

Le
Ricette
di Casa
mia



Il Quaderno



Indice

Antipasti

- p.04 Bignè fantasia
- p.06 Quiche golosa
- p.08 Biga filante
- p.10 Rotolo di frittata e spinaci
- p.12 Crocchette di patate e mozzarella
- p.14 Involtini agli asparagi e Galbanino

Primi

- p.16 Tagliatelle alla campagnola
- p.18 Parmigiane pomodoro e zucchine
- p.20 Conchiglioni vegetariani
- p.22 Reginette al purè di fave
- p.24 Paccheri fantasia
- p.26 Cannelloni formaggio ed erbe
- p.28 Riso Fior di Fragola
- p.30 Crespelle alle zucchine
- p.32 Trofie primavera
- p.34 Lasagne oro dell'Etna

Secondi

- p.36 Involtini di verza e salsiccia
- p.38 Fantasushi
- p.40 Involtini di pollo al Galbanino
- p.42 Tortino di pollo
- p.44 Tortino di patate e tartufi

- p.46 Rotolo di tacchino e ricotta
- p.48 Saltimbocca alla sorrentina
- p.50 Polpettine alla caprera
- p.52 Brocioloni
- p.54 Scaloppine al gorgonzola

Piatti unici

- p.56 Sformato di patate
- p.58 Polentini filanti
- p.60 Timballino di riso con cuore filante
- p.62 Rotolini di sfoglia con riso e Galbanino
- p.64 Ciambella salata
- p.66 Parmigiana Light
- p.68 Panzerotti fumanti
- p.70 Candele Napoletane al forno

Dolci

- p.72 Torta di carote a modo mio
- p.74 Cheesecake al cioccolato bianco
- p.76 Torta alla ricotta
- p.78 Certosino cake
- p.80 Cassatelle
- p.82 Ciambellone al cacao

Bigné fantasia



Irene

Ingredienti

320 g di Certosa
100 g di prosciutto cotto Galbacotto
50 g di 'nduja calabrese
80 g di Gorgonzola D.O.P Gim
100 g di Mascarpone Santa Lucia
20 g di cipolla rossa di Tropea
20 g di noci tritate
pepe nero
prezzemolo
bigné pronti

Preparazione

Versate in un recipiente metà della confezione di Certosa, il Galbacotto precedentemente tagliato a pezzetti, il prezzemolo tritato, un pizzico di pepe e amalgamate il tutto.

In una seconda terrina versate la Certosa avanzata, la 'nduja calabrese, il prezzemolo tritato e la cipolla tagliata in piccolissimi tocchetti.

Amalgamate bene il composto. In un'ultima terrina versate il Mascarpone Santa Lucia, il Gorgonzola D.O.P. Gim, il prezzemolo e le noci tritate e un pizzico di pepe. Amalgamate il tutto creando un composto cremoso.

Tagliate poi ogni bigné in due parti, svuotandolo.

Riempite i bigné alternando i tre diversi composti.

Una volta riempiti tutti i bigné, poneteli in una teglia e infornate a 170° per 5 minuti.

Servite in piattini rivestiti con foglie di lattuga e accompagnati da un buon aperitivo a base di frutta.



Preparazione:
25 minuti

Difficoltà:
FACILE

Quiche golosa



Elisa

Ingredienti

250 g di pasta sfoglia
mezza cipolla
200 g di prosciutto cotto Galbacotto
50 g di panna da cucina
1 confezione di Galbanino Fette
2 uova
olio
sale

Preparazione

Preriscaldate il forno a 180°.

Ricoprite di carta forno una teglia, di forma preferibilmente circolare, e adagiatevi sopra la pasta sfoglia. Praticate dei fori con la forchetta sulla pasta e infornate per circa 10 minuti.

In una terrina preparate un composto mescolando le uova con la panna da cucina e un pizzico di sale. In una padella fate soffriggere la cipolla nell'olio e aggiungete poi il Galbacotto.

Dopo circa 5 minuti a fuoco lento, togliete la padella dai fornelli e aggiungete il composto agli ingredienti nella terrina.

Togliete la pasta sfoglia dal forno e riempitela con il composto preparato.

Ricoprite la superficie con Galbanino Fette.

Infornate per altri 15-20 minuti a 180°.

Servite fredda.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
FACILE

Biga filante



Franco

Ingredienti

1 grossa melanzana
1 Mozzarella Santa Lucia
30 g di Burro Santa Lucia
50 g di farina
2 uova
60 g di semi di sesamo
4 acciughe sott'olio
2 fette di pancarrè
sale
pepe

Preparazione

Lavate la melanzana, tagliate 8 fette rotonde da 1 cm di spessore e ritagliatele in modo da formare dei quadrati più grandi possibili delle stesse dimensioni.

Cospargete le fette con un po' di sale e lasciatele da parte a perdere l'amaro, poi sciacquatele, asciugatele con carta da cucina e passatele nella farina. Scaldate il burro in una padella e friggete le melanzane 5 minuti per lato. Lasciatele poi scolare e raffreddare su carta da cucina.

Tagliate a fette la Mozzarella Santa Lucia e asciugatela bene. Mettete la mozzarella e un'acciuga su 4 delle fette di melanzana e coprite con le restanti fette di melanzana.

Sbattete le uova con un pizzico di sale e pepe.

Passate le Bighe di melanzana nella farina, poi nell'uovo e nei semi di sesamo. Scaldate il forno a 180°. Disponete le "Bighe" in una teglia ricoperta di carta da forno.

Informate per 10 minuti, poi giratele e lasciatele altri 10 minuti.

Servite le "Bighe" filanti caldissime.



Preparazione:
35 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Rotolo di frittata e spinaci



Ingredienti

4 uova
formaggio grattugiato
un pizzico di origano
sale e pepe
spinaci
4 fette di Galbanino

Preparazione

Sbattete le uova con il formaggio grattugiato, l'origano, sale e pepe.
Stendete il composto in una teglia da forno imburrata e infornate per circa 8 minuti a 200°.
Sbollentate gli spinaci e scolateli a fine cottura.
Distribuite gli spinaci raffreddati sulla frittata e aggiungete le fette di Galbanino.
Arrotolate il composto e fate riposare in frigorifero.
Quando sarà freddo, tagliate il rotolo di frittata e spinaci e servite.



Preparazione:
15 minuti

Difficoltà:
FACILE

Crocchette di patate e mozzarella



Franca Luisa

Ingredienti

750 g di patate
5 cucchiaini di formaggio grattugiato
1 Mozzarella Santa Lucia
3 uova
farina
pangrattato
noce moscata
1/2 cipolla
30 g di Burro Santa Lucia
olio
sale
pepe

Preparazione

Lessate le patate in acqua bollente salata, poi pelatele e passatele nello schiacciapatate.

Tagliate la Mozzarella Santa Lucia a dadini.

Sciogliete in un tegame il Burro Santa Lucia e unitervi la cipolla tritata.

