



Calendario *2017 / 2018*





Sandwiches grigliati con Formaggetta e salsa ai peperoni



x 4



facile

INGREDIENTI

- ~ 8 fette di pane a cassetta senza crosta
- ~ 250 g di Formaggetta
- ~ 390 g di burro morbido

PER LA SALSA:

- ~ 2 peperoni rossi
- ~ 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ~ 100 g di yogurt greco
- ~ 1 spicchio d'aglio
- ~ qualche foglia di basilico
- ~ sale e pepe

PROCEDIMENTO

Cominciate con la preparazione della salsa di peperoni: lavateli e asciugateli e poneteli su una griglia ben calda, e continuate la cottura girandoli spesso fino a farli arrostiti uniformemente da tutti i lati.

Mettete i peperoni dentro ad un sacchetto di carta per alimenti e lasciateli intiepidire.

Estraeteli dal sacchetto, rimuovete la pelle esterna e apriteli, eliminando il picciolo e i semi.

Mettete i filetti di peperoni in un mixer, aggiungete i rimanenti ingredienti e frullate fino a ottenere una consistenza cremosa.

Mettete a scaldare una piastra di ghisa, imburrate le fette di pane e mettene 4 con la parte imburrata verso il basso, coprite con le fette di formaggio e coprite con le restanti fette con la parte imburrata verso il basso. Girate i sandwiches fino a ottenere una tostatura uniforme da entrambi i lati.

Lasciate intiepidire appena e tagliate a strisce. Servite con la salsa di peperoni.



Prepara questa ricetta con:
Formaggetta

Caciottina tenera dalla pasta compatta e soda. La Formaggetta è una caciotta dal sapore più deciso rispetto alla "Morbidezza". Il procedimento di lavorazione la rende un formaggio consistente tipicamente da coltello.

Luglio 2017

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| | | | | | ☾ 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | ☉ 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | ☾ 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | ☉ 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | ☾ 30 |
| 31 | | | | | | |



Quiche caprese con acciughe

 x quiche di
28 cm di diametro

 facile

INGREDIENTI

- ~ 20 pomodori ciliegino
- ~ 1 rametto di timo
- ~ 1 cucchiaino di zucchero
- ~ un rotolo di pasta sfoglia
- ~ 200 g di Bocconcini di Neve
- ~ 1 uovo
- ~ basilico
- ~ una decina di filetti di acciughe dissalate
- ~ sale e pepe
- ~ olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

Scaldate il forno a 200°C.
Tagliate i pomodori a metà e disponeteli sopra una teglia, condite con cucchiaino d'olio, cospargete con lo zucchero, il sale e le foglioline di timo.
Metteteli in forno finchè saranno morbidi e cominceranno a caramellare ai bordi.

Estraete i pomodori dal forno e lasciateli intiepidire, poi abbassate il forno a 180°C.
Nel frattempo tagliate i bocconcini a fette.

Stendete la pasta sfoglia e ponetela sopra una teglia, con un forchetta bucherellate il fondo e ripiegate i bordi, poi disponete all'interno i pomodori alternati alle fette di mozzarella.

Condite con un giro d'olio a filo, sale e pepe, spennellate i bordi con l'uovo sbattuto e cuocete in forno per circa 20 minuti.
Lasciate intiepidire, completate con le foglie di basilico e le acciughe e servite.

NOTE:
Potete realizzare anche delle piccole quiche monoporzione.

Agosto 2017



Prepara questa ricetta con:
Bocconcini di Neve

Bocconcini a pasta filata dal gusto delicato e pieno, che richiama la freschezza e la ricchezza del latte tipico di queste valli. Molto apprezzati nelle ricette estive.

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ● 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | ● 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| ● 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | ● 29 | 30 | 31 | | | |



Cornetti allo yogurt

x 18-20 pz

difficoltà media

INGREDIENTI

~ 500 g di farina di media forza

~ 12 g di lievito di birra

~ 120 g di uova intere

~ 180 g di Yogurt Colato con albicocca

~ 70 g di zucchero

~ 50 g di acqua

~ 100 g di burro

~ scorza grattugiata di un'arancia

~ 8 g di sale

~ 1 uovo per spennellare

PROCEDIMENTO

Miscelate l'acqua con 50 g della farina totale, il lievito e un cucchiaino dello zucchero. Lasciate riposare per un'ora in luogo tiepido.

