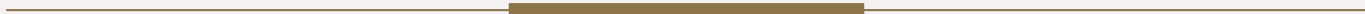
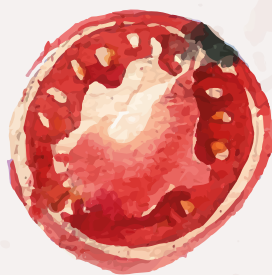




*Alta Cucina*

*Alta Cucina*  
**DALL'ISPIRAZIONE ALLA CREAZIONE**

*Ogni Artista ha bisogno di ispirazioni.  
Cirio Alta Cucina ispira i professionisti della ristorazione.*



# UNA VERA PASSIONE ITALIANA

Ingredienti diversi che si uniscono, si completano,  
si esaltano l'un l'altro come colori e pennellate su una tela.

Perché per Cirio Alta Cucina ogni cuoco è un Artista  
che dà corpo e anima ai piatti,  
unendo creatività e materie prime, saper fare e sapori.  
La passione per la cucina è un'arte che Cirio custodisce  
e promuove con orgoglio dal 1856.

Un impegno condiviso con la Federazione Italiana Cuochi,  
che ha firmato queste "Ricette d'Artista" per esaltare i prodotti Cirio Alta Cucina.

Tante idee e suggerimenti per creare delle straordinarie opere uniche  
e offrire sempre qualcosa in più ai propri clienti.





## UN'ECCELLENZA CHE ISPIRA

Cirio Alta Cucina è l'eccellenza del pomodoro 100% italiano, lavorato con cura per ispirare i professionisti della ristorazione. Una gamma completa, approvata dalla Federazione Italiana Cuochi grazie alle ottime prestazioni in termini di resa, colore, gusto e servizio: l'ideale per creare piccoli grandi capolavori del gusto. Dai primi ai secondi, dai contorni alla pizza, Cirio Alta Cucina è l'ingrediente che rende tutto speciale. Lasciatevi ispirare dalle nuove ricette ed esprimete ogni giorno la vostra creatività in cucina.

## ISPIRAZIONI FINGER FOOD

Cagliata di capra con cannolo croccante di pomodoro . 9

Spada con tartare di pomodoro su foglia di patata . 10

Aspic di fasolari agli agrumi . 13

## ISPIRAZIONI ANTIPASTI

Tartare di astaco con purea di mango . 16

Dashi di ananas con bocconcino di merluzzo e caviale di pomodoro . 19

Vongole in guazzetto di pomodoro e scaglie d'olio . 20

Club sandwich con manzo e pomodoro marinato . 23

Capasanta arrostita con crema di pelati . 24

## ISPIRAZIONI PRIMI

Ravioli di ravgiolo su cremoso di pomodoro . 29

Fusilli alla parmigiana di melanzane con fonduta al pomodoro . 30

Sformatino di riso e quinoa con salsa di pomodoro . 33

Fagottini di ricotta con sfere di prosciutto di praga . 34

Tagliolini al ragù di coniglio . 37

## ISPIRAZIONI SECONDI DI PESCE

Salmone marinato e arrostito con pesto di pomodoro . 40

Trancio di rana pescatrice in manto dorato . 43

Salmerino scottato con salsa allo yogurt e pomodoro . 44

Palamita con cipolla brasata e quenelle di pomodoro . 47

## ISPIRAZIONI SECONDI DI CARNE

Roll di pollo affumicato con ripieno di pomodoro al basilico . 50

Costolette di agnello in crosta di pomodoro . 53

Involtini di manzo con fiori di zucca . 54

Zuppa asciutta di carne e feta greca . 57

## ISPIRAZIONI VEGETARIANE

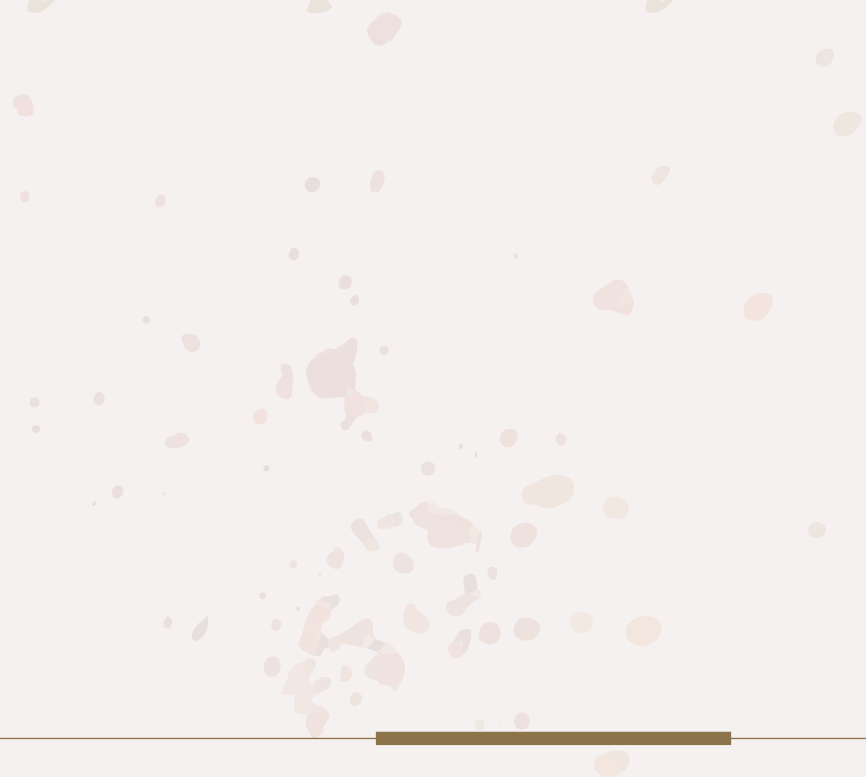
Vegan burghers di tofu . 60

Caprese di bufala calda e ciliegini canditi . 63

Flan di pomodoro con verdure . 64

Scrigno di mozzarella con crudaiola di pomodoro . 67

# Ispirazioni finger food



*Dall'ispirazione  
alla creazione.*

**ISPIRAZIONI FINGER FOOD**



*Ingredienti per 4 persone*

**PER LA CAGLIATA CON POMODORO**

8 PELATI  
120 g cagliata di latte di capra  
30 g cipollotto  
olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

**PER IL CANNOLO CROCCANTE**

100 g parmigiano grattugiato  
30 g SUPERCIRIO  
60 g misticanza e cipollotto tagliato alla julienne  
origano  
olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

**PER LA GUARNIZIONE**

8 gherigli di noce  
2 cucchiaini di miele di tiglio



*I Pelati  
Supercirio.*



# CAGLIATA DI CAPRA CON CANNOLO CROCCANTE DI POMODORO



*L'inconfondibile corpo e sapore dei Pelati ed il gusto intenso di Supercirio si completano in una ricetta dai forti contrasti*

## Preparazione

### *CAGLIATA CON POMODORO*

Tagliare a metà i Pelati e tenerne il succo. Salare leggermente e rosolare le falde dei Pelati in una padella antiaderente con un filo d'olio.

Arrostire la cagliata di capra. Emulsionare il succo dei Pelati con un pizzico di sale e due cucchiaini di olio.