Unite poi il passato di patate, aggiungete un pizzico di noce moscata e fate asciugare il composto ottenuto a fuoco basso mescolando con un cucchiaino di legno.

Togliete il tegame dal fuoco, aggiungete sale e pepe e, uno alla volta, i tuorli e poi il formaggio grattugiato.

Preparate delle crocchette inserendo in ognuna qualche dadino di mozzarella. Infarinate le crocchette, passatele nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Friggete le crocchette e servitele calde.



Preparazione:
35 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Involtini agli Asparagi e Galbanino



Maria Carla

Ingredienti

6 fette di Prosciutto Cotto Galbacotto
6 fette di Galbanino Fette
6 punte di asparagi
Burro Santa Lucia

Preparazione

Lessate le punte di asparagi in acqua salata, scolateli dopo qualche minuto facendo attenzione a non romperli.

Disponete le fette di Galbacotto, a una a una, su una superficie piana e ponete in ognuna una fetta di Galbanino Fette e una punta di asparago. Adesso potete creare l'involtino e porlo in una pirofila cosparsa con un po' di burro.

Infornate i vostri involtini nel forno preriscaldato a 100° per 10 minuti.

Servite gli involtini caldi, appena sfornati, così si sentirà il Galbanino fuso!



Preparazione:
20 minuti

Difficoltà:
FACILE

Tagliatelle alla campagnola



Antonio

Ingredienti

1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale
1 costa di sedano
1 cipolla
1 carota
1/2 Galbanino
100 g di Bel Paese Forma
100 g di Galbanetto - Il Tradizionale
latte
100 g di piselli in scatola
200 g di carne macinata
320 g di tagliatelle

Preparazione

Soffriggete lo spicchio d'aglio tritato finemente e stemperato con un pizzico di sale, aggiungete la cipolla, la carota, il sedano precedentemente tagliati sottili e Galbanetto Il Tradizionale tagliato a striscette.

Quando è rosolato aggiungete poco latte e mescolate.

Aggiungete metà dei piselli e della carne macinata e continuate a cuocere stemperando con altro latte.

Con l'altra metà dei piselli e della carne macinata formate piccole polpettine della grandezza di un'oliva da aggiungere al sughetto.

Intanto cuocete le tagliatelle in acqua salata e scolatele al dente.

Saltatele nel sugo e aggiungete, dopo aver spento il fuoco e mescolando delicatamente, il Bel Paese Forma e il Galbanino tagliati a dadini.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Parmigianelle pomodoro e zucchine



Ingredienti

2 grosse zucchine
4 pomodori
1 Galbanino da 270 g
100 g di prosciutto cotto Galbacotto
50 g di filetti di alici
olio
basilico fresco
formaggio grattugiato

Preparazione

Tagliate i pomodori a fette, ungeteli con olio e sale e infornateli a 220° per 5 minuti.

Nel frattempo tagliate le zucchine a fette, ungetele e grigliatele.

Tagliate il Galbanino a fette sottili.

Prendete 4 terrine e riempitele sovrapponendo le fette già tagliate di pomodori, le zucchine, le fette di Galbanino e le fette di Galbacotto.

In cima mettete le alici tritate e una spolverata di formaggio grattugiato.

Infornate a 200° per 10 minuti.

A fine cottura guarnite con una foglia di basilico fresco.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
FACILE

Conchiglioni vegetariani

Ingredienti

1 cipollotto
olio
sale
pane grattugiato
10 zucchine piccole
8 fiori di zucca
250 g di Ricotta Santa Lucia
24 conchiglioni
100 ml di panna da cucina
150 ml di latte
100 g di formaggio grattugiato



Preparazione

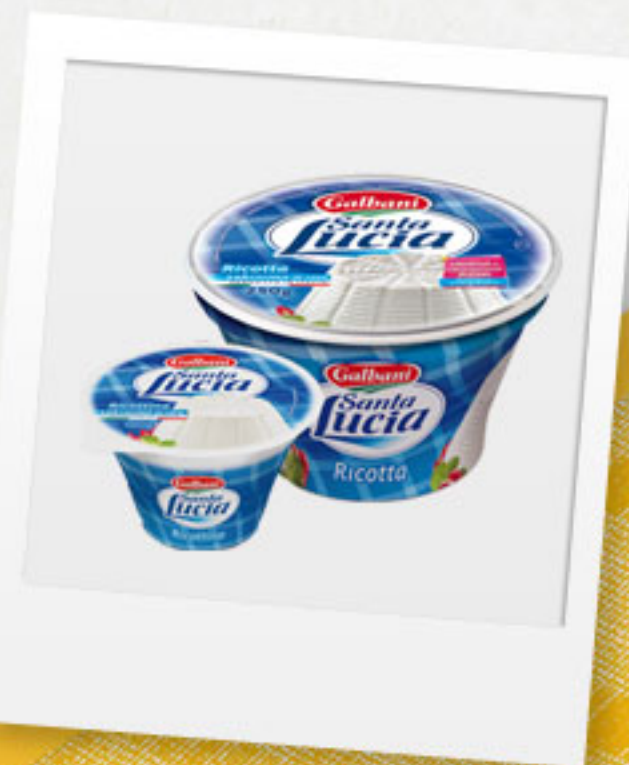
Tritate e soffriggete il cipollotto per un minuto, aggiungete una tazzina di acqua calda e lasciate andare a fuoco lento. Aggiungete le zucchine lavate e tagliate a julienne, aggiustate di sale e lasciate cuocere per 10 minuti. Continuate ad aggiungere acqua calda e due minuti prima di spegnere il fuoco aggiungete i fiori di zucca sminuzzati, precedentemente lavati e privati dei pistilli sia interni che esterni.

Nel frattempo cuocete i conchiglioni per metà del tempo riportato sulla confezione, scolateli e passateli velocemente sotto l'acqua fredda per interrompere la cottura.

Quando le zucchine e i fiori di zucca si saranno intiepiditi, aggiungete la Ricotta Santa Lucia e 50 g di formaggio grattugiato. Riempite i conchiglioni con il ripieno ottenuto e adagiateli su una pirofila imburrata cosparsa di pane grattugiato.

Preparate la crema da versarci sopra unendo la panna, il latte e il restante formaggio.

Infornate a 200° per 20 minuti finché i conchiglioni saranno dorati.



Preparazione:
40 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Reginette al purè di fave



Michele

Ingredienti

400 g di pasta tipo reginette
1 kg di fave
1 spicchio d'aglio
70 g di Burro Santa Lucia
60 g di Salame Galbanetto - Il Piccante
80 g di Certosa
80 g di prosciutto cotto Galbacotto
30 g di formaggio grattugiato
sale e pepe
aglio

Preparazione

Sgusciate le fave e cuocetele in acqua salata. A cottura ultimata, pelate la fave e frullatele con aglio.