Versate la miscela nella ciotola dell'impastatrice con lo yogurt a temperatura ambiente, la scorza d'arancia e le uova e incominciate ad impastare. Adesso potete passare l'impasto su un'asse infarinata e impastare anche a mano se non avete un'impastatrice. Dopo qualche minuto aggiungete lo zucchero e il sale e, quando l'impasto sarà liscio ed omogeneo, il burro morbido. Alla fine dovrete avere un impasto che non si attacca più alle pareti dell'impastatrice o alle mani. Formate una palla, ponetela in una ciotola e mettetela a lievitare coperto in luogo tiepido per circa 2 ore o fino a che sarà raddoppiata.

Rovesciate l'impasto sulla spianatoia e stendetelo con l'aiuto di un mattarello fino a raggiungere i 5 mm di spessore, poi mettetelo sopra una teglia in frigorifero coperto con un foglio di plastica per circa 30 minuti per rendere più facile la formatura dei cornetti. Dividete il rettangolo in due rettangoli alti circa 15 cm e ricavate dei triangoli equilateri con la base di 8 cm e l'altezza di 15 cm. Se preferite potete anche stendere la pasta in 2 dischi e suddividerli in spicchi. Ciascun pezzo dovrà avere un peso di circa 50-60 g.

Arrotolate i triangoli partendo dalla base, avendo cura di posizionare la parte finale -la punta del triangolo- sotto, in modo che non si aprano durante la cottura. Spennellate con l'uovo leggermente sbattuto e poneteli a lievitare sopra una teglia rivestita con carta da forno, ben distanziati tra loro, in luogo tiepido per 90 minuti circa. Spennellate nuovamente i cornetti con l'uovo, spolverizzate con zucchero semolato e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 15-20 min.

NOTE:
Provate ad utilizzare anche le altre nostre varietà di yogurt.

Settembre 2017

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 | |
| 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | | 28 | 29 | 30 | |

Prepara questa ricetta con:
Yogurt Colato con albicocca

Il nostro yogurt ha qualcosa da nascondere: la ricetta. Siamo riusciti a ricreare la densa morbidezza dello yogurt greco senza il gusto acidulo che solitamente lo caratterizza. Da questa ricetta inedita sono nati tanti dolci e golose delizie vestite di stuzzicanti cromatismi.



Insalata di pollo, pere, noci e San Ste'



x 4



facile

INGREDIENTI

- ~ 1 petto di pollo
- ~ 1 piccola pera
- ~ 30 g di gherigli di noci
- ~ 100 g di insalata
- ~ 1 cipolla rossa
- ~ 50 g di San Ste' a stagionatura giovane
- ~ 3 cucchiaini di aceto balsamico
- ~ 1 cucchiaino di miele
- ~ olio extravergine d'oliva
- ~ sale e pepe
- ~ succo di limone

PROCEDIMENTO

Dividete il petto di pollo a metà, eliminando ossa e cartilagine e ponetelo a marinare con un cucchiaino di olio, una macinata di pepe ed erbe aromatiche a piacere per circa 30 minuti. Scaldare il forno a 200°C.

Preparate la vinaigrette con l'aceto balsamico, il miele, 3 cucchiaini di olio e un pizzico di sale. Affettate la cipolla, mettetela in una ciotola e conditela con un cucchiaino di vinaigrette, disponete poi le fette in un solo strato sopra una teglia coperta con carta da forno. Cuocete in forno circa 15 minuti.

Nel frattempo grigliate il pollo circa 5 minuti per parte sopra una piastra ben calda, poi avvolgete in foglio di alluminio e lasciate riposare 5 minuti.

Tostate le noci per 5 minuti in una padella ben calda. Tagliate la pera a spicchi e spruzzatela con poco succo di limone per non farla annerire.

Componete l'insalata con il petto di pollo affettato e tutti gli altri ingredienti, guarnite con il formaggio tagliato a fette sottilissime con l'aiuto di un pelapatate e condite con la vinaigrette.



Prepara questa ricetta con:
San Ste'® giovane

Il San Ste'® è il formaggio tipico della Val d'Aveto prodotto con latte crudo intero. Viene prodotto con tre differenti stagionature: 60 giorni per il giovane, 4 mesi per la media stagionatura e 8 mesi per l'extra.

