

Buon appetito



Vuol dire fiducia.



Antipasti



Toast di Pasquetta

Ingredienti

Dosi per ogni toast

2 fette di pane di segale,
3 Santa Lucia Fette alla Mozzarella,
6 asparagi verdi,
1 uovo,
1 cucchiaio di parmigiano,
1 fetta di pane integrale,
1 foglia di insalata,
1 fetta di pancetta,
un pizzico di pat  di olive,
una noce di burro,
sale e pepe nero.

Il protagonista



Preparazione

Lavate gli asparagi, privateli delle parti legnose dei gambi e fateli bollire in acqua salata per 15 minuti circa. A parte preparate l'uovo fritto: mettete in una padella una noce di burro, sgusciatevi l'uovo, salate, pepate e cuocete a fiamma media fino a quando l'albume sar  cotto e dorato. Scaldate le fette di pane di segale: adagiate su una di queste gli asparagi scolati, mettetevi sopra l'uovo fritto ancora ben caldo, spolverizzate con il parmigiano e rifinite con le Santa Lucia Fette alla Mozzarella. Chiudete con la seconda fetta di pane. Create la decorazione a pulcino: ricavate il vostro pulcino da una Fetta alla Mozzarella e adagiatelo sopra il top del toast. Formate gli occhi con un poco di pat  di olive nere, applicate il becco e la cresta ritagliandoli nella pancetta, quindi ultimate intagliando in una fetta di pane integrale l'uovo dal quale spunter  il pulcino e appoggiatelo sopra dell'insalata per ricreare l'erba del prato. Servite subito.



Antipasti



Fagottini di pasta fillo con verdure e mozzarella

Ingredienti

Dosi per 4 persone

8 fogli di pasta fillo,
2 zucchine,
2 carote,
8 pomodorini,
1 porro,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
pepe nero macinato fino,
olio extravergine d'oliva.

Il protagonista



Preparazione

Pulite le verdure. Tagliate il porro a rondelle molto fine, fatelo appassire in una padella con olio extravergine d'oliva. Tagliate le carote a rondelle di spessore di mezzo centimetro ed unitele al porro in padella. Lasciatele cuocere a fuoco medio per 5 minuti e poi aggiungete le zucchine tagliate anch'esse a rondelle. Aggiungete sale e pepe e lasciate cuocere sempre a fuoco medio per altri 10 minuti. Poi lasciate raffreddare. Tagliate i pomodorini e la Mozzarella Santa Lucia a pezzetti e metteteli da parte. Stendete un foglio di pasta fillo piegato a metà su di un piano e farcitelo con un cucchiaio di verdure cotte, due metà di pomodori e due pezzetti di Mozzarella Santa Lucia. Chiudete il foglio di pasta fillo a triangolo sovrapponendo gli angoli più volte. Ripetete l'operazione per tutti i fogli a disposizione e disponeteli in una teglia da forno ben oleata. Mettete in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Servite caldi.



Antipasti



Plumcake agli asparagi e ricotta

Ingredienti

Dosi per 6 persone

200 g di farina 00,
200 g di ricotta Santa Lucia,
un mazzetto di asparagi,
3 uova,
30 ml di olio di oliva,
30 g di parmigiano grattugiato,
3/4 di bustina di lievito per torte salate,
sale e pepe.

Il protagonista



Preparazione

Eliminate le parti legnose degli asparagi, lavateli e fateli cuocere in acqua salata per circa 15 minuti. In una terrina sguosciate le uova, aggiungetevi il parmigiano, la ricotta Santa Lucia, il sale, il pepe e mescolate con cura. Versatevi a pioggia la farina miscelata con il lievito e per ultimo mettete anche l'olio. In uno stampo da plumcake mettete qualche cucchiaino di composto poi adagiatevi distesi alcuni asparagi. Continuate a strati con composto e asparagi e rifinite con il composto (in questo modo avrete un bellissimo effetto: una volta tagliato il plumcake si presenterà internamente a "pois"!).

Cuocete in forno a 170°-180° per circa 35-40 minuti facendo la prova dello stecchino per verificare la cottura del plumcake. Fate intiepidire prima di servire.



Primi



Lasagne di pane carasau, peperoni e Galbanino

Ingredienti

Dosi per 4 persone

8 fogli di pane carasau,
1 confezione di Galbanino da 270g,
3 peperoni rossi,
500g di polpa di pomodoro,
1/2l di brodo di verdure,
100g di parmigiano,
1 spicchio d'aglio,
peperoncino,
15 foglie di basilico.

