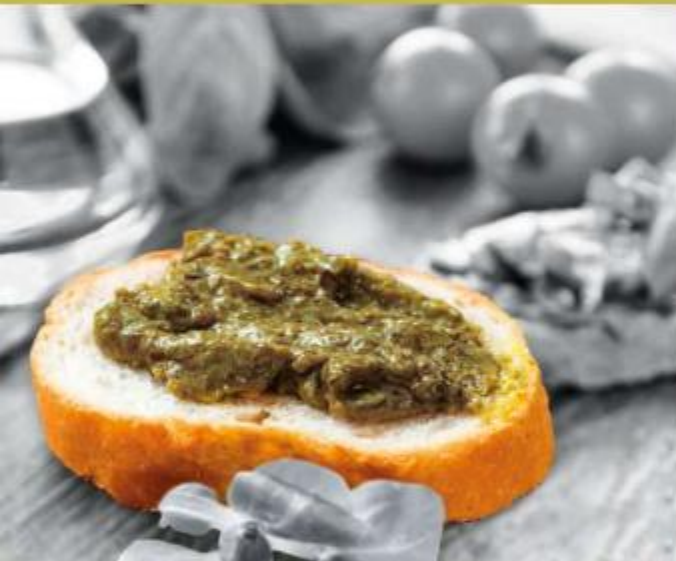
SUGO AI FUNGHI PORCINI
Porcini Mushrooms Tomato Sauce

SUGO ALLA BOLOGNESE
Bolognese Tomato Sauce

SUGO ALL'AMATRICIANA
Amatriciana Tomato Sauce



SALSA Sauces



Salse appetitose, ottime su bruschette, carni, pesce, uova e verdure.

Tasty sauces, delicious on toast, meat, fish, eggs and vegetables.



SALSA BRUSCHETTA
Bruschetta Sauce



SALSA DI RUCOLA
Rocket Sauce



SALSA BRUSCHETTA RIVIERA
con olive e capperi
Riviera Bruschetta Sauce
with Olives and Capers



SALSA BRUSCHETTA SAPORITA
con verdure grigliate
Tasty Bruschetta Sauce
with Grilled Vegetables



PESTO DI CAVOLO NERO
Tuscan Kale Pesto



ANTICA SALSA VERDE
Old-fashioned Parsley Sauce



Patate gratinate al forno e Pesto di Cavolo Nero

Ingredienti per 4 persone: 4 patate grandi, 130 g di Pesto di cavolo nero La Favorita Fish, besciamella, pane grattugiato. Pelate le patate e lessatele in acqua bollente leggermente salata, poi scolatele e tagliatele a fettine. In una teglia da forno sistemate uno strato di patate e uno strato di pesto di cavolo nero (per un piatto ancora più saporito potete mescolare il pesto di cavolo nero con un po' di besciamella). Ripetete l'operazione fino a riempire la teglia e in ultimo spolverate con abbondante pane grattugiato. Infornate la teglia di patate e cavolo nero e fate riscaldare a 180°C per qualche minuto.

Potatoes au gratin and Black Tuscan Kale Pesto

Ingredients to serve 4: 4 large potatoes, 130 g La Favorita Fish Black Tuscan Kale Pesto, béchamel sauce, breadcrumbs. Peel the potatoes and boil them in lightly salted boiling water, then drain and slice them. Alternate layers of potatoes and layers of black Tuscan kale pesto in an oven dish (mix the black Tuscan kale pesto with a little béchamel sauces for an even tastier dish). When the oven dish is full, sprinkle the top with plenty of breadcrumbs. Place the oven dish of potatoes and black Tuscan kale pesto in the oven and heat to 180°C for a few minutes.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Le salse bruschette sono ideali da spalmare direttamente sul pane appena tostato per l'aperitivo o come spuntino.

Bruschetta sauces are ideal for spreading on freshly toasted bread as an appetizer or snack.



ANTIPASTI E VERDURE

Starters and vegetables



Un buon pranzo comincia dall'antipasto!
Una ricca scelta per tutti i gusti.

