

*Buon Appetito!*





## *Antipasti*



### *Toast Bouquet*

#### *Ingredienti*

Dosi per: 1 persona:

3 Santa Lucia Fette alla Mozzarella,  
2 fette di pan carré,  
4 fette di prosciutto crudo,  
qualche fogliolina di basilico,  
una noce di burro.

#### *Il protagonista*



#### *Preparazione*

Fate tostare le fette di pan carré in una padella antiaderente con la noce di burro da ambo i lati. Nel mentre preparate le roselline di prosciutto: tagliate una Santa Lucia Fetta alla Mozzarella in striscioline di 2 o 3 centimetri di larghezza. Ripetete la stessa operazione con le fette di prosciutto crudo. Sovrapponetevi le striscioline di Fette alla Mozzarella così ottenute sopra le strisce di crudo e arrotolatele dando loro una forma "a rosellina", più o meno grande in base ai vostri gusti. Costruite ora il vostro toast: mettete le due Fette alla Mozzarella ancora intere sopra la fetta di pan carré ben caldo che avevate fatto tostare in precedenza, adagiatevi un'altra fetta di pan carré e decoratela con le roselline di crudo e le foglioline di basilico.



## Antipasti



### Rotolini di prosciutto cotto, robiola ed erba cipollina

#### Ingredienti

Dosi per: 4 persone:

12 fette di prosciutto Galbacotto,  
200 g di robiola,  
15-20 steli di erba cipollina,  
2 cucchiai di latte,  
olio extravergine d'oliva,  
insalata verde riccia,  
sale.

#### Il protagonista



#### Preparazione

Lavorate in una ciotola la robiola con due cucchiai di latte, fino a ottenere un composto cremoso. Lavate e asciugate con cura l'erba cipollina, conservate 12 steli interi per la chiusura dei rotolini e tritate i rimanenti al coltello. Aggiungeteli alla crema di robiola, e in ultimo amalgamate con un filo di olio extravergine d'oliva. Adagiate al centro di ciascuna fetta di prosciutto cotto Galbacotto uno o due cucchiai di robiola e arrotolate. Chiudete ciascun rotolino con uno stelo di erba cipollina annodato. Servite freddi accompagnandoli a piacere con dell'insalata verde riccia condita con olio e sale.



## Primi



### Crespelle con Certosa, mortadella e pistacchi

#### Ingredienti

Dosi per: 4 persone:

2 confezioni di Certosa da 165 g,  
100 g di mortadella Galbanella,  
20 g di burro Santa Lucia,  
2 uova,  
250 ml di acqua,  
170 g di farina,  
80 g di pistacchi sgusciati,  
qualche fogliolina di timo,  
qualche cucchiaino di latte,  
parmigiano a scaglie,  
sale.

#### Il protagonista



#### Preparazione

In una ciotola lavorare con una frusta le uova, unire a poco a poco l'acqua, e versare lentamente la farina a pioggia. Mescolare con cura fino a ottenere un composto omogeneo, aggiustare di sale e lasciar riposare 15 minuti in frigorifero. Ungere un padellino antiaderente (massimo 15 cm di diametro) con una noce di burro. Non appena si scalda versare un mestolo di pastella e lasciar cuocere, girare la crespella non appena inizia a staccarsi dai bordi. Procedere così per tutte le crespelle. A parte, in una ciotola, lavorare la Certosa con un filo di latte fino a ottenere un composto cremoso. Tritare al coltello finemente la mortadella e i pistacchi, di questi metterne via una parte per la guarnizione finale. Lavare e asciugare qualche fogliolina di timo e aggiungerla al composto. Unire il tutto con il formaggio e mescolare ancora. Farcire ciascuna crespella con un cucchiaino colmo di Certosa e mortadella e arrotolare con cura. Passare le crespelle in forno caldo a 180° per 5-10 minuti. Guarnire con granella di pistacchi e del parmigiano a scaglie a piacere. Servire calde.



*Primi*



## *Penne filanti con melanzane e prosciutto croccante*

### *Ingredienti*

Dosi per: 4 persone:

6 Santa Lucia Fette alla Mozzarella,  
400 g di pasta tipo penne,  
2 melanzane,  
50 g di prosciutto crudo,  
olio extravergine d'oliva,  
formaggio grattugiato,  
basilico,  
sale.

