



Con la
partecipazione
esclusiva dello
chef Riccardo Sculli
del Ristorante
"Gambero Rosso"

 MICHELIN

Allegramente Pasqua

Ricette e menu per accogliere
la Pasqua con il sorriso

DESPAR 

Allegramente Pasqua

Ricette e menu per accogliere
la Pasqua con il sorriso



*Il sole che fa capolino all'orizzonte,
il tepore che riempie l'aria,
il profumo della natura che si risveglia in una giornata di primavera,
ecco cos'è un sorriso.*

Questo è il mondo in cui è immersa la Pasqua: tiepido e profumato. Una Festa che celebra la rinascita, da trascorrere accanto a chi si ama per goderne la compagnia, lontano da ogni fatica quotidiana. A Pasqua si torna a vivere e respirare, uscendo da quel torpore che ci ha avvolti nei mesi invernali; facciamolo assaporando piatti ricchi di gusto.

*Ed è così che nasce il Ricettario “**Allegramente Pasqua**”, una raccolta di menu unici creati per celebrare la natura che rinasce dopo il letargo invernale. Una Pasqua pensata in tutte le sue declinazioni: da quella più gourmet a quella tradizionale, fino ad arrivare alle idee per una Pasquetta all'insegna del gusto.*

*Le ricette sono state ideate da grandi personalità della cucina italiana, tra cui **Riccardo Sculli**, lo chef del Ristorante Gambero Rosso (Marina di Gioiosa Ionica), una stella Michelin: i suoi piatti sono un incontro di sapori tradizionali e innovazioni culinarie per sorprendere i commensali facendoli sentire a casa grazie a sapori a loro conosciuti.*

*Come era accaduto nei precedenti Ricettari, anche qui la fotografia di un grande artista del food come **Roberto Sammartini** dona ai piatti di questo Ricettario una cornice d'eccezione.*

Sorridi alla natura che si risveglia: accogli la Pasqua con allegria.

Sommario

8 Riccardo Sculli

10 Menu Gourmet

- 12 Bonbon di gambero rosso
- 16 Risotto seppie, carciofi e caciocavallo
- 20 Millefoglie di pescatrice, pomodoro, capperi, olive e basilico
- 24 Crostata scomposta di frutta con meringa al bergamotto

28 Menu della Tradizione

- 32 Caciocavallo fritto con cipolle caramellate
- 34 Troccoli ammollicati al limone con salame e pomodori secchi
- 36 Zeppole di patate con mortadella
- 38 Baci di dama calabresi

40 *Menu Light*

- 44 Arancini di riso, tonno e piselli
con salsa allo zafferano
- 46 Crespelle al salmone,
ricotta e asparagi
- 48 Mazzancolle al balsamico su insalatina
di fragole, carciofi e arance
- 50 Coppa di fragole, amaretti
e crema di yogurt

52 *Menu Vegetariano*

- 56 Ravioli di sfoglia ai carciofi,
patate e schiena d'asino
- 58 Fettuccine al pesto di fave
e foglie di ravanello con briciole
- 60 Muffin salati alla toma e finocchi
con agretti al limone
- 62 Tartellette con chantilly al rum e kiwi

64 *Menu Bambini*

- 68 Caramelle di bresaola e tacchino
con ripieno a sorpresa
- 70 Lasagnetta morbida con crema di spinaci
e prosciutto cotto
- 72 Bocconcini di pollo alla salvia e limone
- 74 Mattonella gelato alla panna e amarena

76 *Speciale Pasquetta*

- 80 Tortini alla pancetta e caciotta
- 82 Insalatina di patate, asparagi, pecorino
e crudo croccante
- 84 Sfogliatine al prosciutto cotto e carciofi
- 86 Involtini di carne salada
con riso Venere, caprino e verdure

88 *Ringraziamenti*

Chef Riccardo Sculli
del Ristorante
"Gambero Rosso"
(Marina di Gioiosa Ionica)

 MICHELIN



Riccardo Sculli



Nasce a Toronto, Riccardo Sculli, ed entra da subito nella cucina di famiglia occupando il gradino più basso, da dove osserva attentamente e impara ogni cosa. È un'esperienza, la sua, che stimola la passione per l'arte della cucina e il desiderio di conoscere l'infinito mondo del gusto, tanto da entrare giovanissimo alla Bosco Academy di Chioggia (VE). Una delle sue conquiste è il percorso specialistico in "cucina evolution", una nuova concezione della cucina in chiave salutistica, che unisce l'attenzione e il rispetto delle proprietà nutrizionali al gusto dei cibi. La via dello chef Riccardo Sculli è lastricata di successi: premiato "Best 100 Chef" Award 2017, insignito della Corona Radiosa, massimo riconoscimento per il Taccuino dei ristoranti d'Italia Gatti Massobrio, di un cappello nella Guida Espresso, della menzione Cucina d'Autore nella guida Touring Club, nonché inserito nella guida Gambero Rosso, ha partecipato anche come guest chef nella cucina dei ristoranti della storica catena alberghiera Shangri-La a New Delhi, India. Sculli è sempre alla ricerca di nuove occasioni di apprendimento per fare esperienza del grande patrimonio enogastronomi-

co della terra che lo ospita: Gioiosa Ionica, in Calabria. La sua esperienza è profondamente legata a quelle che sono le sue radici: anche se nato in Canada, il suo cuore e la sua tavola sono sempre stati italiani. Gli stessi genitori negli anni '70 sono tornati alla loro terra e hanno aperto quello che oggi è il Ristorante "Gambero Rosso": un luogo di gusto e convivialità, nato per rendere omaggio alla natura generosa della terra che li accoglie.

Con il fratello Francesco, Riccardo anni dopo sceglie di trasformare e innovare questo luogo, senza stravolgerlo, per celebrare la tradizione enogastronomica della Calabria. Nel 2013 viene insignito di una stella Michelin, riconfermata ogni anno fino a oggi. Dalla sua mente e dalle sue mani prendono vita pietanze che narrano la storia di una terra scompigliata dal vento e profumata dal mare, rigorosa, umile e sempre in grado di stupire.

Tutta l'esperienza e il gusto di Riccardo Sculli si ritrovano intatti nelle ricette proposte per il nuovo progetto editoriale di Despar Centro Sud, seguito di Magicamente Natale e Gioiosamente Pasqua. Un menu che incanterà occhi, palato e cuore.





Menu Gourmet

~

Antipasto

Bonbon di gambero rosso

Primo

*Risotto seppie, carciofi
e caciocavallo*

Secondo

*Millefoglie di pescatrice,
pomodoro, capperi, olive e basilico*

Dessert

*Crostata scomposta di frutta
con meringa al bergamotto*

*Bonbon
di gambero rosso*



Antipasto



Tempo di preparazione:

20 min.

Tempo di cottura:

15 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 24 gamberi rossi di media pezzatura
- 300 g di burrata
- 50 g di zucchini
- 50 g di fiori di zuccina
- 50 g di pane
- 20 g di acciughe sotto sale
- 10 g di olio extra vergine di oliva
- Brodo vegetale q.b.
- Zeste di limone q.b.