A good meal starts with the hors d'oeuvres!
A rich selection to suit all tastes.



FUNGHI PORCINI SECCHI
Dried Porcini Mushrooms



100g



FILETTI DI ACCIUGHE
Anchovy Fillets



80g 700g



FUNGHI PORCINI TRANCI O INTERI
Sliced or Whole Porcini Mushrooms
in Olive Oil



280g



PEPERONCINI RIPIENI SOTT'OLIO
Stuffed Peppers in Olive Oil



80g 130g 180g 270g



Pollo al Forno Patate e Funghi Ingredienti per 4 persone: 1 kg di pollo, 2 patate, 1/2 cipolla, 50 g di Funghi Porcini Secchi La Favorta Fish, 300 g di pomodori pelati, 1/2 bicchiere di vino rosso, basilico, sale, peperoncino. Fate ammorbidire i funghi porcini in acqua tiepida per circa 20 minuti. Nel frattempo pelate le patate, tagliatele a tocchetti e disponetele in una ciotola insieme alla cipolla tagliata a rondelle, il basilico e il peperoncino. Sbacquate e strizzate i funghi porcini e aggiungeteli nella ciotola insieme alla polpa di pomodoro e sale. Mescolate il tutto quindi versate in una pirofila da forno antiaderente. Adagiate ora i pezzi di pollo tra il condimento. Infornate il pollo con le patate a 200°C mettendo sulla base del forno una teglia con dell'acqua. Cuocete il pollo per circa 1 ora. A metà cottura rigirate i pezzi di pollo e versate mezzo bicchiere di vino rosso sul pollo con le patate e i funghi, quindi rimettete in forno per completare la cottura. Sfornate e servite il vostro pollo al forno con le patate e i funghi porcini.

Roast Chicken with Potatoes and Mushrooms Ingredients to serve 4: 1 kg chicken, 2 potatoes, 1/2 onion, 50g La Favorta Fish Dried Porcini Mushrooms, 300g peeled plum tomatoes, 1/2 glass red wine, basil, salt, chili pepper. Soften the porcini mushrooms in warm water for about 20 minutes. In the meantime, peel the potatoes, cut them into chunks and place them in a bowl with the onion cut into round slices, the basil and the chili pepper. Rinse the porcini mushrooms, squeeze them dry and add them to the bowl with the tomato flesh and add salt to taste. Mix the ingredients together then pour the mixture into a non-stick oven dish. Now place the chicken joints on the seasonings. Bake the chicken with the potatoes at 200°C, placing a dish of water in the bottom of the oven. Cook the chicken for about 1 hour. When half cooked, turn the chicken joints over and pour half a glass of red wine over the chicken, potatoes and mushrooms, then return to the oven to complete cooking. Remove your baked chicken with potatoes and porcini mushrooms from the oven and serve.



ANTIPASTI E VERDURE

Starters and vegetables



Orata al Forno con Olive Nere e Patate

Ingredienti per 4 persone: 4 patate grandi, 180 g di Olive Nere La Favorita Fish, 4 orate, vino bianco q.b., rosmarino e timo. Disponete le patate sbucciate e tagliate a rondelle sottili in una teglia unta ma foderata. Aggiungete le olive nere e le orate pulite e riempite di rosmarino e timo. Irrorate con vino bianco. Salate e infornate per 20/25 minuti a 180°C.

Baked Gilthead with Black Olives and Potatoes

Ingredients to serve 4: 4 large potatoes, 180 g La Favorita Fish Black Olives, 4 gilthead, white wine to taste, rosemary and thyme. Peel the potatoes, cut them into thin slices and arrange them in a greased, lined oven dish. Add the black olives and the gilthead, gutted and stuffed with rosemary and thyme. Sprinkle with white wine. Add salt and bake in the oven for 20/25 minutes at 180°C.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Le cipolline all'Aceto Balsamico di Modena IGP sono ideali per accompagnare con gusto succulenti arrosti o saporiti formaggi.

Onions pickled in "Balsamic Vinegar of Modena" are the ideal tasty accompaniment to succulent roasts or full-flavoured cheeses.