Sciogliete in un tegame il Burro Santa Lucia, incorporate la Certosa e Galbanetto Il Piccante e lasciate fondere a fuoco lento.

Aggiungete le fave frullate, il formaggio grattugiato, sale e pepe.

Per ultimo incorporate il prosciutto cotto Galbacotto tagliato a julienne.

Cuocete le reginette in acqua salata e condite con il purè di fave.

A piacere, potete guarnire il piatto con listelli di Galbacotto e di Galbanetto - Il Piccante.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
FACILE

Paccheri fantasia



Ingredienti

250 g di pasta tipo paccheri
100 g di pomodori datterini
1 Mozzarella Santa Lucia
30 g di formaggio grattugiato
2 melanzane piccole
2 cucchiaini di origano
olio extra vergine di oliva
aglio
sale e pepe

Preparazione

Tagliate le melanzane a rondelle sottili, friggetele e mettetele da parte.

Cuocete i pomodori datterini con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe, uno spicchio d'aglio e l'origano.

Nel frattempo cuocete i paccheri in acqua salata; a cottura terminata, scolate i paccheri e uniteli alla salsa di datterini.

Mescolate e aggiungete per ultimi le melanzane, la Mozzarella Santa Lucia tagliata a pezzetti e una spolverata di formaggio grattugiato.



Preparazione:
20 minuti

Difficoltà:
FACILE

Cannelloni formaggio ed erbe



Laura

Ingredienti

400 g di sfoglie di pasta all'uovo
500 g di Ricotta Santa Lucia
100 g di pecorino sardo grattugiato
200 g di Certosa
100 g di Gorgonzola D.O.P. Gim
timo
erba cipollina
sale
pepe
panna da cucina

Preparazione

Lessate in abbondante acqua salata le sfoglie di pasta che serviranno per formare i cannelloni.

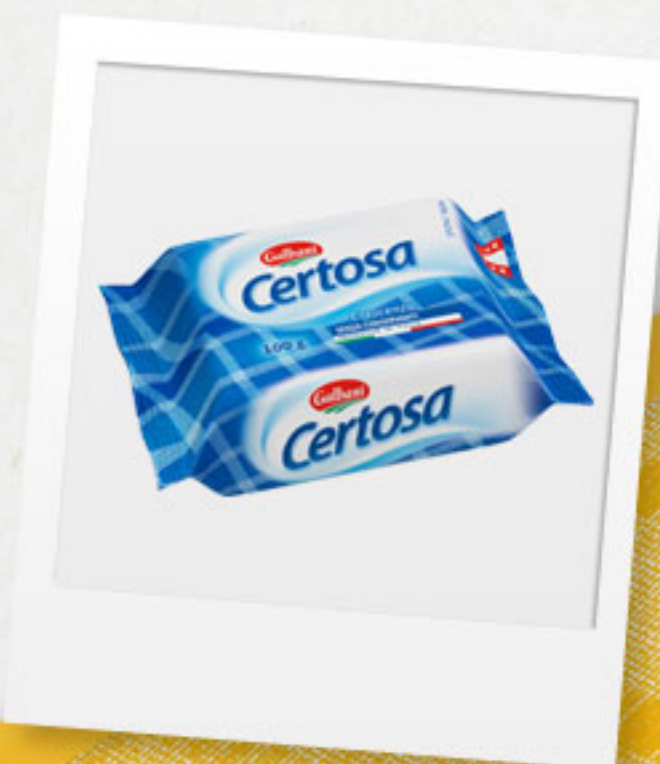
Preparate il ripieno lavorando a crema la Certosa con la Ricotta Santa Lucia e il Gorgonzola D.O.P. Gim; aggiungete quindi il pecorino, le erbe aromatiche e aggiustate di sale e di pepe.

Farcite ogni sfoglia di pasta con questo ripieno, arrotolatela e formate un cannellone; procedere in questo modo fino alla fine degli ingredienti.

Imburrate una teglia, posizionate i cannelloni l'uno vicino all'altro, copriteli con un leggero strato di panna e spruzzate di pecorino.

Infornate a 180° per 20 minuti; accendete, quindi, il grill per un altro paio di minuti.

Questi cannelloni sono ottimi serviti con carote, zucchine, porri, radicchio e rucola tagliati a julienne e saltati in padella con olio e burro.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
FACILE

Riso Fior di Fragola



Alessia

Ingredienti

160 g di riso
1/2 Galbanino
30 g di Burro Santa Lucia
150 g di fragole
1 cipolla rossa di Tropea
brodo vegetale
30 g di formaggio grattugiato

Preparazione

In una pentola antiaderente abbastanza capiente, imbiondite la cipolla rossa tagliata sottile con una noce di Burro Santa Lucia, versate poi il riso e fatelo tostare.

Aggiungete ora le fragole che avrete pulito e sminuzzato a parte (tenete da parte un paio di fragole per la presentazione del piatto) e mescolate a fiamma viva facendo asciugare il liquido in eccesso.

Aggiungete gradualmente il brodo caldo continuando a mescolare.

Tagliate il Galbanino a pezzetti e aggiungetelo al risotto quando è giunto a metà cottura.

Lasciate cuocere finché il tutto non avrà una consistenza cremosa.

In ultimo aggiungete una noce di Burro Santa Lucia e il formaggio grattugiato per la mantecatura.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
FACILE

Crespelle di zucchine



Antonella

Ingredienti

2 zucchine
200 ml di besciamella
100 g di Ricotta Santa Lucia
2 uova
2 confezioni di Galbanino in Fette
40 g di formaggio grattugiato
sale e pepe

Per le crespelle:

2 uova
100 g di farina
250 ml di latte
1 pizzico di sale

Preparazione

Preparate la pastella per le crespelle mescolando la farina setacciata con il latte, un pizzico di sale e le uova precedentemente sbattute con una forchetta. Lasciate riposare per mezz'ora in frigo e poi procedete alla cottura delle crespelle.

Lavate le zucchine e grattugiatele, poi unite la besciamella, la Ricotta Santa Lucia, le uova e metà del formaggio grattugiato.

Su un foglio di alluminio imburrito disponete nell'ordine: le crespelle, le fette di Galbanino in Fette e il composto di zucchine.

Arrotolate tutto delicatamente aiutandovi con l'alluminio che dovrà essere usato per coprire il rotolo.

Mettete il rotolo su una placca imburrata e cuocetelo in forno a 180° per circa 30 minuti.

Una volta cotto, eliminate l'alluminio e cospargete il rotolo con il formaggio rimasto e dei fiocchi di Burro Santa Lucia; fatelo gratinare per altri 5 minuti e servite il rotolo a fette con dell'altro formaggio grattugiato.