### *CANNOLO CROCCANTE*

Amalgamare il parmigiano con il concentrato Supercirio e l'origano. Stendere il composto formando 4 dischi e cuocere in forno a microonde per 40" circa.

Staccare i dischi di formaggio e far raffreddare avvolgendoli su un cannolo in metallo.

Riempire i cannoli con l'insalata di misticanza e cipollotto precedentemente conditi.

### *PRESENTAZIONE*

Sistemare i Pelati e la cagliata sul piatto ed affiancare il cannolo con l'insalatina.

Posare i gherigli di noce sulla cagliata e accompagnare con il miele.

Condire i Pelati con le rondelle di cipollotto, l'emulsione e disporre qualche goccia di decorazione sul piatto.

# SPADA CON TARTARE DI POMODORO SU FOGLIA DI PATATA

*La consistenza corposa di Polpaverace è ideale anche nelle preparazioni a crudo, dove il gusto fresco e intenso del pomodoro si esalta*



## Preparazione

### FILETTO

Tagliare il filetto di spada in due tranci regolari di 2 cm di lato e lunghi 10 cm. Insaporire con le erbe di Provenza e scottare in padella con poco olio su tutti i lati. Togliere dal fuoco e raffreddare in frigorifero.

### TARTARE DI POMODORO

Unire alla Polpaverace i capperi tritati e la cipolla maturata, aromatizzare con la buccia di arancia e poco aneto quindi condire con olio, sale e pepe. Porre coperto in frigorifero per 60 minuti, in modo che si stabilizzi l'aroma di arancia.

### CIALDE

Porre i fiocchi di patate e il formaggio in un cutter e frullare. Aggiungere l'albume e il latte fino ad ottenere una purea densa e spalmabile. Prendere 1/3 dell'impasto e colorarlo con il concentrato Supercirio. Con le formine delle foglie (o altre forme) stendere uno strato di purea chiara, con qualche punta di purea colorata dello spessore di 1 mm. Cuocere in microonde finché il prodotto non è secco. Conservare in luogo asciutto, in contenitori chiusi.

### PRESENTAZIONE

Porre le cialde di patata su di un piatto con del sale grosso. Mettere al centro la tartare di pomodoro all'arancia e adagiare un trancio piccolo di pesce spada. Guarnire con rondelle di scalogno fresco e aneto.

*Ingredienti per 4 persone*

100 g filetto di pesce spada  
60 g LA POLPAVERACE  
20 g capperi  
20 g aneto fresco  
20 g olio extra vergine  
10 g cipolla maturata (*cotta in microonde con olio di oliva*)  
2 g erbe di Provenza (*timo, rosmarino, salvia*)  
2 g scorza di arancia bionda grattugiata  
1 scalogno fresco  
sale e pepe q.b.

*PER LE CIALDE*

50 g fiocchi di patate  
50 g albume d'uovo  
30 g formaggio grana grattato  
10 g SUPERCIRIO  
2 dl latte scremato  
pepe



*La Polpaverace  
Supercirio*



*Ingredienti per 4 persone*

*PER L'ASPIC*

4 fasolari medi  
50 g PELATI  
50 g olio extra vergine  
50 g vino bianco aromatico  
2,8 g colla di pesce  
1 dl fondo di cottura  
buccia di agrumi (*lime, arancia, limone*)  
1 spicchio di aglio  
sale e pepe q.b.

*PER IL CRUMBLE AL PARMIGIANO*

12,5 g parmigiano stagionato  
12,5 g pane grattugiato  
12,5 g burro morbido  
12,5 g farina 00

*PER L'EMULSIONE*

1 dl succo di arancia tarocco  
30 g PELATI  
10 g olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

*PER IL NASTRINO BICOLORE*

1 dl latte scremato  
1 dl brodo di pesce  
1 dl succo dei PELATI  
5 g colla di pesce  
sale e pepe q.b.

*I Pelati*

# ASPIC DI FASOLARI AGLI AGRUMI



*La versatilità dei Pelati si esprime al meglio in questa ricetta: un ingrediente principe delle cucine professionali, eccellente in ogni tipo di preparazione*

## Preparazione

### ASPIC

Rosolare l'aglio in camicia, aggiungere i fasolari spurgati e lavati e sfumare con il vino bianco coprendoli. Appena aperti togliere dal fuoco e sgusciare, filtrando il fondo. Unire i Pelati al fondo di cottura dei fasolari, frullare e passare al colino. Aggiustare di sapore e versare in un contenitore. Semicongelare e ricavare delle perle con un piccolo scavino, poi tenere in congelatore fino all'uso. Scaldare il fondo di cottura e aggiungere la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda, portando a bollore. Mettere nello stampo sferico in silicone il resto degli ingredienti dividendo i fasolari negli stampi e versare la parte liquida. Lasciare solidificare e sformare.

### CRUMBLE AL PARMIGIANO

Unire gli ingredienti, formare un cilindro con un coppapasta e lasciare riposare in frigo. Riprendere il composto e passarlo su una grattugia a buchi medi, lasciandolo poi cadere in maniera uniforme su un foglio di carta da forno. Mettere in forno a 170° C per circa 10 minuti. Conservare in luogo asciutto.

### EMULSIONE

Porre gli ingredienti in un contenitore e frullare fino ad ottenere una buona emulsione.

### NASTRINO BICOLORE

Porre in un contenitore la salsa di pomodoro dei Pelati e in un altro il brodo di pesce, unire ad entrambi poco latte scremato ed insaporire con sale e pepe. Ammorbidire la colla di pesce e dividerla tra i due contenitori. Riscaldare a bagnomaria fino a sciogliere la colla di pesce. Porre a strati le due miscele in una vaschetta rettangolare, alternando i due colori e avendo cura di lasciar raffreddare tra uno strato e l'altro. Una volta freddo, tagliare sottile.

### PRESENTAZIONE

Porre il guscio dei fasolari su un piedistallo di sale, disponendo al centro il nastro bicolore. Completare con l'aspic e il crumble al parmigiano. Accompagnare con la salsa all'arancia.



*Ispirazioni  
anti pasti*

*Dall'ispirazione  
alla creazione*

**ISPIRAZIONI ANTIPASTI**



# TARTARE DI ASTACO CON PUREA DI MANGO

*La freschezza degli ingredienti  
viene esaltata dalla naturalità di Polpadoro  
e dalla dolcezza unica dei Datterini*



## Preparazione

### CILINDRO

Sciogliere il gellan nel succo di carote, versare in un pentolino e portare a bollore.  
Togliere e versare su una placca dando lo spessore di 2 mm, far raffreddare e poi tagliare a lasagne.  
Formare i cilindri dove andrà inserito l'astaco.

### TARTARE E PUREA DI MANGO

Pulire la coda di astaco e tritarla a coltello. Condire con olio, sale e pepe e mettere in frigo.  
Tagliare la testa del calamaro in losanghe sottili e lunghe e scottarle in padella calda con un goccio di olio per 30".  
Frullare la polpa di mango con olio e aggiustare di sale e pepe.  
Spadellare in padella con un filo d'olio i Datterini.  
Mescolare la Polpadoro con il basilico e i capperi tritati e aggiustare di sapore.

### PRESENTAZIONE

In un piatto piano disporre al centro la salsa di pomodoro ottenuta e adagiare in mezzo il cilindro contenente la tartare di astaco.  
Tutto attorno distribuire a cerchio la purea di mango e i ciuffi di calamaro, ognuno con il suo Datterino.



