

APPUNTI DI

GUSTO

LE PROPOSTE DEGLI CHEF DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

Tutto il piacere

della tavola



INSALATINA DI SEPPIA CON VERDURINE, CILIEGINI SECCHI E GOMASIO

Ingredienti per 4 persone

- 500g seppia
- 200g Giardiniera in agrodolce Demetra
- 80g Ciliegini secchi Demetra
- 20g Gomasio grosso Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra

Procedimento

Tagliare la seppia a listarelle e cuocerle in padella con olio extravergine per pochi minuti. Insaporire con il gomasio e condire con le verdure in agrodolce tagliate a listarelle. Servire in un piatto nero per creare un contrasto di colori e guarnire con i ciliegini secchi.

▶ GIARDINIERA RUSTICA IN AGRODOLCE	Cod. 00448	Vaso 1700ml
▶ CILIEGINI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 03154	Busta 700g
▶ OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
▶ GOMASIO GROSSO	Cod. W265330	Sigillaroma 470 - 280g



CASARECCE AL RAGÙ DI CORTE, CREMA DI ZUCCA, POLVERE DI OLIVE E PEPE ROSA

Ingredienti per 4 persone

- 500g casarecce
- 320g Ragù di corte Demetra
- 120g Crema di zucca Demetra
- 50g Olive "cultivar Leccino" denocciolate Demetra
- q.b. Pepe rosa Wiberg

Procedimento

Frullare le olive e disidratarle in forno a 80° per 4 ore. Cuocere le casarecce in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con il ragù. Stemperare la crema di zucca calda con un po' di acqua di cottura. Servire adagiando le casarecce su un letto di crema di zucca. Completare con la polvere di olive e il pepe rosa.

▶ RAGÙ DI CORTE	Cod. 03172	Busta 700g
▶ CREMA DI ZUCCA	Cod. 01036	Sc. 4/4 (820g)
▶ OLIVE "CULTIVAR LECCINO" DENOCCIOLATE	Cod. 00521	Vaso 1700ml
▶ PEPE ROSA IN GRANI	Cod. W214136	Sigillaroma 470 - 160g





ZUPPA DI FAVE CON SCAROLA, GUANCIALE CROCCANTE E CROSTINI AI CINQUE CEREALI

Ingredienti per 4 persone

- 700g Zuppa di fave Demetra
- 240g Scarola brasata Demetra
- 20g Ciliegini secchi Demetra
- q.b. Gomasio grosso Wiberg
- n.4 fette di guanciale
- q.b. pane ai cinque cereali

Procedimento

Scaldare in una pentola la zuppa di fave aggiungendo a piacere 200g di acqua. Scolare bene la scarola dall'olio e saltarla velocemente in padella. Tagliare il pane a cubetti e tostare in forno a 200 gradi per circa cinque minuti insieme al guanciale, sino a che entrambi raggiungano una buona croccantezza.

Servire la zuppa ben calda in una fondina, con la scarola brasata, il guanciale croccante e il pane ai cinque cereali. Guarnire con i ciliegini secchi e il gomasio.

ZUPPA DI FAVE	Cod. 03171	Busta 700g
SCAROLA BRASATA	Cod. 01698	Vaso 580ml
CILIEGINI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 03154	Busta 700g
GOMASIO GROSSO	Cod. W265330	Sigillaroma 470 - 280g



BRASATO DI MANZO SU PATATE AL MACIS, ASPARAGI E SPUGNA ALLA PAPRICA DOLCE

Ingredienti per 4 persone

- 800g Brasato di manzo Demetra
- 600g patate farinose
- n.10 Asparagi verdi tipo ristorazione Demetra
- 60g latte
- 40g burro
- q.b. Macis Wiberg
- q.b. Pepe di voatsiperifery Wiberg

Per la spugna alla paprica dolce

- 15g Paprica rubino Wiberg
- n.1 uovo
- n.2 tuorli
- 45g zucchero
- 30g farina bianca 00
- 20g olio arachidi
- 10g latte

Procedimento

Cuocere le patate con la buccia in abbondante acqua salata. Pelare, schiacciare al passaverdure e montare in planetaria con il latte caldo e il burro ben freddo. Insaporire con sale, pepe e il macis tritato finemente. Per preparare la spugna alla paprica, inserire gli ingredienti in un mixer, frullare bene, setacciare e inserire all'interno di un sifone di cucina. Gasare, spruzzare in un bicchiere di plastica bucherellato e cuocere in microonde alla massima potenza per circa trenta secondi. Raffreddare, tagliare il bicchiere ed estrarre la spugna.

Disporre nel piatto due strisce centrali di purè, adagiare il brasato ben caldo al centro, gli asparagi arrostiti e guarnire con la spugna.

BRASATO DI MANZO	Cod. 00992	Sc. 4/4 (860g)
ASPARAGI VERDI RISTORAZIONE AL NATURALE	Cod. 02267	Bauletto 720 (660g)
MACIS INTERO	Cod. W108773	Sigillaroma 470 - 100g
PEPE DI VOATSIPERIFERY INTERO	Cod. W195624	Sigillaroma 470 - 240g
PAPRICA RUBINO DELICATA	Cod. W202106	Sigillaroma 1200 - 630g

PIZZA CON POMODORO SAN MARZANO, SPIANATA CALABRA, CILIEGINI, CIPOLLA ROSSA E CREMA DI FRIARIELLI

Ingredienti per 1 pizza

- 80g Pomodori pelati San Marzano DOP Demetra
- 20g Ciliegini secchi Demetra
- 80g Crem à Poche Friarielli Demetra
- 50g fiordilatte
- 30g salsiccia
- 20g spianata calabra
- 10g cipolla rossa

Procedimento

Farcire il disco della pizza con il pomodoro spezzato a mano e salato, il fiordilatte, la salsiccia, la spianata, gli anelli di cipolla rossa e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con i ciliegini secchi e la crema di friarielli.

POMODORI S.MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP	Cod. 01172	Sc. 3/1 (2500g)
CILIEGINI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 03154	Busta 700g
CREM-À-POCHE FRIARIELLI	Cod. 04205	Sac-à-Poche 600g



PRODOTTO
NOVITÀ



PRODOTTO
NOVITÀ

PERCHÈ USARE CREM À POCHE?



cremapoches.it



Crema Tartufata



Crema Asparagi



Crema Carciofi



Crema 4 Formaggi



gusto novità

Crema Friarielli

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



Ufficio e Stabilimento
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy
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