



ZUCCHI
1810



OLI E AROMI IN CUCINA: UN'ESPLOSIONE DI GUSTO

UNA RACCOLTA ESCLUSIVA DI RICETTE
DELLA CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA E
DELL'ALTA RISTORAZIONE



CON LE RICETTE DELLO
CHEF STELLATO CLAUDIO SADLER
E DI ALCUNI DEI MIGLIORI FOOD BLOGGER
DEL PANORAMA ITALIANO



OLI E AROMI IN CUCINA: UN'ESPLOSIONE DI GUSTO



Zucchi presenta una raccolta esclusiva di ricette della cucina tradizionale italiana e dell'alta ristorazione, arricchite dal gusto e dall'aroma di oli pregiati e prelibati, risultato dell'arte del blending.

I 22 piatti presenti nell'e-book sono il prodotto dell'estrosità, della competenza e della passione dei loro realizzatori. La punta di diamante del ricettario è costituita dalle creazioni culinarie dello chef stellato Claudio Sadler e da piatti succulenti e invitanti firmati da dieci noti food blogger del panorama italiano.

I contenuti proposti nell'e-book sono uno stimolo per quanti vogliono cimentarsi nella realizzazione e nella riscoperta di sapori tradizionali, rivisitati secondo stili culinari ricercati.



INDICE RICETTE:
LE PROPOSTE DELLO CHEF



Spritz Oil al tabasco verde

...

Tatin di pomodori ramati con mozzarella, emulsione di acqua di pomodoro,
broccoletti e paté di olive

...

Spaghetti Verrigni aglio, olio e peperoncino ai frutti di mare

...

Tonno del Chianti con fagioli cannellini di Sorana al profumo di tartufo
bianco e pane alle olive

...

Tagliata di ricciola tiepida, agro di cavolfiori, olio al limone e bottarga di muggine

...

Astice blu in oliocottura con spuma di patate, crumble di pane nero e
vinaigrette al dragoncello

...

Tortino di carciofi e animelle dorate in padella al vino bianco con
pesto di basilico e maggiorana

...

Moscardini bianchi in oliocottura al vino rosso con crema di guacamole,
purè di favette e croccante alle olive nere

...

Sfarinata di farina integrale farcita con cime di rapa, pecorino
e crema di pomodori ciliegini

...

Strudel di carciofi, bietoline e mozzarella di bufala all'olio di acciughe

...

Crumble di frolla con crema di ricotta e cioccolato,
arance candite, arance fresche, finocchi e gelato al mango

...

Gelato all'olio alla vaniglia con crumble di cioccolato
amaro e olive nere, crema al latte di mandorle

— — — — —

INDICE RICETTE:
PRELIBATEZZE DAL MONDO DEI FOOD BLOGGER

— — — — —

Crema di asparagi profumata al tartufo con gamberi all'origano

...

Millefoglie di frittata di carote con pesto di ciuffi

...

Fregola con mazzancolle ed erba cipollina

...

Spaghetti alla pantescia

...

Pappa al pomodoro

...

Maccheroni alla pastora

...

Paccheri con pesce spada

...

Tartare di fassona e papaya con salsa di yogurt al melograno

...

Frangipane al cacao e arancia

...

Tozzetti al vino



LE PROPOSTE DELLO CHEF



DALLA MAESTRIA DI CLAUDIO SADLER

Due Stelle Michelin e una fama che va ben oltre i confini nazionali.

I piatti dello chef Claudio Sadler si caratterizzano per la semplicità degli ingredienti, l'armonia dei sapori e la leggerezza degli abbinamenti. Le rivisitazioni dei piatti tradizionali della cucina italiana denotano una creatività che sfocia nel campo dell'arte.

Ogni piatto è un'opera raffinata, risultato di un perfetto equilibrio tra applicazione rigorosa delle regole, conoscenza dettagliata del metodo e apertura all'innovazione, oltre a uno spiccato gusto estetico personale.

APERITIVO

RICETTA DELLO CHEF

CLAUDIO SADLER



SPRITZ OIL AL TABASCO VERDE

MAESTRIA E AZZARDO PER UN
COCKTAIL RARO E GUSTOSO





SPRITZ OIL AL TABASCO VERDE

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 10 PERSONE

PER LO SPRITZ

1 bottiglia di prosecco,
Aperol 400ml,
cioccolato bianco 50gr,
malto destrina 50gr,
**olio extra vergine
d'oliva Zucchi 100%
italiano** 30ml, **olio
extra vergine d'oliva
Zucchi aromatizzato
al limone** 30ml, 2
scorze di lime, tabasco
verde q.b., ghiaccio q.b.

PER GLI SPIEDINI

10 mozzarelline
ciliegia, 10 pomodorini
pachino, 10 olive verdi
grosse, 10 foglie di
basilico.

1. Versate la maltodestrina in una casseruola, aggiungete l'olio extra vergine d'oliva e l'olio aromatizzato al limone e mettete sul fuoco, mescolando con una frusta finché il composto diventa soffice e voluminoso.
2. Fate sciogliere il cioccolato bianco e spennellatelo sul bordo superiore dei bicchieri, quindi intingete i bordi nella polvere di olio, in modo che aderisca. Conservate i bicchieri in un luogo freddo.
3. Disponete qualche cubetto di ghiaccio in ciascun bicchiere, versatevi l'Aperol, aggiungete due gocce di tabasco verde, il lime grattugiato e il prosecco, mescolando.
4. Preparate gli spiedini con un pomodorino, un'oliva, una mozzarellina e una foglia di basilico ciascuno e disponeteli nei bicchieri prima di servire.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO AL LIMONE È UN TRIONFO DI FRESCHEZZA E BENESSERE. IL SUO GUSTO ACCESO ARRICCHISCE PIATTI DI PESCE, INSALATE E PIETANZE ESTIVE NONCHÉ ZUPPE E MINESTRE.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO AL LIMONE.](#)

APERITIVO

RICETTA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER

TATIN DI POMODORI RAMATI
CON MOZZARELLA, EMULSIONE
DI ACQUA DI POMODORO,
BROCCOLETTI E PATÉ DI OLIVE
LA RICERCATEZZA DELL'ALTA CUCINA SI
FONDE AI SAPORI TRADIZIONALI





TATIN DI POMODORI RAMATI CON MOZZARELLA, EMULSIONE DI ACQUA DI POMODORO, BROCCOLETTI E PATÉ DI OLIVE

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 10 PERSONE

Pasta sfoglia 600gr,
broccoletti 800gr, 10
pomodori ramati rossi
abbastanza grandi,
mozzarella 300gr,
capperi seccati 50gr,
paté di olive 30gr, **olio
extra vergine d'oliva
Zucchi aromatizzato
all'aglio** 80ml,
zucchero a velo 30gr,
2 mazzetti di basilico,
1 mazzetto di timo
fresco, sale e pepe q.b.

PER L'EMULSIONE

**Olio extra vergine
d'oliva "Dolce
Fruttato" Zucchi**
150ml, acqua di
pomodoro 70ml,
albume d'uovo 50gr,
lecitina di soia 20gr,
**aceto di vino bianco
Zucchi** 30ml.

1. Tirate la pasta sfoglia all'altezza di 5 mm, ricavandone dieci dischi di 8 cm di diametro. Conservate la pasta in frigorifero.
2. Sbollentate i pomodori ramati, spellateli e tagliate la parte esterna a spicchi, conservando l'interno per ricavarne poi l'acqua di pomodoro.
3. Su delle tortiere da porzione di circa 8 cm di diametro mettete fogli di carta forno ritagliati delle stesse dimensioni, salate e pepate bene, irrorate con metà dell'olio aromatizzato all'aglio e cospargete con un po' di zucchero a velo.
4. Disponetevi gli spicchi di pomodoro e insaporite con un po' di timo.
5. Aggiungete la mozzarella di bufala a dadini e ben strizzata.
6. Coprite con i dischi di pasta sfoglia e mettete quindici minuti in forno a 180°C.
7. Una volta cotte, sfornate le tortiere, togliete lo stampo e rigiratelo, eliminando la carta forno.
8. Pulite i broccoletti, torniteli, cuoceteli e fateli raffreddare per poi condirli con sale, pepe e l'altra metà dell'olio all'aglio.

PER L'EMULSIONE

1. Frullate l'interno dei pomodori rimasto e mettetelo a colare in un colino cinese ricoperto con un foglio di carta assorbente che faccia da filtro (ci vorranno un paio di ore finché il liquido bianco sarà del tutto filtrato).
2. Recuperate l'acqua di pomodoro, versatela nel frullatore dove avrete già messo l'albume e aggiungete l'olio extra vergine d'oliva, l'aceto di vino bianco, sale, pepe e la lecitina di soia, frullando bene e passando l'emulsione al colino cinese.

FINITURA

1. Disponete le tatin nei piatti, versando intorno l'emulsione di acqua di pomodoro e olio extra vergine d'oliva.
2. Decorate con mucchietti di broccoletti e paté di olive.
3. Lucidate con un po' di olio extra vergine d'oliva e disponete su ciascun tortino un ciuffetto di basilico, delle foglioline di timo fresco e qualche capperi secco.

SAPEVATE CHE...

IL CARATTERISTICO GUSTO DOLCE DI UN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DERIVA DALLA SPREMITURA DI FRUTTI MATURI.

SCOPRITE DI PIÙ SUL "DOLCE FRUTTATO" ZUCCHI, SELEZIONE DI OLI EXTRA VERGINI D'OLIVA PREGIATI PROVENIENTI DALL'UNIONE EUROPEA.