Preparazione:
50 minuti

Difficoltà:
FACILE

Trofie primavera



Gabriella

Ingredienti

350 g di trofie fresche
150 g di Ricotta Santa Lucia
1 zuccina
10 pomodorini pachino
1 spicchio d'aglio
50 g di mandorle a lamelle
3 foglie di basilico fresco
olio extra vergine
sale

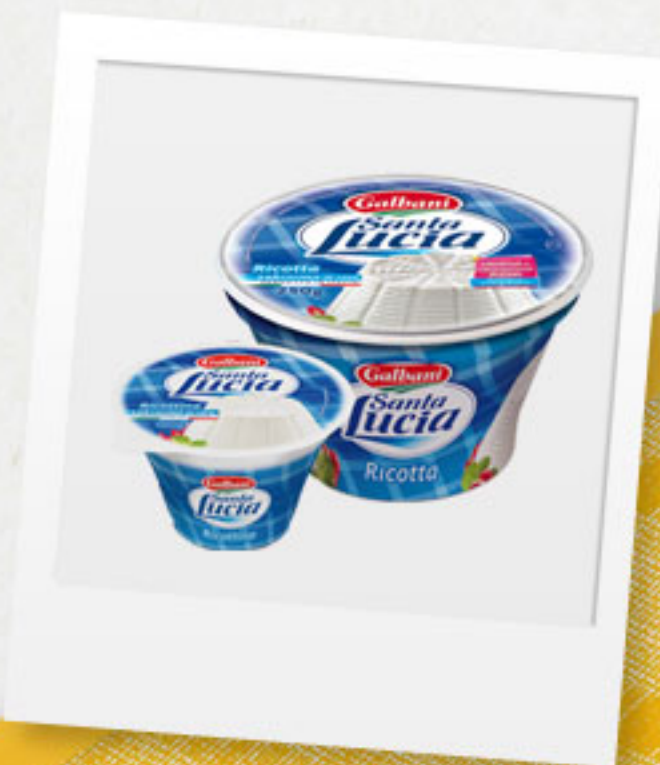
Preparazione

Soffriggete leggermente lo spicchio d'aglio, poi unite la zuccina tagliata a dadini e i pomodorini tagliati a pezzetti e fate saltare velocemente a fuoco medio.

Tostate le mandorle separatamente senza olio.

Nel frattempo cuocete le trofie al dente; versatele nel condimento ancora caldo e mantecate con la Ricotta Santa Lucia, aggiungendo un po' d'acqua di cottura se necessario.

Impiattate e completate il piatto con le mandorle tostate e le foglie di basilico.



Preparazione:
20 minuti

Difficoltà:
FACILE

Lasagne oro dell'Etna



Ingredienti

300 g di lasagne fresche
500 ml di besciamella
2 Mozzarelle Santa Lucia
200 g di speck a cubetti
100 g di formaggio grattugiato
150 g di farina di pistacchio
50 g di granella di pistacchio
Burro Santa Lucia

Preparazione

Imburrate una pirofila da forno, disponete il primo strato di lasagne fresche, aggiungete la besciamella, poi una manciata di formaggio grattugiato, lo speck a cubetti, la Mozzarella Santa Lucia tagliata a dadini e infine una manciata di farina di pistacchio; componete un altro strato con gli stessi ingredienti, per un totale di 4 strati.

Ricoprite l'ultimo strato con besciamella, Mozzarella Santa Lucia, formaggio grattugiato e granella di pistacchio.

Cuocete in forno ventilato a 180° per 30 minuti.



Preparazione:
40 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Involtini di verza e salsiccia



Tiziana

Ingredienti

6 foglie di verza
300 g di salsiccia
1 Mozzarella Santa Lucia
200 g di prosciutto cotto Galbacotto
1 bicchiere di brodo
1 bicchiere di vino bianco
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

Preparazione

Scegliete le foglie più larghe della verza, lavatele e fatele sbollentare per 2 minuti in una pentola con acqua bollente salata, quindi scolatele e adagiatele su un panno in modo da assorbire l'acqua in eccesso.

Con un coltello togliete delicatamente la venatura centrale.

Prendete una foglia di verza e adagiatevi una fetta di Galbacotto, la salsiccia (privata del budello e sbriciolata) e una fettina di Mozzarella Santa Lucia.

Aggiungete un po' di pepe e chiudete l'involtino a pacchetto arrotolando ogni foglia e ripiegando i bordi verso il basso.

Rosolate gli involtini in un tegame con un filo di olio extravergine d'oliva, aggiungete un bicchiere di brodo, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio per 15 minuti.

In ultimo sfumate con un bicchiere di vino bianco.

Servite gli involtini ancora caldi irrorandoli con il loro sughetto di cottura.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
FACILE

Fantasushi



Ingredienti

1 Galbanino da 270 g
2 pomodori
80 g di tonno in scatola
una manciata di rucola
mezza cipolla
sale
sesamo

Preparazione

Tagliate l'estremità del Galbanino e aiutandovi con un coltello svuotatelo, farcitelo con un composto di tonno sgocciolato, rucola spezzettata, mezza cipolla tagliata finissima, pomodori a pezzi e un pizzico di sale. Affettate il Galbanino partendo dal lato dal quale l'avete farcito. Infine togliete la copertura di cera. Con il Galbanino restante formate delle palline, passatele nel sesamo abbrustolito ed infilateci uno stuzzicadenti. Otterrete così dei deliziosi "bon bon" al formaggio che io chiamo Galbipops!



Preparazione:
15 minuti

Difficoltà:
FACILE

Involtini di pollo al Galbanino



Bruno

Ingredienti

1 petto di pollo
5 fette di prosciutto cotto Galbacotto
10 fette di Galbanino
1 cipolla
400 ml di passata di pomodoro
30 g di olive nere
sale
pepe

Preparazione

Una volta pulito il petto di pollo dividetelo in 10 fettine, battetele leggermente, stendetele e adagiatevi mezza fetta di Galbacotto in ciascuno fetta, completate con una fetta di Galbanino e arrotolate fermando con uno stecchino.

Affettate finemente la cipolla, fatela passare in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio, aggiungete la passata di pomodoro, lasciate cuocere e dopo 5 minuti mettete gli involtini.

Dopo averli rosolati da ambo i lati potete inaffiarli con poco marsala secco, salarli e peparli.

Aggiungete infine le olive nere e un pò di origano a piacere.
Fate cuocere 15 minuti.



Preparazione:
35 minuti

Difficoltà:
FACILE

Tortino di pollo



Ingredienti

4 fettine di pollo
4 fette di prosciutto cotto Galbacotto
4 fette di Galbanino in Fette
farina
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Infarinare leggermente le fettine di pollo.

In una padella larga versate poco olio extravergine d'oliva, adagiatevi sopra le fettine di pollo e fatele rosolare da entrambi i lati senza farle dorare troppo, salate e pepate.

Posate su di esse le fette di Galbacotto e poi le fette di Galbanino.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma dolce fino a quando le fette di Galbanino si saranno fuse.

Servite caldo.



