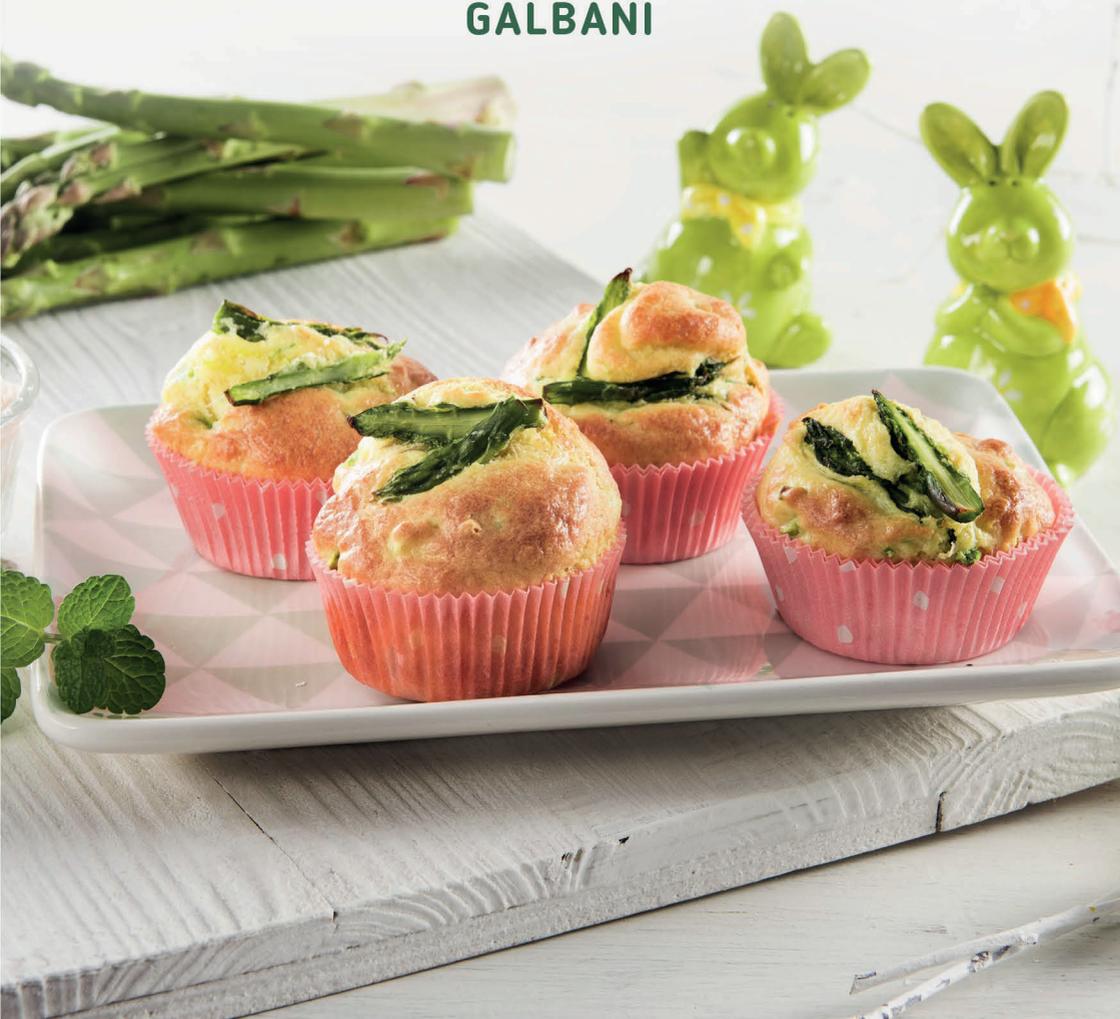




IL RICETTARIO
GALBANI





Antipasti



MUFFIN CON RICOTTA, ASPARGI E MENTA



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

120 g di farina
10 asparagi
2 uova
50 g di Ricotta Santa Lucia
30 ml di olio di oliva
50 ml di latte
1/3 di bustina di lievito per torte salate
qualche foglia di menta
sale e pepe

IL PRODOTTO
PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Lavate gli asparagi, privateli delle parti legnose e tagliateli a pezzetti. Sbollentateli in acqua salata, scolateli con cura e raffreddateli.