PRIMO
RICETTA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER

SPAGHETTI VERRIGNI
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
AI FRUTTI DI MARE

TUTTA LA SEMPLICITÀ E IL GUSTO DI UN
GRANDE CLASSICO, IMPREZIOSITO DAL
PROFUMO DI MARE





SPAGHETTI VERRIGNI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO AI FRUTTI DI MARE

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

Pomodori ciliegini
1,2kg, spaghetti
trafilati in oro Verrigni
800gr, 10 scampi
medi, 10 gamberi
rossi medi, calamari
250gr, gallinella di
mare 300gr, 3 triglie
(200gr circa), cozze
250gr, ricciola 200gr,
vongole super 200gr,
cannolicchi 200gr, 1
scalogno, vino bianco
100ml, **olio extra
vergine d'oliva 100%
italiano Zucchi** 80ml,
**olio extra vergine
d'oliva Zucchi
aromatizzato al
peperoncino** 30ml,
5 spicchi d'aglio, 1
ciuffo di prezzemolo, 1
mazzetto di basilico, 2
confezioni di germogli
di crescione, zafferano
q.b., peperoncino q.b.,
sale q.b.

1. Stemperate la farina con l'acqua tiepida e l'olio extra vergine d'oliva.
2. Pulite gli scampi e i gamberi, avendo cura di eliminare il budellino ma tenendo la coda, e mettete i carapaci in frigorifero.
3. Sfilettate la gallinella di mare, le triglie e la ricciola, tenendo da parte la polpa tagliata a cubetti regolari e mettendo le lische senza le teste in frigorifero.
4. Pulite i calamari, poi tagliate a filetti le tasche e a metà i ciuffetti.
5. Fate aprire le vongole, le cozze e i cannolicchi, scottandoli separatamente in tre piccole casseruole con un filo di olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia, bagnando con metà del vino e aggiungendo metà del prezzemolo spezzettato. Fateli cuocere coperti per circa cinque minuti dopodichè eliminate mezzo guscio e conservateli in un contenitore con un po' di acqua di cottura.
6. In una casseruola fate stufare lo scalogno tritato con poco olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia, aggiungete le lische e i carapaci tenuti da parte, quindi bagnate con l'altra metà del vino.
7. Aggiungete i pomodori ciliegini tagliati a pezzetti, il basilico, lo zafferano e un po' di peperoncino, unite un paio di mestoli d'acqua e lasciate cuocere per circa quaranta minuti a fuoco moderato.
8. Passate quindi al passaverdure la salsa ottenuta, raffinatela con il frullatore a immersione, e per finire passatela con il colino cinese, controllandone il sapore e la densità.
9. In una casseruola con poco olio extra vergine d'oliva fate saltare i dadini di gallinella, triglia e ricciola, aggiungete la salsa e fate legare il tutto.
10. In un'altra padella fate soffriggere un po' di olio con due spicchi di aglio in camicia (che poi eliminerete), aggiungete la pasta a tre quarti di cottura, l'acqua di cottura dei frutti di mare e il prezzemolo tritato. Finite di cuocerla.
11. Nel frattempo, cuocete al vapore gli scampi, i gamberi e i calamari.
12. Disponete nei piatti un po' di salsa di pesce, sovrapponetevi gli spaghetti arrotolandoli e decorateli con i crostacei cotti al vapore e le conchiglie stufate.
13. Irrorate con l'olio aromatizzato al peperoncino e cospargete con i germogli di crescione. Servite immediatamente.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO AL PEPERONCINO DONA AI PIATTI UN COLORE VIVO E QUEL GRADO DI PICCANTEZZA ADATTO A SODDISFARE ANCHE I PALATI PIÙ SOPRAFFINI.

SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO AL PEPERONCINO.

SECONDO

RICETTA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER

TONNO DEL CHIANTI CON
FAGIOLI CANNELLINI DI SORANA
AL PROFUMO DI TARTUFO BIANCO
E PANE ALLE OLIVE

PIATTO TIPICO DELLA TRADIZIONE TOSCANA
RIVISITATO CON ESTRO DALLO CHEF SADLER





TONNO DEL CHIANTI CON FAGIOLI CANNELLINI DI SORANA AL PROFUMO DI TARTUFO BIANCO E PANE ALLE OLIVE

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 10 PERSONE

Spallotto di maiale 2kg,
lonza di maiale, parte alta
della costata 2kg, carote
500gr, sedano 500gr,
pancetta affumicata 200gr,
3 cipolle, vino bianco
4l, prezzemolo 100gr,
finocchietto 10gr, 4 foglie
di alloro, 2 spicchi di aglio,
10 bacche di ginepro,
3 peperoncini, 3 chiodi
di garofano, rosmarino
q.b., sale q.b., **olio
extra vergine d'oliva
"Sinfonia" Zucchi.**

PER I FAGIOLI

Fagioli cannellini di
Sorana 200gr, **aceto
di vino bianco Zucchi**
50ml, **olio extra vergine
d'oliva "Sinfonia"
Zucchi** 80ml, **olio extra
verGINE d'oliva Zucchi
aromatizzato al tartufo
bianco** 15ml, 1 spicchio
di aglio, 1 foglia di alloro,
sale e pepe q.b.

PER IL PANE

Pane casereccio 250gr,
olive nere denocciolate
60gr, **olio extra vergine
d'oliva "Sinfonia" Zucchi**
50ml, prezzemolo 30gr,
1 rametto di basilico e
di rosmarino, 1 spicchio
d'aglio.

PER LA FINITURA

**Aceto balsamico di
Modena IGP Zucchi**
30ml, **olio extra vergine
d'oliva "Sinfonia" Zucchi**
q.b.

PER LA COTTURA DELLA CARNE

1. Sistemate in una casseruola la carne tagliata a pezzi grossi, le carote e il sedano tagliati grossolanamente e bagnate con il vino bianco.
2. Aggiungete acqua e poco sale, unite la pancetta affumicata intera, la cipolla tagliata a metà, l'aglio in camicia, le varie spezie ed erbe.
3. Portate a ebollizione e lasciate sul fuoco per cinque ore. Fate raffreddare il tutto, togliete la carne e fatela marinare per due giorni in un contenitore ben chiuso con l'olio extra vergine d'oliva, una foglia di alloro, un rametto di rosmarino fresco e ginepro.

PER I FAGIOLI

1. Ammollate i fagioli per almeno tre ore in acqua fredda, cuoceteli in poca acqua a fuoco molto lento per circa due ore, salando pochissimo, con l'aglio in camicia e l'alloro, poi lasciateli raffreddare nel loro liquido di cottura.
2. Frullate un terzo dei fagioli con un mestolo d'acqua, aggiungendo nel frullatore l'olio extra vergine d'oliva, l'aceto di vino bianco, il pepe fresco e l'olio aromatizzato al tartufo bianco, in modo da ottenere una salsa piuttosto cremosa e compatta.

PER IL PANE

1. In una casseruola fate profumare l'olio extra vergine d'oliva con l'aglio in camicia, il rosmarino, il prezzemolo sfogliato, le olive nere e il basilico.
2. Aggiungete il pane casereccio tagliato a pezzettini e amalgamate il tutto.
3. Eliminate lo spicchio d'aglio e il rametto di rosmarino e passate nel frullatore per ottenere una panatura grossolana.

FINITURA

1. Sgocciate la carne dall'olio e sfilacciatela. Disponete sulla base dei vasetti da conserva un po' di crema di fagioli al tartufo bianco, sovrapponetevi i fagioli cannellini e la carne sfilacciata.
2. Condite con olio extra vergine d'oliva e aceto balsamico e infine coprite con poco pane alle olive.
3. Chiudete il vasetto e servite.

SAPEVATE CHE...

UN OLIO DAL GUSTO LEGGERMENTE FRUTTATO È IDEALE PER ARRICCHIRE ED ESALTARE PIATTI DAI SAPORI DELICATI.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "SINFONIA" ZUCCHI](#), PRODOTTO CARATTERIZZATO DA UNA GRANDE VERSATILITÀ D'UTILIZZO.

SECONDO

RICETTA DELLO CHEF

CLAUDIO SADLER

TAGLIATA DI RICCIOLA TIEPIDA,
AGRO DI CAVOLFIORI, OLIO AL
LIMONE E BOTTARGA DI MUGGINE
PIATTO DI MARE CHE DIVENTA UNA POESIA
D'AUTORE PER IL PALATO





TAGLIATA DI RICCIOLA TIEPIDA, AGRO DI CAVOLFIORI, OLIO AL LIMONE E BOTTARGA DI MUGGINE

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

Ricciola 2,5kg,
cavolfiore 1kg, bottarga
di muggine intera
130gr, bottarga di
muggine chiara 80gr,
maltodestrina 50 gr,
1 limone, **aceto di
vino bianco Zucchi**
40ml, **olio extra
vergine d'oliva**
"Dolce Fruttato"
Zucchi 150ml, **olio
extra vergine d'oliva**
Zucchi aromatizzato
al limone 80ml, 1
confezione di salicornia
fresca, sale e pepe q.b.