CIPOLLINE
all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Onions in Balsamic Vinegar of Modena



280g



CARCIOFINI ALLE ERBETTE
Artichoke with Herbs



280g



OLIVE TAGGIASCHE SOTT'OLIO
Taggiasca Olives in Olive Oil



80g 130g 180g 270g



OLIVE NERE
Black Olives



80g 130g 180g 270g



OLIVE VERDI RIPIENE
Green Olives Stuffed with Pepper



80g 130g 180g 270g



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
Pitted Green Olives



80g 130g 180g 270g

ANTIPASTI E VERDURE

Starters and vegetables



Peperoni e Filetti di Acciughe al Tartufo

Ingredienti per 4 persone: 4 peperoni, 8 filetti di Acciughe al Tartufo La Favorita Fish.

Abbrustolite i peperoni, privateli della pelle e tagliateli a pezzetti. Adagiateli su un piatto da portata e conditeli appoggiando sopra ad ogni pezzetto un filetto di acciuga e irrorando con l'olio d'oliva contenuto nel vasetto.

Bell Peppers and Truffled Anchovy Fillets

Ingredients to serve 4: 4 bell peppers, 8 La Favorita Fish Truffled Anchovy fillets

Roast and peel the peppers and cut them into small pieces. Place them in a serving dish, place an anchovy fillet on each piece and drizzle with the olive oil from the jar.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas

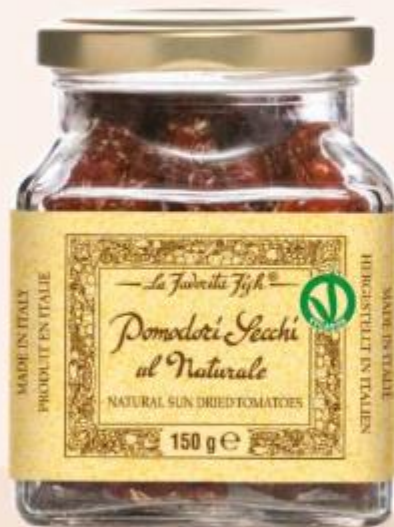


Gli antipasti La Favorita Fish sono ideali per ricette facili e veloci, per stupire gli ospiti con fantasia e creatività.

La Favorita Fish hors d'oeuvres are ideal for quick, easy recipes, for impressing your guests with imagination and creativity.



POMODORI SECCHI SOTT'OLIO
Sun Dried Tomatoes in Olive Oil



POMODORI SECCHI AL NATURALE
Natural Sun Dried Tomatoes



CAPPERI SOTTO SALE
Salted Capers



ANTIPASTO DI VERDURE
Vegetables Hors-d'Oeuvre



ANTIPASTO CAMPAGNOLO
con verdure e tonno
Rustic Hors-d'Oeuvre
with Vegetables and Tuna





CONDIMENTI PREGIATI | Fine Seasonings

CONDIMENTI PREGIATI Fine Seasonings



Olio, condimenti, sale arricchiti di sapore, gusto e originalità. Condimenti insoliti per piatti speciali.

Oils, condiments and salts packed with flavour, taste and originality. Unusual condiments for special dishes.



TARTUFOLIO Condimento a base di olio di oliva aromatizzato al tartufo
Truffled Olive Oil Condiment



TARTUFOLIO CON TARTUFO ESTIVO
Condimento a base di olio di oliva aromatizzato al tartufo estivo
Truffled Olive Oil Condiment with Summer Truffle