In una terrina mescolate le uova con l'olio di oliva e la Ricotta Santa Lucia. Aggiungete quindi la farina miscelata con il lievito, un pizzico di sale, una macinata di pepe, il latte e la menta spezzettata. In ultimo completate l'impasto con gli asparagi a pezzetti e mescolate bene.

Versate il composto in 8 stampini da muffin e cuocete in forno ben caldo a 170° per circa 20-25 minuti. Fate raffreddare e servite.



Antipasti



TORTA DI ROSE MOZZARELLA, ZUCCHINE E BASILICO



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 rotoli di pasta sfoglia
400 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia
4 zucchine medie
qualche foglia di basilico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

IL PRODOTTO
PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Lavate le zucchine, privatele delle estremità e con un pelapatate tagliatele a fette molto sottili per il lungo. Salatele, pepatele e spennellate con un goccio di olio extravergine di oliva.

Tagliate la Mozzarella Cucina Santa Lucia a fettine alte quanto le zucchine e fate lo stesso con la pasta sfoglia, ricavando delle strisce di pasta dell'altezza delle zucchine.

Su ogni striscia di pasta sfoglia mettete uno strato di zucchine, qualche foglia di basilico spezzettata e uno strato sottile di mozzarella.

Arrotolate ogni striscia su se stessa. Se fossero lunghe, tagliatele a metà formando così due rotolini per pezzo. Continuate questa operazione ottenendo tanti rotolini farciti.

Foderate una teglia da forno con apposita carta e sopra disponetevi, l'uno vicino all'altro, i rotolini in piedi, costruendo la vostra torta a forma di bouquet di rose.

Cuocete in forno a 180° per circa 35/40 minuti. Fate intiepidire prima di servire.



Primi piatti



SPAGHETTI LIMONE E RICOTTA



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

360 g di spaghetti
la scorza e il succo di 2 limoni
250 g di Ricotta Santa Lucia
50 g di pinoli
80 g di Burro Santa Lucia
1 mazzetto di basilico

I PRODOTTI PROTAGONISTI



PREPARAZIONE:

Per preparare gli spaghetti al limone ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua leggermente salata; appena bolle, fate cuocere gli spaghetti seguendo le indicazioni della confezione.

In una padella fate sciogliere il Burro Santa Lucia, aggiungete la scorza del limone e mescolate due minuti, poi aggiungete anche il succo.

In un padellino a parte, fate tostare i pinoli avendo cura che non brucino, poi lavate ed asciugate il basilico. Scolate la pasta conservando due mestoli di acqua di cottura, aggiungeteli al succo di limone e mescolate bene fin quando sarà tutto amalgamato.

Unite la Ricotta Santa Lucia e un mestolo di acqua di cottura e mescolate bene fin quando si sarà formata una crema vellutata che avvolge gli spaghetti.

Servite i vostri spaghetti al limone guarnendo i piatti con i pinoli tostati e abbondante basilico.



Primi piatti



LASAGNA VEGETARIANA



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

750 g di lasagne fresche
500 g di zucchine
2 cipolle
un uovo
2 Mozzarelle Santa Lucia da 125 g
1 litro di besciamella
20 g di Burro Santa Lucia Galbani
olio
sale

I PRODOTTI PROTAGONISTI



PREPARAZIONE:

Per realizzare le lasagne vegetariane dovete prima di tutto friggere le zucchine tagliate a rondelle. Dentro un tegame con un filo d'olio soffriggete le cipolle precedentemente affettate sottilmente.