PROCEDIMENTO

1. Pulire i gamberi e inciderli a metà nel senso della lunghezza (foto a).



2. Per ogni bonbon adagiare 6 gamberi al centro di un foglio di pellicola, quindi coprire con il lembo del foglio. Appiattire con l'aiuto di un batticarne (foto b).



3. Aprire il foglio e al centro dei gamberi battuti inserire la burrata tritata al coltello e condita con olio e zeste di limone (foto c).



4. Con l'aiuto della pellicola conferire la forma di bonbon (foto d) e far riposare in frigo per circa mezz'ora.



5. Pelare, tagliare a cubetti e cuocere nel brodo vegetale la zucchini. A cottura ultimata, frullare con i fiori di zucca.

6. Tostare il pane in forno a 180° C e, una volta freddo, passarlo al mixer con le acciughe dissalate.

7. Cuocere i bonbon in forno a 200° C per 8 minuti circa. Servire sulla vellutata e cospargere con il pane croccante alle acciughe. Ultimare con un filo di olio.



*Risotto seppie,
carciofi e caciocavallo*



Tempo di preparazione:

30 min.

Tempo di cottura:

20 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di riso carnaroli
- 100 g di seppie
- 50 g di carciofi
- 50 g di panna da cucina
- 50 g di caciocavallo stagionato
- 4 g di olio extra vergine di oliva
- Vino bianco q.b.
- Olio di semi di arachidi q.b.
- Amido di riso q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

1. Preparare la fonduta: frullare il caciocavallo grattugiato con la panna scaldata a circa 80° C. Tenere da parte.

2. Mondare i carciofi. Conservare le foglie più tenere e tritare le altre al coltello.

3. Pulire le seppie (foto a) facendo attenzione a conservare il nero contenuto nella sacca. Tritare al coltello i tentacoli e tagliare a julienne il resto della seppia.



4. In una padella tostare con un po' di olio il trito di carciofi e di seppie, sfumare con del vino bianco e allungare con del brodo vegetale. Mettere a cottura il riso, facendolo sobbolire per 10 minuti circa.

5. Infarinare leggermente le foglie dei carciofi nell'amido di riso e friggerle in olio di semi di arachidi (foto b).



6. Cuocere in forno a 200° C la julienne di seppie con un pizzico di sale e olio per circa 4 minuti.

7. A cottura ultimata del riso, togliere la padella dal fuoco e mantecare con tre quarti della fonduta di caciocavallo (foto c).



8. Impiattare il risotto al centro del piatto e terminare aggiungendo le seppie tostate in forno, le foglie di carciofo fritte, qualche goccia del nero di seppia e la rimanente fonduta di caciocavallo.

*Millefoglie di pescatrice,
pomodoro, capperi,
olive e basilico*





Tempo di preparazione:

30 min.

Tempo di cottura:

15 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g di rana pescatrice
- 200 g di pomodori a grappolo
- 4 patate
- 10 g di olive nere
- 5 g di capperi dissalati
- 4 fiori di capperi
- 4 foglie di basilico fresco
- Vino bianco q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

1. Sbucciare e affettare nel senso della lunghezza le patate spesse circa 3 mm. Condirle con un pizzico di sale e un filo di olio, e cuocerle in forno a 180° C per circa 8 minuti.

2. Tagliare la rana pescatrice a tocchetti della stessa grandezza delle patate e dello spessore di circa 1 cm. Rosolare leggermente in padella con un filo di olio e un pizzico di sale (foto a), quindi sfumare con del vino bianco e fermare la cottura.



3. Sbollentare i pomodori, pelarli e preparare una dadolata. Aggiungere i capperi, le olive nere tritate, il basilico sminuzzato, olio e sale (foto b).



4. Comporre quattro millefoglie di pescatrice intervallando nell'ordine patata, rana pescatrice, dadolata di pomodoro e così via fino a ottenere tre strati (foto c).



5. Cuocere in forno a 200° C per 8 minuti circa coperte con un foglio di alluminio, scoprire e proseguire la cottura per altri 5 minuti.

6. Impiattare e completare con un filo di olio e un fiore del capperi per ogni millefoglie.



*Crostata scomposta
di frutta con meringa
al bergamotto*





Tempo di preparazione:

30 min.

Tempo di cottura:

30 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta frolla:

- 50 g di burro
- 30 g di zucchero
- 5 g di succo di limone
- 30 g di farina di mandorle
- 12 g di albumi d'uovo
- 70 g di farina 0
- Zeste di limone q.b.

Per la crema al limone:

- 500 g di latte scremato
- 80 g di tuorlo d'uovo
- 100 g di zucchero
- 35 g di amido di mais
- 2 g di colla di pesce
- Zeste di limone q.b.

Per la meringa al bergamotto:

- 50 g di albume d'uovo
- 100 g di zucchero
- 10 g di acqua
- Zeste di bergamotto q.b.

Per la crostata scomposta:

- 80 g di meringa al bergamotto
- 200 g di crema al limone
- 80 g di pasta frolla
- 120 g di frutti di bosco
- Menta in foglie q.b.

- Planetaria
- Sac à poche
- Cannello a gas per dolci

PROCEDIMENTO

1. In una planetaria riunire tutti gli ingredienti previsti per la frolla e impastare.

Lasciar riposare almeno mezz'ora prima di stendere. Cuocere in forno preriscaldato a 160° C per 15 minuti circa.

2. Per la meringa mettere in un pentolino zucchero e acqua, e portare a una temperatura di circa 121° C, aiutandosi nella misurazione con un termometro a sonda. (foto a).



Una volta raggiunta la temperatura, versare sugli albumi, aggiungere le zeste di bergamotto e montare fino a raffreddamento.

3. Per la crema al limone riscaldare il latte a 80° C e mettere in infusione le zeste di limone. Lasciar riposare per 6 ore. Trascorso il tempo, rimettere il latte in una pentola a scaldare. In una ciotola a parte unire tuorli, zucchero e amido di mais, sbattere con una frusta e ammorbidire con un po' di latte tiepido. Versare nel latte caldo e con un continuo movimento di frusta addensare. Togliere dal fuoco, aggiungere la colla di pesce prima messa a

bagno in acqua fredda, poi asciugata con carta per alimenti. Far raffreddare.

4. Comporre il piatto: con l'aiuto di una sac à poche disegnare con il composto per la meringa la forma di una spirale. Bruciarla col cannello (foto b) e farla raffreddare.



5. Aiutandosi nuovamente con la sac à poche seguire il disegno della spirale di meringa con la crema al limone (foto c).



6. Sbriciolare la frolla sopra le creme. Guarnire con la frutta e le foglioline di menta.



Menu della Tradizione

~

Sapori conosciuti, familiari ma allo stesso tempo nuovi e stupefacenti. Il menu di Pasqua è fatto di gusti che si scontrano e incontrano in questi piatti, facendo riaffiorare ricordi di un tempo passato con uno sguardo al futuro più prossimo. La Festa della rinascita è celebrata con piatti da assaporare lentamente e apprezzare accanto a coloro che ci stanno più a cuore.

