



IL RICETTARIO



Vuol dire fiducia.

cucina
per il
PAPÀ



Antipasti

MINI PLUMCAKE SALAME E FORMAGGIO

Ingredienti

Dosi per 6 persone:

- 200 g di farina
- 1 salame Galbanetto Tradizionale
- 100 g di formaggio Bel Paese
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 3 uova
- 200 ml di latte
- noce moscata
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA



Preparazione

In una ciotola unite la farina con il parmigiano e il Bel Paese grattugiato finemente, aggiungete il salame Galbanetto Tradizionale tagliato a dadini di mezzo centimetro di lato e l'olio extravergine d'oliva, quindi mescolate tutto.

In un'altra ciotola sbattete le uova con il latte, quindi unite i due composti e mescolate bene fino ad ottenere un impasto piuttosto denso e colloso.

Versatelo negli stampi per mini plumcake che avrete imburrato e infarinato, quindi infornate a 180° per circa 30 minuti.



Antipasti

TORTA SALATA DI PRIMIZIE IN VERDE CON RICOTTA

Ingredienti

Dosi per 6 persone:

- 200 g di farina 00
- 100 g di farina manitoba
- 8 g di lievito di birra
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 confezioni di Ricotta Santa Lucia da 250 g
- 300 g tra fave e piselli freschi
- 100 g di fagiolini
- 30 g di parmigiano grattugiato
- pesto di basilico
- olio extravergine d'oliva
- 1 uovo
- pepe nero

IL PROTAGONISTA



Preparazione

In una ciotola lavorate le farine con lo zucchero, il sale, il lievito di birra, 4 cucchiai d'olio e acqua quanto basta per ottenere una pasta morbida ed elastica: lavoratela energicamente su una spianatoia infarinata, formate una palla, incidetevi sopra una croce e mettetela a lievitare coperta da pellicola finché raddoppia di volume. Nel mentre preparate la farcia: fate bollire in acqua salata le fave, i fagiolini e i piselli, poi fate raffreddare. In una ciotola mescolate la Ricotta Santa Lucia con il parmigiano, l'uovo, sale, pepe, le verdure e qualche cucchiata di pesto.

Prendete la pasta e dividetela in due porzioni, una deve essere un terzo dell'altra. Stendete la pasta più grande in una sfoglia di 1 cm di spessore e foderatevi una tortiera unta con un goccio d'olio: versatevi dentro la farcia e decorate con la pasta avanzata come se fosse una crostata. Cuocete in forno caldo a 170° per circa 45 minuti.



Speciale

PANINO BAFFUTO DEL PAPÀ

Ingredienti

Dosi per 1 persona:

- 2 fette di pane nero
- 3 Fette alla Mozzarella Santa Lucia
- 200 g di salsiccia
- un mazzo di cime di rapa (circa 400 g)
- 1 peperoncino
- 1 fettina di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale

IL PROTAGONISTA



Preparazione

Lavate le cime di rapa e privatele dei gambi duri mantenendo solo le foglie e i fiori. In una padella mettete un goccio di olio extravergine di oliva e fatevi rosolare lo spicchio di aglio in camicia e il peperoncino per un minuto. Immergetevi poi le cime di rapa, salate e coprite con un coperchio. Cuocete per circa 30 o 40 minuti. Nel frattempo private la salsiccia del budello e formate delle piccole palline: frigatele in un padellino antiaderente con un goccio di olio fino a doratura da tutti i lati. Componete il panino: sulla fetta inferiore mettete intervallate cime di rapa e polpettine di salsiccia ancora calde e subito posizionatevi le Fette alla Mozzarella Santa Lucia. Chiudete con la seconda fetta di pane e decorate con dei baffi e una bocca ottenuti ritagliando rispettivamente una Fetta alla Mozzarella e una fettina di pomodoro.



Primi piatti

BAVETTE CON NOCI E GORGONZOLA DOP

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 350 g di pasta lunga tipo bavette
- 1 confezione di Gorgonzola D.O.P. Gim 220 g
- 40 g di noci sgusciate
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1/4 di bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA



Preparazione

Scaldate l'olio in una padella e fatevi rosolare dolcemente la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio schiacciato. Salate e, quando la cipolla comincia a prendere colore, bagnate con il vino e fate sfumare. Scartate lo spicchio d'aglio, unite al soffritto il Gorgonzola D.O.P. Gim e schiacciate con la forchetta per avere una crema ben amalgamata.

Nel frattempo fate cuocere la pasta: scolatela al dente e saltatela in padella con la crema di gorgonzola, una generosa macinata di pepe e qualche cucchiaino di acqua di cottura. Servite le bavette ben calde, spolverando con le noci tritate.



