

APPUNTI DI

GUSTO

LE PROPOSTE DEGLI CHEF DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

Bentornata

estate



DEMETRA
FOOD ACADEMY

BRUSCHETTE FANTASIA CON RAGÙ DI SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone

- n.12 fette di pane in cassetta
- 100g scamorza
- 120g crescenza
- 400g Ragù di salsiccia Demetra
- 80g Pesto di finocchietto Demetra
- 60g Porcini a pezzi cuv Demetra
- q.b. Fiocchi di pomodoro Wiberg
- q.b. Mix di fiori Wiberg
- q.b. scaglie di grana
- q.b. broccolo fresco

Procedimento

Tostare le fette di pane in forno a 180 gradi per quattro minuti circa. Sulla prima bruschetta disporre la scamorza grattugiata, il ragù di salsiccia e infornare per tre minuti circa. Sulla seconda spalmare la crescenza, il pesto di finocchietto, il ragù di salsiccia caldo, guarnire con scaglie di grana e fiocco di pomodoro. Sulla terza disporre il ragù ben caldo con i porcini e guarnire con i broccoletti scottati precedentemente in acqua bollente. Decorare il piatto a piacere.

RAGÙ SALSICCIA	Cod. 03165	Busta 700g
PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO	Cod. 01691	Vaso 580ml
PORCINI TRIFOLATI A TRANCI C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03157	Busta 700g
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470 - 170g
MIX FIORI-AROMI	Cod. W269342	Sigillaroma 470 - 30g



RISOTTO PISTACCHI, GAMBERI, CILIEGINI E UOVA DI LOMPO

Ingredienti per 4 persone

- 280g riso carnaroli
- 80g Salsa di pistacchio Demetra
- 40g Ciliegini secchi Demetra
- 32 Gamberetti dell'Artico Demetra
- q.b. Olio extravergine d'oliva Demetra
- 22g Brodo vital di verdure Wiberg
- q.b. Pistacchi Wiberg
- q.b. Fiocchi di pomodoro Wiberg
- q.b. sale
- q.b. vino bianco
- q.b. uova di lompo
- 1lt acqua

Procedimento

In una casseruola tostare il riso, sfumare con il vino bianco, salare e aggiungere il brodo poco per volta. A cottura ultimata aggiungere i gamberetti reidratati e i ciliegini. Mantecare con olio extravergine d'oliva e salsa di pistacchi. Servire su un piatto caldo. Completare con uova di lompo, granella di pistacchi e i fiocchi di pomodoro ridotti in polvere.

SALSA DI PISTACCHIO	Cod. 01733	Vaso 580ml
CILIEGINI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 03154	Busta 700g
GAMBERETTI DELL'ARTICO	Cod. 02252	Sc. 4/4 (105g)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
BRODO VITAL DI VERDURA	Cod. W137671	Sigillaroma 1600 - 1200g
PISTACCHI SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470 - 170g



TROCCOLI CON CREMA DI ASPARAGI, RICOTTA E POMODORINI ROSSI E GIALLI

Ingredienti per 4 persone

- 320g troccoli
- 50g pecorino giovane
- 150g ricotta fresca
- 150g Crema di asparagi Demetra
- 80g Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- 80g Ciliegini secchi Demetra
- q.b. Pepe di voatsiperifery Wiberg
- q.b. Fiocchi di pomodoro Wiberg

Procedimento

Cuocere i troccoli in abbondante acqua salata, scolare e saltare in una padella con la crema di asparagi, acqua di cottura e i pomodorini. Mantecare con il pecorino grattugiato. Servire in un piatto ben caldo con il pepe macinato e una quenelle di ricotta fresca. Guarnire con i fiocchi di pomodoro.