CON LA PARTECIPAZIONE DI

**AMARO
MONTENEGRO**

D&D
AZIENDA AGRICOLA DI CECCA

Favola
PRIMI

CRIFO

SILAT
Il buon latte dal 1959

pasta fresca
Terra e Sole

SALUMI
VILLANI
arte di famiglia dal 1886

Menu della Tradizione



Antipasto

*Caciocavallo fritto
con cipolle caramellate*

Primo

*Troccoli ammollicati al limone
con salame e pomodori secchi*

Secondo

*Zeppole di patate
con mortadella*

Dessert

Baci di dama calabresi



NERO DI TROIA PUGLIA IGP, GRIFO

Dalla selezione di un'antica varietà nasce un vino rosso molto intenso, dai profumi avvolgenti di mora, ciliegia e lampone. Accompagnamento ideale per carni rosse e formaggi stagionati.



BRANDY VENTICINQUE, VECCHIA ROMAGNA

Un distillato eccezionale dal ramato cristallino, invecchiato per 25 anni in botti di legno pregiato. Al palato si presenta morbido e vellutato, sprigionando un elegante ventaglio di aromi.



**CACIOCAVALLO IRPINO STAGIONATO
IN GROTTA, D&D**

La stagionatura naturale in grotta per almeno 6 mesi rende questa specialità casearia a pasta filata una vera gioia per il palato di intenditori e amanti dei formaggi. Prodotto con latte crudo degli allevamenti irpini e lucani.



MORTADELLA, FAVOLA PALMIERI

La prima mortadella al mondo insaccata e cotta nella cotenna naturale: un involucro diverso dagli altri, brevettato proprio dal Salumificio Palmieri. Profumo, fragranza e morbidezza tipiche di un alimento appena cotto.



FIOTTO, VILLANI

Preparato con sole carni pregiate di suino italiano: questo salume contiene il 50% di grassi in meno rispetto a un salame tradizionale. Delicato e dolce, è ideale da gustare come carpaccio in accompagnamento a verdure fresche o grigliate.



**PANNA FRESCA
PASTORIZZATA, SILAC**

Dalla consolidata esperienza dell'Azienda foggiana, la panna fresca prodotta con latte pastorizzato. Si monta in pochi minuti ed è perfetta per guarnire dolci, gelati o accompagnata da frutta fresca, macedonie, cialde e biscotti.



**PASTA FRESCA DI SEMOLA
DI GRANO DURO,
TERRA E SOLE**

In una terra antica e ricca di fascino come la Basilicata, nasce la pasta di semola Terra e Sole. Dietro ogni pacco vi sono materie prime selezionate, acqua pura e microclima che donano alla pasta un sapore davvero inconfondibile.

Caciocavallo fritto con cipolle caramellate

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 30 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 fette di **Caciocavallo Irpino**
Stagionato in Grotta, D&D
- 1 uovo
- 70 g di farina 00
- 100 g di pane grattugiato
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Per le cipolle caramellate:

- 500 g di cipolle di Tropea
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 2 cucchiaini di aceto di vino rosso
- 5 g di sale
- 1 cucchiaino di zucchero

~ Abbinamento consigliato
**Nero di Troia Puglia IGP,
Grifo**

PROCEDIMENTO

1. Scaldare bene l'olio in una padella, poi aggiungere le cipolle affettate finemente; mescolare, salare e coprire con un coperchio. Lasciar cuocere a fiamma bassa per cinque minuti.
2. Trascorso il tempo, scoprire, alzare la fiamma e aggiungere l'aceto. Far sfumare per qualche minuto.
3. Unire la salsa di pomodoro, mescolare e infine aggiungere lo zucchero. Cuocere ancora fino a quando le cipolle non saranno ben caramellate.
4. Tagliare il formaggio a fette spesse 1 cm e infarinarele.
5. Sbattere l'uovo con il sale, il pepe e la noce moscata, ripassare le fette di caciocavallo nell'uovo e successivamente nel pangrattato.
6. Friggere le fette di caciocavallo nell'olio caldo, rigirandole più volte, fino a quando diventeranno ben dorate.
7. Scolare il formaggio e adagiarlo su un foglio di carta da cucina, in modo che perda l'unto in eccesso. Servire subito.

Antipasto



Troccoli ammollicati al limone con salame e pomodori secchi

Tempo di preparazione: 15 min. ~ Tempo di cottura: 10 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di **Pasta fresca di semola di grano duro, Terra e Sole**
- 80 g di pomodori secchi sott'olio
- 4 cucchiaini di mollica di pane raffermo
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 100 g di **Fiocco, Villani** tagliato spesso
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino intero
- 1 limone non trattato
- 2 rametti di prezzemolo
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

- 1.** In una padella mettere l'olio, lo spicchio di aglio e il peperoncino, e soffriggere leggermente per qualche minuto.
- 2.** Togliere il peperoncino e aggiungere i pomodori secchi sgocciolati tagliati a listarelle e il salame tagliato a dadini.
- 3.** In un padellino antiaderente versare la mollica di pane e tostare mescolando velocemente con un cucchiaino di legno fino a doratura. Versare in una ciotola insieme al prezzemolo tritato.
- 4.** Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione. Scolarla tenendo mezzo bicchiere di acqua di cottura, quindi versarla nella padella con i pomodori e il salame. Unire un po' di acqua di cottura e la mollica di pane tostata.
- 5.** Mescolare e completare con la buccia grattugiata del limone.



Zeppole di patate con mortadella

Tempo di preparazione: 30 min. + 2 ore di lievitazione ~ **Tempo di cottura:** 20 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di farina 00
- 200 g di patate da gnocchi
- 10 g di lievito di birra fresco
- 250 ml di acqua naturale
- 7 g di sale
- 80 g di **Mortadella, Favola Palmieri** a cubetti
- 50 g di olive verdi denocciate
- Olio per friggere q.b.

PROCEDIMENTO

- 1.** Sbucciare le patate, lavarle e metterle a bollire fino a quando non diventeranno morbide. Passarle con lo schiacciapatate.
- 2.** In una ciotola capiente versare l'acqua tiepida e sciogliervi il lievito. Aggiungere le patate e metà farina. Unire la mortadella a cubetti e le olive tritate grossolanamente.
- 3.** Impastare energicamente con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo senza grumi e unire la farina rimanente. Coprire con un canovaccio e far lievitare per almeno due ore.
- 4.** Trascorso il tempo, riempire una pentola o una padella a bordi alti con abbondante olio e riscaldare.
- 5.** Iniziare a friggere le zeppole (per facilitare questa operazione bagnare il cucchiaio nell'olio caldo, prendere una cucchiaiata di pasta, arrotolarla su se stessa e friggere).
- 6.** Quando saranno ben dorate, scolarle e poi farle asciugare su un piatto ricoperto di carta assorbente da cucina. Servire calde.