Ottobre 2017

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|-----|-----|-----|------|-----|------|-----|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | ● 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | ● 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | ● 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | ● 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |



Muffins con zucca e Averno

× 12 pz

difficoltà media

INGREDIENTI

- ~ 250 g di farina
- ~ 50 g di parmigiano grattugiato
- ~ 12 g di polvere lievitante
- ~ ½ cucchiaino di sale
- ~ una macinata di pepe
- ~ 2 uova
- ~ 200 g di latte
- ~ 80 g di burro fuso
- ~ 200 g di zucca pulita
- ~ 150 g di Averno
- ~ 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- ~ rosmarino
- ~ poca farina di mais

PROCEDIMENTO

Tagliate la zucca a fette, conditele con olio, sale e aghi di rosmarino, avvolgetele nella carta di alluminio e cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti o fino a che la zucca sarà tenera. Fate raffreddare e riducete in cubetti.

In una ciotola sbattete le uova con il latte e il burro fuso.

In un'altra ciotola mescolate la farina con il sale, il pepe, la polvere lievitante e il parmigiano, poi unite i due composti mescolando fino ad avere un composto omogeneo e privo di grumi, quindi amalgamate la zucca e il formaggio tagliato a piccoli pezzi.

Riempite con il composto 12 stampi da muffins unti con burro e cosparsi con farina di mais e cuocete in forno preriscaldato a 190°C per circa 20 minuti.

NOTE:

La zucca si può sostituire con verdura di stagione come zucchini e peperoni, tagliati a cubetti e stufati in poco olio.



Prepara questa ricetta con:
Averno


Leggero e stuzzicante, l'Averno è una formaggetta fresca di primo sale. Non presenta crosta, ha una consistenza morbida e un gusto delicato. Ideale per l'aperitivo, può essere usato per trasformare in maniera creativa involtini o frittate. Ottimo come formaggio fresco con fave e salame.

Novembre 2017

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | | | |



Crêpes con ricotta e mele caramellate

 x 6 crêpes

 facile

INGREDIENTI

PER LE CRÊPES:
~ 80 ml di latte
~ 40 g di farina
~ 1 uovo
~ 10 g di burro fuso
~ 1 pizzico di sale

~ 60 g di zucchero di canna
~ 30 g di burro
~ 2 cucchiaini di miele
~ 1 cucchiaino di succo di limone
~ 150 g di Ricotta
~ 2 cucchiaini di zucchero a velo
~ cannella a piacere

PER LA FARCITURA:
~ 2 grosse mele

PROCEDIMENTO

Sbattete le uova con la farina setacciata, il pizzico di sale, il burro fuso e il latte fino a ottenere una pastella morbida. Fatela riposare coperta in luogo fresco per 20 minuti.

Mettete sul fuoco un padellino antiaderente meglio se con il fondo spesso e fatevi fondere un fiocchetto di burro e versatevi un mestolino di pastella. Non appena la crêpe si sarà rappresa da un lato, rigiratela e cuocetela dall'altro lato. Continuate così fino a esaurimento della pastella: dovrete ottenere 6 crêpes. Affettate le mele, poi ponetele in una ciotola con lo zucchero, il succo di limone e la cannella. Lasciate riposare per 15 minuti.

Scaldate il burro in una padella, versatevi le mele senza il liquido che avranno formato, mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco piuttosto alto per 5 minuti. Girate le mele e fatele cuocere ancora 5 minuti dall'altro lato. Le mele dovranno avere un aspetto dorato. Togliete dal fuoco e versatevi il miele, poi il liquido rimasto nella ciotola. Fate caramellare. In una ciotola a parte mescolate la Ricotta con lo zucchero a velo, mescolando fino a che quest'ultimo si sarà sciolto. Mettete una cucchiainata di Ricotta nel centro di ogni crêpe, piegate a metà e poi nuovamente a metà e decorate con le mele caramellate, lo sciroppo e una spolverata di cannella.

NOTE:

Ottime anche con le pere. In questo caso lavorate la ricotta oltre con lo zucchero anche con un cucchiaino di cacao amaro.



Prepara questa ricetta con:
Ricotta

Si distingue dalle ricotte industriali per il suo colore bianco non candido ma naturale che diventa ancora più tendente al crema d'estate. La nostra ricotta, non omogeneizzata, ha una consistenza leggermente sostenuta a palato come si trovava nelle ricette servite sulle antiche tavole contadine.

