



Galbani

∞
PASQUA

Facile



**IL RICETTARIO
GALBANI**





Antipasti



BRUSCHETTA TRICOLORE



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 panetti di Formaggio Fresco Spalmabile
Santa Lucia
1 filone di pane di grano duro
100 g di pomodorini
2 zucchine
qualche foglia di menta e di basilico
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
qualche granello di pepe rosa
sale e pepe

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Affettate il pane e fatelo tostare un poco, tenetelo da parte e fatelo raffreddare.

Tagliate le zucchine a rondelle sottili. In un tegame con 2 cucchiari di olio fate cuocere le zucchine per 3-4 minuti, insaporitele con sale e pepe e cospargetele con la menta tritata e il pepe rosa.

Tagliate i pomodori a pezzetti, conditeli con l'olio rimasto, sale e pepe, mescolate e aggiungete le foglie di basilico spezzettate.

Spalmate le fette di pane con il Formaggio Fresco Spalmabile Santa Lucia, dividetele in tre parti, una parte copritela con i pomodori, una con le zucchine e l'ultima lasciatela bianca.

Servite le bruschette alternando i colori.



Antipasti



TORTA SALATA DI PASQUA



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g di farina 00
80 ml di olio di semi di girasole
1 tuorlo
270 g di Galbanino
3 cucchiaini di pecorino
4 uova
100 g di salame Galbanetto Il Tradizionale
sale e pepe

I PRODOTTI PROTAGONISTI



PREPARAZIONE:

Preparare la torta salata di Pasqua è davvero molto semplice: sistemate la farina a fontana su di un piano da lavoro e al centro versate l'olio e un pizzico di sale.

Impastate aggiungendo acqua fredda all'occorrenza cercando di ottenere un impasto morbido ma compatto. Avvolgete il composto nella pellicola trasparente e fate riposare in frigo per circa 50 minuti.

Passato questo tempo, dividete l'impasto in due parti di cui una un po' più grande. Stendete la parte più grande in uno stampo per torte e adagiatevi sopra il Galbanino, il pecorino e le fette di salame Galbanetto Il Tradizionale.

Infine aggiungete le uova che avrete precedentemente sbattuto con sale e pepe a piacere. Adesso ricoprite la torta con il secondo impasto a cui avrete dato una forma rotonda aiutandovi con un mattarello. Spennellate la superficie della torta con il tuorlo di un uovo e infornate in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti.

Servite la torta salata di Pasqua sia tiepida che a temperatura ambiente.



Primi piatti



MINI LASAGNA CON MOZZARELLA



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 10 MINI LASAGNE

1 confezione di pasta per lasagne
300 g di carne trita scelta
500 ml di passata di pomodoro
40 g di soffritto (sedano, carota e cipolla)
1/2 bicchiere di vino bianco
4 Mozzarelle Santa Lucia da 125 g
300 g di besciamella già pronta
40 g di parmigiano grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

In una padella antiaderente mettete qualche cucchiaino di olio e, quando caldo, versatevi il trito per soffritto. Fate dorare qualche minuto a fiamma media quindi unitevi la carne trita scelta: fate rosolare bene a fiamma vivace, sfumate con vino bianco e fate evaporare.

A questo punto unitevi la passata di pomodoro, sale e pepe e continuate la cottura a fiamma dolce per circa 45 minuti. Scottate le sfoglie per lasagna leggermente in acqua salata, raffreddatele, scolatele e ritagliatele in quadrati grossi della grandezza dei vostri stampini da muffin.

Mettete un primo strato di pasta, un cucchiaino scarso di ragù, dadini di Mozzarella Santa Lucia e ricoprite con un secondo strato di pasta posizionato di traverso rispetto al primo.

Continuate con ragù, ancora mozzarella e un terzo strato di pasta. Spalmate la superficie con besciamella, poco ragù e una spolverata di parmigiano. Ripetete questa operazione per circa 10 mini porzioni di lasagna.

Cuocete in forno a 170° per circa 20-25 minuti, fino a doratura. Servite ben calde.



Primi piatti



CRÊPES CON GORGONZOLA NOCI E MELE



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per le crêpes:

140 g di farina
2 uova
270 ml di latte
due noci di Burro Santa Lucia
un pizzico di sale

Per il ripieno:

220 g di Gorgonzola D.O.P. Gim
1 mela verde
12 noci

I PRODOTTI PROTAGONISTI



PREPARAZIONE:

In una terrina sgusciate le uova, sbattetele con una forchetta, salatele e alternatevi farina e latte fino ad esaurimento degli ingredienti. Sciogliete una noce di burro e aggiungetela alla pastella: mescolate con cura e fate riposare in frigo per circa mezz'ora circa.