Baci di dama calabresi

Tempo di preparazione: 40 min. + 30 min. di riposo dell'impasto ~ **Tempo di cottura:** 25 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 420 g di farina 00
- 180 g di burro
- 100 g di **Panna fresca pastorizzata, Silac**
- 150 g di zucchero a velo vanigliato
- 120 g di cioccolato fondente
- 80 g di cioccolato bianco
- 2 uova
- Mezza bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiari di latte intero
- Un pizzico di sale

- Tagliabiscotti rotondo

PROCEDIMENTO

- 1.** In una ciotola o nell'impastatrice impastare il burro con lo zucchero a velo, le uova, il latte, poi la farina e il lievito setacciati. Formare un panetto e mettere in frigo a riposare per mezz'ora.
- 2.** Trascorso il tempo, stendere l'impasto e con il tagliabiscotti ricavare 40 cerchi spessi circa 1 cm.
- 3.** Adagiare i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno e infornare a 170° C per 25 minuti.
- 4.** A cottura ultimata, sfornare e lasciar raffreddare.
- 5.** Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e aggiungerlo alla panna montata, poi spalmare 20 biscotti con questo ripieno.
- 6.** Richiudere i due dischi e immergerli per metà nel cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.
- 7.** Far riposare i baci per qualche ora prima di servire.

~ Abbinamento consigliato
**Brandy Venticinque,
Vecchia Romagna**





Menu Light ~

Le giornate che si allungano, il sole che riscalda la pelle, l'aria ancora frizzante: tutto questo riporta il nostro pensiero alla primavera e alla Pasqua. E allora ecco un menu che porta in tavola queste suggestioni con piatti leggeri e gustosi. Le ricette risvegliano i nostri sensi come fanno i primi profumi della primavera, colorano i piatti con le loro sfumature pastello e stuzzicano il palato con sapori delicati. Un menu perfetto per lasciare che i nostri sensi ci guidino alla scoperta della bella stagione.

CON LA PARTECIPAZIONE DI



Menu Light



Antipasto

*Arancini di riso, tonno e piselli
con salsa allo zafferano*

Primo

*Crespelle al salmone,
ricotta e asparagi*

Secondo

*Mazzancolle al balsamico su
insalatina di fragole, carciofi e arance*

Dessert

*Coppa di fragole, amaretti
e crema di yogurt*



CARNAROLI, CURTIRISO

Per molti aspetti rappresenta l'eccellenza tra tutte le varietà italiane di riso: il Carnaroli Curtiriso è ideale per risotti perché i suoi chicchi si mantengono sempre al dente ed esaltano i sapori dei cibi.



1986 FALANGHINA BRUT,

LA GUARDIENSE

Da una delle più grandi cooperative agricole d'Italia nasce un vino ideale da aperitivo ma ottimo anche a tutto pasto, dal colore giallo paglierino brillante, dal profumo fruttato con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti.



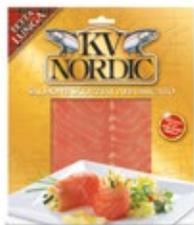
**ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP,
DUE VITTORIE**

Denso, corposo, ottenuto secondo procedure tramandate nei secoli e lasciato riposare in tini di rovere, è l'espressione di tutta l'operosità agricola e dell'esperienza di qualità e genuinità della vera terra emiliana.



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
CLASSICO, DESANTIS**

L'Azienda olearia De Santis seleziona solo olive fresche di prima qualità, colte e spremute senza subire altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione dalle foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione. Gusto pieno e armonioso, perfetto sia a crudo che per cuocere.



**SALMONE SCOZZESE
AFFUMICATO,
KV NORDIC**

Nelle acque fredde della Scozia Kv Nordic seleziona le migliori qualità di salmone per garantire un affumicato di alta qualità, dal gusto unico, dalle mille sfumature ed estremamente delicato. Tracciabilità di filiera certificata.



RICOTTA, DELIZIOSA

Una ricotta deliziosa, di nome e di fatto. È prodotta con latte pugliese, raccolto giornalmente da allevamenti della Murgia. Nasce dall'incontro fra tradizione artigianale e tecnologie più moderne, che garantiscono alta qualità.



**FILETTI DI TONNO
ALL'OLIO DI OLIVA,
CALLIPO**

Da oltre 100 anni Callipo sceglie il tonno più pregiato e lo lavora in Italia, seguendo la secolare tradizione Calabra. I filetti sono scelti uno a uno e stagionati a lungo, fino a ottenere un sapore intenso e inimitabile.

Arancini di riso, tonno e piselli con salsa allo zafferano

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 40 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 g di **Riso Carnaroli, Curtiriso**
- 120 g di **Filetti di Tonno all'olio di oliva, Callipo**
- 60 g di piselli sgucciati
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 uovo
- Una macinata di pepe nero
- Farina q.b.
- Pangrattato q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Un pizzico di sale

Per la salsa allo zafferano:

- 1 bustina di zafferano in polvere
- 80 g di olio extra vergine di oliva
- 200 ml di brodo vegetale
- 2 cucchiai di farina tipo 1 di grano tenero
- Un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

- 1.** Lessare il riso seguendo le istruzioni riportate sulla confezione quindi scolarlo e condirlo con un filo d'olio. Aggiungere l'uovo e un pizzico di sale e pepe. Amalgamare bene e lasciar raffreddare.
- 2.** Cuocere i piselli in padella con un cucchiaio di olio e la cipolla tritata per 8 minuti circa. Aggiungere il tonno sgocciolato e sbriciolato ai piselli. Mescolare e tenere da parte.
- 3.** Prendere un pugno di riso e disporlo a conca sulla mano. Inserire al centro un po' di tonno e piselli, quindi, richiudere il pugno a formare una sfera.
- 4.** Modellare l'arancino, passarlo prima nella farina e poi nel pangrattato. Cuocere in forno a 160° C per circa 25 minuti.
- 5.** Nel frattempo preparare la salsa allo zafferano: riscaldare in una casseruola l'olio a fuoco lento, unire la farina e mescolare. Aggiungere poco alla volta il brodo vegetale caldo dopo avervi sciolto lo zafferano. Mescolare fino a ottenere una crema leggermente densa. Regolare di sale e servire con gli arancini.

Antipasto



Crespelle al salmone, ricotta e asparagi

Tempo di preparazione: 30 min. ~ Tempo di cottura: 20 min.

INGREDIENTI PER 12 CRESPELLE

Per le crespelle:

- 100 g di farina tipo 1 di grano tenero
- 4 uova
- 250 ml latte intero
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Un pizzico di sale e di pepe

Per la besciamella:

- 160 ml di latte intero tiepido
- 15 g di olio extra vergine di oliva
- 15 g di farina integrale
- Un pizzico di noce moscata grattugiata
- Un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 200 g di **Salmone scozzese affumicato, Kv Nordic**
- 200 g di **Ricotta, Deliziosa**
- 16 asparagi verdi
- 200 g di besciamella
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Una macinata di pepe nero

PROCEDIMENTO

- 1.** In una ciotola riunire uova, sale, pepe, farina e latte. Amalgamare con un frullatore a immersione. Ungere con poco olio una padella antiaderente da 20 cm di diametro, scaldare, quindi versare un mestolo di composto. Distribuire bene la pastella e cuocere a fuoco basso fino a quando non si stacca da sola. Girare e cuocere dall'altro lato. Continuare fino a terminare la pastella.
- 2.** Per la besciamella riscaldare l'olio a fuoco bassissimo in una casseruola, aggiungere farina, sale e mescolare con delle fruste. Cuocere per un minuto sempre mescolando, quindi aggiungere latte e noce moscata. Portare a bollore e cuocere sino a che non si sarà rappresa. Mescolarla con la ricotta, il pepe e il Parmigiano.
- 3.** Cuocere a vapore gli asparagi mondati.
- 4.** Farcire ogni crespella con il ripieno e il salmone rotto grossolanamente, quindi aggiungere un paio di asparagi interi.
- 5.** Richiudere le crespelle e disporle su una leccarda ricoperta di carta forno. Riscaldare in forno a 170° C per 5 minuti prima di servire.