*Ingredienti per 4 persone*

100 g LA POLPADORO  
500 g di astaco  
250 g calamaro pulito  
1 mango  
20 DATTERINI  
60 g olio extra vergine  
10 g capperi  
4 foglie di basilico a listarelle sottili  
ciuffetti di insalatina  
1 spicchio di aglio  
sale e pepe q.b.

*PER IL CILINDRO*

250 g succo di carota  
2,5 g gellan  
sale e pepe q.b.



*La Polpadoro  
I Datterini*



*Ingredienti per 4 persone*

*PER IL DASHI*

20 g kuzu in polvere  
0,5 lt succo ananas fresco centrifugato  
2 cucchiaini salsa di soia

*PER IL CAVIALE DI POMODORO*

50 g CUOR DI POMODORO  
2 g agar agar  
0,5 lt olio di semi

*PER IL BOCCONCINO*

120 g filetti di merluzzo  
(4 bocconcini da 30 g l'uno)  
4 CILIEGINI  
sale e pepe q.b.

*PER LA DECORAZIONE*

1 foglio di pelle di fagioli di soia  
4 rametti di aneto  
100 g carota viola sbianchita

*Cuor di Pomodoro  
I Cilieginini*

# DASHI DI ANANAS CON BOCCONCINO DI MERLUZZO E CAVIALE DI POMODORO



*Il sapore deciso di Cuor di Pomodoro e la dolcezza dei Ciliegini sono perfetti per dar vita a preparazioni d'avanguardia*

## Preparazione

### DASHI

Scaldare il succo di ananas con il kuzu e farlo bollire un minuto, aggiungere la salsa di soia e mescolare bene. Dividere il dashi di ananas in 4 piatti fondi.

### CAVIALE DI POMODORO

Unire l'agar agar con il Cuor di Pomodoro, frullare e passare al setaccio e far bollire per un minuto in un pentolino. Passare il liquido ottenuto in una siringa da 1,5 cl con foro grande e senza ago e far precipitare le gocce di passata in una terrina con l'olio di semi freddo da frigo, ottenendo così delle perle di pomodoro gelatinato. Scolare le perle e tenere in una ciotola in frigo.

### BOCCONCINO

Tagliare il filetto di merluzzo in 4 bocconcini da 30 g l'uno, cuocerli in una padella antiaderente e aggiustare di sapore. Infornare i Ciliegini per 2 ore a 80° C e farli candire.

### PRESENTAZIONE

In un piatto fondo disporre sopra al dashi di ananas il bocconcino di merluzzo e un cucchiaino di caviale di pomodoro a coprire. Guarnire con i Ciliegini canditi tagliati a metà, le lamette di carota viola sbianchita e le foglie di aneto.

# VONGOLE IN GUAZZETTO DI POMODORO E SCAGLIE D'OLIO

*Il gusto fresco e intenso di Polpaverace  
si sposa alla perfezione nelle ricette dal carattere  
di grande veracità*



## Preparazione

### VONGOLE

Rosolare l'aglio e aggiungere le vongole lavate e spurgate.  
Unire il resto degli ingredienti e coprire. All'apertura, sgusciare e filtrare il liquido di cottura.

### GUAZZETTO

Frullare la Polpaverace con 50 g di olio, sale e pepe, versare il composto in una etamina che scoli lentamente per 12 ore.  
Unire al fondo di cottura, regolare di sale e pepe e portare a consistenza.

### COULIS DI POMODORO

Unire gli ingredienti e frullare. Passare al colino fine.

### SCAGLIE DI OLIO

Unire alla maltodestrina l'olio poco alla volta frustando energicamente fino a formare le scaglie.

### PRESENTAZIONE

Contrapporre su un piatto uno spicchio di coulis di pomodoro ad uno spicchio di guazzetto, separandoli con la maionese al basilico.  
Porre al centro le vongole insieme alle scaglie d'olio, disponendo a piacere gli altri elementi di guarnizione.

*Ingredienti per 4 persone*

*PER LE VONGOLE*

200 g vongole poveracce  
200 g vongole veraci  
50 g olio extra vergine  
20 g gambi di prezzemolo  
20 g succo di limone  
1 dl vino bianco secco  
1 spicchio di aglio

*PER IL GUAZZETTO*

1 dl fondo di cottura delle vongole  
100 g LA POLPAVERACE  
50 g olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

*PER IL COULIS DI POMODORO*

200 g LA POLPAVERACE  
50 g olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

*PER LA MAIONESE AL BASILICO*

100 g maionese pastorizzata  
5 g clorofilla di basilico

*PER LE SCAGLIE DI OLIO*

50 g maltodestrina di tapioca  
olio extra vergine

*PER LA GUARNIZIONE*

vongole mix  
petali di fiori  
lamelle semi di zucca  
insalata riccia



*La Polpaverace*

*Ingredienti per 4 persone*

*PER IL PANE*

200 g farina "00  
5 g sale  
5 g lievito di birra  
30 g burro  
3 g miele  
80 g acqua  
40 g latte  
6 g colorante, tipo clorofilla di spinaci

*PER LA TARTARE*

500 g scamone di manzo tritato a coltello  
25 g cipolla rossa tritata  
20 g olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

*PER IL POMODORO MARINATO*

180 g LA POLPARICCA  
40 g olive nere a brunoise  
2 g aglio tritato  
3 g fibra di patate  
maggiorana e timo tritati  
sale e pepe nero q.b.  
olio extra vergine

*PER LA CHIFFONADE*

170 g carote  
70 g finocchio  
70 g zucchine  
(la parte verde)  
50 g DATTERINI  
sale  
olio extra vergine

*PER LA SALSA ALLO YOGURT*

80 g yogurt  
20 g olio extra vergine  
sale e pepe q.b.



*La Polparicca  
I Datterini*

# CLUB SANDWICH CON MANZO E POMODORO MARINATO



*La consistenza morbida e invitante della Polparicca ispira utilizzi più creativi, diventando anche un'alternativa moderna alla classica fetta di pomodoro*

## Preparazione

### PANE

Sciogliere il lievito nel latte tiepido con il miele. Amalgamare la farina con sale e colorante. Poi mettere nell'impastatrice con il gancio. Aggiungere il latte con il miele, l'acqua e lavorare per qualche minuto. Incorporare il burro e impastare per 20 minuti. Far riposare l'impasto coperto per circa 30 minuti. Dare consistenza all'impasto lavorandolo con le mani. Porre in uno stampo a cassetta e far lievitare per 60 minuti. Cuocere in forno a 170° C per 15 minuti. Sfornare e far raffreddare su una griglia.

### TARTARE

Mescolare la carne con la cipolla e condire con sale, pepe, olio. Coprire e mettere a riposare in frigorifero.

### POMODORO MARINATO

Scolare leggermente la Polparicca ed aggiungere gli altri ingredienti. Condire con sale, pepe, olio. Addensare con la fibra di patate e far riposare per un'ora.

### CHIFFONADE

Mondare e tagliare le verdure a chiffonade, quindi immergerle per qualche minuto in acqua e ghiaccio. Scolare e condire con olio e sale. Tagliare i Datterini a spicchi e condire con olio e sale.