Preparazione:
20 minuti

Difficoltà:
FACILE

Tortino di patate e tartufi



Ingredienti

6 patate rosse
2 fette di prosciutto cotto Galbacotto
olio tartufato
10 g di tartufo bianchetto a scaglie
1 Galbanino da 270 g
40 g di formaggio grattugiato
3 noci di burro

Preparazione

Fate bollire le patate intere.

Lasciate raffreddare, pelatele e tagliatele a rondelle.

Ungete una pirofila con una noce di burro, fate uno strato di patate, uno di Galbacotto e spolverate con formaggio grattugiato; continuate con un altro strato di patate, olio tartufato e scaglie di tartufo bianchetto, un altro strato di patate, uno di Galbanino tagliato a fette.

Completate con una spolverata di formaggio grattugiato e le due noci di burro rimaste. Infornate a 200° per circa 20 minuti fino a doratura.



Preparazione:
40 minuti

Difficoltà:
FACILE

Rotolo di tacchino e ricotta



Franca

Ingredienti

300 g di Ricotta Santa Lucia
300 g di fesa di tacchino
sale
pepe
noce moscata
100 g di prosciutto crudo
patate
carote
30 g di Burro Santa Lucia

Preparazione

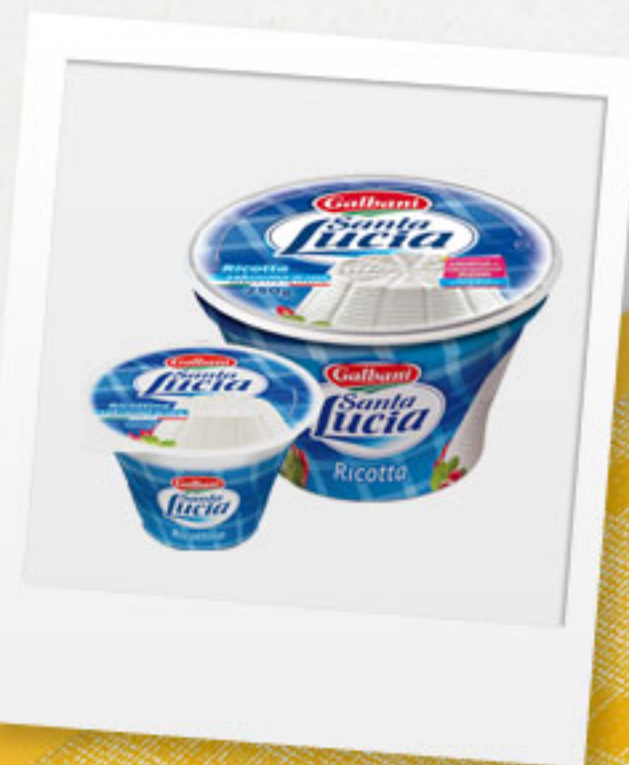
Impastate la Ricotta Santa Lucia con la fesa di tacchino precedentemente tritata e aggiustate di sale, pepe e noce moscata.

Date la forma di un polpettone e rivestitelo di fette di prosciutto crudo tagliato sottile.

Mettetelo in una pirofila con patatine e carote a fette già salate e leggermente unte.

Cospargete il rotolo con alcuni piccoli fiocchetti di Burro Santa Lucia, coprite con carta stagnola (da togliere a metà cottura) e infornate a fuoco medio per circa 45 minuti.

Il rotolo sarà cotto quando sono cotte le carote.



Preparazione:
55 minuti

Difficoltà:
FACILE

Saltimbocca alla sorrentina



Filomena

Ingredienti

4 fettine di vitello
1 Mozzarella Santa Lucia
4 fette di prosciutto crudo
4 cucchiaini di polpa di pomodoro
20 g di formaggio grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale
pepe
prezzemolo
1 noce di burro

Preparazione

Mettete in un pentolino la polpa di pomodori con un filo d'olio, aggiustate di sale, aggiungete del prezzemolo e fatela cuocere per qualche minuto. Battete le fettine di vitello e mettetele in una padella con 3 cucchiaini di olio. Fate rosolare da entrambi i lati la carne, salatela e pepatela e tenetela da parte.

Disponete su ogni fettina di carne una fetta di prosciutto crudo, una fetta di Mozzarella Santa Lucia, un cucchiaino di salsa di pomodoro e una spolverata di formaggio grattugiato.

Mettete i saltimbocca alla sorrentina in una teglia imburrata e infornate a 180° per qualche minuto fino a che la mozzarella non sarà filante. Servite subito in tavola.



Preparazione:
20 minuti

Difficoltà:
FACILE

Polpettine alla caprera

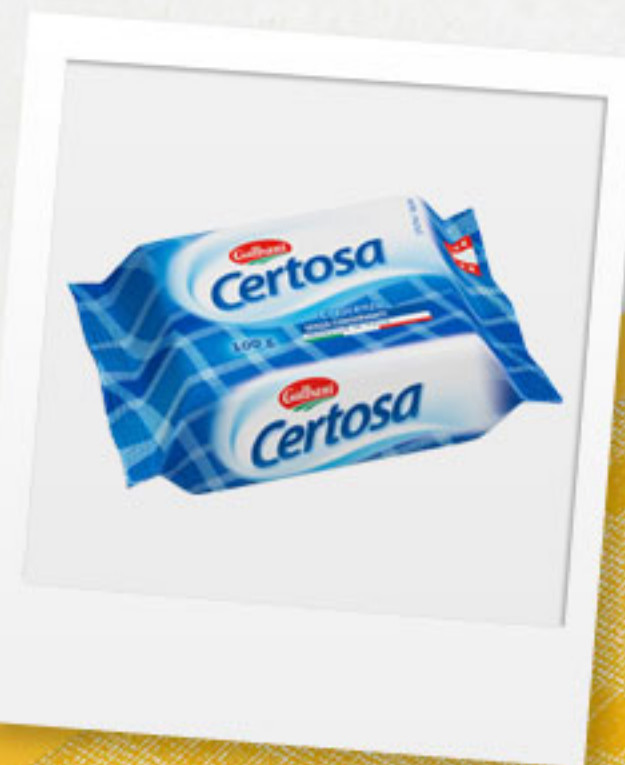


Ingredienti

1 branzino
300 g gamberetti
1/2 Galbanino
1 Certosa
1 patata
1 uovo
1 spicchio d'aglio
2 fette di pane in cassetta
1 mazzetto prezzemolo
Pangrattato
sale
olio

Preparazione

Bollite le teste e i gusci dei gamberetti in un pentolino per circa 35 minuti. Preparate con un frullatore un trito di aglio, prezzemolo e un filo d'olio. Sfilettate il pesce, tagliatelo a dadini e mettetelo nel frullatore. Unite una patata, 7 o 8 gamberetti, un uovo, il pane in cassetta, il Galbanino e mezzo bicchiere del brodo di pesce. Frullate il tutto. Con il composto preparate delle polpette e inserite all'interno di ognuna un gamberetto intero già sgusciato. Passate nel pangrattato e poi friggete. Per il fondo prendete la Certosa alla quale avrete amalgamato un trito di prezzemolo, olio e 1/2 bicchierino di brodo di pesce. Guarnite tutto con un pomodorino e delle foglie di basilico.