Mazzancolle al balsamico su insalatina di fragole, carciofi e arance

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 12 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 16 mazzancolle intere
- 10 fragole
- 4 carciofi
- Mezza cipolla di Tropea
- 1 arancia
- Mezzo limone
- 1 cucchiaino di pinoli
- 1 cucchiaino di **Aceto Balsamico di Modena IGP, Due Vittorie**
- **Olio extra vergine di oliva Classico, Desantis** q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

1. Mondare i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure ed eliminare la barba centrale con un cucchiaino. Tagliare a fettine sottili e metterli a bagno in acqua acidulata con succo di limone.
2. Tagliare a rondelle la mezza cipolla e mettere in una padella con un cucchiaino di olio e un mestolino di acqua. Aggiungere le mazzancolle private del carapace e del filo nero, versare un cucchiaino di aceto balsamico e un pizzico di sale e di pepe macinato. Cuocere a fuoco basso per 10 minuti con il coperchio.
3. Nel frattempo, tagliare le fragole in quarti e tagliare al vivo l'arancia ricavandone degli spicchi.
4. Riunire in una ciotola i carciofi, le fragole, i pinoli leggermente tostati in padella e l'arancia, e condire il tutto con un filo d'olio, sale e pepe.
5. Disporre l'insalatina sul piatto e adagiare sopra le mazzancolle all'aceto balsamico.

~ Abbinamento consigliato
**1986 Falanghina Brut,
La Guardiense**



Coppa di fragole, amaretti e crema di yogurt

Tempo di preparazione: 15 min. ~ Tempo di cottura: /

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di yogurt bianco al naturale
- 100 g di panna fresca vegetale
- 16 fragole
- Amaretti a piacere
- 20 g di zucchero a velo
- Il succo di mezzo limone
- 4 foglioline di menta

PROCEDIMENTO

- 1.** Montare la panna e unire lo yogurt e lo zucchero a velo. Mescolare bene dal basso verso l'alto. Tenere da parte.
- 2.** Lavare e tagliare le fragole in spicchi. Condirle con succo di limone.
- 3.** Riempire le coppe alternando le fragole alla crema di yogurt e guarnire la superficie con gli amaretti e le foglioline di menta.





Menu Vegetariano

~

Sapori chiari, delicati ma persistenti sono i protagonisti dei piatti di questo menu. Rappresentano la natura che ripopola non solo la terra ma anche i nostri piatti, con abbinamenti leggeri e inediti. Sono piatti che celebrano una terra che rinasce, riscaldata dal sole, accompagnando tutti i sensi in un viaggio all'insegna del gusto. Un menu che parla di primavera, mettendo in tavola tutto quello che l'orto ha da offrire in questa stagione.

CON LA PARTECIPAZIONE DI



DUE VITTORIE

**AMARO
MONTENEGRO**



maffei



Menu Vegetariano



Antipasto

*Ravioli di sfoglia ai carciofi,
patate e schiena d'asino*

Primo

*Fettuccine al pesto di fave
e foglie di ravanello con briciole*

Secondo

*Muffin salati alla toma e finocchi
con agretti al limone*

Dessert

*Tartellette con chantilly
al rum e kiwi*



SCHIENA D'ASINO GIOVANE, D&D

Dal cuore dell'Irpinia un formaggio a pasta filata, dolce e cremoso, preparato artigianalmente con latte vaccino locale di alta qualità, lavorato e stagionato secondo metodi antichi.



RUM GRAN RESERVA, RON MATUSALEM

Un "ron" di assoluto prestigio, dal colore ambrato, risultato del lento invecchiamento in botti di rovere. Inconfondibile la delicatezza del suo gusto speziato.



**FALANGHINA
DEL SANNIO DOP,
LA VINICOLA
DEL TITERNO**

Prodotto da una Cantina giovane e con una grande passione per il buon vino, questo Spumante conquista per i suoi intensi aromi fruttati e per i suoi sentori minerali dovuti ai terreni, spesso di origine vulcanica. Si sposa molto bene con la cucina del territorio.



PASTA SFOGLIA FRESCA, EXQUISIA

Ideale per ricette dolci o salate, la pasta sfoglia Exquisa sarà il più grande alleato della tua fantasia in cucina. È una pasta sfoglia friabile e dorata, senza grassi idrogenati e lattosio, adatta anche a ricette vegane.



**FETTUCINE N° 303
ALL'UOVO, DE CECCO**

I migliori grani selezionati ed essiccati lentamente e la bontà delle uova di alta qualità si incontrano in questo formato di pasta, che ha tutto il sapore della tradizione e che si sposa con sughi di ogni tipo.



**TOMA PIEMONTESE,
INALPI**

La Toma Inalpi è un formaggio da tavola dalla forma cilindrica, stagionato per almeno 45 giorni. È prodotto nelle Alpi piemontesi, utilizzando solo materie prime locali e mediante processi produttivi controllati, garanzia di qualità assoluta.



**PANNA DA MONTARE
GIÀ ZUCCHERATA,
HOPLÀ TREVALLI**

Ideale per la produzione e la decorazione di torte farcite, semifreddi e gelati. La sua versatilità la rende adatta a essere mescolata con crema pasticcera e creme a base di cioccolato e nocciola per realizzare veloci dessert da gustare al cucchiaino.

Ravioli di sfoglia ai carciofi, patate e schiena d'asino

Tempo di preparazione: 15 min. ~ Tempo di cottura: 40 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 rotolo di **Pasta sfoglia fresca, Exquisa**
- 3 carciofi
- 2 patate medie
- 1 spicchio di aglio
- 100 g di **Schiene D'Asino Giovane, D&D**
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- Il succo di 1 limone grande
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva + altro per spennellare
- Un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

1. Mondare i carciofi e tagliarli a fettine, tuffandoli in acqua acidulata col succo di limone. Pelare le patate, dividerle a metà nel senso della lunghezza e tagliarle a fette spesse 2-3 mm.
2. Imbiondire l'aglio nell'olio in un tegame capiente, poi eliminarlo e aggiungere i carciofi scolati e le patate. Rosolare a fiamma alta per 5 minuti. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e cuocere a fuoco basso fino a farla evaporare e a rendere le verdure morbide. Verso fine cottura, aggiungere il prezzemolo finemente tritato.
3. Lasciar intiepidire, grattugiare il formaggio con una grattugia a fori larghi e mescolarlo alle verdure.
4. Ricavare dalla pasta sfoglia dei quadrati di circa 8 cm di lato. Mettere al centro di ognuno due cucchiaini di ripieno e chiuderli portando un angolo verso il suo opposto a formare un triangolo. Sigillare i bordi.
5. Spennellare ogni triangolo con poco olio e praticare delicatamente dei buchini sulla superficie con una forchetta. Infornare a 180° C per 15-20 minuti, fino a doratura. Servire caldi o tiepidi.