CREMA DI ASPARAGI	Cod. 01753	Vaso 580ml
POMODORINI GIALLI MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01460	Sc. 4/4 (750g)
CILIEGINI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 03154	Busta 700g
PEPE DI VOATSIPERIFERY INTERO	Cod. W195624	Sigillaroma 470 - 240g
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470 - 170g

DIVA System



TRIGLIA FARCITA CON PANE PROFUMATO ALLE SETTE SPEZIE, VERDURINE AGRODOLCI E CREMA DI FRIARIELLI

Ingredienti per 4 persone

- n.8 triglie
- 200g pangrattato
- 70g Ciliegini secchi Demetra
- 300g Giardiniera rustica Demetra
- 100g Crem à poche friarielli Demetra
- q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. Shichimi Togarashi grossa Wiberg

Procedimento

Miscelare il pangrattato con l'olio all'aglio, la miscela shichimi e i ciliegini tritati. Prendere due triglie pulite e aperte a libro e farcirle con la panure preparata. Premere bene, posizionare su una teglia con carta forno e cuocere a 160 gradi per circa 8 minuti. Adagiare la giardiniera sul piatto e posizionarci sopra la triglia appena sfonata e abbinare la crema di friarielli. Guarnire con ciliegini secchi.

CILIEGINI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 03154	Busta 700g
GIARDINIERA RUSTICA IN AGRODOLCE	Cod. 00448	Vaso 1700ml
CREM À POCHE FRIARIELLI	Cod. 04205	Sac-à-Poche 600g
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml
SHICHIMI TOGARASHI GROSSA	Cod. W265321	Sigillaroma 470 - 200g

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO, POMODORI SECCHI, STRACCIATELLA E SALSA GUACAMOLE

Ingredienti per 1 focaccia

- 50g prosciutto crudo
- 100g straciatella
- 30g Pomodori secchi a filetti Demetra
- 60g Salsa guacamole Demetra
- q.b. Olio extravergine d'oliva Demetra
- q.b. Pepe arlecchino Wiberg

Procedimento

Cuocere l'impasto della focaccia solo con olio. Terminata la cottura guarnire con il prosciutto crudo, la straciatella, la salsa guacamole, i pomodori secchi e del pepe arlecchino tritato.

POMODORI SECCHI A FILETTI	Cod. 02529	Busta 1500g (80%)
SALSA GUACAMOLE	Cod. 01689	Vaso 580ml (550g)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
PEPE ARLECCHINO TRITATO	Cod. W108826	Sigillaroma 1200ml - 580g



SFERE DI RICOTTA SU CREMA CHANTILLY AGLI AGRUMI

Ingredienti per 4 persone

Per le sfere

- 400g ricotta dolce
- q.b. Zucchero a velo Wiberg
- q.b. Vaniglia gourmet Wiberg
- q.b. Pistacchi Wiberg
- q.b. cioccolato fondente
- q.b. cocco tritato

Per la crema chantilly

- 200g panna da montare
- 200g Preparato per crema pasticcera Demetra
- 50g Crema agli agrumi Demetra

Procedimento

Per ottenere le sfere in una bacinella mischiare la ricotta con lo zucchero e la vaniglia gourmet. Formare delle sfere, una da servire con sopra la crema agrumi, una passata nel pistacchio tritato e una da immergere nel cioccolato fondente fuso e finire con il cocco tritato.

Per la crema miscelare semplicemente la panna con la pasticcera e aromatizzare a piacere con la crema agli agrumi. Servire la crema a specchio con le tre sfere di ricotta e guarnire a piacere.

ZUCCHERO A VELO PER DESSERT	Cod. W250082	Sigillaroma 1200ml - 800g
VANIGLIA GOURMET IN POLVERE	Cod. W243027	Vasetto 100g
PISTACCHI SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml - 800g
PREPARATO PER CREMA PASTICCERA	Cod. 03705/D	Astuccio 5 x 310g
CREMA AGLI AGRUMI	Cod. 03788	Barattolo 1000g



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

IMPORTATORE
WIBERG
ITALIA FRANCIA SPAGNA