DELIZIA AL BAROLO E TARTUFO
Truffle and Barolo Delicacy



SALE AL TARTUFO
Truffled Salt



SALE ALLE ERBETTE
Herb Salt



Filetto di Tonno con Capperi, Olive, Pomodorini e Delizia Barolo e Tartufo

Ingredienti per 2 persone: 2 tranci di filetto di tonno da 250 g, 15 pomodorini (es. pachino), 15 Capperi salati La Favorita Fish, 15 Olive Nere La Favorita Fish, 2 cucchiaini di olio EVO, Sale alle erbe La Favorita Fish e pepe qb, qualche goccia di Delizia al Barolo e tartufo La Favorita Fish, 1/2 bicchiere di vino bianco secco. Scaldare l'olio in una padella antiaderente. A fiamma alta aggiungere il tonno e farlo scottare 1 minuto per parte. Sfumare con il vino bianco e quando sarà evaporato abbassare la fiamma. Aggiungere i capperi (precedentemente sciacquati), le olive e i pomodorini tagliati in piccoli pezzi; aggiungete il sale alle erbe e pepe. Coprire con un coperchio e cuocere 7 minuti. Impiattare e versare qualche goccia di Delizia al Barolo e Tartufo prima di servire.

Tuna Fillet with Capers, Olives, Cherry Tomatoes and Barolo and Truffle Delicacy

Ingredients to serve 2: 2x 250 g slices of tuna fillet, 15 cherry tomatoes, 15 La Favorita Fish salted capers, 15 La Favorita Fish Black Olives, 2 tablespoons extra virgin olive oil, La Favorita Fish Salt with Herbs and pepper to taste, a few drops of La Favorita Fish Barolo and Truffle Delicacy, 1/2 glass dry white wine. Heat the oil in a non-stick pan. Over strong heat, add the tuna and sear for 1 minute on each side. Quench with the white wine and turn down the heat when it has evaporated off. Add the rinsed capers, the olives and the chopped cherry tomatoes; add the salt with herbs and add pepper to taste. Cover with a lid and cook for 7 minutes. Transfer to the plates and add a few drops of Barolo and Truffle Delicacy before serving.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Le verdure grigliate o al vapore hanno un tocco in più con il Sale al tartufo o con il tartufolio della gamma La Favorita Fish!

Grilled or steamed vegetables gain an extra something with La Favorita Fish Salt with Truffle or truffled oils.



MOSTARDE PER FORMAGGI | Chutneys for cheese

MOSTARDE PER FORMAGGI

Chutneys for cheese



Deliziose e pregiate mostarde, sapori unici che si sposano perfettamente con ogni tipo di formaggio.

Delicious, choice quality chutneys, unique flavours perfect with cheeses of all kinds.



Peperoni e Filetti di Acciughe al Tartufo

Ingredienti per 4 persone: 4 fettine di petto di tacchino, 100 g di Mostarda di Cipolle Rosse La Favorita Fish, uvetta q.b., 1 mela, burro, vino bianco. Farcite il petto di tacchino con la mostarda di cipolle rosse, uvetta e cubetti di mela. Legate con un filo da cucina e infarinate. In una padella fate sciogliere una noce di burro a fate rosolare leggermente il tacchino. Sfumate con vino bianco e portate a termine la cottura coprendo con un coperchio. Servite tagliato a fette.

Turkey Breast with Red Onion Chutney

Ingredients to serve 4: 4 slices turkey breast, 100 g La Favorita Fish Red Onion Chutney, sultanas to taste, 1 apple, butter, white wine. Form the turkey breast into rolls filled with the red onion chutney, sultanas and diced apple. Tie with kitchen string and coat with flour. Melt a knob of butter in a frying pan and fry the turkey lightly. Quench with white wine, cover and complete cooking. Serve sliced.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Il miele di acacia è molto apprezzato in Italia. Le sue caratteristiche sono il colore chiaro, lo stato fisico liquido, odore e sapore leggeri e delicati. Queste qualità sono molto apprezzate da chi si nutre di miele. Grazie al suo sapore delicato è ottimo a colazione nello yogurt bianco o per dolcificare tè e tisane. Acacia honey is very common in Italy. It is pale in colour, liquid at normal temperatures and has a delicate, subtle fragrance and flavour. It is very popular with those who include honey in their diets. With its delicate flavour, it is delicious with plain yoghurt for breakfast, or as a sweetener for teas and herbal teas.