Preparazione:
45 minuti

Difficoltà:
FACILE

Brocioloni

Ingredienti

4 grandi fette di manzo per cotolette
1 cipolla bianca
pangrattato
formaggio grattugiato
100 g di Galbanino
100 g di salame Galbanetto - Il Tradizionale
100 g di salame Galbanetto - Napoli
100 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia
sugo di pomodoro
2 uova sode
sale
pepe



Angela

Preparazione

In una padella fate rosolare la cipolla, quindi versate il pangrattato, il formaggio grattugiato e un pizzico di sale.

Mescolate bene e macchiate con 3 cucchiari di sugo di pomodoro; in ultimo unite il Galbanetto Il Tradizionale e il Napoli, la Mozzarella Cucina Santa Lucia e il Galbanino tagliato a dadini, unite mezzo bicchiere d'acqua e mescolate lasciando assorbire i liquidi.

Togliete dal fuoco quando vedete i salumi e i formaggi appassirsi un pò. Preparate le fette di carne spianandole bene, quindi riponete il ripieno e le uova sode tagliate a spicchi.

Avvolgete con il filo i rotoli di carne e rosolateli a fuoco vivo in padella con poco olio.

Appena pronti trasferite i quattro "brocioloni" in un grande tegame dove avrete già versato un buon sugo di pomodoro.

Lasciate cuocere per mezz'ora. Una volta cotti fateli raffreddare per almeno 3 ore.

Tagliateli a rondelle spesse circa 1cm, sistemateli su un piatto e irrorateli con abbondante sugo.



Preparazione:
50 minuti

Difficoltà:
DIFFICILE

Scaloppine al gorgonzola



Ingredienti

500/600 g di fesa di vitella
220 g di Gorgonzola D.O.P. Gim
250 ml di panna fresca
2 cucchiaini di cognac
farina
1 noce di Burro Santa Lucia
olio extravergine d'oliva
sale
prezzemolo tritato

Preparazione

Dapprima preparate il condimento a base di Gorgonzola D.O.P. Gim in questo modo: sciogliete il gorgonzola a bagnomaria finché non diventa cremoso, aggiungete la panna fresca con due cucchiaini di cognac e amalgamate bene.

Dividete in due la fesa di vitella, battetela con un batticarne, salatela ed infarinatela.

Nel frattempo riscaldare una padella con un po' d'olio e fatevi fondere una noce di burro.

Cuocete la carne da entrambi i lati per circa 5 minuti e a fine cottura adagiatela in un'altra padella.

Versate la crema di Gorgonzola D.O.P. Gim sulla carne e fatela cuocere per altri 5 minuti.

Disponete le scaloppine su un piatto da portata e guarnite con il prezzemolo tritato.

Fate riposare per qualche minuto e servite.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
FACILE

Sformato di patate



Maria

Ingredienti

1,5 kg di patate
200 g di mortadella Galbanella
300 g di Galbanino
60 g di formaggio grattugiato
200 ml di latte
2 uova
sale
3 cucchiaini di pane grattugiato
60 g di Burro Santa Lucia

Preparazione

Lessate le patate e riducetele in purea con uno schiacciapatate; poi aggiungete il latte, il formaggio grattugiato, le uova e il Burro Santa Lucia e mescolate per realizzare un purè.

In una teglia da forno stendete strati di purè alternandoli alla mortadella Galbanella e al Galbanino; terminate con uno strato di purè da spolverizzare con il pane grattugiato e qualche fiocchetto di Burro Santa Lucia.

Cuocete in forno a 170° per 45 minuti.

Servite lo sformato ben caldo.



Preparazione:
60 minuti

Difficoltà:
FACILE

Polentini filanti



Claudia

Ingredienti

300 g di farina per polenta
sale grosso
mezzo Galbanino
110 g di Gorgonzola D.O.P. Gim
50 g di Burro Santa Lucia
qualche foglia di salvia
4 cucchiaini di formaggio grattugiato

Preparazione

Preparate una polenta piuttosto dura seguendo le dosi di acqua e i tempi di cottura indicati dalla confezione della farina.

Tagliate a cubetti il Galbanino.

Quando la polenta sarà cotta, bagnate una tazza da tè e preparate 4 polentini in questo modo: con un cucchiaino bagnato prendete della polenta e coprite la base della tazza, aggiungete qualche cubetto di Galbanino, una noce di Gorgonzola D.O.P. Gim e chiudete il polentino con altra polenta.

Girate il polentino sul piatto e procedete con gli altri tre.

Una volta ultimati, cospargeteli con il formaggio grattugiato e irrorateli con Burro Santa Lucia fuso e salvia.

Servite i polentini ben caldi.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Timballino di riso con cuore filante

Ingredienti

250 g di riso Carnaroli
1 cipollotto
3 cucchiaini di olio d'oliva
100 g di pancetta affumicata a dadini
2 zucchine
500 ml di brodo di verdure
50 g di Burro Santa Lucia
40 g di Bel Paese Forma
2 Mozzarelle Santa Lucia
5 pomodorini pachino



Preparazione

In un tegame fate fondere il burro, aggiungete il cipollotto mondato e affettato e fatelo rosolare a fiamma dolce. Appena diventa biondo, versate il riso a pioggia e fatelo tostare.

Una volta tostato, versate pochi mestoli alla volta di brodo vegetale caldo. Nel frattempo, in un altro tegame fate soffriggere la pancetta in 3 cucchiaini di olio d'oliva. Aggiungete le zucchine lavate, che avrete precedentemente grattugiato preservandone la buccia di una.

Lasciate soffriggere e, quando il risotto sarà pronto, unite la pancetta, la crema di zucchine trifolate, il Bel Paese e una delle due Mozzarelle Santa Lucia tagliati a cubetti. Tagliate a listarelle la buccia della zuccina messa da parte e fatela friggere in poco olio.

Imburrate uno stampo da forno coi bordi ondulati, ideale per i timballini.

Disponete al centro la "palla" di mozzarella e tutt'intorno il risotto.

Passate in forno per qualche minuto per far fondere la mozzarella al centro affinché, al taglio, possa filare.

Capovolgete lo stampo e servite il timballino decorandone l'apice con la julienne di zuccina frita e i pomodori pachino.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Rotolini di sfoglia con riso e Galbanino



Giovanna

Ingredienti

- 250 g di riso
- 25 g di Burro Santa Lucia
- 1 cucchiaio di pomodoro concentrato
- 1 dado e mezzo
- 750 g di acqua fredda
- 100 g di prosciutto cotto Galbacotto
- 150 g di Galbanino in Fette
- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio di latte

Preparazione

In una pentola capiente versate l'acqua fredda, il riso, il Burro Santa Lucia, il dado, il concentrato di pomodoro e a fiamma moderata iniziate la cottura, mescolando di tanto in tanto.