Aggiungete le zucchine fritte e un uovo. Mescolate il tutto, spegnete il fuoco e salate leggermente. Ora imbrattate una teglia rettangolare e versate sul fondo uno strato di besciamella; sopra di esso adagiate uno strato di lasagne, poi uno strato di zucchine con cipolle e uovo e un altro strato di besciamella e Mozzarella Santa Lucia tagliata a dadini.

Ripetete l'operazione formando vari strati. In ultimo, ricoprite ancora le lasagne con abbondante besciamella. Infine, distribuite la restante Mozzarella Santa Lucia e alcuni fiocchi di Burro Santa Lucia.

Riponete la teglia nel forno già caldo e lasciate cucinare per 20-30 minuti alla temperatura di 180°.



Primi piatti



PASTA ALLA NORMA



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di penne rigate
250 g di Ricotta Santa Lucia
2 melanzane
500 g di pomodori pelati
2 spicchi d'aglio
basilico
olio extravergine d'oliva
olio di arachidi per la frittura
pepe nero
sale

IL PRODOTTO
PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Per la preparazione della pasta alla Norma dovrete prima di tutto lavare e tagliare le melanzane a dadini il più possibile simili tra loro. Ora salatele e lasciate che eliminino l'acqua amara in uno scolapasta. Intanto, in un tegame fate soffriggere l'aglio in abbondante olio extravergine d'oliva, aggiungete i pomodori pelati e lasciateli cuocere a fuoco lento finché non saranno morbidi e facili da rompere con la forchetta.

A questo punto passateli. Rimettete la vostra salsa di pomodoro sul fuoco per farla addensare e aggiungete abbondante basilico (almeno 10 foglie), sale e pepe macinato grosso. Mentre il sugo cuoce a fuoco lento, lavate le melanzane con acqua fredda per eliminare il sale in eccesso, poi asciugatele molto bene con un panno pulito, quindi infarinatetele leggermente e friggetele in olio di arachidi ben caldo. Una volta fritte, mettete le melanzane in una teglia con della carta assorbente in cui verranno fatte asciugare.

Cuocete le penne rigate in acqua bollente salata e intanto, a fuoco spento, unite la Ricotta Santa Lucia al pomodoro. Una volta pronte, mantecate le pennette nel pomodoro e nella ricotta. Infine mettete la pasta alla Norma nei piatti e servite decorando con le melanzane fritte.



Secondo



TORTA PASQUALINA AI CARCIOFI



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per la sfoglia:

1 kg di farina
4 cucchiai di olio
un pizzico di sale
acqua

Per il ripieno:

10 carciofi
500 g di Ricotta Santa Lucia
60 g Burro Santa Lucia
1 bicchiere di latte
6 uova
1/2 scalogno tritato
sale e pepe

I PRODOTTI PROTAGONISTI



PREPARAZIONE:

Per preparare la base di sfoglia della torta pasqualina ai carciofi, iniziate con impastare la farina con i quattro cucchiari di olio. Aggiungete il sale e cercate di rendere l'impasto compatto versandoci dell'acqua. Dividete il composto in 7 parti: 6 della stessa dimensione e 1 più grande; ricopritele con un canovaccio umido e lasciatele riposare per 15 minuti circa.

Iniziate così a preparare il ripieno: mondate i carciofi, lavateli e fateli lessare, poi scolateli e fateli insaporire passandoli in padella a fuoco medio con un soffritto di scalogno e olio.

Lavorate la Ricotta Santa Lucia aggiungendo un pizzico di sale e il latte.

Stendete le parti di pasta che avete lasciato a riposare, fino a ottenere 7 dischi uguali e spennellateli con l'olio. Imburrate e infarinate una tortiera; adagiate quindi il primo disco di pasta, quello più grande, e lasciate che esca fuori dai bordi dalla tortiera; spennellate con olio e versateci sopra uno strato di carciofi.