MOSTARDA
DI UVA E MELE
Grape and Apple
Chutney



100g



MOSTARDA
all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Chutney in Balsamic Vinegar of Modena



100g



MOSTARDA
DI CIPOLLE ROSSE
Red Onion Chutney



220g



MOSTARDA
DI PEPERONI
Pepper Chutney



200g



COGNÀ PIEMONTESE
Typical Italian Fruit Chutney



200g



MIELE DI ACACIA
Acacia Honey



400g



MIELE AL TARTUFO
Truffled Honey



100g



DOLCI PRELIBATEZZE

Sweet Delicacies



Originali golosità per concedersi dolci momenti di coccole.

Original, mouthwatering sweet treats.



Mousse di Castagne

Ingredienti per 4 persone: 200 g di Castagne sciropate La Favorita Fish, 300 g di panna fresca, 20 g di cacao.
Frullate le castagne con un mixer ad immersione. Montate la panna ed incorporatene metà alle castagne una cucchiata per volta per non farla smontare. Mettete la mousse nelle coppette o in un bicchiere. Guarnite con panna, polvere di cacao e castagne sciropate.

Chestnut Mousse

Ingredients to serve 4: 200 g La Favorita Fish Chestnuts in Syrup, 300 g fresh cream, 20 g cocoa powder. Blend the chestnuts with a stab mixer. Whip the cream and incorporate half of it into the chestnuts, a spoonful at a time so that it does not collapse. Place the mousse in stem dishes or glasses. Top with cream, cocoa powder and chestnuts in syrup.



NOCCIOLE AL MIELE
Hazelnuts with Honey



210g



NOCI AL MIELE
Walnuts with Honey



210g



TRIS AL MIELE
Three nuts with Honey



210g



PERSI PIEN "Pesche agli Amaretti"
Peaches with Amaretti Cookies



300g



CASTAGNE SCIROPATE
Chestnut in Syrup



350g

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Il Persi Pien è un tipico piatto piemontese ideale per farcire pesche fresche o sciropate (ottimo se scaldate leggermente in forno). Potete anche utilizzarlo per farcire torte, crostate o muffin o semplicemente come accompagnamento ad un gelato alla vaniglia spolverato di cannella.
Persi Pien is a traditional Piedmont dish ideal for stuffing fresh or canned peaches (delicious if heated a little in the oven). You can also use it as a filling for cakes, tarts or muffins or just with vanilla ice-cream, dusted with cinnamon.



FRUTTA AI VINI Fruit with Wines

DOLCI PRELIBATEZZE Sweet Delicacies



Deliziosi dessert preparati con la migliore frutta e arricchiti dal profumo e sapore dei vini DOC. Da servire come dolce o per guarnire torte e gelati.

Delicious desserts made with the best fruit and completed by the fragrance and flavour of DOC wines. Serve as a sweet or to garnish cakes and ice-creams.



Pasta Sfoglia e Pesche Sciropate

Ingredienti: 1 rotolo di pasta sfoglia, crema pasticcera a piacere, 300 g di Pesche Sciropate al Vino La Favorita Fish. Tagliate la pasta sfoglia in 4 rettangoli e cuoceteli in forno. Toglieteli dal forno e lasciate raffreddare. Farcite la prima fetta con la crema pasticcera e le pesche sciropate precedentemente tagliate a piccoli pezzetti; completate via via ogni fetta nello stesso modo. Spolverate con zucchero a velo e servite.

Puff Pastry and Peaches in Syrup

Ingredients: 1 roll of puff pastry, confectioner's custard to taste, 300 g La Favorita Fish Peaches in Syrup with Wine. Cut the puff pastry into 4 rectangles and bake in the oven. Remove from the oven and allow to cool. Cover the first slice with the confectioner's cream and the peaches in syrup, cut into small pieces and complete each slice in the same way. Dust with icing-sugar and serve.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



Un'ottima scelta per decorare cocktail e punch alla frutta.

An excellent choice for garnishing cocktails and fruit punches.