Trascorso il tempo indicato scaldate una padella antiaderente, ungetela con un velo di burro e versatevi un mestolino di pastella: fate roteare la padella in tutte le direzioni velocemente in modo che la pastella si espanda in modo omogeneo, formando una crêpe sottile.

Cuocete qualche minuto per lato e tenete al caldo. Preparate così le vostre crêpes fino ad esaurimento della pastella. Lavate la mela verde, privatela del torsolo e tagliatela in fettine molto sottili.

Spalmate ogni crêpe con un po' di gorgonzola D.O.P. Gim, adagiatevi qualche fettina di mela verde e gherigli di noci tritati grossolanamente. Piegatele in metà e poi in quattro.

Ripassate in forno caldo a 170° per 5-10 minuti. Servite tiepide.



Primi piatti



SPAGHETTI RICOTTA E ZUCCHINE



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di spaghetti
600 g di zucchine
200 g di Ricotta Santa Lucia
2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
2 spicchi d'aglio
basilico (a piacere)
sale e pepe

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Per realizzare gli spaghetti ricotta e zucchine dovete prima di tutto lavare le zucchine, quindi spuntate le loro estremità e affettatele sottilmente.

Scaldate l'olio in una padella che sia poi in grado di contenere la pasta e fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio spellati e leggermente schiacciati.

Quando l'aglio avrà preso colore scartatelo e versate le zucchine nella padella. Tenendo la fiamma alta e mescolandole continuamente fate friggere le zucchine finché avranno preso un leggero colore, quindi salatele.

A questo punto mettete la Ricotta Santa Lucia in un piatto da portata profondo e schiacciatela con una forchetta fino a ridurla in crema.

Quindi cuocete gli spaghetti al dente, scolateli e fateli saltare a fuoco vivace per un minuto nella padella con le zucchine.

Ora versate tutto nel piatto contenente la ricotta. Infine unite una generosa macinata di pepe, un po' di basilico spezzettato e mescolate con cura prima di servire gli spaghetti ben caldi.



Secondi



POLPETTINE DI POLLO E RICOTTA CON SPINACI



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di carne trita di pollo
180 g di Ricotta Santa Lucia
1 uovo
3 fette di pane in cassetta
150 g di spinacino medio
30 g di parmigiano grattugiato
qualche foglia di basilico
la scorza grattugiata di un limone sale
pepe e noce moscata
pangrattato q.b.
olio di oliva q.b.

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Lavate con cura gli spinaci, privateli dei gambi duri e scottateli in una padella antiaderente con un cucchiaino di olio e un pizzico di sale fino a quando saranno morbidi. Fateli raffreddare completamente.

In un mixer frullate il pane in cassetta privato delle croste con l'uovo, il parmigiano e il basilico.

Mescolate la crema ottenuta insieme alla carne trita di pollo, la Ricotta Santa Lucia, la scorza grattugiata di un limone, gli spinaci ben scolati e tritati grossolanamente, un pizzico di sale, pepe e noce moscata a piacere. Amalgamate con cura e aggiungete un pochino di pangrattato per ottenere un composto morbido ma consistente.

Con le mani inumidite prelevate delle porzioni di impasto e formate delle polpette poco più grandi di una noce. In una padella antiaderente mettete qualche cucchiaino di olio di oliva e, quando sarà caldo, adagiatevi le polpette: fatele dorare a fiamma vivace da tutti i lati. Coprite e continuate la cottura per altri 20 minuti circa. Servite ben calde.



Secondi



STRUDEL SALATO DI MELANZANE



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI 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 PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Per realizzare lo strudel salato dovete prima di tutto tagliare le melanzane a cubetti. Scottatele in una padella rovente senza olio e con poco sale, avendo cura che non si brucino.

Quando si saranno ammorbidite, aggiungete in cottura l'olio extravergine d'oliva, lo spicchio d'aglio e i pomodori tagliati a pezzi grossi. Cuocete il tutto fino a quando le melanzane non saranno diventate morbide e il sugo di pomodoro non si sarà ritirato un po'.

Togliete il condimento dal fuoco e cospargetelo di basilico fresco spezzettato con le mani e di Fette alla Mozzarella Santa Lucia tagliate in piccoli pezzi. Quindi, stendete la pasta sfoglia e adagiateci sopra la farcia di verdure.

Ad operazione conclusa, spennellate la superficie del vostro strudel salato con un uovo sbattuto. Terminate la preparazione dello strudel salato infornandolo a 200° per 40 minuti.