1. Sfilettate la ricciola e abbattetela a - 24°C per tre ore.
2. Lessate il cavolfiore in acqua bollente salata, scolatelo tenendo da parte un po' di acqua di cottura e lasciatelo raffreddare.
3. Mettete il cavolfiore in un contenitore aggiungendo l'acqua di cottura, 30 ml di olio aromatizzato al limone e l'aceto di vino bianco e frullatelo fino a ottenere un purè abbastanza compatto. Salate e pepate.
4. In una casseruola versate la maltodestrina, aggiungete 50 ml di olio aromatizzato al limone e mettete sul fuoco basso, mescolando con una frusta fino a che il composto diventerà molto soffice e voluminoso.
5. Scongelate i filetti di ricciola e tagliateli a fettine longitudinali.
6. Spennellate i piatti di servizio con un'emulsione di olio extra vergine d'oliva e succo di limone, salate, adagiatevi i filetti di ricciola (sette fettine di pesce per ogni porzione), salate e spennellate di nuovo con l'emulsione di olio e il succo di limone.
7. Disponete i piatti sotto il grill al massimo della potenza, così che il pesce si intiepidisca senza cuocere del tutto.
8. Togliete i piatti dal grill e decorate con il purè di cavolfiore, cospargetevi la bottarga grattugiata e a lamelle, dando un tocco di colore con l'olio in polvere al limone, infine guarnite con la salicornia fresca.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO AL LIMONE È UN TRIONFO DI FRESCHEZZA E BENESSERE. IL SUO GUSTO ACCESO ARRICCHISCE PIATTI DI PESCE, INSALATE E PIETANZE ESTIVE NONCHÉ ZUPPE E MINESTRE.

SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO AL LIMONE.

SECONDO

RICETTA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER

ASTICE BLU IN OLIOCOTTURA CON
SPUMA DI PATATE, CRUMBLE DI
PANE NERO E VINAIGRETTE AL
DRAGONCELLO

QUANDO IL PESCE INCONTRA IL
PROFUMO DEGLI AGRUMI





ASTICE BLU IN OLIOCOTTURA CON SPUMA DI PATATE, CRUMBLE DI PANE NERO E VINAIGRETTE AL DRAGONCELLO

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 10 PERSONE

10 astici blu freschi,
**olio extra vergine
d'oliva Zucchi 100%**
italiano 400ml, 2
foglie di lauro.

PER LA SPUMA

Patate abruzzesi 500gr,
panna fresca 300ml,
brodo vegetale 200ml,
1 scalogno, sale e pepe
q.b.

PER LA VINAIGRETTE

3 albumi di uovo,
**aceto di vino bianco
Zucchi** 100ml, vino
bianco 100 ml, **olio di
semi di mais biologico
Zucchi** 200ml, **olio
extra vergine d'oliva
Zucchi aromatizzato
all'arancia** 20ml,
1 mazzetto di
dragoncello, 1
scalogno, zucchero
20gr, polvere di tè
macha q.b., sale q.b.

PER IL CROCCANTE

Riso Carnaroli 100gr,
nero di seppia 30ml, ½
scalogno, acqua 300ml,
**olio per friggere
biologico Zucchi**
150ml.

PER GUARNIRE

Pane di farina di
grano arso 200gr, **olio
extra vergine d'oliva
Zucchi aromatizzato
all'arancia** q.b.,
dragoncello.

PER LA VINAIGRETTE

1. Fate bollire vino, aceto e zucchero insieme al dragoncello e allo scalogno tagliato a metà per dieci minuti. Filtrate e conservate l'aceto aromatizzato; servirà anche per altre preparazioni.

2. Con il frullatore a immersione montate gli albumi con un pizzico di sale, un cucchiaino di aceto al dragoncello e l'olio di semi di mais versato a filo poco per volta. terminate aggiungendo anche l'olio aromatizzato all'arancia, così da ottenere una sorta di maionese. Aggiungete un pizzico di tè macha.

PER L'ASTICE

1. Dividete gli astici, staccando le code e le chele ed eliminate la testa.

2. Cuocete le chele a vapore per nove minuti a 95°C, poi raffreddatele in acqua e ghiaccio.

3. Chiudete le code in sacchetti sottovuoto (due saranno sufficienti) ricopritele con olio extra vergine d'oliva e una foglia di lauro e cuocetele nel roner (oppure in forno a vapore) per diciotto minuti a 65°C.

PER IL CROCCANTE DI RISO

1. Disponete il riso in una casseruola, aggiungete l'acqua e il mezzo scalogno tritato, mettete sul fuoco e cuocete a fuoco moderato per circa quaranta minuti, mescolando di tanto in tanto e facendo attenzione che non attacchi e non bruci, dopodiché frullate fino a ottenere una crema molto fine.

2. Aggiungete quindi il nero di seppia e stendete la crema ottenuta su uno o due fogli di silpat.

3. Lasciate essiccare all'aria per circa due giorni, in modo da ottenere delle croste ben asciutte.

4. Spezzettate le croste e friggetele in olio extra vergine d'oliva ben caldo, quasi al punto di fumo, ottenendo dei veli di pasta alle olive croccanti e leggermente soffiati.

PER LA SPUMA

1. Stufate lo scalogno tritato, aggiungeteci le patate pulite e tagliate a cubetti, unite la panna e il brodo vegetale e insaporite con sale e pepe.

2. A fine cottura, quando le patate sono tenere, frullate tutto fino a ottenere una crema liscia e omogenea, quindi versate in un sifone con una carica di gas e mantenete al caldo.



ASTICE BLU IN OLIOCOTTURA CON SPUMA DI PATATE, CRUMBLE DI PANE NERO E VINAIGRETTE AL DRAGONCELLO

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



PROCEDIMENTO

PER IL CRUMBLE

Tritate grossolanamente il pane di farina di grano arso e saltatelo in padella con un po' di olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia, in modo da insaporirlo e tostarlo.

FINITURA

1. Disponete nei piatti la spuma di patate e cospargete con poco crumble di pane di grano arso.
2. Aggiungete delle gocce di vinaigrette al dragoncello e posizionate al centro di ogni piatto la coda di astice a cui avrete tolto il carapace, le sue chele cotte al vapore, un filo di olio aromatizzato all'arancia, un pezzetto di croccante di riso al nero di seppia e un ciuffetto di dragoncello.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO ALL'ARANCIA È UNO DEGLI INGREDIENTI PRINCIPE NELLA PREPARAZIONE DI DOLCI D'ALTA PASTICCERIA.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO ALL'ARANCIA.](#)

SECONDO

RICETTA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER

TORTINO DI CARCIOFI E ANIMELLE
DORATE IN PADELLA AL VINO
BIANCO CON PESTO DI BASILICO
E MAGGIORANA

METAMORFOSI DI UN INSIEME DI
PRODOTTI "POVERI" DELLA
TRADIZIONE ITALIANA.





TORTINO DI CARCIOFI E ANIMELLE DORATE IN PADELLA AL VINO BIANCO CON PESTO DI BASILICO E MAGGIORANA

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER IL TORTINO

Carciofi con le spine
16, animelle 1,5kg,
4 fette di pan carré
lunghe almeno 12 cm,
farina bianca 50gr, 1
limone, 1 bicchiere di
vino bianco, **aceto di
vino bianco Zucchi**
50ml, fondo di carne
q.b., **olio extra
vergine d'oliva "Dolce
Fruttato" Zucchi** per
friggere 300ml, **olio
extra vergine d'oliva
100% italiano Zucchi**
100ml, **olio extra
vergine d'oliva Zucchi
aromatizzato all'aglio**
40ml, prezzemolo
50gr, 2 spicchi d'aglio,
1 foglia d'alloro,
maggiorana.

PER IL PESTO

5 mazzetti di basilico,
1 mazzetto di
maggiorana, pinoli
60gr, noci sgusciate
50gr, grana padano
grattugiato 50gr, **olio
extra vergine d'oliva
"Dolce Fruttato"
Zucchi** 100 ml, 5
cubetti di ghiaccio.

PER IL TORTINO

1. Sbianchite le animelle in acqua acidulata con il vino bianco e l'aceto, facendole bollire per cinque minuti.
2. Scolate le animelle e fatele raffreddare, poi sgranatele eliminando le pellicine e le parti grasse, ricavandone pezzetti grandi come nocchie.
3. Stendete le fette di pan carré con il mattarello, quindi ricavate delle strisce di circa 12 x 3 cm e avvolgetele sulla parte esterna del ring di acciaio leggermente unti di olio, in modo da ottenere dei cerchi di pane vuoti.
4. Pulite tutti i carciofi e conservateli in acqua fredda e succo di limone.
5. Versate in una casseruola l'olio extra vergine d'oliva e quello aromatizzato all'aglio, l'alloro, qualche rametto di maggiorana e l'aglio in camicia. Adagiatevi sei carciofi dalla parte del taglio.
6. Salate e innaffiate con il vino, coprite e mettete sul fuoco a cuocere per circa venti minuti. Fate raffreddare i carciofi, tagliateli a spicchi e fateli saltare in padella.
7. Prendete i dieci carciofi puliti e cuoceteli per cinque minuti in acqua bollente salata e acidulata con poco limone. Fateli raffreddare e asciugateli, apriteli a fiore, infarinateli e frigeteli in olio extra vergine d'oliva in modo che siano dorati e croccanti, scolateli dall'olio in eccesso e teneteli in caldo.

PER IL PESTO

Mescolate nel frullatore a bicchiere tutti gli ingredienti, passate il tutto al setaccio e conservate in frigorifero.