Il protagonista



Preparazione

Lavate e private dei semi i peperoni. Tagliateli in listarelle di un centimetro di larghezza e metteteli a stufare in una padella con olio e aglio. Aggiungete la polpa di pomodoro, salate ed insaporite con del peperoncino secondo i vostri gusti. Aggiungete un mestolo di brodo e lasciate cuocere a fuoco lento per almeno mezz'ora. Ungete una teglia da forno con i bordi alti e sistematevi uno o più fogli di pane carasau. Bagnate con poco brodo e versate un mestolo scarso di salsa di pomodoro e peperoni, un poco di parmigiano, delle rondelle di Galbanino e del basilico tagliato finemente. Il primo strato di lasagne è pronto, continuate così per almeno cinque strati. Sopra l'ultimo strato di pane carasau, dopo aver messo il sugo ed il resto degli ingredienti, adagiate delle fette di Galbanino tagliate più spesse rispetto alle precedenti e cospargete con abbondante parmigiano. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti. Se disponete di un forno con grill, fate sciogliere bene il Galbanino e dorare il parmigiano. Servite le lasagne calde con foglie di basilico per decorazione.



Primi
—

Fagottini ripieni di Certosa ed erbe aromatiche

Ingredienti

Dosi per 4 persone

Per le crêpes:

125 g di farina,
1/4l di latte,
2 uova,
30 g di Burro Santa Lucia.

Per il ripieno:

erbe aromatiche a piacere (basilico, prezzemolo, menta, salvia, timo, maggiorana),
erba cipollina per chiudere i fagottini,
1 confezione di Certosa da 165 g,
½ tazza di latte,
olio extravergine d'oliva,
sale e pepe.



Preparazione

Setacciate la farina in una ciotola, salate e, mescolando con una frusta, unitevi a filo il latte facendo attenzione che non si formino grumi. Sbattete a parte le uova e unitele al composto fino ad ottenere una pastella liscia e fluida. Sigillate la ciotola con pellicola trasparente e lasciate riposare per mezz'ora. Al momento di preparare le crêpes, fate sciogliere il burro Santa Lucia a calore moderato e unitelo alla pastella mescolando. Mettete sul fuoco una padellina da crêpes e ungetela leggermente, versatevi un mestolino di pastella, muovendo contemporaneamente la padella in modo da rivestirne il fondo con uno strato sottile. Lasciate cuocere per un paio di minuti, scuotendo un po' la padella, quindi girate la crêpe e finitela di cuocere. Ripetete l'operazione per tutte le crêpes.

Lavate accuratamente le erbe aromatiche, asciugatele e tritatele al coltello. In una ciotolina lavorate con l'aiuto di una forchetta la Certosa con mezza tazza di latte, un filo d'olio, un pizzico di sale e di pepe macinato, e in ultimo aggiungete le erbe tritate.

Farcite le crêpes: adagiate un cucchiaino di Certosa alle erbe al centro della crêpe, formate dei fagottini e chiudeteli a fazzoletto legandoli con i fili di erba cipollina. Ripassate in forno a 180° per circa 15-20 minuti e servite calde.



Primi
❧

Crespelle con ricotta e favette al timo e limone

Ingredienti

Dosi per 4 persone

Per le crespelle:

2 uova, 120 g di farina,
250 ml di latte, sale e pepe,
40 g di burro Santa Lucia.

Per la farcia:

400 g di ricotta Santa Lucia, 250 g di fave fresche
sgusciate, qualche rametto di timo, scorza di
limone, 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
sale e pepe, olio extravergine d'oliva.

Per i pomodorini al forno:

300 g di pomodori datterini o pachino, rametti
di timo, foglie di basilico, semi di finocchio.

Il protagonista



Preparazione

In una terrina sgusciate le uova e poco alla volta aggiungete la farina intervallata al latte mescolando con una frusta in modo da sciogliere eventuali grumi: salate, pepate e ultimate con una noce di burro fuso. Fate riposare la pastella mezz'ora. Preparate le crespelle: ungete una padella antiaderente con un pezzettino di burro, quindi versate un mestolino di pastella e subito roteate la padella in modo da stendere la pastella su tutta la superficie. Cuocete a fiamma media qualche minuto, girate e continuate la cottura per un minuto. Fate così per tutte le crespelle (circa 8). Preparate la farcia: fate bollire le fave in acqua salata per 15 minuti, scolatele e ripassatele in padella con un goccio di olio, sale, pepe, scorza di limone grattugiata e del timo esfoliato. In una terrina lavorate la ricotta Santa Lucia a crema, aggiungete le fave, il parmigiano e un pizzico di timo. Farcite le crespelle con il composto ottenuto e chiudetele a portafogli in 4. Suggerimento di presentazione: potete accompagnare le crespelle con dei pomodorini al forno. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e metteteli in una pirofila con olio extravergine di oliva, qualche rametto di timo, basilico spezzettato, semi di finocchio tritati, sale e pepe. Cuocete in forno a 180° per circa 50 minuti, fino quando saranno morbidi.