Primi piatti

PACCHETTINI DI PACCHERI RIPIENI ALLA CERTOSA

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo paccheri
- 1 confezione di Certosa da 165 g
- 300 g di patate
- 1 fetta di mortadella Galbanella alta 1/2 cm
- pangrattato
- erba cipollina
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA



Preparazione

Fate bollire le patate con tutta la buccia, quindi spellatele e schiacciatele con un passaverdura. Unite la Certosa e la mortadellina tagliata a cubetti e regolate di sale e pepe. Cuocete i paccheri a tre quarti di cottura, farciteli con il composto ottenuto e legateli con l'erba cipollina in modo che abbiano l'aspetto di pacchettini. Per finire spolverate il lato aperto con del pangrattato. Gratinatele in forno preriscaldato a 190° per circa 10 minuti. Servite caldi e filanti.



Primi piatti

LASAGNE ALLA LIGURE

Ingredienti

Dosi per 8 persone:

- 250 g di pasta fresca (o sfoglie per lasagne)
- 150 g di fagiolini
- 200 g di patate
- 100 g di Galbanino - lasciato in freezer 20 minuti
- 150 g di besciamella

Per il pesto:

- 3 mazzetti di basilico
- 1 dl di olio di oliva extravergine
- 20 g di formaggio grana grattugiato
- 20 g di pecorino grattugiato
- 30 g di pinoli
- 1 spicchio di aglio (facoltativo)
- un pizzico di sale

Per la finitura:

- 50 g di Galbanino
- 150 g di besciamella

IL PROTAGONISTA



Preparazione

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ritagliate dei rettangoli di 5-6 cm di altezza. Fateli scottare per 1 minuto in acqua salata in ebollizione, immergeteli in acqua fredda, scolateli e fateli asciugare su un canovaccio o carta da cucina.

Preparate il pesto: lavate e asciugate il basilico, frullatelo con i pinoli, il sale, l'aglio sbucciato e l'olio; unite il grana e il pecorino. Spuntate i fagiolini, lavateli, divideteli a pezzettini e fateli cuocere per 3-4 minuti in acqua salata in ebollizione, scolateli e teneteli da parte. Sbucciate le patate e procedete come per i fagiolini.

Mescolate il pesto con la besciamella, distribuitene poco sopra una striscia di pasta, distribuite sopra un po' di fagiolini e patate e cospargete con il Galbanino tolto dal freezer e grattugiato con una grattugia a fori larghi. Arrotolate le lasagnette e disponetele in una pirofila imburrata. Continuate sino al termine degli ingredienti. Versate la besciamella tra le lasagnette, cospargetele con il Galbanino grattugiato e infornate a 200° finché risulteranno dorate.



Secondi piatti

SPIEDINI DI CAPESANTE E PEPERONI

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 200 g di formaggio Bel Paese
- 20 capesante grandi
- 300 g di guanciale a fette
- 2 peperoni
- olio extravergine d'oliva
- stecchini lunghi per spiedini
- erba cipollina

IL PROTAGONISTA



Preparazione

Sgusciate le capesante e pulitele bene, quindi avvolgete ogni mollusco in una fetta di guanciale. Poi lavate i peperoni, eliminate il picciolo e i semi quindi tagliateli in quadrati non troppo grandi. Tagliate il Bel Paese in cubetti da 2 centimetri per lato, quindi preparate gli spiedini alternando una capasanta, un peperone e un cubo di Bel Paese.

Spennellate gli spiedini con olio extravergine d'oliva e grigliateli su una griglia da carne o meglio sulla brace, girando continuamente. Decorate con erba cipollina lavata e tritata e servite caldi.



Secondi piatti

ROLLÈ DI FRITTATA, ASPARAGI E MOZZARELLA

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 6 uova grandi
- 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
- 20 g di parmigiano
- 2 Mozzarelle Santa Lucia
- 500 g di asparagi freschi
- 1/2 cipolla rossa di Tropea
- 1 scalogno
- noce moscata
- sale e pepe nero

IL PROTAGONISTA



Preparazione

In una ciotola capiente sbattete le uova con una forchetta e unitevi il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe nero. Preparate una teglia rettangolare o quadrata (20x30 o 30x30) con carta forno e versatevi il composto della frittata.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Intanto tagliate le Mozzarelle Santa Lucia a fette sottili e mettete da parte. Lavate e spellate la base degli asparagi; levate loro la parte finale dura e cuoceteli con la punta verso l'alto per 10 minuti o più, a seconda delle loro dimensioni, in acqua bollente. In una padella fate appassire la cipolla e lo scalogno tagliati finemente, aggiungetevi gli asparagi con un cucchiaio di acqua di cottura, sale e pepe nero e fateli cuocere a fuoco medio per 10 minuti.