~ Abbinamento consigliato
Falanghina del Sannio DOP,
La Vinicola del Titerno

Antipasto



Fettuccine al pesto di fave e foglie di ravanello con briciole

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 10 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 360 g di **Fettuccine n° 303 all'uovo, De Cecco**
- 270 g di fave fresche già sgranate
- Le foglie di 1 mazzetto di ravanelli
- 50 g di pecorino grattugiato
- 1 cucchiaino di pinoli
- 60 ml di olio extra vergine di oliva
+ 2 cucchiari
- La scorza grattugiata di mezzo limone
- 2 fette di pane raffermo
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

- 1.** Sbollentare le fave per 2-3 minuti, poi passarle subito sotto l'acqua fredda per fermare la cottura. Sbucciarle e metterne da parte qualcuna per guarnire i piatti alla fine.
- 2.** Mettere in un mixer le fave, le foglie di ravanello tritate, i pinoli, il pecorino e l'olio, poi frullare a scatti fino a ottenere un composto cremoso, salandolo verso fine lavorazione. Se il composto risultasse poco fluido unire altro olio o poca acqua.
- 3.** Eliminare la crosta dalle fette di pane e tritare la mollica tagliata a cubetti in un piccolo mixer. Scaldare 2 cucchiari d'olio in una padella, unire il pane e farlo dorare mescolando continuamente per 2-3 minuti.
- 4.** Cuocere le fettuccine in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione, quindi condirle con il pesto. Servire in tavola guarnendo ogni piatto con una manciata di briciole, la scorza di limone grattugiata e qualche fava sbucciata.



Muffin salati alla toma e finocchi con agretti al limone

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 35 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 80 g di farina di grano tenero semintegrale
- 60 g di **Toma Piemontese, Inalpi**
- 20 g di fecola di patate
- 50 ml di brodo vegetale
- 50 ml di olio extra vergine di oliva + 4 cucchiari
- 1 uovo
- 130 g di finocchi già mondati
- 1 cipollotto fresco
- 1 cucchiaino raso di timo essiccato
- 8 g di lievito naturale (cremor tartaro)
- Un pizzico di bicarbonato
- 2 mazzetti di agretti
- Mezzo limone
- Sale q.b.

- Teglia da muffin
- Pirottini

PROCEDIMENTO

- 1.** Tritare finemente il cipollotto (anche la parte verde) e lasciare da parte qualche rondella. Affettare finemente i finocchi. Rosolare il cipollotto in due cucchiari d'olio, unire i finocchi e cuocere a fuoco basso (circa 10 minuti), unendo il timo verso fine cottura. Lasciar raffreddare.
- 2.** Mescolare in una ciotola la farina con la fecola, il lievito e il bicarbonato setacciati. Versare al centro l'uovo sbattuto, l'olio e il brodo vegetale. Amalgamare bene con una frusta.
- 3.** Unire la toma grattugiata grossa, le verdure cotte e poco sale. Mescolare e distribuire il composto in una teglia da muffin foderata con dei pirottini, guardando ognuno con un paio di rondelle di cipollotto.
- 4.** Cuocere per 20-25 minuti a 180° C.
- 5.** Nel frattempo mondare gli agretti, cuocerli per 5 minuti in acqua bollente salata, poi passarli sotto l'acqua fredda per fermare la cottura. Scolarli e condirli con due cucchiari d'olio, sale e limone (succo e buccia). Servire i muffin tiepidi con gli agretti.



Tartellette con chantilly al rum e kiwi

Tempo di preparazione: 40 min. ~ Tempo di cottura: 15 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la crema e la guarnizione:

- 250 ml di latte intero
- 2 uova
- 50 g di zucchero
- 15 g di farina
- 1 cucchiaino di **Rum Gran Reserva, Ron Matusalem**
- 180 ml di **Panna da montare già zuccherata, Hoplà Trevalli**
- 3 kiwi

Per la pasta frolla:

- 150 g di farina 00
- 50 g di zucchero
- 1 uovo
- 50 g di olio di semi di girasole
- La scorza grattugiata di mezzo limone non trattato
- Formine per tartellette monoporzione
- Legumi secchi q.b.

PROCEDIMENTO

- 1.** Per la frolla: mettere in una ciotola la farina con lo zucchero, versare l'uovo sbattuto al centro con l'olio e la scorza di limone. Impastare poco e formare un panetto. Far riposare in frigorifero avvolto nella pellicola per 30 minuti.
- 2.** Per la crema scaldare il latte e a parte sbattere uova e zucchero con una frusta. Aggiungere la farina, amalgamare, poi versare il latte a filo e il rum. Cuocere sempre mescolando a fuoco basso, fino a che la crema si sarà addensata. Far raffreddare la crema.
- 3.** Montare la panna fredda di frigo e unirla delicatamente alla crema. Lasciar raffreddare in frigo per 30 minuti almeno.
- 4.** Foderare le formine con la frolla stesa non troppo sottile e bucherellare il fondo con una forchetta. Foderare l'interno con carta da forno e riempirle di legumi secchi, poi cuocerle a 180° C per 10 minuti. Sforarle, eliminare i legumi e la carta. Rimetterle in forno fino a doratura (5 minuti circa). Lasciar raffreddare le tartellette.
- 5.** Tagliare i kiwi sbucciati a triangoli. Farcire ogni tartelletta con la crema e i kiwi.







Menu Bambini

~

La natura che si risveglia e rinasce in questa Festa fa capolino anche nei piatti dei più piccoli. Ecco un menu che accompagna i bambini alla scoperta dei colori di questa stagione tiepida e alla bontà dei sapori freschi e delicati. Sono piatti, quelli proposti, che vogliono stupire con la loro semplicità e divertire con le loro diverse sfumature, il tutto senza perdere d'occhio il buon sapore.

CON LA PARTECIPAZIONE DI



Menu Bambini



Antipasto

*Caramelle di bresaola e tacchino
con ripieno a sorpresa*

Primo

*Lasagnetta morbida con crema
di spinaci e prosciutto cotto*

Secondo

*Bocconcini di pollo
alla salvia e limone*

Dessert

*Mattonella gelato
alla panna e amarena*



BURRO CHIARIFICATO, INALPI

Il Burro Chiarificato nasce dalla panna di latte fresco, ricavata per centrifugazione dal latte di raccolta dell'area piemontese. Prodotto di alta qualità, mantiene il sapore e la bontà della materia prima, donando alle ricette un gusto ricercato.



LASAGNE SENZA GLUTINE CON FARINA DI MAIS E RISO, GRANORO

Storia e tradizione pugliesi danno vita a una pasta dal sapore unico. Le Lasagne Gluten Free Granoro sono preparate con farina di riso e mais per ottenere un prodotto con colore, consistenza e sapore simili alla pasta di grano duro.



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA, RIGAMONTI

Prodotta con un taglio di prima scelta della coscia bovina e con spezie e aromi pregiati. Lavorata secondo antichi dettami frutto di tradizioni secolari, che consentono di preservare genuinità, freschezza e sapore inconfondibile.