ALBICOCCHESCIROPPATE
AL VINO "MOSCATO D'ASTI D.O.C.G."
Apricots with "Moscato d'Asti D.O.C.G." Wine



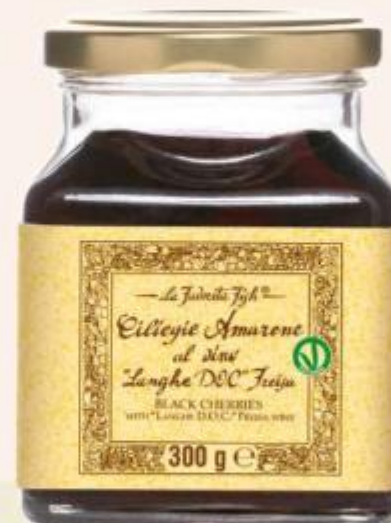
300g



PESCHESCIROPPATE
AL VINO "MOSCATO D'ASTI D.O.C.G."
Peaches with "Moscato d'Asti D.O.C.G." Wine



300g



CILIEGIE
AL VINO "LANGHE D.O.C." FREISA
Black Cherries with "Langhe D.O.C." Freisa Wine



300g



MISTO DI FRUTTI DI BOSCO
AL VINO "LANGHE D.O.C." FREISA
Assorted Wild Berries with "Langhe D.O.C." Freisa Wine



300g



MIRTILLI
AL VINO "LANGHE D.O.C." FREISA
Blueberries with "Langhe D.O.C." Freisa Wine



300g



PASTA ALL'UOVO

Egg Pasta



Dai gusti più classici, a quelli più "sfiziosi" ... la pasta all'uovo che lascia spazio alla fantasia!

From the most classical to the most imaginative flavours ... the egg pasta that lets you be inventive!

IN SCATOLA LUSO O IN SACCHETTO
De-Lux Box or Bag



250g

TAJARIN ALL'UOVO (TAGLIOLINI ALL'UOVO)
Egg Tajarin



250g



Pasta Sfoglia e Pesche Scioppate

Ingredienti per 4 persone: 250 g di Pappardelle all'uovo La Favorta Fish, olio EVO, 200 g di gamberi, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1 spicchio di aglio, 15 olive, origano, sale, basilico. In una padella fate rosolare uno spicchio di aglio precedentemente privato della sua anima interna. Togliete l'aglio e aggiungete i gamberi lavati e sgusciati. Aggiungete il vino e lasciatelo sfumare. Aggiungete poi le olive ed il sale e fate cuocere per un paio di minuti. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata per 2 minuti, scolatele e saltatele in padella con il condimento aggiungendo un po' di olio EVO. Servite ben caldo con qualche ciuffo di basilico fresco come guarnizione.

Puff Pastry and Peaches in Syrup

Ingredients to serve 4: 250 g La Favorta Fish Egg Pappardelle, extra virgin olive oil, 200 g prawns, 1/2 glass white wine, 1 clove of garlic, 15 olives, oregano, salt, basil. Remove the core from a clove of garlic and fry it gently in a frying pan. Remove the garlic and add the washed, shelled prawns. Add the wine and evaporate it off. Then add the olives and the salt and cook for a couple of minutes. Cook the pappardelle in plenty of salted water for 2 minutes, drain and stir-fry it with the topping for a very short time, adding a little extra virgin olive oil. Serve piping hot, garnishing with a few sprigs of fresh basil.

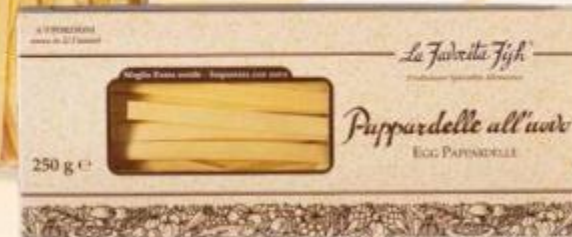


250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO
Egg Tagliatelle



250g



250g

PAPPARDELLE ALL'UOVO
Egg Pappardelle



250g

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



I tajarin o tagliolini sono la pasta lunga all'uovo che rappresenta una delle più antiche specialità della cucina piemontese. Sono simili alle tagliatelle ma molto più fini, e sono caratterizzati da un colore giallo intenso poiché vengono preparati con ricotta uova. Ancora oggi vengono spesso semplicemente profumati con tartufo oppure conditi con un ragù di formaggio (alla langostina).
"Tajarin" or tagliolini is a type of egg pasta "noodle" and one of the longest established specialties of the Piedmont cuisine. It is like tagliatelle but much finer, with a bright yellow colour since it is made with a large amount of egg. Even today, they are often served with just a dash of truffle or an oyster sauce ("alla langostina").

