

# Cheesecake al Pistacchio

Rivestire uno stampo con carta forno e sbriciolare i biscotti in un mixer. Fondere il burro e unirlo ai biscotti: amalgamare e sistemare il composto nello stampo, quindi riporre in frigorifero.

Per la crema: frullare i pistacchi fino a ottenere una pasta molto densa. Mettere in ammollo la gelatina con il latte freddo e montare la panna quindi aggiungere **FRESCO** fino a una consistenza cremosa, unire lo zucchero e infine la pasta di pistacchi, poi amalgamare ulteriormente.

Far sciogliere a fiamma dolce la gelatina con il latte, fare intiepidire e poi versarla nella ciotola con il composto.

Nello stampo da frigo, versare la crema e livellare. Fare rassodare la torta in frigorifero per almeno due ore e riporla poi in freezer per 15-20 minuti.

Guarnire la torta con la granella di pistacchi e la panna montata e servire.



 DIFFICOLTA': **MEDIA**

 PREPARAZIONE: **40 min**

 DOSI PER: **8 persone**

 COTTURA: **4 min**

<b>FRESCO</b>	500 gr.
panna fresca liquida	100 gr.
zucchero	100 gr.
biscotti secchi	180 gr.
burro	100 gr.
pistacchi sgusciati	150 gr.
granella di pistacchi	20 gr.
latte intero	3 cucchiaini
gelatina in fogli	8

# Chicchi d'Uva al Formaggio e Pistacchio

Sciacquare gli acini d'uva, scolarli e lasciarli asciugare su un tovagliolo.

Tagliare a pezzi il gorgonzola privato della sua crosta e porlo in un recipiente, aggiungere FRESCO, e lavorare con una spatola fino a ottenere una crema omogenea (evitare di riscaldare il composto che renderebbe la crema troppo liquida).

Versare i pistacchi in una padella antiaderente, a fiamma media per 3-4 minuti, facendo attenzione che non brucino e, una volta tostati, farli raffreddare in un recipiente.

Nel frattempo immergere l'uva nella crema di formaggio ricoprendo bene ogni acino, e poi trasferirli nel recipiente con la granella e fare aderire per bene i pistacchi, per poi adagiarli su un vassoio.

Porre così i bocconcini di uva al formaggio e pistacchi in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.



 DIFFICOLTA': **FACILE**

 PREPARAZIONE: **30 min**

 DOSI PER: **4 persone**

 COTTURA: **4 min**

<b>FRESCO</b>	80 gr.
acini uva bianca	16
gorgonzola dolce	80 gr.
granella di pistacchi	80 gr.

# French Toast Salato

 DIFFICOLTA': **FACILE**

 PREPARAZIONE: **15 min**

 DOSI PER: **4 pezzi**

 COTTURA: **15 min**

<b>FRESCO</b>	120 gr.
pane in cassetta	4 fette
salmone affumicato	180 gr.
uova	8
insalata misticanza	q.b.
olio EVO	q.b.
sale	q.b.
latte intero	

Sbattere 4 tuorli e il latte, e immergervi le fette di pane, assicurandosi che siano ricoperte da entrambi i lati.

Adagiare le fette in una padella scaldata con un filo d'olio, girandole ogni tanto fino a doratura, poi trasferirle su un tagliere.

Spalmarle con FRESCO, e aggiungere le foglioline di misticanza e le fette di salmone affumicato. Per le uova in camicia: in una pentola d'acqua bollente, versare l'ace-

to e creare un vortice con la frusta, e fare scivolare delicatamente un uovo intero, già sgusciato a parte.

Lasciare cuocere per un paio di minuti, senza toccarlo e scolare delicatamente con la schiumarola: adagiarlo sopra la fetta di pane, e così con le uova rimanenti.

Guarnire il french toast con un filo d'olio, sale, pepe e semini vari.



# Involtini di Carne Cremolati

 DIFFICOLTA': **FACILE**

 PREPARAZIONE: **20 min**

 DOSI PER: **24 pezzi**

 COTTURA: **25 min**

<b>FRESCO</b>	200 gr.
fettine di vitello	12
granella di pistacchi	5 cucchiaini
aglio	1 spicchio
sale fino	q.b.
pane grattato	q.b.
pepe nero	q.b.
origano	q.b.

Salare le fettine di carne e condirle poi con un filo di EVO.

Per il ripieno: mettere in una ciotola **FRESCO** e aggiungere i pistacchi tritati, quindi condire con un pizzico di pepe nero e amalgamare. Prendere una fettina di carne, stenderla su un piatto e farcirlo da un lato con un cucchiaino abbondante di crema, e arrotolarla per creare l'involtino.

Per la panatura: in una ciotola versare il pangrattato, i pistacchi tritati e lo spicchio di aglio tritato, sale e pepe, e passare gli involtini nella panatura, ricoprendoli interamente e disporli su una teglia foderata con carta forno.

Versare un filo di EVO e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

A cottura ultimata, sfornare la teglia e servire gli involtini ben caldi.



# Involtini di Zucchine

 DIFFICOLTA': **FACILE**

 PREPARAZIONE: **20 min**

 DOSI PER: **24 pezzi**

 COTTURA: **25 min**

<b>FRESCO</b>	120 gr.
zucchine	2
salmone affumicato	200 gr.
menta	10 gr.
sale fino	350 gr.
olio EVO	230 gr.
sale	50 gr.
pepe rosa in grani	100 gr.