Dicembre 2017

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |



* *Turle (Ravioli di patate e formaggio del Ponente ligure). In passato l'arredo delle case contadine era essenziale, gli armadi erano semplicemente chiusi da una grossa mandorla di legno chiamata "turla" che aveva il compito di fermare le due ante. Da questo semplice oggetto deriva il nome di questi ravioli originari di Cosio di Arroscia, il cui bordo è ripiegato mentre i lati sono pizzicati fino ad ottenere la forma di una "turla". Si condiscono semplicemente con il burro oppure, quando è stagione, i porcini freschi ne completano ed esaltano il sapore.*



Turle* di patate e Morbidezza

 x 6 |  difficoltà media

INGREDIENTI

- PER LA PASTA:
- ~ 300 g di farina
 - ~ 2 uova
 - ~ acqua q.b.
 - ~ 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

- PER IL RIPIENO:
- ~ 450 g di patate
 - ~ 150 g di Morbidezza
 - ~ 2 tuorli d'uovo
 - ~ 40 g di parmigiano grattugiato
 - ~ 1 rametto di menta fresca

- PER CONDIRE:
- ~ burro
 - ~ parmigiano
 - ~ qualche foglia di menta
 - ~ 1 limone, la scorza

PROCEDIMENTO

Lavate le patate, ponetele in una casseruola, copritele di acqua, salate e portate a bollore. Cuocete le patate fino a che saranno tenere, scolatele, eliminate la buccia e passatele allo schiacciapatate.

Mescolate le patate con il formaggi, i tuorli d'uovo e le foglie di menta tritate, condite con sale e pepe.

Preparate la pasta unendo le uova e la farina e aggiungendo un cucchiaio di acqua alla volta, fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico. Tirate la pasta con la macchina piuttosto sottile, con l'aiuto di un cucchiaio ponete mucchietti di ripieno ben distanziati, ripiegatevi sopra la pasta e ritagliatene dei ravioli.

Portate a ebollizione l'acqua salata, cuocete i ravioli per pochi minuti, scolateli e passateli per qualche istante in una padella con burro, qualche fogliolina di menta e la scorza di limone a filetti. Servite ben caldi con abbondante parmigiano grattugiato.



Prepara questa ricetta con:
Morbidezza

Caciottina fresca da latte intero pastorizzato con fermenti lattici selezionati. La sua pasta è compatta, vellutata e morbida. Si distingue per il suo gusto delicato e tenue. Si gusta principalmente come formaggio da coltello, ma è un ottimo ingrediente anche fuso.

Gennaio 2018

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 | | | | |



Rolls di Crescenza e prosciutto crudo

x 18 rolls

facile

INGREDIENTI

- ~ 250 g di Crescenza
- ~ 100 g di panna fresca
- ~ 9 g di gelatina in fogli
- ~ 50 g di rucola
- ~ 100 g di prosciutto crudo
- ~ sale e pepe
- ~ burro
- ~ 1 cucchiaino di pinoli
- ~ 6 fette di pane a cassetta ai cereali

PROCEDIMENTO

Mettete a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda. Portate a bollore la panna in un pentolino, togliete dal fuoco, aggiungete la colla di pesce ben strizzata e mescolate fino a che si sarà completamente disciolta.

In una ciotola unite il composto alla Crescenza, condite con sale e pepe e lavorate con una spatola fino ad avere una crema liscia.

Stendete sopra una teglia bagnata con acqua un foglio di pellicola per alimenti, distribuitevi sopra le fette di prosciutto leggermente accavallate, spalmatevi sopra la crema di Crescenza e passate in frigorifero per 20 min.

Distribuite sopra la Crescenza la rucola e arrotolate stretto, aiutandovi con la pellicola. Avvolgete il filone in un foglio di pellicola pulito e passate in frigorifero per un paio d'ore prima ricavarne delle fette di circa 2cm di spessore. Con l'aiuto di un coppa pasta rotondo dello stesso diametro del rotolo ricavate dalle fette di pane le basi dei rolls, spalmatele con poco burro e passatele sotto il grill.

Componete i rolls sovrapponendo una fetta di Crescenza e prosciutto su ciascun disco di pane tostato. Decorate con rucola e pinoli tostati.