Secondi



Rotolo di controfiletto con spinaci, frittata e mozzarella

Ingredienti

Dosi per 6 persone

2 fette di controfiletto da 300 g circa,
3 uova,
20 g di formaggio grattugiato,
100 g di spinaci,
2 mozzarelle Santa Lucia da 125 g,
100 g di pancetta a fette,
olio extravergine d'oliva,
sale e pepe.

Il protagonista



Preparazione

Stendere le due fette di carne leggermente sovrapposte, salarle e peparle leggermente, disporre al centro il disco di frittata (20 cm di diametro) preparata con tre uova, sale e un po' di formaggio grattugiato, poi uno strato di spinaci già saltati in olio e raffreddati, e al centro le mozzarelle Santa Lucia precedentemente scolate e tagliate a fette regolari. Chiudere la carne intorno agli ingredienti, poi stendere le fettine di pancetta su un foglio di carta forno una vicino all'altra, mettere il manzo al centro e avvolgere tutto intorno, senza lasciare spazi vuoti. Legare con cura con spago d'arrosto e poi cuocere in padella con un filo d'olio a fuoco medio per 15/20 minuti circa. Lasciare raffreddare l'arrosto e tagliarlo a fette.



Secondi



Torta Pasqualina

Ingredienti

Dosi per 6 persone

2 confezioni di pasta sfoglia rotonda,
1 kg di bietola da taglio (o spinaci freschi),
500 g di ricotta Santa Lucia,
5 uova,
1/2 cipolla tritata,
parmigiano grattugiato,
olio extravergine d'oliva,
poco Burro Santa Lucia,
maggiorana,
sale e pepe.

Il protagonista



Preparazione

Mondate le bietole, conservando soltanto la parte verde, lavatele, tagliatele a striscioline e scottatele per 2-3 minuti in acqua salata in ebollizione. Scolatele e lasciatele raffreddare. In una padella rosolate la cipolla con due cucchiai d'olio, unitevi le bietole strizzate e fatele insaporire qualche minuto. Quindi mettetele in una ciotola e mescolatele con la ricotta Santa Lucia, il parmigiano, due uova sbattute, un cucchiaio di maggiorana, sale e pepe. Ungete d'olio una tortiera [22 cm] a bordi alti, infarinatela e foderatela con la sfoglia tonda, precedentemente assottigliata con il mattarello, lasciandola debordare. Versatevi il ripieno. Praticate tre fossette nel ripieno, a distanza regolare, e rompetevi le tre uova rimaste. Mettete un fiocchetto di burro sopra ogni uovo, quindi coprite il ripieno con l'altro disco di pasta. Chiudete la torta usando i bordi del disco di sfoglia inferiore e pennellate d'olio tutta la superficie. Mettete la torta in forno già caldo a 180° lasciandola cuocere circa un'ora. Servitela tiepida o fredda. Può essere preparata anche il giorno prima, conservandola in frigorifero.



Secondi



Strudel salato di melanzane, pomodori e basilico

Ingredienti

Dosi per 6 persone

1 rotolo di pasta sfoglia,
3 Santa Lucia Fette alla Mozzarella,
2 melanzane medie,
3 pomodori maturi,
1 spicchio d'aglio,
qualche foglia di basilico,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Il protagonista



Preparazione

Tagliare le melanzane a cubetti e scottarle in una padella rovente con poco sale e senza grassi avendo cura che non si brucino. Quando si saranno ammorbidite aggiungere in cottura olio extravergine d'oliva, lo spicchio d'aglio e i pomodori tagliati a pezzi grossi. Cuocere finché le melanzane non saranno morbide e il sugo di pomodoro non si sarà ritirato un po', togliere dal fuoco e cospargere di basilico fresco spezzettato con le mani e di Fette alla Mozzarella tagliate in piccoli pezzi. Stendere la pasta sfoglia e adagiarvi sopra la farcia di verdure. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto e infornare a 200° per 40 minuti.



Dolci



Tiramisù fragole e cioccolato

Ingredienti

Dosi per 6 persone

500 g di fragole,
500 g di mascarpone Santa Lucia,
un bicchiere di succo di arancia,
una confezione di savoiardi,
6 tuorli d'uovo,
6 cucchiaini di zucchero,
100 g di cioccolato fondente,
qualche fogliolina di menta.