### SALSA ALLO YOGURT

Amalgamare lo yogurt con olio, sale e pepe.

### PRESENTAZIONE

Tagliare il pane a fette di 4-5 mm di spessore. Stendere la tartare di manzo su due fette e il pomodoro su una. Sovrapporre gli strati, terminando con una fetta di pane. Rifilare le fette per ottenere dei quadrati che poi verranno tagliati in diagonale. Disporre sul piatto la chiffonade, sistemare i sandwiches ed aggiungere la salsa di yogurt.

# CAPASANTA ARROSTITA CON CREMA DI PELATI

*L'intensa cremosità dei Pelati passati al cutter  
avvolge con una nota di gusto anche le preparazioni  
più ricercate*



## *Preparazione*

Cuocere in una casseruola i Pelati con l'olio ed il kuzu. Salare, frullare e passare al setaccio.  
Avvolgere le capesante con la pancetta e arrostirle in una padella antiaderente.  
Pulire dal carapace gli scampi, salarli e condirli con fili di peperone disidratati,  
dando la forma desiderata a cilindro con la pellicola trasparente.  
Successivamente sbollentare i piselli in acqua e ghiacciarli.  
Poi frullare con poca acqua di cottura e setacciare, al fine di ottenere un composto molto cremoso.

## *PRESENTAZIONE*

Comporre il piatto disponendo i vari elementi preparati.



*Ingredienti per 4 persone*

240 g PELATI  
4 capesante  
8 scampi  
16 g kuzu  
4 fette di pancetta stagionata, tagliata sottile  
2 g fili di peperone disidratato  
100 g piselli  
40 g lupini  
12 g lamponi  
olio extra vergine  
sale



*I Pelati*

*Ispirazioni  
primi*

*Dall'ispirazione  
alla creazione.*

**ISPIRAZIONI PRIMI**



*Ingredienti per 4 persone*

*PER IL RIPIENO*

200 g formaggio primo sale "Raviggiolo"  
4 g buccia di arancia e limone biologici  
sale e pepe q.b.

*PER LA PASTA*

120 g grano saraceno  
80 g farina 00  
2 uova intere  
vino bianco secco q.b.

*PER IL CILINDRO DI CREMOSO*

200 g CUOR DI PELATO  
1 dl succo di arancia  
5 g zenzero grattugiato  
2 g agar agar  
sale e pepe q.b.

*PER LA SALSA*

50 g scalogno  
80 g olio extra vergine  
130 g burro  
80 g Pernod  
80 g CUOR DI PELATO  
1 spicchio d'aglio  
5 dl brodo di sgombro  
(ristretto)  
sale e pepe q.b.

*PER LO SGOMBRO*

200 g filetti di sgombro  
50 g olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

*PER LA GUARNIZIONE*

120 g verdure (carote-daikon) sbianchite



*Cuor di Pelato*

# RAVIOLI DI RAVIGGIOLO SU CREMOSO DI POMODORO



*L'anima dolce di Cuor di Pelato si svela in una ricetta che ne esalta il gusto e la versatilità*

## Preparazione

### RIPIENO

Passare il formaggio al setaccio, unire la buccia grattugiata degli agrumi e aggiustare di sapore.

### PASTA

Impastare gli ingredienti, stendere due dischi di pasta, farcirla con il ripieno preparato e tagliare a forma di raviolo.

### CILINDRO DI CREMOSO

Frullare il Cuor di Pelato con il succo di arancia e passare al colino. Aggiustare di sale e pepe e portare a bollore con l'agar agar. Versare in stampi di altezza diverse.

### SALSA

Rosolare lo scalogno con lo spicchio d'aglio e sfumare con il Pernod. Aggiungere Cuor di Pelato al brodo di sgombro e portare a consistenza, frullare e passare al colino. Ridurre e lucidare con il burro.

### SGOMBRO

Tagliare a losanghe il filetto di sgombro e condire, scottare in una padella antiaderente.

### PRESENTAZIONE

Disporre su un piatto piano i cilindri di diversa altezza di cremoso al pomodoro, adagiare su ciascuno un raviolo ed alternare le losanghe di sgombro.  
Decorare a piacere con le verdure.

# FUSILLI ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE CON FONDUTA AL POMODORO

*La dolcezza dei Ciliegini e della Rustica si sposa  
perfettamente con ricette della tradizione  
reinterpretate in chiave moderna*



## Preparazione

Tagliare 20 fette sottili di melanzana, adagiarle su una teglia e condire con un filo d'olio e sale.

Cuocere in forno a 170° C finché non risulteranno dorate.

Pelare e tagliare a cubetti le restanti melanzane. Condire con del sale e lasciar spurgare in uno scolapasta.

Cuocere in acqua salata i fusilli fino a  $\frac{3}{4}$  della cottura. Tagliare i Ciliegini in 4 pezzi e aggiungerli alla pasta, insieme a una parte della Rustica condita con basilico e parmigiano grattugiato.

Strizzare le melanzane messe precedentemente a spurgare e saltare in padella con aglio e olio extra vergine.

Foderare gli stampini con le fette di melanzane lasciando sporgere le estremità.

Riempire di fusilli e mozzarella a cubetti, quindi chiudere con il restante della melanzana.

Cuocere in forno a 180° C per 10 minuti. Scaldare la restante Rustica amalgamandola con la patata già lessata e schiacciata e un filo d'olio.

## PRESENTAZIONE

Impiattare posizionando al centro del piatto la parmigiana, guarnire con la fonduta di pomodoro e con alcuni pezzetti di Ciliegini.

*Ingredienti per 4 persone*

300 g fusilli  
300 g LA RUSTICA  
150 g CILIEGINI  
2 melanzane  
100 g parmigiano reggiano  
100 g mozzarella di bufala  
50 g basilico  
30 g patata  
60 g sale grosso  
10 g sale fino  
10 g sale aromatico  
100 cl olio extra vergine  
2 spicchi di aglio



*La Rustica  
I Ciliegini*

*Ingredienti per 4 persone*

120 g I PELATI  
80 g quinoa nera  
80 g riso vialone nano  
40 g speck di Sauris a cubetti da 2 mm  
4 fette sottili di speck di Sauris  
30 g carote a cubetti da 2 mm  
30 g olio extra vergine  
20 g cipollotto fresco tritato  
20 g parmigiano reggiano  
20 g peperone rosso e giallo a cubetti da 2 mm  
10 g succo di zenzero centrifugato  
5 g erba cipollina tritata  
5 g buccia di lime grattugiata  
1 lt brodo vegetale  
4 foglie di basilico  
sale e pepe q.b.  
cerfoglio e basilico verde e rosso



*I Pelati*



# SFORMATINO DI RISO E QUINOA CON SALSA DI POMODORO



*La caratteristica corposità e la freschezza dei Pelati donano alla salsa una consistenza unica e un sapore intenso*

## Preparazione

Bollire per 20 minuti la quinoa nera in 1/2 lt di brodo vegetale.

Scolare e aggiungere in una ciotola lo speck a cubetti, spadellato in un cucchiaino di olio per 2 minuti con le verdure cubettate e la buccia di lime.

Inserire il tutto in un coppapasta del diametro di 6 cm e dare forma cilindrica con una spatola.

In una pentola tostare il riso con l'olio e bagnare con il brodo caldo rimanente.