Create nel primo strato di ripieno delle piccole buche che riempirete con delle noci di burro e con le uova. Cospargete con un po' di sale e di pepe e coprite il tutto con i restanti dischi di pasta cosparsi di olio.

Prima di infornare a 180°, con forno già caldo, punzecchiate con una forchetta l'intera torta. Dopo un'ora la vostra torta pasqualina di carciofi sarà pronta da gustare.



Secondo



FRITTATA DI SPAGHETTI



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di spaghetti bianchi già cotti
125 g di Mozzarella Santa Lucia
1 cipollotto
6 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
8 uova
sale e pepe

IL PRODOTTO
PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Per preparare la frittata di spaghetti tagliate a cubetti piuttosto piccoli la Mozzarella Santa Lucia e tenetela da parte.

In una ciotola rompete le uova, aggiustate di sale e pepe e sbattete uniformemente, unite gli spaghetti e la mozzarella, amalgamate bene il tutto.

Scaldate due cucchiaini d'olio e soffriggetevi il cipollotto mondato e tagliato a rondelle molto fini, poi aggiungetelo al composto di spaghetti mescolando con cura.

Scaldate il restante olio in una padella capiente, quando sarà caldo, unite il composto di spaghetti e cuocete fin quando il sotto sarà ben abbrustolito. Aiutandovi con un coperchio o un piatto da portata, rovesciate la frittata e fate abbrustolire anche sull'altro lato.

Servite la vostra frittata di spaghetti ben calda.



Secondo/Contorno



CARCIOFI FRITTI



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 mozzarella Santa Lucia da 125g
8 carciofi
2 uova
pangrattato q.b.
farina q.b.
olio di semi di mais
sale e pepe
succo di limone
prezzemolo tritato

IL PRODOTTO
PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Lavate e pulite i carciofi, stando bene attenti ad eliminare le foglie esterne, la peluria interna e le punte dure. Potete lasciare il cuore del gambo dopo averlo sfilettato per bene.

Lasciateli in acqua e limone mentre vi occupate degli altri ingredienti. Mettete della farina in un piatto, il pangrattato in un altro e, in una ciotola, sbattete uova, sale, prezzemolo tritato e pepe. Prendete i carciofi, scolateli, togliete qualche foglia interna per facilitare la farcitura, e riempiteli con i dadini di Mozzarella Santa Lucia.

A questo punto passateli nella farina, poi nelle uova e infine nel pangrattato. Coprite anche la parte superficiale della farcitura interna. Friggete tenendo il fuoco ad intensità media. In questo modo la cottura dei carciofi fritti sarà uniforme, all'interno e all'esterno.

Mettete i carciofi fritti su carta marrone da frittura e lasciateli asciugare per un minuto. Servite ancora caldi.



Dolce



FOCACCIA PASQUALE



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la base:

250 g di farina 00
250 g di farina Manitoba
25 g di lievito di birra fresco
180 g di zucchero semolato
150 g di Burro Santa Lucia
6 uova
acqua tiepida
sale

Per decorare:

zucchero in grani

IL PRODOTTO
PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Per realizzare la focaccia pasquale bisogna prima di tutto miscelare le due farine, sciogliere il lievito di birra in poca acqua tiepida e unirlo a 100 g di farina. Impastate gli ingredienti. Una volta amalgamati fatene un panetto. Dopodiché, mettetelo a lievitare in un luogo tiepido. Quando il panetto risulterà ben lievitato, adagiatelo in una terrina capiente e unitelo a 200 g farina, 80 g di Burro Santa Lucia precedentemente ammorbidito, 2 tuorli e 130 g di zucchero. Poi impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenete una pasta omogenea.

A lavorazione terminata, formate una palla con la pasta, mettetela in una ciotola coperta da un tovagliolo e fatela lievitare in luogo tiepido per 2 ore.