PASTA ALL'UOVO

Egg Pasta



Tagliatelle all'uovo al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 250 g di Tagliatelle all'uovo al Tartufo La Favorita Fish, una noce di burro. Le Tagliatelle al Tartufo La Favorita Fish sono un piatto prezioso e molto saporito e non richiedono l'aggiunta di altri ingredienti. Cuocete le tagliatelle al tartufo in abbondante acqua salata per 2 minuti, scolatele e saltatele in padella con il burro. Servite le tagliatelle al tartufo ben calde. Per un piatto più ricco, al burro potete aggiungere un po' di panna da cucina.

Truffle egg tagliatelle

Ingredients to serve 4: 250 g La Favorita Fish Truffle Egg Tagliatelle, a knob of butter. La Favorita Fish Truffle Egg Pasta is a delicious dish with a strong flavour which does not require any other ingredients. Cook the truffle tagliatelle in plenty of salted water for 2 minutes, drain it and stir-fry for a moment in a frying pan with the butter. Serve the truffle tagliatelle piping hot. For a richer dish, add a little cooking cream to the butter.

GUSTI SFIZIOSI
Appetizing Tastes



**TAGLIATELLE ALL'UOVO
AL TARTUFO**

Truffle Egg Tagliatelle



250g



**TAJARIN ALL'UOVO
AL TARTUFO**

Truffle Egg Tajarin



250g



**TAGLIATELLE ALL'UOVO
AL TARTUFO BIANCO**

White Truffle Egg Tagliatelle



250g



**TAGLIATELLE ALL'UOVO
AL BASILICO**

Basil Egg Tagliatelle



250g



**TAGLIATELLE ALL'UOVO
PEPERONCINO E AGLIO**

Chilly and Garlic Egg Tagliatelle



250g



**TAGLIATELLE ALL'UOVO
ALLA RUCOLA**

Rocket Egg Tagliatelle



250g

PASTA ALL'UOVO

Egg Pasta

GUSTI SFIZIOSI
Appetizing Tastes



**TAGLIATELLE ALL'UOVO
PEPERONCINO E POMODORO**
Chilly and Tomato Egg Tagliatelle



250g

**TAGLIATELLE ALL'UOVO
AL NERO DI SEPPIA**
Squid Ink Egg Tagliatelle



250g



**TAGLIATELLE ALL'UOVO
FRAGOLA E BAROLO**
Strawberry and Barolo Egg Tagliatelle



250g



**TAGLIATELLE ALL'UOVO
AL "PECORINO ROMANO DOP"**
Tagliatelle with "Pecorino Romano DOP" cheese



250g



**TAGLIATELLE ALL'UOVO
AI FUNGHI PORCINI**
Porcini Mushroom Egg Tagliatelle



250g

PASTA ALL'UOVO

Egg Pasta

PASTA CORTA
Short Pasta



Penne all'uovo pasticciate al forno con Sugo alla Bolognese

Ingredienti per 4 persone: 500 g di Penne rigate all'uovo La Favorita Fish, 200 g di besciamella, 180 g Sugo alla Bolognese La Favorita Fish, "Parmigiano Reggiano DOP". Scolate molto al dente le penne e mescolatele in una teglia da forno insieme alla besciamella e al Sugo alla Bolognese La Favorita Fish (in alternativa potete utilizzare un qualsiasi sugo della gamma La Favorita Fish). Coprite con formaggio grattugiato (per esempio "Parmigiano Reggiano DOP") e infornate ad alta temperatura fino a coloritura della superficie. Servite caldo.