A cottura ultimata, mantecare con il parmigiano e due foglie di basilico tritate con l'erba cipollina.

Stendere il riso in 4 coppapasta tondi del diametro di 7 cm e dare forma cilindrica analoga alla quinoa.

In un mixer frullare i Pelati con due foglie di basilico, il succo di zenzero e il rimanente olio emulsionando bene il tutto.

Aggiustare di sapore.

Arrotolare della carta forno creando dei piccoli tubi, attorno ai quali avvolgere le fette di speck.

Cuocere in microonde finché i cannoli di speck non saranno croccanti e sformare dai rotolini di carta.

## PRESENTAZIONE

In un piatto fondo disporre la salsa a specchio, appoggiare il disco di riso e sopra quello di quinoa.

Appoggiare sullo sformatino il cannolo di speck croccante in diagonale, quindi decorare con le erbe aromatiche.

# FAGOTTINI DI RICOTTA CON SFERE DI PROSCIUTTO DI PRAGA

*La forma distintiva e il sapore dolcissimo dei Datterini si mantengono durante la cottura per dare ai piatti un tocco esclusivo*



## Preparazione

### FAGOTTINI RIPIENI

Impastare la farina e l'uovo e poi far riposare 30 minuti. Stendere l'impasto sottile e formare dei quadrati di 6 cm per lato. Mettere al centro il ripieno composto da ricotta, parmigiano e sale. Unire i quattro lembi e stringere al centro.

### CREMA ALL'AGLIO

Far ridurre del 50% la crema di latte con l'aglio, quindi salare e filtrare.

### ASPARAGI

Sbollentare gli asparagi e ghiacciarli. Tagliare e conservare le punte.

### SFERE DI PROSCIUTTO DI PRAGA

Tritare al coltello il prosciutto di Praga, il finocchietto e condire. Formare, con l'utilizzo della pellicola trasparente, 16 piccole sfere. Cuocere in forno a vapore a 75° C per un minuto.

### DATTERINI

Ricoprire i Datterini di olio extra vergine, sale ed erbe aromatiche. Cuocere velocemente in microonde alla massima potenza per 30 secondi e poi far raffreddare.

### CAVIALE DI OLIVE TAGGIASCHE

Frullare le olive denocciolate con 50 ml di acqua e l'agar agar. Far bollire e sferificare con la siringa nell'olio di semi molto freddo.

### PRESENTAZIONE

Comporre il piatto alternando tutti gli elementi preparati precedentemente.

*Ingredienti per 4 persone*

120 g ricotta di capra  
6 fette di prosciutto di Praga  
20 DATTERINI  
100 g farina  
100 ml crema di latte  
60 g olive nere taggiasche  
20 g parmigiano grattato  
3 g aglio  
0,4 g agar agar  
1 uovo  
20 asparagi  
100 ml olio di semi  
olio extra vergine  
finocchietto selvatico  
sale e pepe q.b.



# *I Datterini*

*Ingredienti per 4 persone*

320 g tagliolini all'uovo  
280 g LA POLPADORO  
280 g coniglio senza osso  
50 g sedano  
60 g carote  
40 g cipolla  
olio extra vergine  
vino bianco  
50 g fondo bruno  
salvia  
rosmarino  
sale e pepe q.b.



*La Polpadoro*

# TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CONIGLIO



*Il gusto fresco e dolce che contraddistingue  
La Polpadoro persiste anche nelle preparazioni  
che richiedono cotture prolungate*

## Preparazione

Tritare le verdure. In una padella con olio dorare la cipolla e a seguire le rimanenti verdure.  
Aggiungere il coniglio tagliato a brunoise e farlo rosolare.  
Sfumare con il vino bianco, aggiungere la Polpadoro, le erbe aromatiche e il fondo bruno.  
Far cuocere per 30 minuti circa. Condire con sale e pepe.  
Cuocere la pasta in acqua salata quindi spadellare i tagliolini con il ragù.

## PRESENTAZIONE

Comporre il piatto con tutti gli ingredienti.



*Ispirazioni  
secondi di pesce*

*Dall'ispirazione*  
**ISPIRAZIONI SECONDI DI PESCE**  
*alla creazione*



# SALMONE MARINATO E ARROSTITO CON PESTO DI POMODORO

*Il gusto intenso e cremoso di Cuor di Pomodoro conferisce alle ricette una consistenza e un sapore davvero speciali*



## Preparazione

### CRUMBLE

Unire tutti gli ingredienti in un cutter da banco e formare un impasto omogeneo.  
Stendere su di un silpat e cuocere in forno a 180° C per 8 minuti.

### SALMONE

Formare quattro cilindri con il salmone. Marinare per qualche ora con il sale e lo zucchero di canna.  
Arrostire un lato e impanare sopra con il crumble.

### PESTO DI POMODORO

Frullare tutti gli ingredienti eccetto il Cuor di Pomodoro che verrà unito successivamente.  
Condire con sale e pepe.

### VEGETALI

Lessare i fagiolini e le pannocchiette e condire con olio e sale

### PRESENTAZIONE

Disporre una base di pesto di pomodoro e stendervi sopra le verdure lessate alternandole.  
Adagiare il salmone cosparso del crumble alle erbe.



*Ingredienti per 4 persone*

*PER IL CRUMBLE*

20 g pane bianco  
20 g burro  
20 g farina  
20 g parmigiano grattato  
4 g erbe aromatiche

*PER IL SALMONE*

500 g filetto di salmone  
15 g sale  
8 g zucchero di canna

*PER IL PESTO DI POMODORO*

160 g CUOR DI POMODORO  
30 g pecorino grattugiato  
25 g mandorle pelate tostate  
8 g olio extra vergine  
2 g aglio  
2 g basilico  
sale e pepe q.b.

*PER I VEGETALI*

100 g fagiolini  
100 g pannocchiette  
olio extra vergine  
sale



*Cuor di  
Pomodoro*

*Ingredienti per 4 persone*

*PER IL TRANCIO*

480 g filetti di rana pescatrice, già puliti  
150 g LA RUSTICA  
400 g zucchine tagliate a filangè  
20 g burro  
30 g porro maturato  
(cotto in microonde con olio di oliva)  
50 g parmigiano grattugiato  
10 g basilico tritato  
20 g fibra di patate  
10 g olio all'aglio  
(cotto in microonde con aglio)  
sale e pepe q.b.

*PER LA CIALDA DI PARMIGIANO E POMODORO*

40 g parmigiano grattugiato  
12 g SUPERCIRIO



*La Rustica  
Supercirio*

# TRANCIO DI RANA PESCATRICE IN MANTO DORATO



*La consistenza corposa come fatta in casa della Rustica avvolge di gusto ogni ricetta, insuperabile per brevi cotture*

## Preparazione

### TRANCIO

Parare i filetti di rana pescatrice dalla pellicina e tagliarli in tranci regolari da 120 g circa l'uno.

Porli su di una placca da forno leggermente imburata.

In una ciotola mettere la Rustica e aggiungere il porro maturato, il formaggio, il basilico, sale e pepe.

Addensare con la fibra di patate.

Spalmare il composto al pomodoro sopra i tranci di pesce, con uno spessore di 1 cm con una leggera spolverata di formaggio.

Cuocere in forno per 10 minuti a 160° C.