Il protagonista



Preparazione

Lavate e private del picciolo verde un terzo delle fragole, quindi frullatele finemente con un bicchiere di succo di arancia puro. Preparate la crema al mascarpone: montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa quindi unitevi il mascarpone Santa Lucia, che avrete precedentemente lavorato per ammorbidirlo, e incorporate delicatamente dal basso all'alto per non far smontare il composto. Tritate il cioccolato grossolanamente al coltello e riducete le fragole in fettine, tenendo da parte le più grosse che vi serviranno per ricavare le vostre "campane". Componete il tiramisù: in un piatto grande mettete qualche cucchiaino di crema al mascarpone quindi inzuppate lievemente i savoiardi nel succo di fragola e arancia e disponeteli sopra. Sui biscotti mettete ancora crema, qualche fetta di fragola e cioccolato tritato. Continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti. Sull'ultimo strato mettete le campane che otterrete dalle fette di fragola più grandi. Decorate con le foglioline di menta, che faranno da "fiocco" e tenete in frigo prima di consumare.



Dolci
—

Colombine con crema all'arancia e glassa al cioccolato fondente

Ingredienti

Dosi per 4 persone

Per le colombine:

160 g di farina, 60 g di farina di mandorle,
120 g di zucchero, 2 uova, 110 g di burro Santa
Lucia, 80 ml di latte, 3/4 di bustina di lievito
vanigliato, la scorza di mezza arancia.

Per la crema all'arancia:

250 ml di latte, 2 tuorli d'uovo,
40 g di zucchero, 20 g di farina,
la scorza di mezza arancia.

Per la copertura al cioccolato:

100 g di cioccolato fondente,
30 ml di panna fresca, 40 g di mandorle.

Il protagonista



Preparazione

Montate con le fruste elettriche il burro Santa Lucia con lo zucchero, quindi aggiungete i tuorli: versate a pioggia la farina miscelata con il lievito e la farina di mandorle e intervallate con il latte. Ultimate con la scorza di arancia grattugiata e in ultimo incorporate delicatamente lavorando dal basso verso l'alto i bianchi montati a neve. Mettete il composto in stampini di carta a forma di colombina (dimensione 11x16cm) e fate cuocere in forno a 170-180° per 25-30 minuti. Preparate la crema all'arancia: fate bollire il latte con la scorza dell'arancia e lasciate in infusione ad aromatizzare per circa 20 minuti. In un pentolino mescolate i tuorli con lo zucchero, unitevi la farina e amalgamate bene. Versatevi a filo il latte quindi cuocete a fiamma dolce sempre mescolando fino a bollire e fino a quando la crema comincerà a addensarsi. Fatela raffreddare. Preparate la copertura al cioccolato: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato spezzettato quindi unitevi la panna fresca e mescolate. Quando le colombine saranno fredde tagliatele a metà, farcitele con la crema all'arancia e decoratele con la salsa al cioccolato e le mandorle.



Dolci
—

Pastiera napoletana con ricotta

Ingredienti

Dosi per 4 persone

2 confezioni di pasta frolla,
30g di Burro Santa Lucia,
250g di grano cotto,
200g di zucchero,
200g di latte,
1 cucchiaino di vaniglia,
2 uova intere e 2 tuorli,
350g di Ricotta Santa Lucia,
1 cucchiaino di cannella in polvere,
50g di arancia candita,
50g di cedro candito,
25g di acqua di fiori d'arancio,
la scorza grattugiata di un limone.

Il protagonista



Preparazione

Per preparare il ripieno mettete il grano precotto con il latte, il Burro Santa Lucia e la scorza di limone in una pentola e fatelo cuocere a fuoco lento mescolando continuamente fino ad ottenere un composto denso. Una volta pronto, versate il grano in una ciotola: lasciatelo raffreddare. Intanto lavorate le uova con lo zucchero, la ricotta Santa Lucia, l'acqua di fiori d'arancio, la vaniglia e la cannella fino ad ottenere una soluzione leggermente liquida e senza grumi. A questo punto prendete la pasta frolla, mettetene da parte una piccola quantità (circa un terzo) e stendetene il resto a forma di cerchio. Imburrate una teglia da forno rotonda e disponetevi la pasta frolla in modo da ottenere dei bordi alti. Intanto unite il composto di grano tiepido con quello di Ricotta Santa Lucia e aggiungetevi l'arancia e il cedro canditi. Versate il ripieno nella teglia da forno con la pasta frolla senza superare i bordi di questa stessa. Stendete in lungo la pasta frolla che avevate messo da parte e con una rotella a orlo scanalato fate delle striscioline larghe 2 centimetri. Sistemate le strisce di pasta frolla sopra la vostra torta a formare tanti rombi. Infornate la pastiera a 180 gradi per 45 minuti. Una volta sfornata, lasciatela raffreddare per due ore. Prima di servire, spolveratela con abbondante zucchero a velo.