GRAN FESA DI TACCHINO, LENTI

Secondo la ricetta originale di Attilio Lenti la fesa di tacchino italiana aromatizzata, legata a mano e arrostita al forno. Una prelibatezza dal gusto unico a basso contenuto di grassi.



PROSCIUTTO COTTO, FERRARINI GOLD

Una ricetta originale a base di 21 erbe aromatiche e una lentissima cottura a vapore che regala al prosciutto cotto un profumo inconfondibile. Senza polifosfati aggiunti, il Prosciutto Cotto Ferrarini è privo di glutine, lattosio e proteine del latte.



BARATTOLINO PANNA, SARMONTANA

Il caldo sole della primavera chiama a gran voce: gelato! Il Barattolino Le Delizie Sarmontana è perfetto per rinfrescarsi in una tiepida giornata primaverile, perché non si può rinunciare al dolce sapore del gelato alla panna!

Caramelle di bresaola e tacchino con ripieno a sorpresa

Tempo di preparazione: 10 min. ~ Tempo di cottura: 15 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 fette non troppo sottili di **Bresaola della Valtellina IGP Punta d'Anca, Rigamonti**
- 4 fette non troppo sottili di **Gran Fesa di Tacchino, Lenti**
- 80 g di robiola
- 4 noci sgusciate
- 2 cucchiari di succo di limone
- 1 patata grande
- Una decina di fagiolini
- 1 cucchiaino di pesto
- 16 fili di erba cipollina
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

- 1.** Cuocere a vapore la patata sbucciata e i fagiolini lavati e mondati. A cottura ultimata, tagliare entrambi a dadini.
- 2.** Preparare il ripieno a sorpresa per la fesa di tacchino: riunire patate, fagiolini e pesto. Salare poco e amalgamare delicatamente.
- 3.** Preparare il ripieno a sorpresa per la bresaola: riunire robiola, noci tritate grossolanamente, succo di limone e un filo d'olio. Amalgamare delicatamente.
- 4.** Stendere le fettine di bresaola e tacchino e versare al centro di ognuna un po' del proprio ripieno. Chiudere ogni caramella con i fili di erba cipollina.

Antipasto



Lasagnetta morbida con crema di spinaci e prosciutto cotto

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 25 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 confezione di **Lasagne senza Glutine con Farina di Mais e Riso, Granoro**
- 500 g di spinaci freschi
- 300 ml di besciamella
- 250 g di ricotta
- 150 g di **Prosciutto Cotto, Ferrarini Gold**
- 100 g di Parmigiano Reggiano
- ¼ di cipolla bianca
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

- 1.** Lavare e mondare gli spinaci, quindi scottarli in acqua bollente. Lasciarli raffreddare e strizzarli bene per eliminare l'acqua in eccesso.
- 2.** In una padella antiaderente scaldare un paio di cucchiai di olio e ripassare gli spinaci con la cipolla tritata finemente. Salare a piacere e al termine frullarli con un paio di cucchiai di besciamella fino a ottenere una crema liscia.
- 3.** Grattugiare il Parmigiano e tagliare a listarelle il prosciutto.
- 4.** Iniziare a comporre la lasagnetta in una pirofila da forno. Formare uno strato con le lasagne, continuare poi con qualche cucchiaio di crema di spinaci, la ricotta a fiocchetti, il prosciutto cotto, qualche cucchiaio di besciamella e infine una spolverata di Parmigiano grattugiato.
- 5.** Proseguire con gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Cuocere in forno preriscaldato a 200° C per circa 20 minuti o comunque fino a doratura.



Bocconcini di pollo alla salvia e limone

Tempo di preparazione: 10 min. + 1 ora per la marinatura ~ **Tempo di cottura:** 20 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di petto di pollo
- 5 foglie di salvia
- Il succo e la buccia di 1 limone non trattato
- 40 ml di vino bianco secco
- 30 g di **Burro Chiarificato, Inalpi**
- 1 spicchio di aglio
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b

PROCEDIMENTO

- 1.** Tagliare il petto di pollo a cubetti e metterlo a marinare in una ciotola capiente con la salvia, l'aglio sbucciato, il succo di limone e il vino bianco. Coprire con l'olio e riporre in frigorifero per circa 1 ora.
- 2.** Trascorso il tempo, scolare il pollo dal liquido di marinatura e conservarlo. Scaldare il burro in una padella antiaderente e, una volta sciolto, versare i bocconcini di pollo. Lasciar rosolare girandoli su tutti i lati, salare a piacere.
- 3.** Coprire la padella con coperchio e lasciar cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti, bagnando con il liquidi di marinatura, qualora il pollo tendesse a seccarsi troppo.
- 4.** Finire ogni piatto con la buccia del limone tagliata a zeste sottili.



Mattonella gelato alla panna e amarena

Tempo di preparazione: 15 min. ~ Tempo di cottura: /

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA PLUMCAKE DI CIRCA 26 cm

- 1 Barattolino Panna, Sannontana
- 100 g di meringhe
- 180 g di amarene sciroppate sgocciolate
- 2 cucchiari di mandorle a lamelle

- Stampo da plumcake

PROCEDIMENTO

1. Foderare lo stampo da plumcake con della carta da forno bagnata e ben strizzata.
2. Tritare le meringhe grossolanamente (lasciandone intiere alcune per la decorazione finale) e coprire bene la base dello stampo. Mettere lo stampo in freezer per circa 10 minuti.
3. Trascorso il tempo, coprire con il gelato alla panna, aiutandosi con una spatola, metà dello stampo. Formare uno strato con le amarene divise a metà. Riporre in freezer per altri 10 minuti circa.
4. Prendere nuovamente lo stampo dal freezer e coprire con il gelato fino al bordo. Lasciare la mattonella così ottenuta in freezer per altri 10 minuti.
5. Servire sformando la mattonella su un piatto e guarnendo con le mandorle a lamelle e le meringhe avanzate.







Speciale Pasquetta

~

Dopo un pranzo pasquale una giornata all'insegna della leggerezza è proprio quello che ci vuole.

Ecco alcune idee sfiziose, che uniscono praticità e gusto in un'unione inconfondibile. Queste ricette sono delle proposte per celebrare l'inizio della bella stagione all'insegna della convivialità, magari gustandole all'aria aperta, riscaldati dai primi tiepidi raggi di sole.

CON LA PARTECIPAZIONE DI



Speciale Pasquetta

~

*Tortini
alla pancetta e caciotta*

*Insalatina di patate, asparagi,
pecorino e crudo croccante*

*Sfogliatine
al prosciutto cotto e carciofi*

*Involtini di carne salada
con riso Venere, caprino e verdure*



**CARPACCIO DI CARNE
SALADA, KING'S**

Una carne dalla storia centenaria prodotta grazie all'esperienza di un'Azienda a conduzione familiare che ha fatto dell'artigianalità il suo valore fondante. Dalle migliori materie prime, nasce un prodotto da re.



**PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITÀ, DESPAR**

Dalle migliori cosce di suino l'eccellenza del prosciutto cotto: sapore delicato e naturale, morbidezza inconfondibile con tutta la qualità e la sicurezza Despar. Senza fosforati aggiunti.