Secondo/Contorno



CARCIOFI ALLA ROMANA



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI:

Per la preparazione dei carciofi:

8 carciofi romani
2 bicchieri di vino bianco secco
una manciata di foglie di menta
un mazzetto di prezzemolo
1 limone
4 spicchi d'aglio
1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
1/2 bicchiere d'acqua
sale e pepe

Per accompagnare i carciofi:

una confezione di Galbanino il Saporito tagliato in dischi

IL PRODOTTO
PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Per realizzare i carciofi alla romana dovete prima di tutto mondare i carciofi liberandoli delle foglie esterne più dure. Dopodiché, eliminatene le punte e la parte più consistente del gambo.

Ad operazione conclusa, aprite ciascun carciofo e introducetevi al centro un trito finissimo d'aglio e menta mescolato a sale e pepe. Quindi, disponete i carciofi ben stretti sul fondo di una casseruola larga e sistemateli con la parte delle foglie rivolta verso l'alto in modo che siano ben affiancati ma non sovrapposti.

Una volta sistemati, irrorateli d'olio extravergine d'oliva e lasciateli cuocere lentamente per 10 minuti circa. Trascorso il tempo indicato, bagnateli con il vino bianco secco diluito con l'acqua, coprite il recipiente e fateli cuocere molto dolcemente per 45 minuti circa, fino a quando non risulteranno belli teneri.

A cottura raggiunta, spegnete il fuoco, prelevate i vostri carciofi alla romana dal recipiente e serviteli caldi adagiandoli sopra i dischi di Galbanino il Saporito e cospargendoli di pepe. Infine, inumidite la pietanza con il fondo di cottura ben ristretto.



Dolce



TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di Mascarpone Santa Lucia

3 uova

3 cucchiaini di zucchero

16 savoiardi

succo di arancia q.b.

400 g di fragole

cacao amaro in polvere

menta fresca per decorare

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

In una terrina montate i rossi d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa e gonfia. Aggiungete delicatamente il Mascarpone Santa Lucia e, sempre con le fruste elettriche, continuate a montare. Montate i bianchi a neve e delicatamente incorporateli con una spatola alla crema di mascarpone e tuorli.

Imbevete i savoiardi nel succo di arancia, posizionatevi come da indicazione fotografica, ritagliandoli leggermente ai lati per formare il vostro uovo di Pasqua.

Spalmatevi sopra generosa crema al mascarpone, decorate a strisce con cacao in polvere, fettine di fragola e menta fresca. Servite subito.



Dolce



MUFFIN AL CIOCCOLATO



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g di farina 00
120 g di zucchero
100 g di Burro Santa Lucia
460 g di Crema Dolce alla Ricotta Santa Lucia
100 ml di latte
1/2 bustina di lievito per dolci
3 uova
50 g di cioccolato fondente
50 g di cacao amaro
qualche mora

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

In una terrina mescolate con le fruste elettriche il burro a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida. Aggiungete a questo punto, sempre montando con le fruste, le uova. Continuate il composto aggiungendo intervallati la farina miscelata con il lievito e il latte e il cacao. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e, in ultimo, incorporatelo all'impasto.

Riempite dei pirottini da muffin messi negli appositi stampini in silicone per circa tre quarti dell'altezza con il composto e cuocete a 170° per circa 20-25 minuti.

Sfornate, fate raffreddare completamente e decorate con un ciuffetto di Crema alla Ricotta che avrete messo in un sac à poche con bocchetta dentellata e con una mora. Servite subito.



Dolce



CROSTATA CON CREMA DOLCE AL MASCARPONE



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

200 g di biscotti secchi

100 g di Burro Santa Lucia

450 g di Crema Dolce al Mascarpone

Santa Lucia

100 g di fragole

2 kiwi

lamponi, more e mirtilli a piacere

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

In un mixer tritate i biscotti secchi finemente.

Fate sciogliere il burro a fiamma dolce e versatelo in una terrina insieme ai biscotti sbriciolati, amalgamando bene.

Rivestite una teglia da crostata di carta forno lasciandola sbordare (oppure utilizzate uno stampo da crostata con il fondo removibile) e distribuitevi all'interno il composto di biscotti e burro, compattando bene la base e i bordi: ponete in freezer a solidificare per mezz'ora circa.

Lavate la frutta, sbucciate i kiwi e tagliateli a fette.

Distribuite la Crema al Mascarpone Santa Lucia sopra la base di biscotti e decorate la superficie con frutta fresca. Servite subito.