Quando il riso avrà assorbito tutto il liquido il composto è pronto.

Quando sarà ben freddo, stendete la sfoglia sulla quale, aiutandovi con il dorso di un cucchiaio, stenderete il riso, le fette di Galbacotto e infine il Galbanino in Fette.

Arrotolate la sfoglia su se stessa, dalla base più larga, aiutandovi con la carta da forno, stringetela bene e fatela riposare in frigo per mezz'ora. Spennellate la superficie della sfoglia con un tuorlo, tagliatela a fette e adagiatela su una teglia ricoperta di carta da forno.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa, finché la sfoglia risulterà ben dorata.



Preparazione:
60 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Ciambella salata



Ida

Ingredienti

- 400 g di farina 00
- 3 uova
- 1 1/2 bicchiere di latte
- 150 g di Burro Santa Lucia
- 25 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di sale
- 150 g di Galbanino
- 150 g di Galbanetto - Il Tradizionale
- 150 g di prosciutto cotto Galbacotto

Preparazione

Disponete la farina a fontana su una spianatoia e scioglietevi al centro il cubetto di lievito con il latte tiepido.

Aggiungete il sale, le uova e il Burro Santa Lucia fuso e intiepidito.

Amalgamate il tutto fino a formare un panetto sodo e compatto che porrete a lievitare per circa mezz'ora.

Quando avrà raddoppiato il suo volume, riprendete l'impasto e amalgamate il Galbanino e i salumi tagliati a tocchetti.

Disponete l'impasto in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato e lasciate lievitare ancora per mezz'ora.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 55 minuti, sfornate e servite tiepido.



Preparazione:
120 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Parmigiana Light



Ingredienti

4 melanzane medie
4 Mozzarelle Light Santa Lucia
sugo di pomodoro
basilico fresco
formaggio grattugiato
sale
olio extravergine d'oliva

Preparazione

Tagliate le melanzane a fette e grigliatele.

Ungete una teglia e versate un po' di sugo di pomodoro su tutta la base, adagiatevi le melanzane grigliate, poi le Mozzarelle Light Santa Lucia a pezzetti e ancora sugo di pomodoro, una spruzzata di sale, qualche foglia di basilico fresco e una spolverata di formaggio grattugiato.

Continuate a strati, infornate la parmigiana light a 200° per 30 minuti e fate dorare la superficie.



Preparazione:
40 minuti

Difficoltà:
FACILE

Panzerotti fumanti



Ingredienti

- 100 g di farina 00
- 100 g di semola di grano duro
- 25 g di lievito di birra fresco
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 100 ml di acqua tiepida
- sale q.b.
- 3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva
- olio di semi per friggere
- 2 Mozzarelle Santa Lucia
- 2 salsicce
- 250 g di pomodorini ciliegini

Preparazione

Preparate l'impasto mescolando la farina, la semola di grano duro, il lievito di birra sciolto nell'acqua tiepida, lo zucchero, l'olio extra vergine d'oliva e il sale.

Una volta che sarà omogeneo, lasciate lievitare l'impasto coperto con un canovaccio umido per circa due ore.

Una volta gonfio stendetelo sottile e tagliatelo a forma di piccoli quadrati con lato di 15 cm circa.

Riempite i quadrati al centro con la Mozzarella Santa Lucia tagliata a dadini, la salsiccia senza pelle tagliata a pezzetti e i pomodorini precedentemente lavati, asciugati e sminuzzati.

Chiudeteli a fazzoletto facendo attenzione a sigillare bene i bordi.

Friggete fino a raggiungere la completa doratura del panzerotto.

Da servire bollenti.



Preparazione:
20 minuti

Difficoltà:
FACILE

Candele Napoletane al forno



Alessandro

Ingredienti

500 g di pasta tipo candele napoletane
500 g di carne trita mista
4 Mozzarelle Santa Lucia
1 bicchiere di vino
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
sale e pepe
olio extravergine di oliva
500 g di passata di pomodoro
zucchero
500 g di würstel

Preparazione

Preparate il soffritto per il ragù di carne tritando cipolla, sedano e carota. Una volta imbiondita la cipolla aggiungete la carne trita e dopo pochi minuti sfumate con il vino.

Una volta evaporato il vino aggiungete la passata di pomodoro, il sale, il pepe, un pizzico di zucchero e lasciate sobbollire il ragù fino a cottura.

Nel frattempo tritate i würstel e le Mozzarelle Santa Lucia.

Spezzate le candele in 2, 3 o 4 parti e fatele cuocere in acqua bollente salata; scolate la pasta molto al dente e condite subito con olio per evitare che si attacchi.

Imburrate una teglia da forno, cospargete di pangrattato e cominciate a sovrapporre i vari strati di candele, il ragù, la Mozzarella Santa Lucia, i würstel e il formaggio grattugiato.

Arrivati all'ultimo strato aggiungete una spolverata di pangrattato e un giro di olio extravergine d'oliva.

Lasciate cuocere in forno a 200° per 20 minuti.



Preparazione:
80 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Torta di carote a modo mio



Simona

Ingredienti

200 g di farina bianca
100 g di farina integrale
400 g di carote
4 uova
100 g di Burro Santa Lucia
300 g di zucchero di canna
100 g di mandorle tritate
30 g di noci tritate
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito per dolci

Per la farcia e per la copertura:

150 g di zucchero a velo, 250 g di Ricotta Santa Lucia, 125 g di Mascarpone Santa Lucia, 150 ml di panna fresca da montare, buccia grattugiata di mezzo limone

Preparazione

Pulite le carote e grattugiatele.

In una ciotola lavorate a spuma il Burro Santa Lucia ammorbidito con lo zucchero di canna, unite le uova intere, i due tipi di farina, il lievito, la vanillina, la cannella e per ultimo le carote grattugiate, le mandorle e le noci.

Imburrate e infarinate una tortiera rotonda di 26 cm, versate il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.

Togliete la torta dal forno e fatela raffreddare.

Nel frattempo, preparate la crema per la farcia mescolando il Mascarpone Santa Lucia e la Ricotta Santa Lucia insieme allo zucchero a velo e la buccia grattugiata del limone.

Montate la panna e incorporatela alla crema.

Dividete la torta raffreddata in due dischi, spalmate la crema sul disco inferiore, adagiate sopra l'altro disco e coprite la superficie e i bordi della torta con la crema rimasta.

Mettete in frigorifero per un'ora prima di servire.

Guarnite a piacere con ciliegie, gherigli di noce o gocce di cioccolato.