In una padella a parte far saltare le zucchine con l'olio all'aglio.

### CIALDE DI PARMIGIANO E POMODORO

Amalgamare il parmigiano con il concentrato Supercirio e stendere su di un silpat.

Far asciugare in forno a microonde interrompendo ogni 20".

Tagliare in triangoli e far raffreddare piegandoli con le mani.

### PRESENTAZIONE

Servire i tranci di rana pescatrice sopra il nido di zucchine, accompagnare con le cialde.

# SALMERINO SCOTTATO CON SALSA ALLO YOGURT E POMODORO

*L'eccellenza dei Pelati, con il loro gusto fresco e dolce, in una preparazione moderna e ricercata. Il tocco di colore e sapore dei Datterini passiti completa il piatto*



## Preparazione

### SALMERINO

Tagliare a rondelle le patate e le carote, scottarle in acqua salata e far raffreddare in acqua e ghiaccio. Stendere sulla pellicola gli ortaggi e cospargere di farcia, adagiare la bieta precedentemente scottata, appoggiare il filetto di salmerino e avvolgere. Cuocere a vapore a 68° C per 5 minuti. Raffreddare in acqua salata e ghiaccio.

### PUREA DI PISELLI

Unire gli ingredienti e cuocere a microonde alla massima potenza per 5 minuti. Versare il composto nel boccale e frullare. Passare al setaccio fine e portare a consistenza con la fibra di patate.

### MATTONELLA

Tagliare a spicchi i Pelati e privarli dei semi. Scottare le verdure e sovrapporre in una terrina rettangolare, alternando con falde di Pelati. Pressare e lasciar riposare in frigo. Tagliare a rettangoli.

### POMODORI PASSITI

Cospargere i Datterini con sale, zucchero e pepe. Passare in forno a 60° C per circa 60 minuti.

### SALSA

Unire gli ingredienti, frullare e passare al colino.

### PRESENTAZIONE

Disporre in ogni piatto due roll di salmerino ed una mattonella, guarnendo tutto intorno con i pomodori passiti, la purea di piselli e la salsa allo yogurt e pomodoro.

*Ingredienti per 4 persone*

*PER IL SALMERINO*

600 g filetto di salmerino di torrente  
100 g patate  
50 g foglia di bieta  
60 g farcia bianca  
100 g carote

*PER LA PUREA DI PISELLI*

200 g piselli freschi  
50 g olio extra vergine  
1 dl acqua  
sale e pepe q.b.  
fibra di patate

*PER LA MATTONELLA*

100 g PELATI  
100 g daikon  
100 g lamelle di carote  
100 g lamelle di porcini

*PER I POMODORI PASSITI*

80 g DATTERINI  
sale e pepe limonato  
zucchero di canna

*PER LA SALSA*

200 g yogurt naturale  
100 g PELATI  
50 g olio extra vergine  
5 g zenzero  
sale e pepe q.b.  
xantana



*I Datterini  
I Pelati*



*Ingredienti per 4 persone*

*PER LA PALAMITA*

300 g filetto alto di palamita  
2 g spezie miste  
sale e zucchero q.b.

*PER LA CIPOLLA*

2 cipolle medie  
1 dl vino bianco

*PER I FAGIOLI*

120 g fagioli neri  
2 spicchi di aglio  
erbe aromatiche  
sale

*PER LA QUENELLE DI POMODORO*

200 g LA POLPARICCA  
50 g olio extra vergine  
1,5 g agar agar  
sale e pepe q.b.

*PER L'EMULSIONE AL WASABI*

1 dl LA POLPARICCA  
10 g pasta wasabi  
20 g succo di lime  
5 g sesamo  
sale e pepe q.b.

*PER LA GUARNIZIONE*

piccoli germogli  
purè di patate  
semi di girasole

*La Polparicca*

# PALAMITA CON CIPOLLA BRASATA E QUENELLE DI POMODORO



*La Polparicca conferisce un gusto ricco,  
intenso e verace ad ogni ricetta.  
Perfetta per creare appetitose quenelle*

## Preparazione

### **PALAMITA**

Cospargere i filetti di palamita con sale e zucchero. Lasciare marinare per 30 minuti circa, in modo da rendere più compatta la carne. Lavare in acqua e sale. Asciugare e condire con le erbe aromatiche. Rosolare in padella antiaderente e tagliare a piccoli medaglioni.

### **CIPOLLA**

Cuocere la cipolla intera nel vino con aggiunta di acqua e lasciarla raffreddare. Tagliare a metà e rosolare in padella antiaderente.

### **FAGIOLI**

Cuocere i fagioli con gli aromi.

### **QUENELLE DI POMODORO**

Unire gli ingredienti e portare a bollore. Versare nello stampo e lasciare solidificare.

### **EMULSIONE AL WASABI**

Unire gli ingredienti, frullare e passare al colino, aggiustare di sapore.

### **PRESENTAZIONE**

Comporre il piatto con tutti gli elementi avendo cura di creare armonia.



*Ispirazioni  
secondi di carne*



*Dall'ispirazione*  
**ISPIRAZIONI SECONDI DI CARNE**  
*alla creazione*



# ROLL DI POLLO AFFUMICATO CON RIPIENO DI POMODORO AL BASILICO

*L'intensità della Rustica si fonde al gusto della carne affumicata in un'armonia di sapori per il palato*



## Preparazione

### PER I ROLLS

- Tagliare la carne a pezzetti e metterla in un sacchetto per alimenti. Inserire il fumo, sigillare e mettere in frigo per tre ore.
- Stufare lo scalogno con l'olio, aggiungere la Rustica, il basilico a julienne e far asciugare in padella.
- Tritare la carne per qualche secondo nel mixer e aggiustare di sale e pepe.
- Dare una forma cilindrica attorno ad un bastoncino in materiale idoneo al contatto alimentare, precedentemente unto.
- Passarlo nella pastella di acqua e farina e poi nel pistacchio. Cuocere in forno a 120° C per 6-7 minuti.
- Togliere il bastoncino e tagliare la misura desiderata con un'angolazione di 45°.
- Farcire con la Rustica insaporita.

### CHIPS DI PARMIGIANO E POMODORO

- Amalgamare il parmigiano con il concentrato Supercirio e stendere su di un silpat.
- Far asciugare in forno a microonde interrompendo ogni 20”.
- Tagliare in triangoli e far raffreddare piegandoli con le mani.

### PRESENTAZIONE

- Comporre il piatto adagiando i rolls e le chips su qualche foglia di misticanza.
- Condire con alcune gocce di olio e aceto balsamico.

*Ingredienti per 4 persone*

*PER I ROLLS*

250 g polpa di sovracosce di pollo

100 g LA RUSTICA

50 g pistacchi tritati

30 g farina 00

1 dl acqua

10 g olio extra vergine

15 g scalogno

5 g basilico

sale e pepe q.b.