### *Il protagonista*



### *Preparazione*

Sgrassare il prosciutto, tagliare le fette a listarelle e cuocerlo in un padellino caldissimo finché non diventa croccante. Lavare e tagliare a piccoli dadini le melanzane. In una padella molto calda cuocere le melanzane spolverandole di sale senza aggiungere grassi finché non si ammorbidiscono. Aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva e ultimare la cottura. Nel frattempo cuocere la pasta molto al dente e finire la cottura in padella aggiungendo un mestolo scarso di acqua di cottura. Aggiungere qualche foglia di basilico e mantecare con le Santa Lucia Fette alla Mozzarella e una manciata di formaggio grattugiato. Impiattare e decorare i piatti con il prosciutto croccante.



## Secondi



### Mini cordon bleu

#### Ingredienti

Dosi per: 4 persona:

4 fette di Galbanino,  
4 fette di petto di pollo alte,  
80 g di burro Santa Lucia,  
4 fette di prosciutto Galbacotto,  
2 uova,  
pangrattato,  
sale.

#### Il protagonista



#### Preparazione

Tagliare i petti di pollo seguendo la lunghezza in modo da ottenere due fette sottili per ogni fetta iniziale. Fra due fette porre uno strato di prosciutto cotto e una fetta di Galbanino ripetendo l'operazione. Con un coppapasta o con un coltello molto affilato formare tre piccoli cordon bleu per ogni fetta iniziale di petto di pollo. Sbattere le uova con una forchetta, aggiungere un pizzico di sale e immergere i cordon bleu, poi panarli passandoli in abbondante pangrattato. In una padella piuttosto alta sciogliere il burro a fuoco molto basso e, quando si sarà sciolto, cuocere i mini cordon bleu (non tutti in una volta, ma in tal caso dividere il burro per le porzioni successive). Cuocere a fuoco basso e, una volta tolti dal fuoco, asciugare i mini cordon bleu dal burro in eccesso con la carta assorbente. Servire caldi.



## Secondi



### *Filoncino di tacchino in crosta di erbe con mozzarella filante*

#### *Ingredienti*

Dosi per: 6 persone:

2 mozzarelle Santa Lucia da 125 g,  
100 g di mortadella Galbanella,  
1 fetta grande  
di tacchino da 300 g circa,  
4 cucchiaini di olive taggiasche  
denocciolate,  
1 uovo, pangrattato,  
1 rametto di rosmarino,  
salvia e timo a piacere,  
olio di semi di arachide.

#### *Il protagonista*



#### *Preparazione*

Battete con un pestacarne il tacchino in modo da avere una fetta uniforme e tritate grossolanamente le olive con il coltello.

Stendete la carne, salatela internamente e adagiatevi sopra le fette di mortadella sovrapponendole leggermente. Cospargetele con il trito di olive e al centro posizionatevi la mozzarella Santa Lucia tagliata a fette sottili. Richiudete la carne a forma di rotolo facendo in modo di racchiudere bene il ripieno (potete aiutarvi con degli stuzzicadenti). Cospargete il rotolo di uovo sbattuto, quindi impanatelo nel pangrattato a cui avrete aggiunto le erbe aromatiche tritate finemente.

Fate aderire la panatura da tutti i lati, quindi friggete in olio ben caldo. Fate dorare ovunque, togliete l'unto in eccesso lasciandolo asciugare su carta assorbente e servite ancora caldo.



## Torte salate



### Torta salata di primizie in verde con ricotta

#### Ingredienti

Dosi per: 6 persone:

400 g di Ricotta Santa Lucia  
200 g di farina 00,  
100 g di farina manitoba,  
8 g di lievito di birra,  
2 cucchiaini di sale,  
1 cucchiaino di zucchero,  
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 di olio extravergine di oliva e acqua quanto basta per ottenere una pasta morbida ed elastica: lavoratela energicamente su una spianatoia infarinata per 10 minuti, 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 cucchiaiata 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. Fate intiepidire prima di servire.



## Torte salate



### Torta salata con Certosa, zucchine e menta

#### Ingredienti

Dosi per: 6 persone:

1 confezione di Certosa da 165 g,  
1 rotolo di pasta brisée,  
2 uova,  
50 g di parmigiano  
grattugiato,  
1 bicchierino da caffè di panna,  
2 zucchine,  
menta fresca,  
olio extravergine d'oliva,  
sale e pepe.

#### Il protagonista



#### Preparazione

Lavare le zucchine, tagliarle a rondelle e farle rosolare in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine d'oliva, spegnere il fuoco quando sono ancora croccanti. In una ciotola sbattere le uova con la panna e il parmigiano, unire le zucchine e la menta fresca precedentemente lavata e asciugata, aggiustare di sale e pepe. Adagiare la pasta brisée su una teglia rotonda ricoperta con carta da forno, bucherellare il fondo con una forchetta e versarvi il composto. Aggiungere i tocchetti di Certosa facendoli affondare nel ripieno. Cuocere la torta salata in forno preriscaldato a 180° per circa 15-20 minuti. Ottima sia tiepida sia fredda.