NOTE:

Create delle varianti per un buffet utilizzando altri salumi, come prosciutto cotto, bresaola, speck o salmone affumicato.

Febbraio 2018



Prepara questa ricetta con:
Crescenza

Formaggio soffice e spalmabile. Consumato semplice per apprezzarne le caratteristiche di freschezza è usato anche cotto per diverse ricette: sfoglie gustose o ricchi primi piatti. Il suo particolare gusto racconta la genuinità del nostro latte.

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | | | | |



Cestini di patate con uova e fonduta

 x 8 cestini

 facile

INGREDIENTI

- ~ 150 g di Fontaveto
- ~ 500 g di patate
- ~ 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- ~ 8 uova
- ~ 100 g di pancetta affumicata a cubetti
- ~ un ciuffo di prezzemolo
- ~ sale e pepe
- ~ Un mazzo di bietoline

PROCEDIMENTO

Sbucciate le patate e grattugiatele con l'aiuto di una grattugia a fori larghi, ponetele in uno strofinaccio pulito ed eliminate quanto più liquido possibile strizzandole con forza.

Grattugiate grossolanamente anche il Fontaveto. Mescolate le patate con 100 g del formaggio e condite con olio, sale e pepe, poi suddividete il composto all'interno di 8 stampini da muffins precedentemente spennellati con olio e comprimete bene facendolo aderire ai bordi.

Informate in forno caldo a 220°C e cuocete per circa 15 minuti fino a che i bordi saranno dorati ed il formaggio si sarà sciolto.

Estraete dal forno, rompete un uovo in ciascun cestino, condite con sale e pepe, cospargete con la pancetta, il resto del Fontaveto e il prezzemolo tritato e rimettete in forno per circa 13-16 minuti.

Servite caldi accompagnati dalle bietoline scottate per pochi minuti in acqua e passate in padella con poco olio e uno spicchio d'aglio.



Prepara questa ricetta con:
Fontaveto

Riscoperta del classico Fontal nazionale a pasta morbida, dolce e delicata, di color giallo paglierino. Formaggio da tavola ideale da consumare come secondo piatto o come ingrediente per molte preparazioni.

Marzo 2018

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|-----|-----|-----|-----|---|--|-----|
| | | | 1 |  2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 |  9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |  17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |  24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |  31 | |



Orecchiette con guanciaie, fave fresche e Sarazzu



x 4



facile

INGREDIENTI

- ~ 400 g di orecchiette fresche
- ~ 500 g di fave fresche
- ~ 100 g di guanciaie a cubetti
- ~ 100 g di Sarazzu
- ~ 1 cipolla fresca
- ~ sale e pepe
- ~ olio extravergine d'oliva
- ~ qualche rametto di timo

PROCEDIMENTO

Sbucciate le fave e scottatele per qualche minuto in acqua bollente, scolatele ed eliminate la buccia esterna.

In una padella fate appassire in poco olio la cipolla con il guanciaie, aggiungete le fave e fate insaporire.

Cuocete le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele e fatele saltare nella padella con il condimento.

Aggiungete il formaggio sbriciolato e le foglioline di timo, mescolate e servite subito.



Prepara questa ricetta con:
Sarazzu®

Simbolo della cultura contadina avetana, la ricotta viene salata e fatta stagionare, almeno per 8 giorni, per permetterne la conservazione nel tempo. Il suo sapore intenso è anche un ottimo accompagnamento per le classiche polentate dell'entroterra ligure.

Aprile 2018

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| | | | | | | I |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | ● 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| ● 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | ● 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| ● 30 | | | | | | |



Cestini con frutti di bosco

x 24 pz

difficoltà media

INGREDIENTI

PER LA FROLLA:

- ~ 250 g di farina
- ~ 150 g di zucchero
- ~ 1 uovo
- ~ 110 g di burro
- ~ 1 pizzico di lievito per dolci
- ~ 1 pizzico di sale
- ~ scorza grattugiata di ½ limone

PER LA CREMA:

- ~ 200 g di Prescinsöa
- ~ 140 g di cioccolato bianco
- ~ 10 ml di liquore all'amaretto
- ~ 6 cucchiaini di panna fresca
- ~ 3 cestini di frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more) per decorare

PROCEDIMENTO

Scaldate il forno a 160°C. Setacciate la farina con il sale e il lievito in polvere. In una ciotola con l'aiuto di una frusta elettrica sbattete il burro morbido con lo zucchero, aggiungete la scorza di limone e la miscela con la farina. Lavorate fino ad avere un composto omogeneo.

