



RICETTARIO



CREMA DI ORTAGGI CON CROSTINI

Ingredienti: verdure miste

(carote, cavolfiore, sedano, fagiolini, porro, zucchine, piselli, fagioli borlotti, cipolla), passata di pomodoro biologica, patate, dado vegetale

q.b., olio extravergine di oliva biologico, sale.

Far bollire tutte le verdure in acqua unendo la passata di pomodoro e poco dado vegetale. A cottura ultimata passare le verdure ed aggiungere sale se necessario ed olio extravergine di oliva aromatizzato con rosmarino e salvia.

Servire il tutto accompagnato da crostini.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Ingredienti: riso parboiled, cipolla, grana padano, brodo vegetale q.b., olio extravergine di oliva biologico, burro, sale q.b.



Far soffriggere la cipolla con olio extravergine di oliva, unire il riso e far tostare. Aggiungere brodo vegetale mescolare e procedere con la cottura. A cottura quasi ultimata regolare di sale e aggiungere il grana. Mantecare infine con poco burro.

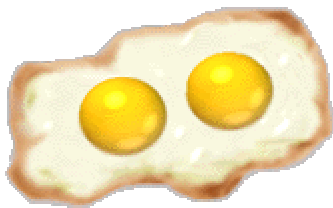
(Per risotti con verdure, es. risotto con carciofi o risotto con zucchine, le verdure verranno aggiunte dopo la tostatura del riso.)



TORTINO DI PESCE

Ingredienti: nasello o merluzzo, patate, uova pastorizzate biologiche, formaggio Lerdammer, grana padano, sale q.b.

Fare un impasto con le patate bollite, il formaggio Lerdammer ed il pesce cotto precedentemente al vapore, aggiungere le uova pastorizzate ottenendo un impasto omogeneo. Regolare di sale e disporre l'impasto in una teglia, spolverare di grana e infornare il tutto.



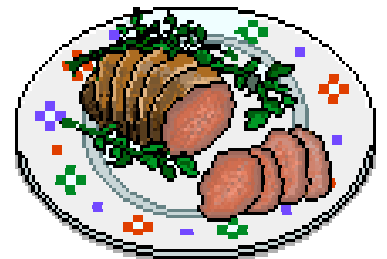
ROTOLO DI FRITTATA AL FORMAGGIO

Ingredienti: uova pastorizzate, latte intero, grana, formaggio Lerdammer, sale q.b.

Fare un composto con le uova pastorizzate, il latte, il grana e un pizzico di sale. Versare il tutto in una teglia coperta di carta da forno e infornare. Una volta cotta disponete sulla frittata le fette di formaggio Lerdammer e arrotolate poi la frittata su sé stessa e passatela ancora in forno per qualche minuto per far fondere il formaggio.

ARROSTO DI LONZA

Ingredienti: Lonza, olio extravergine di oliva, vino bianco, brodo vegetale, salvia, rosmarino, sale q.b.



Disporre la carne in una teglia con la cipolla sminuzzata, olio extravergine di oliva, salvia e alcuni rametti di rosmarino, salare la carne e cuocerla in forno. Lasciarla rosolare da entrambe i lati e bagnarla con del vino bianco. Ultimare la cottura.

Fare una salsa con il fondo di cottura dell'arrosto aggiungendo eventualmente un poco di acqua e farina per regolarne la densità ed ottenere così una salsa fluida e non liquida. Infine aggiustare di sale.

BUON APPETITO !!