## Dolci



### *Cheesecake a freddo con ricotta, fragole e cioccolato bianco*

#### *Ingredienti*

Dosi per: 6 persone:

600 g di Ricotta Santa Lucia,  
80 g di Burro Santa Lucia,  
150 g di biscotti secchi,  
5 cucchiaini di zucchero a velo,  
130 ml di panna,  
15 g di fogli di colla di pesce,  
500 g di fragole,  
100 g di cioccolato bianco,  
essenza naturale di vaniglia.

#### *Il protagonista*



#### *Preparazione*

In un mixer frullate finemente i biscotti secchi fino a ridurli in polvere, metteteli in una ciotola e amalgamateli con il burro fuso. Foderate con carta forno il fondo di una tortiera con apertura a cerniera del diametro di circa 22 cm e sulla carta mettete i biscotti secchi: con il retro di un cucchiaio livellate bene e premete per compattare. Mettete in frigo a solidificare mezz'ora. In una terrina mescolate con una frusta la ricotta Santa Lucia con la panna, l'essenza di vaniglia e lo zucchero a velo; a parte mettete la colla di pesce in acqua fredda, fatela ammolare e strizzatela bene. Mettetela quindi in un pentolino con un paio di cucchiaini di panna fresca e a fiamma dolce fatela sciogliere completamente: incorporatela subito al composto di ricotta (meglio se non troppo freddo) e mescolate con cura. Tagliate il cioccolato bianco a pezzetti, lavate le fragole, privatele del picciolo e riducetele in dadini: metteteci cioccolato e frutta nella farcia di ricotta e versate sopra la base biscotto: livellate la superficie con cura e ponete in frigo a consolidare per circa 4 ore. Decorate con le fragole rimaste sia la superficie che i lati della cheesecake e servite ben fredda.



## Dolci



### Cuore di Tiramisù ai lamponi

#### Ingredienti

#### Il protagonista

Dosi per: 2 persone:

**Per l'impasto:**

150 g di burro Santa Lucia,  
120 g di cioccolato fondente,  
70 g di cacao amaro, 250 g di farina,  
3 uova, ½ bustina di lievito vanigliato,  
125 g di zucchero,  
200 ml di latte.

**Per la farcia:**

250 g di Mascarpone Santa Lucia,  
100 g di Ricotta Santa Lucia,  
100 g di zucchero a velo,  
400 g di lamponi.

**Per la ganache:**

150 g di cioccolato fondente,  
50 ml di panna

**Per la bagna:**

250 ml di acqua, 80 g di zucchero,  
2 cucchiaini di caffè solubile.



#### Preparazione

Per l'impasto: fate fondere a bagnomaria il cioccolato tritato grossolanamente.

In una terrina mescolate con le fruste il burro a temperatura ambiente con lo zucchero e il cacao amaro fino ad ottenere una crema omogenea: unite quindi un uovo per volta sempre montando con le fruste. Unitevi il cioccolato fuso e versatevi a pioggia la farina setacciata con il lievito, intervallando con il latte. Imburrate e infarinate una tortiera a forma di cuore, versatevi l'impasto e cuocete in forno caldo a 180° per 35-40 minuti.

Per la bagna: in un pentolino portate a bollire l'acqua con lo zucchero finché diventa liquido, quindi aggiungetevi il caffè solubile e mescolate con cura. Fate raffreddare.

Per la farcia: in una terrina mescolate con le fruste il mascarpone con la ricotta e lo zucchero a velo in modo da ottenere una crema morbida. Per la ganache: in un pentolino posto a bagnomaria mettete il cioccolato tritato grossolanamente e, una volta sciolto, versatevi a filo la panna. Mescolate perfettamente e fate lievemente raffreddare. Componete la torta tiramisù: tagliatela a metà in modo da formare due cuori, inzuppatevi con la bagna al caffè e farcite la base con la crema. Adagiatevi sopra il secondo cuore e ricopritelo con la ganache al cioccolato. Ultimate con generosi lamponi sopra il top della torta (per un effetto ancora più spettacolare, se avete tempo, potete farcirli con della panna montata). Tenete in frigo fino al consumo avendo cura di tirarla fuori dal frigo circa mezz'ora prima di mangiarla.