A questo punto passateli al frullatore fino ad ottenere un composto denso e cremoso. Levate la frittata dal forno e stendetela su un piano da lavoro.

Levate la carta forno e disponete le fette di mozzarella in modo uniforme.

Stendete ora la crema di asparagi in modo da coprire tutta la superficie della frittata.

Arrotolate con cura senza far uscire gli ingredienti dai lati e avvolgete il rollè ben stretto in pellicola alimentare. Lasciate in frigo per almeno un'ora. Servire freddo.



Dolci

FROLLINI AL MASCARPONE, CACAO E MANDORLE

Ingredienti

Dosi per 15-18 frollini:

- 250 g di farina 00
- 50 g di farina di mandorle
- 1 tuorlo
- 120 g di Mascarpone Santa Lucia
- 50 g di Burro Santa Lucia
- 90 g di zucchero
- 15 g di cacao amaro in polvere
- sale

Per la glassa:

- 1 albume
- 180 g di zucchero a velo
- coloranti alimentari

IL PROTAGONISTA



Preparazione

In una terrina mescolate lo zucchero con il tuorlo, un pizzico di sale e il Burro Santa Lucia a pezzetti a temperatura ambiente. Aggiungete quindi il Mascarpone Santa Lucia precedentemente lavorato con un cucchiaino. Otterrete una crema: versatevi in un solo colpo la farina mescolata al cacao e la farina di mandorle.

Con la punta delle dita velocemente impastate fino ad ottenere un panetto: mettetelo a riposare in frigo per 1 ora coperto da pellicola alimentare.

Stendete con un matterello la pasta in una sfoglia di 2-3 millimetri di spessore e con uno stampino per biscotti ricavate i vostri frollini. Cuoceteli su una placca in forno a 170° per circa 15 minuti. Preparate la glassa: mescolate l'albume allo zucchero.

Dividete la glassa ottenuta in tre ciotoline alle quali aggiungerete i coloranti prescelti. Fate un conetto con della carta forno (oppure utilizzate delle piccole sac à poche da pasticceria), inserite le glasse e decorate i frollini disegnando prima la maglietta bianca. Lasciatelo asciugare e in un secondo tempo aggiungete la cravattina e la riga gialla di contorno della maglietta. Fate asciugare bene prima di servire.



Dolci

TORTA SACHER CON CREMA ALLA RICOTTA E ALBICOCHE

Ingredienti

Dosi per 8 persone:

Per la base:

- 250 g di farina
- 250 g di zucchero
- 50 g di cacao
- 5 uova
- 40 g di burro fuso

Per la farcitura:

- 300 g di albicocche secche
- 2 confezioni di Crema alla Ricotta Santa Lucia da 230 g
- 50 g di zucchero

Per la glassa:

- 500 g di cioccolato fondente
- 100 g di olio di riso

IL PROTAGONISTA



Preparazione

In una ciotola amalgamate lo zucchero con le uova, aggiungete il burro fuso, la farina setacciata e il cacao. Versate il composto in una teglia imburata e infarinata e infornate 20 minuti a 200°. Fate raffreddare la torta, poi tagliatela in orizzontale dividendola in 3 dischi. Mettete le albicocche secche in ammollo in acqua tiepida per 30 minuti, poi strizzatele bene e tagliatele a piccoli pezzi.

Mettetele in un pentolino e fatele caramellare con lo zucchero e un cucchiaio d'acqua. Preparate la farcitura stemperando la Crema alla Ricotta e unendo le albicocche caramellate. Preparate la glassa facendo fondere il cioccolato con l'olio, mescolate bene e fate riposare. Farcite gli strati di sacher con la crema, poi ricopritela con la glassa al cioccolato e fatela solidificare.

cucina
per il
PAPÀ



Festa del Papà



Dolci

PRALINE AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 250 g di Mascarpone Santa Lucia
- 100 g di biscotti secchi
- 80 g di zucchero semolato
- essenza naturale di vaniglia a piacere
- 150 g di cioccolato bianco
- Un bicchierino di liquore all'arancia (facoltativo)

IL PROTAGONISTA



Preparazione

In una terrina lavorate a crema il Mascarpone Santa Lucia e aggiungetevi lo zucchero semolato (a piacere anche il liquore). Sbriciolate i biscotti e mescolateli bene alla crema al Mascarpone. Ponete il composto in frigorifero a raffreddare per 1 ora circa. Trascorso il tempo indicato, con un paio di cucchiaini prelevate delle porzioni grandi come grosse nocchie.

Tritate il cioccolato bianco finemente al coltello e rotolatevi le palline al Mascarpone. Ponete nel freezer per 15 minuti prima di consumare (o in frigorifero per 45 minuti).

Buon
APPETITO!



Vuol dire fiducia.