TARTUFELLA, LANZI

Una pregiata specialità casearia umbra, prodotta da un'azienda oggi leader nella produzione lattiero casearia: a pasta molle, con retrogusto tartufato, ottenuta con latte 100% locale.



PASTORE SARDO, CAO FORMAGGI

Tutta la passione e la tradizione casearia sarda in questo pecorino da tavola e da arrosto, a pasta molle ottenuto esclusivamente da latte selezionato. Esalta i piatti grazie al suo sapore dolce e raffinato.



PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE DIVINO, RENZINI

Crudo DiVino proviene dalla selezione accurata delle migliori cosce di suino nazionale. Stagionato in Umbria, viene ubriacato sotto vino e vinacce, che, penetrando nella carne, conferiscono profumo intenso e sapore delicato.



PANCETTA AL PEPE NERO, VILLANI

È il fiore all'occhiello del pancettificio Villani, un prodotto completamente artigianale a base di carne di suino italiano. Unica per aromi e gusto rotondo, dolcissima e appetitosa, con texture tenera e massima scioglievolezza.

Una dolce idea per chi ha meno tempo...



GELATO CON PEZZI DI OREO, OREO

Hai poco tempo o ricevi ospiti inaspettati? In tuo aiuto arrivano i biscotti gelato Oreo. Uno strato di dolce gelato alla panna con pezzi di biscotto racchiuso tra due inconfondibili e croccanti Oreo: un fresco dessert che accontenterà tutti.

Tortini alla pancetta e caciotta

Tempo di preparazione: 10 min. ~ Tempo di cottura: 15 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 uova
- 8 fette di **Pancetta al Pepe Nero, Villani**
- 40 ml di panna da cucina
- 2 cucchiari di dadini di **Tartufella, Lanzi**
- Una macinata di pepe nero
- Pirottini

PROCEDIMENTO

1. Accendere il forno a 170° C.
2. In una terrina rompere e sbattere le uova con una forchetta, aggiungere il pepe e i dadini di caciotta al tartufo.
3. Prendere quattro pirottini e foderare ognuno con due fette di pancetta.
4. Versare il composto di uova e formaggio nei pirottini riempiendoli fino a metà circa.
5. Infornare per 15 minuti fino a che la superficie dei tortini sarà ben dorata.



Insalatina di patate, asparagi, pecorino e crudo croccante

Tempo di preparazione: 15 min. ~ Tempo di cottura: 35 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 patate da fetta
- 10 asparagi verdi
- 8 fette di **Prosciutto Crudo Nazionale DiVino, Renzini**
- 2 cucchiaini di scaglie di **Pastore Sardo, Cao Formaggi**
- 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

- 1.** Sbucciare le patate e tagliarle a cubotti.
- 2.** Lavare, mondare e privare della parte più legnosa gli asparagi. Tagliarli a cilindretti di 2 cm di lunghezza mantenendo intatte le punte.
- 3.** Cuocere le patate e gli asparagi a vapore per 15 minuti e lasciar raffreddare.
- 4.** Nel frattempo, mettere le fette di prosciutto in una teglia foderata di carta da forno e metterle a essiccare a 80° C in forno per 20 minuti.
- 5.** Una volta che saranno diventate croccanti, spezzettarle con le mani e iniziare a comporre l'insalatina mescolando tutti gli ingredienti preparati.
- 6.** Condire con olio, sale e pepe a piacere.



Sfogliatine al prosciutto cotto e carciofi

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 35 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 250 g di ricotta
- 250 g di carciofi
- 70 g di **Prosciutto cotto Alta Qualità, Despar**
- 4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Il succo di un limone
- 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva
- 1 tuorlo d'uovo per spennellare

PROCEDIMENTO

- 1.** Mondare i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure ed eliminare la barba centrale con un cucchiaino. Tagliarli a fettine sottili e metterli a bagno in acqua acidulata con succo di limone per non farli annerire.
- 2.** Metterli a cuocere in una padella antiaderente con un filo d'olio e un mestolino di acqua. Cuocere coperti per 15 minuti con fuoco al minimo.
- 3.** Una volta cotti, raccogliarli con una schiumarola, sgocciolarli dall'acqua in eccesso e metterli in una ciotola. Aggiungere la ricotta, il Parmigiano e il prosciutto cotto tagliato a striscioline.
- 4.** Riscaldare il forno a 170° C. Stendere la pasta sfoglia e ricavare quattro quadrati da 8 cm di lato. Farcire il centro dei quadrati con il ripieno preparato suddividendolo. Sovrapporre i quattro angoli del quadrato al centro attaccandoli fra di loro.
- 5.** Trasferire le sfogliatine su una teglia da forno e spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo. Cuocere per 20 minuti circa.



Involtini di carne salada con riso Venere, caprino e verdure

Tempo di preparazione: 12 min. ~ Tempo di cottura: 15 min.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 fette di **Carpaccio di carne salada, King's**
- 100 g di riso Venere
- 100 g di formaggio caprino morbido
- 1 carota
- Mezza zuccina
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 cucchiaio di sedano tritato
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di salsa di soia senza sale aggiunto

PROCEDIMENTO

- 1.** Cuocere il riso Venere seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e lasciarlo raffreddare.
- 2.** Tagliare a fiammifero carota e zuccina, cuocerle in una padella antiaderente con la cipolla e il sedano e un filo d'olio. Aggiungere 3 cucchiaini di acqua, la salsa di soia e cuocere per 10 minuti a fuoco basso.
- 3.** Versare le verdure in una ciotola, aggiungere il caprino e il riso Venere. Mescolare bene in modo da creare una farcitura omogenea.
- 4.** Appoggiare ogni fetta di carne salada ben stesa sopra a un foglio di pellicola per alimenti. Farcire ogni fetta con il ripieno e avvolgerla su se stessa aiutandosi con la pellicola fino a formare un cannolo.



Ringraziamenti



Un ringraziamento speciale
a tutte le Aziende che hanno
partecipato alla realizzazione
di questo Ricettario.

**AMARO
MONTENEGRO**



DUE VITTORIE



Vera bontà. Dal 1969.



la **3**uardiense



LA VINICOLA DEL TITERNO



**PROGETTO E
COORDINAMENTO GENERALE**

Maiora s.r.l. - Despar Centro Sud
www.mydespar.it

EDITORE

AD 010 Srl
via San Marco, 9/M - 35129 Padova
T. 049 8071966 - www.ad010.com
redazione@ad010.com

PROGETTO GRAFICO

AD 010 Srl

RICETTE

MENU GOURMET

Riccardo Sculli

FOTOGRAFIA

E FOTO DI COPERTINA

Roberto Sammartini

STAMPA

Elcograf S.p.A.
via Mondadori 15 - 37131 Verona
T. 045 934111
www.elcograf.com

© Copyright 2018: Maiora s.r.l.

Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte dell'opera può essere riprodotta
o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo,
sia elettronico, meccanico, fotografico o altro,
senza il preventivo consenso scritto da parte
del proprietario del copyright.

Finito di stampare nel mese di marzo 2018



*“Ingredienti, colori, profumi, gusto
e presentazione di un piatto creano
un’atmosfera unica...
quella che nasce solo in occasione
delle Feste più speciali”.*

Riccardo Sculli