*PER LE CHIPS DI PARMIGIANO E POMODORO*

40 g parmigiano grattugiato

12 g SUPERCIRIO

*PER LA GUARNIZIONE*

misticanza fresca

30 g olio extra vergine

10 g aceto balsamico



*La Rustica  
Supercirio.*



*Ingredienti per 4 persone*

*PER LE COSTOLETTE*

12 costolette di agnello  
150 g pane secco senza la crosta  
50 g SUPERCIRIO  
1 albume d'uovo  
sale e pepe q.b.  
olio extra vergine

*PER L'INDIVIA BRASATA*

2 cuori di indivia  
sale  
olio extra vergine

*PER LA MOSTARDA DI POMODORO*

150 g CUOR DI POMODORO  
70 g zucchero di canna  
1 goccia di essenza di senape  
sale  
amido di mais modificato

*PER L'UOVO DI QUAGLIA*

4 uova di quaglia  
5 g burro  
Worcestershire sauce  
focchi di sale

*PER LA SALSA AL MIRTO*

1 dl olio extra vergine  
30 g mirto in foglie  
2 g aglio  
sale

*Cuor di Pomodoro  
Supercirio*

# COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI POMODORO



*Il sapore intenso di pomodoro fresco di Supercirio in una rivisitazione creativa della classica impanatura*

## Preparazione

### **COSTOLETTE**

Frullare il pane con il concentrato Supercirio fino ad ottenere un colore uniforme. Poi passare al setaccio grosso e far essiccare. Parare le costolette, salare, pepare e rosolare leggermente con un filo d'olio. Passare le costolette nell'albume sbattuto con un pizzico di sale, quindi impanare nel pane al pomodoro. Terminare la cottura in forno a 180° C per 3-4 minuti.

### **INDIVIA BRASATA**

Tagliare l'indivia in 4 spicchi. Salarli e far brasare in padella con un filo d'olio.

### **MOSTARDA DI POMODORO**

Portare a bollore Cuor di Pomodoro con il sale e lo zucchero fino allo scioglimento di quest'ultimo. Se necessario addensare la salsa con l'amido di mais. Far raffreddare e aggiungere l'essenza di senape. Far riposare in frigo per 2 giorni.

### **UOVO DI QUAGLIA**

In un tegamino fondere il burro con qualche goccia di Worcestershire sauce e cuocere le uova "al piatto" tenendo il tuorlo molle.

### **SALSA AL MIRTO**

Frullare per bene tutti gli ingredienti in un bicchiere, unendo anche un cucchiaino d'acqua. Passare al colino con trama fine.

### **PRESENTAZIONE**

Sistemare 2 spicchi di indivia brasata sul piatto. Affiancare una quenelle di mostarda ed appoggiare le costolette, sopra di queste l'uovo di quaglia con un pizzico di fiocchi di sale. Mettere la salsa in una coppetta o in un cucchiaino da appoggiare accanto.

# INVOLTINI DI MANZO CON FIORI DI ZUCCA

*Il gusto pieno e rotondo di Supercirio  
è l'ideale per insaporire la carne,  
mentre la freschezza dei Ciliegini rende  
unico ogni mix di verdure*



## Preparazione

### INVOLTINI

Imburrare un foglio di carta forno e tendere le fettine di manzo. Pennellare con il concentrato Supercirio, coprire con le fette di prosciutto e i fiori di zuccina aperti. Salare, pepare e avvolgere a rotolo chiudendo bene. Cuocere in forno a 160° C per 15 minuti. Far riposare 5 minuti prima di servire.

### CAPONATA

Tagliare a julienne le zucchine e i peperoni. Rosolare lo scalogno, le verdure tagliate e i Ciliegini. Cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Salare, pepare e aromatizzare con il basilico poco prima del servizio. Lasciare la caponata slegata.

### PURÈ DI PATATE

Tagliare le patate a pezzettoni e farle bollire in una pentola con poca acqua. A parte, far bollire il latte con il sedano rapa e le pere. A fine cottura frullare. Schiacciare le patate e aggiungere il latte frullato con sedano e pere, mescolando vigorosamente. Mantecare con burro e parmigiano. Servire gratinando il purè con un cannello.

### DECORAZIONE

Miscelare gli ingredienti in un mixer fino ad ottenere una consistenza cremosa. Stendere l'impasto su appositi tappetini a forma di pera. Cuocere in microonde fino a completa cottura.

### PRESENTAZIONE

Comporre il piatto con tutti gli elementi preparati in precedenza.

*Ingredienti per 4 persone*

*PER GLI INVOLTINI*

500 g fettine di manzo magro  
60 g prosciutto di Praga affumicato  
50 g SUPERCIRIO  
6 fiori di zuccina grandi  
sale e pepe q.b.  
olio extra vergine

*PER LA CAPONATA*

200 g CILIEGINI  
150 g zucchine  
150 g scalogno  
100 g peperone giallo  
4 foglie di basilico  
sale e pepe q.b.  
olio extra vergine  
buccia di limone

*PER IL PURÈ DI PATATE*

300 g patate  
100 g sedano rapa  
50 g pere  
50 g parmigiano  
5 dl latte  
sale e pepe q.b.  
noce moscata

*PER LA DECORAZIONE*

50 g farina  
50 g parmigiano grattugiato  
50 g albume  
40 g burro  
5 g cacao amaro in polvere



*Cilieгини  
Supercirio*

*Ingredienti per 4 persone*

280 g filetto di manzo irlandese  
160 g CUOR DI PELATO  
80 g feta greca  
80 g pesto alla genovese  
40 g demi-glace  
8 g agar agar  
4 g sale fino  
80 ml olio extra vergine  
40 g cipolla rossa di Tropea  
16 lupini  
12 g sedano  
6 cl aceto balsamico  
erbe aromatiche



*Cuor di Pelato*



# ZUPPA ASCIUTTA DI MANZO E FETA GRECA



*La nota di dolcezza di Cuor di Pelato dona armonia ed equilibrio ai sapori più decisi, come la carne e la feta*

## Preparazione

Frullare il Cuor di Pelato con un minipimer. Passare al colino cinese e condire con sale e olio. Aggiungere al coulis l'agar agar e portare a bollore. Aggiungere la demi-glace e mettere in uno stampo di forma stretta e lunga. Stendere il tutto su una placca gastronorm e puntinare con il pesto. Mettere in abbattitore finché il composto non diventa liscio e consistente. Tagliare sottile al coltello il filetto di manzo e condire con sale e olio.

## PRESENTAZIONE

Posizionare le fettine di manzo sulla gelatina di pomodoro. Tagliare la feta a cubetti e alternarla alla carne. Guarnire con lupini, foglie di sedano e cipolla rossa. Aggiungere aceto balsamico, olio ed erbe aromatiche.

# *Ispirazioni vegetariane*



*Dall'ispirazione  
ISPIRAZIONI VEGETARIANE  
alla creazione*



# VEGAN BURGHERS DI TOFU

*I profumi mediterranei della Salsa Pronta conferiscono una nota stuzzicante alla ricetta per una salsa compatta e invitante, resa ancora più saporita da un pizzico di peperoncino*



## Preparazione

### BURGHERS

Mettere nel cutter tutti gli ingredienti ad eccezione della fibra di patate e del pane ai ceci. Frullare, versare il composto in una casseruola di alluminio e cuocere per circa 10 minuti, mescolando in continuazione.

Raffreddare il composto e addensare con la fibra di patate.

Con l'aiuto di un coppapasta formare 4 medaglioni e passare nel pane grattugiato ai ceci. In una padella antiaderente con poco olio rosolare leggermente i medaglioni su entrambi i lati e continuare la cottura in forno a 160° C per 5 minuti.