FINITURA

1. In un'altra padella fate dorare le animelle leggermente infarinate.
2. Unite le animelle ai carciofi, nella stessa padella dove avete saltato i carciofi.
3. Bagnate con vino bianco il fondo di cottura delle animelle e recuperate le proteine che vi saranno rimaste attaccate, aggiungete un po' di fondo di carne, un po' di prezzemolo, il succo di limone e create così una salsa.
4. Disegnate con il pesto una striscia trasversale sui piatti, disponete i ring di pane riempiendoli con i carciofi e le animelle, versate sopra la salsina, coprite con il carciofo fritto e servite.

SAPEVATE CHE...

IL CARATTERISTICO GUSTO DOLCE DI UN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DERIVA DALLA SPREMITURA DI FRUTTI MATURI.

SCOPRITE DI PIÙ SUL "DOLCE FRUTTATO" ZUCCHI, SELEZIONE DI OLI EXTRA VERGINI D'OLIVA PREGIATI PROVENIENTI DALL'UNIONE EUROPEA.

SECONDO

RICETTA DELLO CHEF

CLAUDIO SADLER

MOSCARDINI BIANCHI IN
OLIOCOTTURA AL VINO ROSSO
CON CREMA DI GUACAMOLE, PURÈ
DI FAVETTE E CROCCANTE ALLE
OLIVE NERE

PROFUMI E SAPORI TRA TERRA E MARE





MOSCARDINI BIANCHI IN OLIOCOTTURA AL VINO ROSSO CON CREMA DI GUACAMOLE, PURÈ DI FAVETTE E CROCCANTE ALLE OLIVE NERE

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER I MOSCARDINI

Moscardini bianchi piccoli 1,5kg, vino rosso 80ml, **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato all'aglio** 30ml, **olio extra vergine d'oliva "Dolce Fruttato" Zucchi** 200ml, 1 cucchiaio di **aceto balsamico di Modena IGP Zucchi**, farina di mais q.b., sale q.b.

PER IL CROCCANTE

Olio extra vergine d'oliva "Sinfonia" Zucchi 150ml, riso carnaroli 100gr, olive nere taggiasche 70gr, ½ scalogno, acqua 300ml.

PER LA CREMA

Olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato al peperoncino 50ml, 1 avocado, ½ limone.

PER LA PUREA

Fave secche 150gr, **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato all'aglio** 40ml, **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato al peperoncino** q.b., 1 mazzetto di rucola, 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di alloro.

PER GUARNIRE

Qualche fogliolina di rucola selvatica.

PER IL CROCCANTE

1. Disponete il riso in una casseruola, aggiungete l'acqua e il mezzo scalogno tritato.
2. Cuocete a fuoco moderato per circa quaranta minuti, mescolando di tanto in tanto, poi frullate fino a ottenere una crema molto fine.
3. Aggiungete le olive nere tritate finemente e stendete la crema ottenuta su uno o due fogli di silpat.
4. Lasciate essiccare il tutto all'aria per circa due giorni in modo da ottenere delle croste ben asciutte, spezzettatele e poi friggetele in olio extra vergine d'oliva ben caldo ottenendo dei veli di pasta alle olive croccanti e leggermente soffiati.

PER I MOSCARDINI

1. Pulite i moscardini eliminando gli occhi, la bocca e le parti interne, lavateli bene e metteteli in sacchetti sottovuoto, aggiungete l'olio extra vergine d'oliva e quello aromatizzato all'aglio, il vino rosso e un pizzico di sale.
2. Chiudete bene i sacchetti e metteteli a cuocere nel roner a 65°C per circa venticinque minuti.
3. Una volta cotti, togliete i moscardini dai sacchetti e recuperate il liquido che si è formato, passatelo al passino cinese e fate ridurre la salsa.
4. Quando il sapore si sarà concentrato, legate con un po' di farina di mais per rendere la salsa ancora più densa e aggiungete un cucchiaio di aceto balsamico.

PER LA CREMA DI GUACAMOLE

1. Frullate l'avocado aggiungendo il succo di mezzo limone, l'olio aromatizzato al peperoncino e un po' di acqua, per ottenere una crema densa.

PER LA PUREA

1. Ammollate le favette in acqua per un'ora, sciacquatele e quindi cuocetele in acqua con una foglia di alloro per circa trenta minuti.
2. A fine cottura aggiungete un mazzetto di rucola e fate sobbollire due minuti, quindi frullate, aggiungendo l'olio aromatizzato all'aglio, il rosmarino ben tostato e un tocco di olio aromatizzato al peperoncino, dopodiché conservate la purea al caldo.



MOSCARDINI BIANCHI IN OLIOCOTTURA AL VINO ROSSO CON CREMA DI GUACAMOLE, PURÈ DI FAVETTE E CROCCANTE ALLE OLIVE NERE

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



PROCEDIMENTO

FINITURA

1. Fate dorare i moscardini in una padella antiaderente con poco olio extra vergine d'oliva e salate a dovere.
2. Disponete nei piatti un po' di purea di favette, la crema di guacamole e quindi i moscardini, versate negli spazi liberi la salsa di vino rosso, quindi decorate con i croccantini di olive e delle foglioline di rucola selvatica. Servite.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO AL PEPERONCINO DONA AI PIATTI UN COLORE VIVO E QUEL GRADO DI PICCANTEZZA ADATTO A SODDISFARE ANCHE I PALATI PIÙ SOPRAFFINI.
[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO AL PEPERONCINO.](#)

PIATTO UNICO

RICETTA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER

— — — — —

SFARINATA DI FARINA INTEGRALE FARCITA CON CIME DI RAPA, PECORINO E CREMA DI POMODORI CILIEGINI

DALLA MAESTRIA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER UN PIATTO DA GUSTARE
PRIMA CON GLI OCCHI POI CON IL PALATO

— — — — —





SFARINATA DI FARINA INTEGRALE FARCITA CON CIME DI RAPA, PECORINO E CREMA DI POMODORI CILIEGINI

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

Farina integrale
200gr, farina bianca
160gr, cime di rapa
2kg, pomodori
ciliegini freschi 400gr,
mozzarella di bufala
400gr, pane nero
passato al setaccio
140gr, pecorino
grattugiato 100gr,
pancetta affumicata
100gr, scalogno 50gr,
2 uova, lievito di birra
15gr, latte 500ml, birra
chiara 80ml, **olio extra
vergine d'oliva Zucchi
biologico comunitario**
100ml, **olio extra
vergine d'oliva Zucchi
aromatizzato all'aglio**
50ml, 1 spicchio
d'aglio, 1 mazzetto
di basilico fresco,
peperoncino tritato
q.b., sale e pepe q.b.

1. In una bacinella lavorate le farine con il latte, le uova, la birra e il lievito, facendo attenzione a non formare grumi, poi fate lievitare per due ore circa a temperatura ambiente.
2. Pulite le cime di rapa e fatele cuocere in abbondante acqua salata, scolatele, fatele raffreddare.
3. Tagliate a julienne fine la pancetta affumicata e fatela sgrassare in una padella antiaderente, unite le cime di rapa e l'olio aromatizzato all'aglio e fate saltare, lasciando insaporire bene. Raffreddate.
4. Aggiungete il pecorino e la mozzarella tagliata a dadini, mescolate il tutto, salate, pepate e aggiungete un po' di peperoncino tritato.
5. In una bacinella di plastica disponete i pomodori ciliegini interi, insaporite con sale, uno spicchio di aglio in camicia, uno scalogno tagliato a pezzetti e tre foglie di basilico. Irrorate con olio extra vergine d'oliva.
6. Chiudete bene con la pellicola trasparente, quindi fate cuocere in forno a microonde per quindici minuti alla massima temperatura.
7. Togliete dal forno e frullate.
8. Scaldate una padella antiaderente del diametro di 18 cm unta con olio extra vergine d'oliva e versatevi un decimo dell'impasto, fatelo rassodare e farcite con un po' di cime di rapa saltate, poi richiudete la sfarinata ripiegandola a metà.
9. Ripetete l'operazione per ciascuna sfarinata e, una volta pronte, disponete le sfarinate su una teglia da forno coperta con un foglio di carta da forno appena unta di olio extra vergine d'oliva.
10. Finite di cuocerle in forno a 180°C per altri tre/quattro minuti.
11. Disponete su ciascun piatto di portata un po' di pane nero passato al setaccio, formate dei piccoli fori con le dita e riempiteli con la salsa di pomodoro. Irrorate con poco olio extra vergine d'oliva e disponetevi le sfarinate calde.

SAPEVATE CHE...

GLI OLI DOLCI DAL GUSTO MANDORLATO SONO IDEALI PER LA PREPARAZIONE DI INSALATE E PIATTI A BASE DI PESCE, IL CUI GUSTO NON DEVE ESSERE ALTERATO.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI BIOLOGICO COMUNITARIO](#), PRODOTTO PREGIATO CHE PROVIENE DA UNA COLTIVAZIONE 100% BIOLOGICA.

PIATTO UNICO

RICETTA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER

— — — — —

STRUDEL DI CARCIOFI, BIETOLINE E MOZZARELLA DI BUFALA ALL'OLIO DI ACCIUGHE

TUTTA LA FANTASIA DELLO CHEF CLAUDIO
SADLER IN UN PIATTO ESALTATO DAL GUSTO
DI OLI PREGIATI

— — — — —





STRUDEL DI CARCIOFI, BIETOLINE E MOZZARELLA DI BUFALA ALL'OLIO DI ACCIUGHE

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

15 carciofi di riviera,
bietoline verdi 2kg,
mozzarella di bufala
700gr, grana padano
27 Mesi 120gr, vino
bianco 100ml, burro
100gr, **olio extra
vergine d'oliva "Dolce
Fruttato" Zucchi**
100ml, **olio extra
vergine d'oliva Zucchi
aromatizzato all'aglio**
200ml, 2 spicchi
d'aglio, qualche foglia
di basilico, succo di
limone, noce moscata
q.b., sale e pepe q.b.