Trascorso il tempo indicato, mettete la pasta lievitata sul vostro piano di lavoro infarinato e unite altri 200 g di farina, altri 70 g di Burro Santa Lucia, altri 50 g di zucchero, un pizzico di sale e 3 tuorli. Lavorate nuovamente il tutto e una volta che gli ingredienti saranno ben impastati rimettete la pasta a lievitare per 5 ore.

Trascorso anche il tempo dell'ultima lievitazione, prendete una teglia rotonda, imburrate e infarinatela. Adagiateci dentro la vostra focaccia pasquale, incidete con la punta di un coltello una croce sulla superficie del dolce, spennellatelo con un tuorlo d'uovo, cospargetelo di zucchero in grani e infornatelo in forno preriscaldato a 180° per un'ora circa.



Dolce



CUPCAKES CON FROOSTING AL MASCARPONE



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per i muffin:

120 g di farina
100 g di Burro Santa Lucia
100 g di zucchero
2 uova
5 g di lievito per dolci
essenza naturale di vaniglia
un pizzico di sale

Per il frosting al mascarpone:

250 g di Mascarpone Santa Lucia
150 ml di panna fresca
50 g di zucchero a velo

I PRODOTTI PROTAGONISTI



PREPARAZIONE:

In una terrina montate con le fruste elettriche il burro con i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido e gonfio. Aggiungete delicatamente la farina miscelata con il lievito, un pizzico di sale e l'essenza di vaniglia. In ultimo incorporate gli albumi montati a neve con una spatola lavorando dal basso all'alto.

Trasferite il composto in 8 pirottini da muffin e cuocete in forno a 170° per circa 20 minuti. Fate raffreddare completamente.

Lavorate il Mascarpone Santa Lucia con una spatola per ammorbidirlo, quindi incorporatevi la panna e montate con fruste elettriche fino ad ottenere un composto cremoso ma consistente.

Trasferite in una sac à poche e decorate la superficie dei muffin con generosa crema al mascarpone, scaglie di cioccolato bianco e ovetto di cioccolato.



Dolce



TORTA REALE ALLE FRAGOLE CON CREMA DOLCE AL MASCARPONE



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per la pasta biscotto:

6 uova

110 g di zucchero

120 g di farina

Essenza naturale di vaniglia

Per la farcia:

600 g di Crema Dolce al Mascarpone Santa Lucia

250 g di fragole

100 g di zucchero a velo

200 ml di panna

5 g di agar agar

marmellata di fragole q.b.

fragole a piacere

un disco di pan di spagna

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE:

Lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero e la vanillina fino a ottenere un composto bianco e spumoso; incorporate poco alla volta la farina setacciata ed infine delicatamente gli albumi montati a neve. Versate il composto su una placca da forno foderata con carta forno e fate cuocere a 180° per 15-20 minuti. Staccate velocemente la pasta biscotto dalla carta, arrotolatela sulla carta stessa in modo che prenda la forma e lasciatela raffreddare arrotolata per circa 15 minuti. Trascorso il tempo srotolatela, spalmatela con marmellata di fragole e tagliatela a fette. Foderate la base di uno stampo a cerniera da 20-22 cm con carta forno e sulle pareti e sul fondo mettete delle girelle di pasta farcita alla marmellata.

Preparate ora la farcia: montate la panna ben ferma e fate sciogliere l'agar agar in poca acqua mescolando fino a portare ad ebollizione, dopodiché continuate a mescolare per altri 6 minuti. Ponete poi l'agar agar in frigorifero finché l'acqua non si raffreddi.

Frullate le fragole. Unite alla panna lo zucchero a velo, la Crema Dolce al Mascarpone, l'agar agar e le fragole frullate. Versate il composto nello stampo e rifinite con un cerchio di pan di spagna del diametro della vostra torta.

Ponete in frigorifero a riposare per circa 3 ore. Sformate la torta, ribaltatela sottosopra, decorate con fettine di fragole e servite.