### PER LA SALSA DI PEPERONE

Tagliare il peperone sottile e mettere in una casseruola di alluminio con poco olio, insaporire con sale e coprire con il brodo vegetale. Terminata la cottura, aggiungere lo zenzero tagliato sottile e frullare.

Passare la salsa al colino ed eventualmente addensare con poca fibra di patate.

### PER LA SALSA DI POMODORO

In una padella di alluminio con poco olio mettere il peperoncino e La Salsa Pronta.

Lasciare sul fuoco per alcuni minuti e regolare di sapore.

### PRESENTAZIONE

Su un piatto disporre con cura le insalatine e i peperoni tagliati a listarelle sottili.

Condire con sale e olio, cospargendo con l'amaranto fritto.

Posizionare tre burghers appena sfornati ed accompagnare con la salsa di peperone e la salsa di pomodoro piccante.

*Ingredienti per 4 persone*

*PER I BURGHES*

200 g tofu  
50 g LA SALSA PRONTA  
50 g pane ai ceci grattugiato  
5 g farina semi di carrube  
30 g cipolla maturata  
10 g senape  
30 g salsa tamari  
3 g rosmarino liofilizzato  
10 g olio extra vergine  
20 g fibra di patate  
sale

*PER LA SALSA DI PEPERONE*

60 g peperone giallo  
brodo vegetale  
10 g olio extra vergine  
10 g zenzero sbucciato

*PER LA SALSA DI POMODORO*

50 g LA SALSA PRONTA  
2 g peperoncino piccante  
olio extra vergine  
sale

*PER GUARNIZIONE*

50 g insalatine novelle  
60 g peperoni  
(rossi e gialli)  
10 g amaranto fritto



*La Salsa Pronta*

*Ingredienti per 4 persone*

*PER LA CAPRESE*

3 mozzarelle di bufala  
200 g LA POLPADORO  
100 g latte

*PER LA DECORAZIONE*

100 g pane di Altamura  
20 CILIEGINI  
2 g basilico (*punte*)  
30 g olio extra vergine  
4 g origano secco  
2 g timo  
2 g zenzero in polvere  
sale e pepe q.b.  
3 g zucchero di canna



*La Polpadoro  
I Ciliegini*

# CAPRESE DI BUFALA CALDA E CILIEGINI CANDITI



*L'incontro della mozzarella con la Polpadoro crea un connubio di sapori bilanciato e saporito, a cui si aggiunge la dolcezza dei Cilegini caramellati in forno*

## Preparazione

### CAPRESE DI BUFALA

Spezzettare e strizzare la mozzarella. Mettere in una pentola i cubetti e portare a 40° C insieme al latte. Togliere dal fuoco e frullare.  
In un contenitore condire La Polpadoro con olio.

### DECORAZIONE

Stendere i Cilegini su una placca da forno e aromatizzare con timo, zenzero, sale, pepe, zucchero di canna e un filo d'olio. Mettere in forno statico a 80° C per 4 ore.  
Tagliare quindi delle fette sottili di pane con l'affettatrice, dando loro una forma ondulata e tostare in forno a 130° C per qualche minuto.

### PRESENTAZIONE

Porre in un piatto fondo la Polpadoro, sovrapporre la crema calda di mozzarella, 5 Cilegini canditi, le punte di basilico, una spolverata leggera di origano e finire con le fette di pane croccante.

# FLAN DI POMODORO CON VERDURE

*Il gusto ricco e intenso di Cuor di Pomodoro  
lega tra loro tutti gli ingredienti per una ricetta  
colorata e stuzzicante*



## Preparazione

### FLAN

Frullare il Cuor di Pomodoro con i tuorli. Condire di sale e pepe, aggiungere la crema di latte e filtrare.  
Versare il composto in 4 piatti fondi e coprire con la pellicola trasparente.  
Cuocere in forno a vapore a 82° C per circa 10 minuti.

### VERDURINE

Tagliare tutte le verdure a brunoise. Spadellare con l'olio e salare.  
Aggiungere il Cuor di Pomodoro e finire la cottura. Legare con la fibra di patate.

### DECORAZIONI

Per creare dei fiocchi di ricotta, mantecare la ricotta con origano, olio e sale.  
Per le meringhette di rapa rossa, montare gli albumi e lo zucchero con uno sbattitore. Unire il sale e la polvere di rapa rossa.  
Fare delle piccole meringhe e passare nel disidratatore per 12 ore a 50° C.

### PRESENTAZIONE

Disporre nei piatti fondi il flan, le verdure e guarnire con i fiocchi di ricotta e le meringhette di rapa.



*Ingredienti per 4 persone*

*PER IL FLAN*

350 g CUOR DI POMODORO  
40 g crema di latte  
3 tuorli d'uovo  
sale e pepe q.b.

*PER LE VERDURINE*

150 g melanzane  
120 g zucchine  
100 g patata  
120 g zucca  
60 g CUOR DI POMODORO  
olio extra vergine  
sale  
fibra di patate

*PER LE DECORAZIONI*

320 g ricotta  
6 g origano fresco  
8 g olio extra vergine  
2 albumi d'uovo  
30 g zucchero  
4 g polvere di rapa rossa  
sale



*Cuor di Pomodoro*

*Ingredienti per 4 persone*

*PER LO SCRIGNO*

200 g tagliatelle fresche all'uovo  
30 g melanzane  
30 g peperoni misti  
30 g zucchine  
20 g cipolla rossa di Tropea  
1 cucchiaino origano fresco tritato  
4 mozzarelle fiordilatte  
2 cucchiari olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

*PER LA CRUDAIOLA DI POMODORO*

200 g LA POLPARICCA  
6 foglie di basilico  
1 cucchiari olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

*PER LA SALSA AL CIPOLLOTTO*

20 g cipollotto fresco  
(solo la parte verde)  
3 cucchiari di olio extra vergine  
sale e pepe q.b.

*PER LA DECORAZIONE*

4 ciuffetti di puntarelle crude



*La Polparicca*

# SCRIGNO DI MOZZARELLA CON CRUDAIOLA DI POMODORO



*Con il suo sapore fresco e profumato,  
La Polparicca è eccellente anche nell'utilizzo a crudo*

## Preparazione

### SCRIGNO

In due cucchiaini di olio spadellare le verdure a cubetti per 4 minuti. Aggiungere l'origano e aggiustare di sale e pepe. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e lasciarle bene al dente. Scolare e condire con le verdure.

In una terrina porre una mozzarella, scaldarla in microonde e renderla lavorabile. Ripetere per le altre mozzarelle.

Formare in ogni mozzarella una tasca dove porre un quarto delle tagliatelle. Chiudere con le dita per creare una mozzarella ripiena. Lasciare riposare in frigo per 10 minuti.

### CRUDAIOLA DI POMODORO

In una ciotola condire la Polparicca con un cucchiaino d'olio, sale e pepe e le foglie di basilico tagliate a listarelle sottili.

### SALSA AL CIPOLLOTTO

In un bicchiere alto frullare tre cucchiaini di olio con il verde del cipollotto. Aggiustare di sapore. Quando risulterà ben emulsionato mettere in frigo.

### PRESENTAZIONE

In un piatto piano disporre la crudaiola di pomodoro a specchio e adagiare la mozzarella ripiena. Fare dei puntini di salsa al cipollotto sulla crudaiola e decorare con una puntarella cruda.