PER LA PASTA
STRUDEL

Farina 350gr, 1 uovo,
**olio extra vergine
d'oliva "Dolce Fruttato"**
Zucchi 90ml, acqua
tiepida 100ml, sale q.b.

PER L'OLIO DI
ACCIUGHE

Acciughe 30gr, **olio
extra vergine d'oliva
"Dolce Fruttato" Zucchi**
100ml, panna 60ml, 1
spicchio di aglio.

PER LA PASTA STRUDEL

1. Stemperate la farina con l'acqua tiepida, l'olio extra vergine d'oliva, l'uovo e il sale, lavorate fino a ottenere una pasta compatta ma abbastanza morbida.
2. Conservate la pasta in un luogo a temperatura tiepida, chiusa in un foglio di carta stagnola.

PER IL RIPIENO

1. Pulite i carciofi e metteteli in acqua con un po' di succo di limone.
2. Disponete i carciofi in una teglia, versandovi sopra un po' di olio extra vergine d'oliva, aggiungete i due spicchi di aglio in camicia e il basilico. Bagnate con vino bianco e un po' di acqua fredda.
3. Mettete i carciofi conditi sul fuoco e copriteli con un coperchio ermetico. Lasciate stufare per circa venti minuti.
4. Cuocete in acqua bollente salata le bietole, scolatele e raffreddatele. Quindi strizzatele e insaporitele con olio aromatizzato all'aglio, grana grattugiato, pepe e noce moscata.
5. Tagliate la mozzarella a fettine e disponetela su fogli di carta assorbente.

PER L'OLIO DI ACCIUGHE

1. In una casseruola fate soffriggere l'aglio a fettine sottili insieme all'olio e a due cucchiari di panna, aggiungete le acciughe e fate sobbollire per trenta minuti.
2. Frullate tutto, passate la salsa al passino cinese e conservatela al caldo.

ASSEMBLAGGIO FINALE

1. Stendete la pasta strudel su un canovaccio infarinato, disponetevi sopra uno strato di bietoline, sovrapponetevi i carciofi tagliati a metà e la mozzarella.
2. Arrotolate lo strudel su sé stesso e sigillatene i lembi.
3. Trasferite lo strudel su una teglia, coprite con carta da forno e burro fuso.
4. Tenete lo strudel in frigorifero per almeno due ore, quindi cuocetelo in forno a 200°C circa per quindici minuti, spennellando di burro ogni tanto.
5. Servite lo strudel a fette e guarnite con l'olio di acciughe preparato.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO È PARTICOLARMENTE UTILIZZATO SIA NELL'ALTA RISTORAZIONE CHE NELLA CUCINA CASALINGA. È IDEALE PER I SOFFRITTI, PER I CONDIMENTI SIA COTTI CHE CRUDI E PER GUARNIRE CARNE E PESCE.

SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO ALL'AGLIO.

DOLCE
RICETTA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER

CRUMBLE DI FROLLA CON CREMA
DI RICOTTA E CIOCCOLATO,
ARANCE CANDITE, ARANCE
FRESCHES, FINOCCHI E
GELATO AL MANGO

DOLCEZZA SENZA FINE IN UN DESSERT DAI
COLORI CALDI E AMBRATI





CRUMBLE DI FROLLA CON CREMA DI RICOTTA E CIOCCOLATO, ARANCE CANDITE, ARANCE FRESCHE, FINOCCHI E GELATO AL MANGO

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER IL CRUMBLE

Farina 00 125gr, farina di riso 125gr, zucchero a velo 100gr, uova 5 tuorli, **olio extra vergine d'oliva Zucchi biologico comunitario** 150 ml, 2 scorze di arancia.

PER LA CREMA RICOTTA E CIOCCOLATO

Ricotta di bufala 150gr, cioccolato fondente 80% 100gr, zucchero 70gr, uova 3 tuorli, **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato all'arancia** 30ml, 2 scorze di arancia.

PER LE ARANCE CANDITE

Acqua 260ml, zucchero 200gr, 4 arance, glucosio 30gr.

PER LA CREMA VANIGLIA ALL'ARANCIA

Latte 250ml, zucchero 30gr, uova 5 tuorli, **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato alla vaniglia** 40ml, 1 scorza di arancia.

Continua nella pagina successiva

PER IL CRUMBLE

1. Montate i tuorli d'uovo e lo zucchero nella planetaria, aggiungete a filo l'olio extra vergine d'oliva e la scorza di arancia grattugiata.
2. Quando il composto si sarà ben gonfiato versatelo in una terrina e fatelo raffreddare in frigorifero per tre ore.
3. Mettete le due farine setacciate in uno sbattitore e aggiungete a poco a poco il composto, lavorando fino a ottenere una pasta omogenea.
4. Conservate il composto in freezer per due ore, dopodiché grattugiatelo con una grattugia a fori grandi e distribuitelo su un foglio antiaderente di silpat.
5. Cuocete in forno a 170°C per sette minuti.

PER LA CREMA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

1. Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria.
2. Montate in uno sbattitore i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungendo l'olio aromatizzato all'arancia, la scorza di arancia grattugiata e infine la ricotta di bufala.
3. Unite il cioccolato fuso, amalgamate bene e riponete in frigorifero.

PER LE ARANCE CANDITE

1. Fate bollire l'acqua, lo zucchero e il glucosio fino a ottenere uno sciroppo.
2. Lavate bene le arance e tagliatele a fette sottilissime con l'affettatrice.
3. Intingete le arance nello sciroppo a 38°C, ricopritele con un altro foglio antiaderente di silpat e fatele seccare in forno a 45°C per circa una notte.

PER LA CREMA VANIGLIA ALL'ARANCIA

1. Fate bollire il latte, aggiungetelo ai tuorli e allo zucchero precedentemente sbattuti a schiuma.
2. Unite l'olio aromatizzato alla vaniglia e la scorza di arancia grattugiata e portate il composto al punto rosa (80-85°C).
3. Passate il composto al passino cinese e mettetelo in una bacinella fredda per bloccare la cottura, riponendo poi la crema in frigorifero.

PER GUARNIRE

1. Tagliate il finocchio a fette sottilissime con l'affettatrice e conservatelo in acqua e ghiaccio.
2. Sbucciate le arance e pelatele a vivo, affettatele e conservatele in una bacinella con il loro succo e un po' di liquore di arancia.
3. Temperate il cioccolato bianco, stendetelo su un foglio di silpat e, mentre è ancora morbido, cospargetelo con i semi di finocchio e il sale di Maldon per



CRUMBLE DI FROLLA CON CREMA DI RICOTTA E
CIOCCOLATO, ARANCE CANDITE, ARANCE FRESCHE,
FINOCCHI E GELATO AL MANGO
RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER GUARNIRE

Gelato al mango 400gr,
cioccolato bianco
300gr, 4 arance, 1
finocchio, 1 blister di
germogli rossi, semi di
finocchio q.b., sale di
Maldon q.b., liquore di
arancia q.b., polvere di
cacao q.b.

poi farlo asciugare e cristallizzare. Spezzettatelo quindi in modo irregolare.

FINITURA

1. Disponete sui piatti uno strato di crumble, adagiatevi qualche cucchiata di crema al cioccolato e ricotta, decorate con le rondelle di arancia candite e il cioccolato bianco spezzettato.
2. Aggiungete le arance fresche pelate e il finocchio entrambi affettati, un po' di crema all'arancia e una pallina di gelato al mango.
3. Decorate con qualche germoglio rosso, sporcate con la polvere di cacao e servite.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO ALL'ARANCIA È UNO DEGLI INGREDIENTI PRINCIPE NELLA PREPARAZIONE DI DOLCI D'ALTA PASTICCERIA.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO ALL'ARANCIA.](#)

DOLCE
RICETTA DELLO CHEF
CLAUDIO SADLER

GELATO ALL'OLIO ALLA VANIGLIA
CON CRUMBLE DI CIOCCOLATO
AMARO, OLIVE NERE E CREMA AL
LATTE DI MANDORLE
POESIA DI GUSTO E CREATIVITÀ





GELATO ALL'OLIO ALLA VANIGLIA CON CRUMBLE DI CIOCCOLATO AMARO, OLIVE NERE E CREMA AL LATTE DI MANDORLE

RICETTA DELLO CHEF CLAUDIO SADLER



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER IL CRUMBLE

Farina di mandorle 170gr, cioccolato fondente 78% 150gr, olive taggiasche 100gr, zucchero di canna 100gr, zucchero 50gr, 3 uova, burro 150 gr.

PER IL GELATO

Latte 500ml, panna fresca 150ml, zucchero 80gr, **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato alla vaniglia** 40ml, glucosio 30gr.

PER LA CREMA

Latte 150ml, latte di mandorle 150ml, panna fresca 100ml, farina di mais 30gr, 1 cucchiaino di **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato alla vaniglia**.

PER GUARNIRE

Zucchero bianco 200gr, mandorle a filetti 60gr, 1 confezione di germogli di crescione, cacao in polvere q.b., **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato alla vaniglia** q.b.

