

N. 12  
GIUGNO  
2020

APPUNTI DI

# GUSTO

LE PROPOSTE DEGLI CHEF DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

**l'ALBA** dei **SAPORI**



### TARTARE DI TONNO AGLI AGRUMI CON PESTO DI MANDORLE D'AVOLA E INSALATINA DI CARCIOFI

#### Ingredienti per 4 persone

- 400g tonno precedentemente abbattuto
- 160g Pesto di mandorle d'Avola Demetra
- 200g Carciofi a spicchi in olio Demetra
- 50g Ceci al naturale Demetra
- 40g Peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. Olio extravergine d'oliva Demetra
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Condimento agli agrumi Wiberg

#### Procedimento.

Preparare una tartare con il tonno, condirla con l'olio, il sale e il condimento agli agrumi, e lasciarla marinare per alcuni minuti. Per una marinatura più ricca è possibile aggiungere delle erbe aromatiche come aneto o maggiorana, o utilizzare un olio di sesamo. Impiattare a piacere, condendo con il pesto di mandorle e l'insalatina di carciofi, ceci e peperoncini gocce rosse.



PESTO DI MANDORLE D'AVOLA	Cod. 01794	Vaso 580ml (540g)
CARCIOFI A SPICCHI	Cod. 01139	Sc. 3/1 (2400g)
CECI AL NATURALE	Cod. 03143	Busta 700g (80%)
PEPERONCINI GOCCE ROSSE	Cod. 02283	Sc. 4/4 (790g)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200 - 1350g
CONDIMENTO AGLI AGRUMI	Cod. W183839	Bottiglia 500ml



### INSALATINA DI CALAMARI E 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 Wiberg
- q.b. sale

#### Procedimento.

In una pentola di acqua leggermente salata, bollire per due minuti i calamari tagliati ad anelli, i ciuffi 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





## PASTA CALAMARATA CON TONNO, GAZPACHO E OLIVE TAGGIASCHE

### Ingredienti per 4 persone

- 300g pasta calamarata
- 400g tonno fresco a cubetti
- 200g Gazpacho Demetra
- n.30 Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Pepe di montagna della Tasmania Wiberg
- q.b. Prezzemolo Wiberg
- q.b. Menta Wiberg
- q.b. sale

### Procedimento.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con la salsa preparata miscelando a freddo in una boule il resto degli ingredienti.

Regolare di sale e servire guarnendo con erbe aromatiche.



## TORTINO DI PASTA BRISÉ CON PROSCIUTTO CRUDO, MELANZANE E SCAMORZA

### Ingredienti per 4 persone

- n.1 rotolo di pasta brisé
- 150g prosciutto crudo
- 300g Caponata di melanzane Demetra
- 100g ricotta
- 100g scamorza
- 300g panna
- 2 uova
- 50g parmigiano reggiano
- q.b. Sesamo bianco Wiberg
- q.b. Crema di aceto ibisco e peperoncino Wiberg
- q.b. Olio spray Wiberg
- q.b. sale e pepe

### Procedimento.

Con l'aiuto di un coppapasta, tagliare la pasta brisé della misura desiderata e inserirla in stampini monoporzione precedentemente spruzzati con l'olio spray.

Farcire con la caponata, il prosciutto crudo tagliato a piacere, cubetti di ricotta e la scamorza cubettata. Mischiare panna, uova, parmigiano e regolare di sale e pepe, riempire gli stampi, e infornare a 160 gradi per 20 minuti circa.

Servire il tortino ben caldo guarnendo con la crema di aceto ibisco e il sesamo bianco.



GAZPACHO	Cod. 00989	Sc. 4/4 (820)
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 02288	Sc. 4/4 (750g)
PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA	Cod. W180169	Sigillaroma 470 - 200g
PREZZEMOLO	Cod. W108784	Sigillaroma 1200 - 50g
MENTA	Cod. W234680	Sigillaroma 470 - 70g



CAPONATA	Cod. 03162	Busta 700g
SEMI DI SESAMO SGUSCIATI	Cod. W168757	Sigillaroma 470 - 290g
CREMA DI ACETO IBISCO-PEPERONCINO	Cod. W164407	Bottiglia squeeze 500ml
OLIO SPRAY	Cod. W108959	Spray 500 ml - 600g

## PIZZA CON CREMA DI FORMAGGI, BRESAOLA E RUCOLA

### Ingredienti per 1 pizza

- 70g Crema di quattro formaggi Crem à Poche Demetra
- 80g mozzarella
- 4 fette di bresaola
- q.b. rucola

**Procedimento.** Stendere la crema di formaggi sulla base pizza, aggiungere la mozzarella e cuocere in forno. A fine cottura aggiungere la bresaola e la rucola.

CREM-À-POCHE QUATTRO FORMAGGI

Cod. 04202

Sac-à-poche 600g



## PERCHÈ USARE CREM À POCHE?



[cremapoches.it](http://cremapoches.it)



*Crema Tartufata*



*Crema Asparagi*



*Crema Carciofi*



*Crema 4 Formaggi*

PACKAGING  
INNOVATIVO

PIÙ PRATICA  
NELLE FARCITURE

PIÙ RAPIDA E A PROVA  
DI ERRORE

PIÙ FRESCHEZZA E SICUREZZA  
NELLE PREPARAZIONI

FARCITURE SENZA L'USO  
DI CUCCHIAI O SPATOLE

OTTIMIZZA LA LOGISTICA  
E LA CONSERVAZIONE

MINORE IMPATTO SULLO  
SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



[demetrafood.it](http://demetrafood.it)



Ufficio e Stabilimento

Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy  
[info@demetrafood.it](mailto:info@demetrafood.it) - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

Unità Logistica

Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italy

DEMETRA SRL  
IMPORTATORE ESCLUSIVO  
**WIBERG**  
CANALE FOODSERVICE  
ITALIA e FRANCIA