Baked Egg Penne with Bolognese Sauce

Ingredients to serve 4: 500 g La Favorita Fish Egg Penne Rigate, 200 g béchamel sauce, 180 g La Favorita Fish Bolognese Tomato Sauce, "Parmigiano Reggiano DOP" cheese. Drain the penne while still "al dente" (a little hard in the centre) and mix in an oven dish with the béchamel sauce and La Favorita Fish Bolognese Tomato Sauce (or any other sauce from the La Favorita Fish range). Top with grated cheese (e.g. PDO Parmesan) and bake in a hot oven until brown on top. Serve hot.

UN'IDEA IN PIÙ More ideas



La pasta all'uovo nei vari formati si sposa con tutti i sughi della gamma La Favorita Fish.

The various types of egg pasta are ideal with all the sauces in the La Favorita Fish range.



PENNETTE ALL'UOVO
Egg Pasta



500g



RICCIOLI ALL'UOVO
Egg Pasta



500g



MALVINE ALL'UOVO
Egg Pasta



500g



MALVINE AI TRE SAPORI
Three Flavors Egg Pasta



500g



RISO E POLENTA

Rice and Polenta



Per preparare risotti da vero gourmet, o gustare al volo una ricca e golosa polenta... tutto a portata di mano.

For making a genuine gourmet risotto, or a quick, rich, tasty polenta ... everything you need.



RISO CARNAROLI AL TARTUFO
Truffled Carnaroli Rice



RISO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI
Carnaroli Rice with Porcini Mushrooms

RISO CARNAROLI ALLE VERDURE
Carnaroli Rice with Vegetables

RISO CARNAROLI
Carnaroli Rice



Polenta istantanea al forno

Ingredienti per 4 persone: 400 g di Polenta Istantanea La Favorita Fish, acqua, un sugo a scelta La Favorita Fish, formaggio grattugiato, burro. Fatto cuocere la polenta secondo la ricetta base di pag. 15. Stendete la polenta in una teglia alta 4 cm livellandola con un cucchiaio e lasciate addensare in frigorifero per qualche ora. Tagliate la polenta a cubetti e disponeteli in una teglia da forno. Ricoprite con un sugo al pomodoro della gamma La Favorita Fish (esempio sugo alle olive taggiasche), aggiungete qualche fiocco di burro, una spolverata di formaggio grattugiato ed infornate a 180° per 20 minuti. Servite calda.

Baked instant polenta

Ingredients to serve 4: 400 g La Favorita Fish Instant Polenta, water, any La Favorita Fish sauce as preferred, grated cheese, butter. Cook the polenta following the basic recipe on page 15. Spread the polenta in an oven dish 4 cm deep, levelling it with a spoon, and leave to set in the refrigerator for a few hours. Dice the polenta and arrange the cubes in an oven dish. Cover with a tomato sauce from the La Favorita Fish range (such as the taggiasche olive sauce), add a few knobs of butter and a dusting of grated cheese and bake at 180° for 20 minutes. Serve hot.



POLENTA ISTANTANEA AL TARTUFO
Truffled Instant Polenta



POLENTA ISTANTANEA AI FUNGHI PORCINI
Instant Polenta with Porcini Mushrooms



POLENTA ISTANTANEA ALLE VERDURE
Instant Polenta with Vegetables



POLENTA ISTANTANEA
Instant Polenta



UN'IDEA IN PIÙ More ideas



I nostri risotti sono semplici da preparare. Tostate il riso della confezione in poco burro, aggiungete brodo e fate cuocere per 14 minuti. Il risotto è così pronto per essere gustato nella sua variante ai funghi, al tartufo o alle verdure!

Our risottos are easy to make. Roast the rice from the pack in a little butter, add stock and cook for 14 minutes. Your mushroom, truffle or vegetable risotto is ready to serve!



La Fucina Luce
Fucina per la luce



LA FAVORITA LIVE S.r.l.

Via Vecchia di Cuneo 41/a - 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) - Italy

Tel: +39.0171.601808 / 601855 - Fax: +39.0171.436049

C.F./P.IVA: 02259630040

Capitale sociale Euro 10.400,00 i.v.

Reg. Imprese di Cuneo 02259630040 REA n. 164801

in @lafavoritalive • www.lafavoritalive.com • info@lafavoritalive.com