PER IL CRUMBLE

1. Fate bollire le olive taggiasche in acqua bollente per quindici minuti, quindi mettetele a essiccare in forno a 80°C per tre ore.
2. Fate ammorbidire il burro, mescolatelo con i due tipi di zucchero e montatelo insieme ai tuorli, unendo il cioccolato e la farina di mandorle e aggiungendo gli albumi montati a neve.
3. Stendete il composto su una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno a 180°C per venti minuti. Togliete dal forno e, una volta raffreddato, fatelo essiccare per un paio di ore a 45°C.
4. Rendete le olive e l'impasto al cioccolato essiccati una granella e mescolate.

PER IL GELATO

1. Mescolate in una casseruola il latte con l'olio aromatizzato alla vaniglia e il glucosio, emulsionate con il frullatore a immersione e aggiungete lo zucchero, portando la temperatura a 65°C.
2. Fate raffreddare e unite la panna, quindi riponete nella gelatiera a mantecare. Quando il gelato sarà montato conservatelo nel congelatore a -18°C.

PER LA CREMA

1. Unite il latte al latte di mandorle e aggiungete la farina di mais e l'olio aromatizzato alla vaniglia, mescolando con il frullatore a immersione.
2. Mettete il composto sul fuoco e fate addensare, infine aggiungete la panna fresca per ottenere una crema fluida.
3. Fate raffreddare e versate il composto in una pompetta per liquidi.

PER LA GUARNIZIONE

Preparate lo zucchero filato e tostate le mandorle a filetti.

FINITURA

1. Disponete uno strato di crumble sulla base dei piatti, sovrapponetevi una quenelle di gelato e versate attorno la crema al latte di mandorle.
3. Decorate con lo zucchero filato, i germogli di crescione e il cacao, nebulizzando sul tutto l'olio aromatizzato alla vaniglia.
4. Guarnite con le mandorle a filetti e servite.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO ALLA VANIGLIA È MOLTO UTILIZZATO NELLE PREPARAZIONI DI DOLCI E NELLE COMPOSIZIONI DI FRUTTA FRESCA.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO ALLA VANIGLIA.](#)



PRELIBATEZZE DAL MONDO DEI FOOD BLOGGER



L'AMORE PER LA CUCINA INCONTRA LA PASSIONE PER IL WEB

Chef professionisti e amatoriali, appassionati di cucina e Digital, che hanno fuso questi due campi per dar vita al fenomeno del Food blogging.

In queste pagine presentiamo alcune gustose ricette realizzate per Zucchi da dieci importanti Food blogger del panorama italiano:

[Angelina in cucina](#)

[Cucina per Gioco](#)

[Una stregghetta in cucina](#)

[Spadelliamo](#)

[Singerfood](#)

[Peperoni e patate](#)

[Oggi pane e salame, domani ...](#)

[La blonde enfarinée](#)

[Torte delle mie brame](#)

[La baita dei dolci](#)

APERITIVO
RICETTA DI ANGELA DEL BLOG
ANGELINA IN CUCINA

CREMA DI ASPARAGI
PROFUMATA AL TARTUFO CON
GAMBERI ALL'ORIGANO

FINGER FOOD DAL GUSTO
CORPOSO E DECISO





CREMA DI ASPARAGI PROFUMATA AL TARTUFO CON GAMBERI ALL'ORIGANO

RICETTA DI ANGELINA

Italiana di nascita, inglese d'adozione, Angela vive a Londra da cinque anni. Appassionata di viaggi e cibo in tutte le sue forme, si definisce “una gran mangiona amante dei cibi carichi di sapore”. Le piace sperimentare ricette con ingredienti sempre nuovi e adora lo street food, che considera un “vero tesoro della cucina, nella sua forma più semplice e alla portata di tutti”.

Il blog “Angelina in cucina” è parte del network I-Food.



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 15 CUCCHIAINI

Formaggio fresco spalmabile 70gr, parmigiano grattugiato 70gr, un pizzico di noce moscata, sale e pepe q.b., asparagi 250gr, 1 cucchiaino di tahini (facoltativo), 15 gamberi già privati del guscio e puliti, 1 cucchiaino di **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato al tartufo bianco**, 1 cucchiaino di **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato all'aglio**, 1 cucchiaino di origano secco o fresco.

1. Mettete sul fuoco una pentola di piccole dimensioni con abbondante acqua salata. Mentre aspettate che l'acqua arrivi a bollore, tagliate gli asparagi a fettine sottili. Una volta che l'acqua bolle, tuffate gli asparagi nella pentola e fate cuocere per circa cinque minuti.
2. Scolate gli asparagi eliminando l'acqua in eccesso e metteteli da parte.
3. Prendete una ciotola capiente e mettete all'interno il formaggio spalmabile, il tahini, il parmigiano, un pizzico di sale, il pepe e un pizzico di noce moscata.
4. Unite al composto anche gli asparagi e l'olio aromatizzato al tartufo bianco.
5. Con un frullatore a immersione, riducete in crema tutti gli ingredienti. Coprite la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate riposare in frigo.
6. Nel frattempo, preparate i gamberi. Fate scaldare un cucchiaino di olio aromatizzato all'aglio in una padella antiaderente e fate saltare i gamberi salandoli e pepandoli a piacere.
7. Aggiungete l'origano e fate dorare i gamberi su tutti i lati, tenendo abbastanza alta la fiamma ma facendo attenzione a non farli bruciare. Ci vorranno all'incirca cinque minuti.
8. Prendete i cucchiaini da portata e sistemateli sopra un vassoio, guarnito se volete con alcune foglie di lattuga fresca o radicchio.
9. Prendete dal frigo la crema di asparagi e mettetene un pochino sopra ogni cucchiaino.
10. Adagiate un gambero sopra la crema e spolverate con un pochino di pepe nero e origano fresco o in polvere.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO È IDEALE PER DONARE UN GUSTO INCONFONDIBILE A PRIMI PIATTI, MA ANCHE A SECONDI DI CARNE.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO.](#)

APERITIVO
RICETTA DI ILEANA DEL BLOG
CUCINA PER GIOCO

MILLEFOGLIE DI FRITTATA
DI CAROTE CON PESTO DI CIUFFI

DELICATO APERITIVO RICCO
DI ESTRO E DI GUSTO





Cucina
per gioco

MILLEFOGLIE DI FRITTATA DI CAROTE CON PESTO DI CIUFFI

RICETTA DI ILEANA

Ileana è moglie e mamma a tempo pieno con una grande passione per la cucina. Amante dell'allegria, sostiene che regalare un sorriso la riempie di gioia, così come trasmettere amore attraverso la preparazione di piatti prelibati e gustosi. Il blog, nato "per gioco", contiene sia ricette elaborate che semplici, queste ultime da fare da soli o con i bambini.

Il blog "Cucina per gioco" è parte del network I-Food.



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER LA FRITTATA

Tre uova, 2 carote,
un pizzico di sale, 1
cucchiaino di **olio extra
vergine d'oliva Zucchi
aromatizzato all'aglio**.

PER IL PESTO

I ciuffi freschissimi di
5 carote, 5 cucchiaini
di **olio extra vergine
d'oliva Zucchi
aromatizzato
all'arancia**, 5
mandorle.

1. Mettete i ciuffi di carote in ammollo per dieci minuti e poi lavateli facendo attenzione a eliminare qualsiasi traccia di terriccio.
2. Spezzettate i ciuffi di carote con le mani e sistemateli nel bicchiere del frullatore a immersione o in un contenitore alto.
3. Aggiungete le mandorle, possibilmente tritate grossolanamente con un coltello e ricoprite tutto con olio aromatizzato all'arancia.
4. Frullate il composto fino a ottenere una consistenza omogenea. Mettere da parte.
5. Lavate e pulite le carote. Tagliatele a julienne e versatele in una ciotola.
6. Unite le uova e il sale, quindi sbattete il composto con una forchetta.
7. In una padella scaldate, a fiamma bassa, un filo di olio aromatizzato all'aglio e versate il composto di uova e carote in quantità tale da ottenere una frittata sottile.
8. Coprite con un coperchio e fate cuocere finché la parte superiore risulterà rappresa completamente. Girate la frittata con l'aiuto del coperchio e fatela colorare anche dall'altro lato per qualche secondo.
9. Ripetete l'operazione con il composto di uova e carote eventualmente avanzato.
10. Con un coltello, o con delle formine, tagliate la frittata in pezzi il più possibile uguali.
11. Impiattate alternando un cucchiaino raso di pesto e un pezzetto di frittata.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO ALL'AGLIO È PARTICOLARMENTE UTILIZZATO SIA NELL'ALTA RISTORAZIONE CHE NELLA CUCINA CASALINGA. È IDEALE PER I SOFFRITTI, PER I CONDIMENTI SIA COTTI CHE CRUDI E PER GUARNIRE CARNE E PESCE.

SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO ALL'AGLIO.

PRIMO

RICETTA DI MARTA DEL BLOG
UNA STREGHETTA IN CUCINA

FREGOLA CON MAZZANCOLLE
ED ERBA CIPOLLINA

DIRETTAMENTE DALLA TRADIZIONE
DELLA CUCINA SARDA





The Spigetta in Cucina

FREGOLA CON MAZZANCOLLE ED ERBA CIPOLLINA

RICETTA DI MARTA

Marta è una food blogger appassionata di cucina e fotografia. Attenta alla presentazione di ogni piatto e dedita alla ricercatezza nel campo del foodstyling, predilige ricette semplici che possono facilmente diventare gourmet. Ha pubblicato due libri "Pasticceria Salata" (2012) e "Panini Golosi" (2013) per Gribaudo.