Formate delle palline di dimensione adeguata alle dimensioni degli stampi da muffins e disponetele all'interno, premendo con le dita per rivestire sia il fondo che quasi tutto il bordo. Cuocete circa 15 minuti, estraete dal forno e con l'aiuto di un piccolo bicchiere premete all'interno del cestino per ricavare la cavità per la crema.

Lasciate raffreddare 10 minuti prima di estrarre dagli stampi.

Nel frattempo lavorate la Prescinsöa con una frusta, unite il cioccolato bianco fatto fondere precedentemente a bagno maria, il liquore e la panna. Riponete in frigorifero per circa un'ora.

Riempite i cestini con la crema e decorate con i frutti di bosco.



Prepara questa ricetta con:
Prescinsöa

La prescinsöa è una cagliata di latte intero, un formaggio cremoso tipico dell'entroterra, dal gusto leggermente acidulo, che accompagna e dà personalità a molte delle più apprezzate ricette liguri: dalla focaccia al formaggio alle torte di erbe.

Maggio 2018

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |



Tartare di tonno con avocado e Fiocco di Neve



INGREDIENTI

- ~ 200 g di tonno fresco
- ~ 1 avocado maturo
- ~ 1 mozzarella Fiocco di Neve
- ~ un cucchiaio di succo di limone
- ~ 1 pizzico di scorza di limone
- ~ 1 cucchiaio di capperi tritati
- ~ 1 piccola cipolla rossa tritata
- ~ olio extravergine d'oliva
- ~ sale e pepe

PER DECORARE:

- ~ un cucchiaio di pesto
- ~ 2 uova di quaglia
- ~ qualche oliva nera

PROCEDIMENTO

Tagliate il tonno a dadini piccoli e raccoglieteli in una ciotola, condite con un filo di olio, i capperi, la cipolla, la scorza di limone, sale e pepe. Tagliate a cubetti anche l'avocado e conditelo con il succo di limone, sale, pepe e olio.

Rassodate per 3 minuti le uova di quaglia in acqua bollente, raffreddatele in acqua corrente e sgusciatele.

Ponete un tagliapasta rotondo in ciascun piatto, distribuitevi prima uno strato di tonno, poi l'avocado, sfilate lo stampo e finite il piatto con la mozzarella stracciata con le dita in piccoli pezzetti.

Decorate a piacere con le olive, le uova di quaglia, il pesto e terminate con un filo d'olio.

NOTE:

Assicuratevi di acquistare sempre tonno sottoposto a trattamento di abbattimento di temperatura.



Prepara questa ricetta con:
Fiocco di Neve

Ovoidali a pasta filata realizzati con latte intero pastorizzato. La consistenza è morbida e vellutata. Sono ideali per arricchire insalate e gustose ricette filanti.

Giugno 2018

| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |



Come gustare al meglio i nostri prodotti. *Le ricette per ogni palato.*


Il cibo è un fattore fondamentale della vita. Oltre che semplice nutrimento, è emozione, dialogo, incontro, convivialità, piacere, gioia di stare insieme, scoperta, diversità e cultura.

La nostra volontà è quella di valorizzare la sostenibilità del cibo di qualità, rivalutare la diversità dei sapori provenienti dai molteplici territori e dal sapere delle tradizioni. Per questo motivo vogliamo regalarvi il piacere di assaporare la memoria dei nostri luoghi e l'abilità delle nostre mani artigiane.

La nostra selezione di ricette gustose e stuzzicanti è pensata per farvi godere ogni giorno della genuinità dei nostri prodotti non solo al naturale, ma anche proposti in abbinamenti creativi e appetitosi, in grado di risvegliare ogni palato.



Caseificio Val D'Aveto srl
I6048 Rezzoaglio (GE)
Via Rezzoaglio Inferiore, 35
www.caseificiovaldaveto.com
info@caseificiovaldaveto.com

Design e realizzazione:  thedocks
Fotografie: Valentina Venuti
Ricette e food design: Valentina Venuti
www.impastandosimpara.it



Seguici su
 facebook
[/caseificiovaldaveto](https://www.facebook.com/caseificiovaldaveto)