Preparazione:
60 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Cheesecake al cioccolato bianco



Ingredienti

250 g di biscotti secchi
125 g di Burro Santa Lucia
300 g di cioccolato bianco
500 g di Mascarpone Santa Lucia
2 uova
1 bustina di vanillina

Preparazione

Tritate i biscotti secchi e uniteli al Burro Santa Lucia precedentemente fuso; versate il contenuto in uno stampo da forno schiacciandolo bene e fatelo cuocere per circa 20 minuti in forno a 150°.

A parte fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e mescolatelo con il Mascarpone Santa Lucia, le uova e la bustina di vanillina finché il composto non risulterà cremoso e omogeneo.

Togliete dal forno la base e aggiungete il composto appena preparato.

Fate cuocere nuovamente per 50 minuti.

Lasciate raffreddare e fate riposare la cheesecake in frigorifero per una notte prima di servire.



Preparazione:
70 minuti

Difficoltà:
MEDIA

Torta alla ricotta



Paola

Ingredienti

200 g di Ricotta Santa Lucia
200 g di farina
200 g di zucchero
100 g di Burro Santa Lucia
3 uova
1 bustina di lievito
zucchero a velo
granella di nocciole

Preparazione

In una ciotola amalgamate bene la Ricotta Santa Lucia con lo zucchero, unite le uova e mescolate bene.

Aggiungete poi il Burro Santa Lucia, la farina e infine la bustina di lievito. Mettete il composto in una tortiera imburrata e infarinata, sopra distribuitevi la granella di nocciole e lo zucchero a velo.

Infornate a 180° per 30/40 minuti.

Quando la torta sarà cotta lasciatela raffreddare e spolverizzate di nuovo la superficie di zucchero.



Preparazione:
40 minuti

Difficoltà:
FACILE

Certosino cake



Sonia

Ingredienti

3 uova
150 g di zucchero
100 g di Certosa
1 Yogurt Magro Galbani
80 g di olio di semi
250 g di farina
1 bustina di lievito
aroma di rum
80 g di cacao amaro
Burro Santa Lucia
zucchero a velo

Preparazione

Con le fruste elettriche mischiate le uova con lo zucchero, la Certosa, lo yogurt magro e l'olio di semi, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unite la farina a poco a poco, l'estratto di rum e la bustina di lievito.

Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake.

Versate il composto lasciandone una parte (circa un terzo) a cui aggiungere il cacao amaro.

Versate il composto con il cacao sopra la parte bianca del dolce e muovete con uno stecchino per creare un effetto marmorizzato.

Cuocete in forno ventilato a 180 ° per 45 minuti.

Prima di servire, spolverate con zucchero a velo.

Varianti: L'aroma di rum può essere sostituito da aroma di vaniglia.



Preparazione:
50 minuti

Difficoltà:
FACILE

Cassatelle



Ingredienti

Per la pasta:

1 tuorlo d'uovo
50 g di latte
330 g di farina 00
70 g di Burro Santa Lucia
35 g di zucchero

Per il ripieno:

250 g di Ricotta Santa Lucia
1 tuorlo
50 g di zucchero
30 g di scaglie di cioccolato
olio

Preparazione

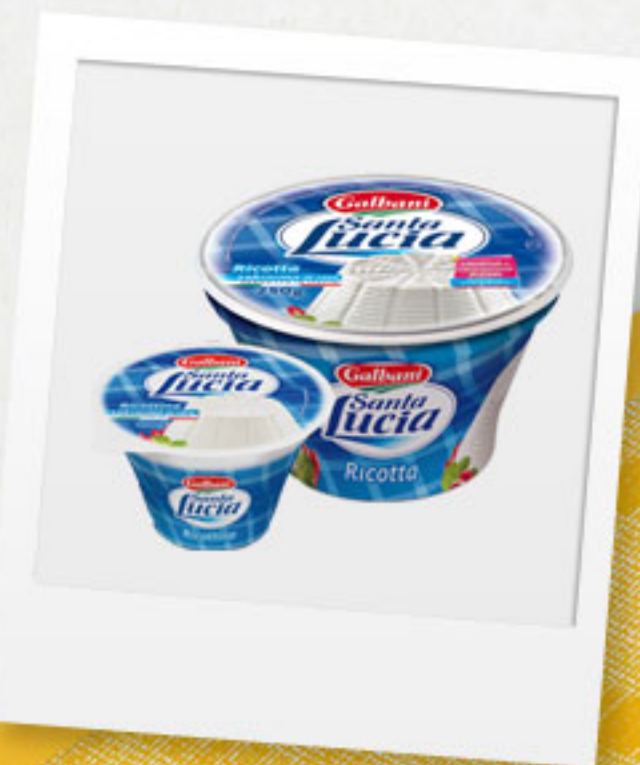
Per la pasta: mescolate insieme il tuorlo d'uovo, il latte, la farina 00, il Burro Santa Lucia, lo zucchero, e impastate.

Stendete la pasta molto fine e dividetela in tanti cerchi o tagliate con un coppapasta rotondo.

Per il ripieno: mettete in una ciotola la Ricotta Santa Lucia, il tuorlo, lo zucchero e, a piacere, le scaglie di cioccolato e mischiate fino ad ottenere un composto denso e cremoso.

Mettete nei cerchi tagliati precedentemente un cucchiaino di Ricotta Santa Lucia condita e chiudete a mezzaluna.

Friggete in olio bollente, spolverateli di zucchero e servite.



Preparazione:
30 minuti

Difficoltà:
FACILE

Ciambellone al cacao



Ingredienti

80 g di Burro Santa Lucia
200 g di zucchero di canna
200 ml di latte
40 g di cacao amaro
4 uova
13 cucchiaini colmi di farina
1 bustina di lievito
2 bustine di vanillina

Preparazione

In una ciotola con un frullino, sbattete le uova con lo zucchero finché il composto non diventa spumoso.

Aggiungete i cucchiaini di farina e ogni tanto versate, alternando, il Burro Santa Lucia fuso e il latte fino a esaurimento degli ingredienti.

Aggiungete il cacao in polvere setacciato, la bustina di vanillina e il lievito e date una mescolata veloce.

Imburrate e infarinate una tortiera per ciambelle, versatevi il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30-35 minuti.



Preparazione:
40 minuti

Difficoltà:
FACILE

Ingredienti



Preparazione



Preparazione:

Difficoltà:

Ingredienti



Preparazione

Preparazione:

Difficoltà:

Ingredienti



Preparazione

Preparazione:

Difficoltà:

Ingredienti



Preparazione

Preparazione:

Difficoltà:

Ingredienti



Preparazione

Preparazione:

Difficoltà:

Ingredienti



Preparazione

Preparazione:

Difficoltà:

Ingredienti



Preparazione

Preparazione:

Difficoltà:

Ingredienti



Preparazione

Preparazione:

Difficoltà:

Ingredienti



Preparazione

Preparazione:

Difficoltà:

Ingredienti



Preparazione

Preparazione:

Difficoltà:



Vuol dire fiducia.[®]