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

Fregola 320gr,
mazzancolle con testa
e carapace 360gr, 1
scalogno, erba cipollina
q.b., **olio extra vergine
di oliva biologico**
100% italiano Zucchi
q.b., sale q.b.

1. Pulite le mazzancolle eliminando la testa, coda e carapace. Praticate un taglio sulla parte del dorso, togliete il filetto interno e buttatelo.
2. Sciacquate code, teste e carapace sotto l'acqua e poi metteteli in una pentola. Coprite con dell'acqua, aggiungete lo scalogno tenendone da parte un po' per il soffritto. Aggiungete un po' di sale e fate cuocere a fuoco lento per almeno quaranta minuti.
3. Filtrate il brodo ottenuto e tenetelo da parte.
4. In un tegame antiaderente aggiungete l'olio e lo scalogno a pezzettini, fate soffriggere e unite la fregola.
5. Fate tostare brevemente il tutto e coprite con il brodo di pesce. Aggiungete brodo man mano che si asciuga, fino a fine cottura della fregola. Se serve, regolate di sale.
6. In un'altra padella fate saltare i gamberi con dell'olio extra vergine di oliva.
7. Una volta che la fregola è cotta spegnete il fuoco, aggiungete un filo d'olio e lasciate riposare un paio di minuti.
8. Impiattate la fregola, cospargete con erba cipollina tagliuzzata a piacere e completate con i gamberi. Servite subito.

SAPEVATE CHE...

UN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA PUÒ ESSERE CONSUMATO ANCHE MOLTI MESI DOPO LA SPREMITURA, SE CONSERVATO IN CONDIZIONI IDONEE. UN GRANDE CLASSICO DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA, L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO ZUCCHI È IL RISULTATO DI PRODOTTI PREGIATI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. [SCOPRITE DI PIÙ.](#)

PRIMO

RICETTA DI FRANCESCA DEL BLOG
SPADELLIAMO

SPAGHETTI ALLA PANTESCA

TUTTA LA RICCHEZZA DEI
SAPORI DI SICILIA





SPAGHETTI ALLA PANTESCA

RICETTA DI FRANCESCA

Francesca si definisce una “foodie che racconta notizie gustose sul web”.
Appassionata di cucina, fotografia e comunicazione, considera la preparazione di piatti un momento in cui donare una parte di sé stessa agli altri.
Ama trascorrere le serate intorno a un tavolo pieno di amici, gustando un buon bicchiere di vino.



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

Spaghetti di grano duro
160 gr, 10 capperi, 8
pomodorini, 5 filetti
di acciughe, 1 spicchio
d'aglio, 1 cipollotto
rosso fresco, 10 olive
nere denocciolate, pane
grattugiato, **olio extra
verGINE d'oliva 100%
italiano Zucchi** q.b.,
basilico fresco, sale
grosso q.b.

1. Mettete l'acqua a bollire aggiungendo il sale.
2. Preparate un aglio intero schiacciato, il cipollotto rosso fresco tagliato in lunghezza.
3. Versate l'olio extra vergine d'oliva nella padella e aspettate che si scaldi, unite poi lo spicchio d'aglio (che eliminerete a fine cottura) e il cipollotto fresco, fate dorare a fuoco medio.
4. Aggiungete i filetti d'acciuga e fateli sciogliere, regaleranno al piatto un sapore intenso.
5. Integrate i pomodorini tagliati in quattro parti, fateli ammorbidire sempre a fuoco medio.
6. Aggiungete le olive nere tagliate a metà e i capperi.
7. Lasciate sul fuoco basso altri dieci minuti in modo che il tutto si insaporisca e poi spegnete il fuoco per farlo amalgamare.
8. Scolate la pasta al dente e aggiungetela nella padella con un po' di acqua di cottura.
9. In un padellino versate un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva e il pane grattugiato grossolanamente, fate andare a fuoco vivace in modo che si creino delle scaglie di pane abbrustolito.
10. Mescolate la pasta nella padella con il sugo e aggiungete il pane abbrustolito, tenendone un po' da parte.
11. Impiattate disponendo il sugo anche sopra al nido di spaghetti e spolverate con il pane abbrustolito nell'olio avanzato. Guarnite con una foglia di basilico fresco.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA È CONSIDERATO UN ELISIR DI LUNGA VITA PER IL SUO CONTENUTO DI ANTIOSSIDANTI NATURALI (POLIFENOLI E VITAMINA E).

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 100% ITALIANO ZUCCHI.](#)

PRIMO

RICETTA DI PIETRO E FRANCESCA
DEL BLOG SINGERFOOD



PAPPA AL POMODORO
UN GRANDE CLASSICO DELLA
CUCINA TOSCANA





PAPPA AL POMODORO

RICETTA DI PIETRO E FRANCESCA

Pietro e Francesca sono compagni d'avventura nella vita e nel blog. Cuoco e cultore dell'enogastronomia lui, appassionata di comunicazione, lettura e fotografia lei, condividono la passione per il cibo, per il vino e per le serate all'insegna del divertimento e delle risate.



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

Pane raffermo 300gr,
pomodori pelati 800gr,
formaggio fresco
"stracciatella" 300gr,
1 spicchio d'aglio,
basilico, **olio extra
vergine d'oliva "Dolce
Fruttato" Zucchi** q.b.,
**aceto di vino bianco
Zucchi** q.b., sale.

PER IL PESTO

Basilico genovese
DOP 50gr, mezzo
bicchiere di **olio extra
vergine d'oliva "Dolce
Fruttato" Zucchi**, 5
cucchiaini di parmigiano
reggiano grattugiato,
2 spicchi d'aglio, 1
cucchiaino di pinoli, sale
grosso q.b.

1. Iniziate con la preparazione del pesto. Dopo aver lavato e asciugato le foglie di basilico, procedete schiacciando l'aglio in un mortaio con qualche grano di sale grosso. Aggiungete i pinoli e gradualmente le foglie di basilico fino a ottenere una crema della giusta consistenza. Integrate quindi il parmigiano reggiano e l'olio extra vergine d'oliva versato a filo. Tenete il pesto da parte, riponendolo in frigo, prima di usarlo per completare il piatto.
2. In un'ampia padella fate imbiondire l'aglio nell'olio extra vergine d'oliva e rimuovetelo con una pinza da cucina, versateci i pomodori pelati e lasciateli cuocere per quattro minuti.
3. Aggiungete il pane raffermo ammollato e un bicchiere d'acqua non fredda.
4. Fate cuocere tutto per quindici minuti, fino a quando il pane e il pomodoro non saranno perfettamente amalgamati.
5. Trasferite il composto in un'ampia ciotola e amalgamate bene gli ingredienti utilizzando un frullatore a immersione ottenendo così una consistenza morbida.
6. Versate un cucchiaino di aceto di vino bianco per conferire una nota acida, salate secondo le vostre preferenze.
7. Versate la crema in un piatto e completate l'impiattamento con la stracciatella e il pesto precedentemente preparato.

SAPEVATE CHE...

L'ACETO DI VINO BIANCO ZUCCHI NASCE DALLA PERFETTA UNIONE DI PREGIATI VINI ITALIANI. È IDEALE PER MARINARE PIETANZE O GUARNIRE PIATTI COMPLETI DONANDO LORO UN RETROGUSTO IMPORTANTE.

[SCOPRITE DI PIÙ.](#)

PRIMO

RICETTA DI TERESA DEL BLOG
PEPERONI E PATATE



MACCHERONI ALLA PASTORA UN TUFFO NEI SAPORI DELLA CALABRIA





MACCHERONI ALLA PASTORA

RICETTA DI TERESA

Teresa è una calabrese trasferitasi a Milano per studio e rimasta in città per amore e per lavoro. Si avvicina al web e alla cucina per coltivare le sue due più grandi passioni e scoprire, in questo accostamento, una professione che la appaga e la completa.



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

Maccheroni al ferretto
420gr, ricotta di pecora
350gr, 4 cucchiaini di
**oliva extra vergine
d'oliva "Dolce
Fruttato" Zucchi**, pepe
nero e sale q.b.

1. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata e nel frattempo preparate il condimento.
2. In una terrina versate la ricotta, l'olio extra vergine d'oliva, abbondante pepe nero e tre cucchiaini d'acqua di cottura della pasta. Mescolate bene con una forchetta o una frusta, in modo da ottenere una crema. Se necessario unite altra acqua di cottura e regolate di sale.
3. Quando la pasta è cotta scolatela e conditela direttamente nella terrina. Non è necessaria alcuna mantecatura sul fuoco.
4. Servite subito accompagnando con altro pepe nero o, se gradito, pecorino grattugiato.

SAPEVATE CHE...

IL CARATTERISTICO GUSTO DOLCE DI UN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DERIVA DALLA SPREMITURA DI FRUTTI MATURI.

SCOPRITE DI PIÙ SUL "DOLCE FRUTTATO" ZUCCHI, SELEZIONE DI OLI EXTRA VERGINI D'OLIVA PREGIATI PROVENIENTI DALL'UNIONE EUROPEA.

PRIMO

RICETTA DI SONIA DEL BLOG
OGGI PANE E SALAME, DOMANI...

