

N. 9
GIUGNO
2019

APPUNTI DI

GUSTO

LE PROPOSTE DEGLI CHEF DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

Tramonto

con gusto



DEMETRA
FOOD ACADEMY

INSALATA DI GAMBERI CON CARCIOFI E PINOLI

Ingredienti per 4 persone

- n.20 code di gamberi
- n.4 Carciofi trifolati con gambo Demetra
- q.b. Olio extravergine d'oliva Demetra
- q.b. Sale e pepe al limone Wiberg
- q.b. insalata di misticanza
- q.b. pinoli

Procedimento. Rosolare i gamberi in padella con olio e aromi e una volta pronti intiepidire nella stessa padella i carciofi tagliati in 4 pezzi. In un piatto disporre al centro la misticanza, a piacere disporre i gamberi e i carciofi e guarnire con pinoli tostati e olio extravergine d'oliva.



**CARCIOFI TRIFOLATI
CON GAMBO**
Cod. 01071
Sc. 4/4 (780g)



**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA**
Cod. 02260
Bottiglia 500ml



PEPE AL LIMONE
Cod. W213013
Sigillaroma 1200 - 750g



**FIOCCHI DI SALE
MARINO**
Cod. W196155
Sigillaroma 470 - 350g



INSALATINA DI CALAMARI CON VERDURE ALLA ZINGARA

Ingredienti per 4 persone

- N.4 calamari
- 400g Verdure alla zingara Demetra
- q.b. Glassa decor oro Demetra
- q.b. Erba cipollina liofilizzata Wiberg
- q.b. Sale rosa fino Wiberg

Procedimento. In una pentola di acqua leggermente salata, bollire per due minuti gli anelli, il ciuffo e le ali del calamaro. Aggiungere il tutto, ancora caldo, alle verdure alla zingara, mescolare bene e condire con erba cipollina. Disporre al centro del piatto e decorare con la glassa oro.



**VERDURE
ALLA ZINGARA**
Cod. 02515
Busta 1700g (83%)



GLASSA DECOR ORO
Cod. 04111
Bottiglia 250ml



ERBA CIPOLLINA
Cod. W214135
Sigillaroma 1200 - 40g



**SALE ROSA
FINO**
Cod. W152658
Sigillaroma 1200 - 1350g



BATTUTA DI TONNO CON CIPOLLE A FETTE IN AGRODOLCE E CHIPS DI PANE AL FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti per 4 persone

- 320g tonno fresco
- 8 chips di pane
- 160g Cipolle a fette caramellate Demetra
- 80g Pesto al finocchietto selvatico Demetra
- q.b. Olio extravergine d'oliva Demetra
- q.b. Glassa decor argento Demetra
- q.b. Fili di peperoncino Wiberg
- q.b. sale e pepe

Procedimento. Tagliate a cubetti piccoli il tonno e conditelo con olio, sale e pepe. Tagliate a fette sottili il pane e lasciatele per qualche ora su una teglia in una zona calda della cucina. Intiepidite le cipolle a fette Demetra e posizionatele al centro di un piatto, sistemate sopra la tartare di tonno, guarnite con le chips di pane spalmate con il pesto di finocchietto e, dopo aver guarnito a piacere con la glassa e i fili di peperoncino, servite.



CIPOLLE A FETTE CAMELLATE
Cod. 03166
Busta 700g

PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO
Cod. 01691
Vaso 580ml

GLASSA DECOR ARGENTO
Cod. 04112
Bottiglia 250ml

FILI DI PEPERONCINO
Cod. W127662
Sigillaroma 470 - 45g



È ARRIVATO MR. KOOL

Il concentrato unico e speciale appositamente studiato per realizzare i cocktails più trendy.



Spritz

Mojito

Moscow Mule

Gin Tonic

Mr. Kool
è perfetto per tutte le occasioni:

- Aperitivi sotto l'ombrellone
- Party & Eventi
- Consumo al tavolo con amici
- Perfetto come Take Away
- Catering, Fiere, Matrimoni

Abbina un frozen cocktail al tuo piatto del tramonto!

PIZZA CON POMODORO SAN MARZANO, STRACCIATELLA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Ingredienti per 1 pizza

- 100g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino DOP Demetra
- 80g stracciatella
- n.6 Acciughe del Mar Cantabrico Demetra
- n.6 Frutti del cappero Demetra
- q.b. Erba cipollina Wiberg
- q.b. Olio al basilico Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con il pomodoro spaccato a mano, salato e condito con un filo d'olio al basilico e cuocere in forno. A cottura ultimata aggiungere la stracciatella, le acciughe, i frutti del cappero e l'erba cipollina.

POMODORI S.MARZANO
DELL'AGRO
SARNESE-NO CERINO DOP
Cod. 02284
Sc. 4/4 (800g)

ACCIUGHE A FILETTI
DEL MAR CANTABRICO
Cod. 01073/CA
Bauletto 700 (725g)

FRUTTI DEL CAPPERO
IN ACETO DI VINO
Cod. 00464
Vaso 1700ml

CONDIMENTO
OLIO AL BASILICO
Cod. W152399
Bottiglia 500ml

ERBA CIPOLLINA
Cod. W214135
Sigillaroma 1200 - 40g



PIZZA CON CREMA DI ORTICA, TARTARE DI MANZO E VERDURINE

Ingredienti per 1 pizza:

- 30g Crema di ortica Demetra
- 70g mozzarella fior di latte
- 100g scamone tritato
- q.b. verdure fresche (carote, zucchine)
- q.b. Maggiorana liofilizzata Wiberg
- q.b. Fili di peperoncino Wiberg
- q.b. Mix fiori-aromi Wiberg
- q.b. songino fresco
- q.b. parmigiano a scaglie

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la crema di ortica (resa più fluida con un po' di acqua) la mozzarella, e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con la tartare a quenelle precedentemente condita con sale, olio, worcester, tabasco, e le verdure tagliate a brunoise e songino fresco. Guarnire con i fili di peperoncino e i fiori.



CREMA DI ORTICA
Cod. 01770 - Vaso 580ml

MAGGIORANA
Cod. W234684
Sigillaroma 1200 - 70g

FILI DI PEPERONCINO
Cod. W127662
Sigillaroma 470 - 45g

MIX FIORI-AROMI
Cod. W250084
Sigillaroma 470 - 30g