PACCHERI CON PESCE SPADA
PIATTO TRADIZIONALE DELLA CUCINA
ITALIANA DI IERI E DI OGGI





PACCHERI CON PESCE SPADA

RICETTA DI SONIA

Sonia, dalle origini sarde e calabresi, vive in Piemonte con la famiglia. È una food blogger dal 2009, quando ha aperto il blog "Oggi pane e salame, domani..." che dedica alla figlia Giorgia, suo braccio destro in cucina e sua critica più severa.



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

Paccheri 400gr, 2 fette spesse di pesce spada, 1 limone, 2 spicchi d'aglio, mollica di pane di semola di grano duro q.b., olive di Gaeta q.b., 1 ciuffo di prezzemolo, qualche foglia di menta fresca, capperi sotto sale già dissalati q.b., peperoncino fresco q.b., **olio extra vergine d'oliva biologico** Zucchi q.b., **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato al peperoncino** q.b.

1. Cuocete i paccheri in abbondante acqua salata (cottura al dente).
2. Nel frattempo sbriciolate la mollica del pane sfregandola tra le mani.
3. Riscaldare in una padella un cucchiaio di olio aromatizzato al peperoncino e aggiungete le briciole di pane.
4. Fate saltare le briciole di pane in padella per qualche minuto fino a che non saranno dorate e tenetele da parte.
5. Tagliate il pesce spada a cubetti e rosolatelo per pochi minuti da entrambi i lati in una padella capiente insieme all'olio extra vergine d'oliva e agli spicchi d'aglio.
6. Aggiungete le olive, il peperoncino a rondelle e i capperi dissalati.
7. Quando i paccheri saranno al dente versateli nella padella con il pesce spada.
8. Mantecate un minuto in padella con un paio di bicchieri d'acqua di cottura della pasta.
9. Aggiungete il prezzemolo tritato, le foglie di menta, le zeste di limone e le briciole di pane.
10. Disponete nei piatti e servite subito.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO AL PEPERONCINO DONA AI PIATTI UN COLORE VIVO E UN GRADO DI PICCANTEZZA ADATTO A SODDISFARE ANCHE I PALATI PIÙ SOPRAFFINI.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO AL PEPERONCINO.](#)

SECONDO

RICETTA DI ALICE DEL BLOG
LA BLONDE ENFARINÉE

TARTARE DI FASSONA
E PAPAYA CON SALSA DI YOGURT
AL MELOGRANO

UN SECONDO PIATTO DAL
RETROGUSTO ESOTICO E RICERCATO





la Dolce Esperienza

TARTARE DI FASSONA E PAPAYA CON SALSA DI YOGURT AL MELOGRANO

RICETTA DI ALICE

Alice è una persona allegra e raffinata.

Sul blog le piace condividere consigli e ricette con i propri amici per regalare sorrisi ed emozioni. Definisce questo spazio un "angolino in cui condividere passioni, emozioni e vita".



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 4 PERSONE

Filetto di fassona 400 gr, papaya 300gr, 1 pizzico di sale rosa dell'Himalaya, salsa Worcester, **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato al limone** q.b., yogurt greco 50gr, 1 melograno.

1. Tagliate a cubetti la carne (le dimensioni della carne variano in base ai propri gusti, ma i cubetti non dovranno essere né troppo piccoli né troppo grandi).
2. Mettete la carne in una ciotola con l'olio aromatizzato al limone, qualche goccia di salsa Worcester e un pizzico di sale dell'Himalaya.
3. Nel frattempo pulite la papaya, tagliatela a cubetti e aggiungetela alla carne.
4. In una ciotola unite allo yogurt greco i chicchi di melograno, tenendone da parte alcuni che userete per la decorazione.
5. Impiattate realizzando al centro del piatto una striscia con la salsa allo yogurt, disponete la tartare al centro del piatto aiutandovi con il ring.
6. Ultimate aggiungendo un filo di olio aromatizzato al limone e decorate con chicchi di melograno e un rametto di menta.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO AL LIMONE È UN TRIONFO DI FRESCHEZZA E BENESSERE. IL SUO GUSTO ACCESO ARRICCHISCE PIATTI DI PESCE, INSALATE E PIETANZE ESTIVE NONCHÉ ZUPPE E MINESTRE.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO AL LIMONE.](#)

DOLCE

RICETTA DI VANESSA DEL BLOG
LA BAITA DEI DOLCI



FRANGIPANE AL CACAO E ARANCIA

MORBIDEZZA E DOLCEZZA
DA GUSTARE A TUTTE LE ETÀ





FRANGIPANE AL CACAO E ARANCIA

RICETTA DI VANESSA

Vanessa, professionista nel settore delle relazioni internazionali e mamma di due bambini, da sempre appassionata di pasticceria, è solita dire che dalle relazioni internazionali ai fornelli il passo è più breve di quanto si possa credere.

Dopo la maternità è nata "La baita dei dolci", un angolo che profuma di prelibatezze appena sfornate: una baita virtuale in città, uno spazio in cui Vanessa ama scoprire, sperimentare, mettersi alla prova e viaggiare attraverso ricette da ogni parte del mondo.

Il blog è parte del network I-Food.



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER LA FROLLA

Zucchero di canna
75gr, **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato all'arancia** 115ml,
farina di tipo 00
200gr, cacao amaro
30gr, 1 uovo, un pizzico di sale, la buccia grattugiata di 1 arancia di origine biologica, 2 cucchiaini di acqua fredda.

PER IL RIPIENO

Confettura di arance
amare 130gr, 4 uova,
zucchero semolato
150gr, farina di
mandorle 200gr,
cacao 20gr, **olio extra vergine d'oliva Zucchi aromatizzato all'arancia** 50ml.

1. Lavorate lo zucchero di canna e l'olio aromatizzato all'arancia in un'ampia ciotola.
2. Aggiungete al composto la farina setacciata e il cacao, un pizzico di sale e un uovo leggermente sbattuto.
3. Amalgamate bene il tutto, aggiungete la buccia di un'arancia biologica grattugiata e un paio di cucchiaini di acqua fredda.
4. Formate un panetto con la frolla ottenuta, avvolgetelo con della pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno trenta minuti.
5. Nel frattempo preparate la crema frangipane sbattendo le uova in una ciotola. Unitevi, nell'ordine, lo zucchero, la farina di mandorle e il cacao. Mescolate gli ingredienti con cura e per ultimo aggiungete l'olio aromatizzato all'arancia.
6. Quando riprenderete la vostra frolla dal frigorifero disponetela tra due fogli di carta forno e stendetela con un mattarello finché non raggiunge uno spessore di tre millimetri.
7. Trasferite la frolla in uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm, precedentemente imburrato e infarinato.
8. Bucherellate il fondo della frolla con la punta di una forchetta e mettete in forno preriscaldato a 180°C per venti minuti.
9. Riprendete il guscio di frolla, stendetevi in un unico strato la confettura di arance e copritela con la crema frangipane al cacao.
10. Rimettete in forno a 180°C per altri trenta minuti.
11. Una volta raffreddata, decorate a piacere con alcune fette di arancia e servite.

SAPEVATE CHE...

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO ALL'ARANCIA È UNO DEGLI INGREDIENTI PRINCIPE NELLA PREPARAZIONE DI DOLCI D'ALTA PASTICCERIA.

[SCOPRITE DI PIÙ SULL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ZUCCHI AROMATIZZATO ALL'ARANCIA.](#)

DOLCE

RICETTA DI VALERIA DEL BLOG
TORTE DELLE MIE BRAME



TOZZETTI AL VINO

TUTTA LA DOLCEZZA E IL GUSTO
DI UNA TRADIZIONE ANTICA





TOZZETTI AL VINO

RICETTA DI VALERIA

Valeria, maremmana, da sempre appassionata di pasticceria, ama sperimentare e mangiare. Nella vita è una mamma lavoratrice e cerca di ritagliare qualche attimo della giornata per dedicarsi alle sue passioni: i dolci e la fotografia. Il blog "Torte delle mie brame" è parte del network I-Food ed è il diario di queste passioni.



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

PER 60GR DI
TOZZETTI

Vino bianco 100 ml,

**olio extra vergine di
oliva "Dolce Fruttato"**

Zucchi 100ml,

zucchero semolato

100gr, nocciole o

mandorle tostate e

tritrate finemente 50gr,

farina di tipo 00 350gr,

lievito ½ bustina,

zucchero di canna 100-
150gr.

1. Unite in una ciotola lo zucchero semolato, la frutta secca tritata, la farina e il lievito, aggiungete quindi il vino e l'olio extra vergine d'oliva . Amalgamate fino a formare un panetto.
2. Prendete piccole parti di impasto e fatele rotolare sullo zucchero di canna con cui avete cosparso il piano di lavoro, formando un lungo cilindro di circa 2 cm di diametro.
3. Quando l'impasto sarà ben coperto di zucchero di canna, tagliate il cilindro in tocchetti lunghi 3 cm circa.
4. Ponete i tozzetti in una teglia coperta di carta forno e cuocete a 180°C per quindici minuti.
5. Servite o conservate i tozzetti chiusi in una scatola di latta.

SAPEVATE CHE...

IL CARATTERISTICO GUSTO DOLCE DI UN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DERIVA DALLA SPREMITURA DI FRUTTI MATURI.

SCOPRITE DI PIÙ SUL "DOLCE FRUTTATO" ZUCCHI, SELEZIONE DI OLI EXTRA VERGINI D'OLIVA PREGIATI PROVENIENTI DALL'UNIONE EUROPEA.