Lavare e asciugare le zucchine, spuntarle da ambo i lati e affettarle finemente: grigliarle e adagiarle su un piatto e lasciarle freddare.

In una scodella lavorare leggermente **FRESCO**, con una forchetta e condire con sale, olio e una spolverata di pepe, amalgamando con cura. Sminuzzare finemente il salmone e incorporarlo alla crema di formaggio.

Spezzare a mano alcune foglie di menta e con queste profumare la crema, mescolando per ottenere una composto omogeneo. Stendere una fetta di zuccina grigliata e spalmarvi sopra la crema, in modo da ricoprire metà della lunghezza, e arrotolare avvolgendo il lato farcito, così da formare l'involtino.

Servire gli involtini di zucchine con qualche grano di pepe rosa e foglioline di menta.



# Linguine alla Crema di Tonno

 DIFFICOLTÀ': **FACILE**

 PREPARAZIONE: **10 min**

 DOSI PER: **4 persone**

 COTTURA: **20 min**

## FRESCO

linguine	200 gr.
tonno al naturale sgoc.	320 gr.
cipolle rosse	260 gr.
scorza di limone	1
olio EVO	q.b.
sale fino	q.b.

Mettere il tonno sgocciolato nel mixer e frullarlo per renderlo fine. Mondare e affettare la cipolla rossa.

Quindi scaldare un giro d'olio evo in una padella capiente e aggiungervi la cipolla e rosolare a fuoco dolce. Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Salare le cipolle stufate, aggiungere il tonno tritato e amalgamate il tutto. Cuocere un paio di minuti versandovi un mestolo di acqua di cottura della pasta e **FRESCO**.



Aggiungendo altra acqua se necessario perchè il composto sia sufficientemente fluido da mantecare la pasta. Scolare le linguine nella padella e mantecare.

Servire le linguine alla crema di tonno ben calde insaporendo i piatti con scorza di limone grattugiata, pepe nero e origano fresco.

# Paccheri Cremosi

Privare il guanciale della cotenna e tagliarlo a listerelle.

Metterlo in una padella (senza aggiungere olio) e farlo dorare per circa 10 minuti a calore medio, rigirandolo spesso. Una volta ben dorato, unire al guanciale la granella di pistacchi e farla tostare per 2 minuti circa.

Tenere da parte il guanciale rosolato con la granella di pistacchi, mentre si procede con la cottura dei paccheri, da salare a bollore. Cuocere i paccheri al dente, e prelevare un mestolo di acqua di cottura (o quanto basta) per stemperare **FRESCO** e mescolare per ammorbidirlo.

Scolare i paccheri nella padella con guanciale e pistacchi. Aggiungere il parmigiano e mantecare a calore medio.



 DIFFICOLTA': **FACILE**

 PREPARAZIONE: **20 min**

 DOSI PER: **4 persone**

 COTTURA: **15 min**

<b>FRESCO</b>	175 gr.
paccheri	320 gr.
guanciale pulito	230 gr.
parmigiano reggiano	40 gr.
granella di pistacchi	50 gr.
sale fino	q.b.

# Polpette di zucca

Cuocere una zucca intera in forno statico preriscaldato a 200° perc.a. 40-45 minuti, fino a cottura.

Lasciarla intiepidire, quindi eliminare la buccia, i semi e i filamenti interni. Trasferire 600 g di polpa in una ciotola e schiacciatela bene con una forchetta.

Aggiungere il pangrattato, il Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, un pizzico di sale e pepe q.b. Unire **FRESCO** e le foglioline di maggiorana, amalgamare il tutto sino ad ottenere un impasto omogeneo: formare delle palline del peso di circa 60 gr. l'una e passarle nel pangrattato.

Adagiarle in una teglia foderata con carta forno, distanziandole leggermente fra di loro e cuocere in forno statico preriscaldato a 190° per 30 minuti.



 DIFFICOLTA': **FACILE**

 PREPARAZIONE: **75 min**

 DOSI PER: **15 pezzi**

 COTTURA: **75 min**

<b>FRESCO</b>	150 gr.
zucca delicata	1 kg.
parmigiano reggiano	80 gr.
maggiorana fresca	q.b.
pane grattato	120 gr.
sale fino	q.b.
pepe nero	q.b.

# Torta Biscotto senza cottura

 DIFFICOLTA': **FACILE**

 PREPARAZIONE: **30 min**

 DOSI PER: **8 persone**

 COTTURA: - - -

<b>FRESCO</b>	750 gr.
estratto vaniglia	1 cucchiaino
panna fresca liquida	200 gr.
gelatina in fogli	10 gr.
biscotti al cacao	350 gr.
cioccolato fondente	230 gr.
burro	50 gr.
zucchero a velo	100 gr.

Frullare 250 gr. di biscotti sino a polverizzarli. Sciogliere 130 gr. di cioccolato, il burro, e unirli, versare sui biscotti frullati e mescolare.

Sistemare all'interno di un anello da pasticceria una striscia di acetato, e versare livellando delicatamente, e trasferite in frigorifero. Mettere in acqua fredda la gelatina; unire a **FRESCO** l'estratto di vaniglia, lo zucchero a velo e 100 g di panna

sino ad ottenere una crema liscia. Scaldare 100 g di panna e versarvi la gelatina scolata, poi versarla nel composto. Quando assorbita aggiungere 100 gr. di biscotti sbriciolati a mano: mescolare e trasferire il composto nello stampo.

Livellare e trasferire in frigo per almeno 4 ore. Sciogliere 100 g di cioccolato e versarlo sulla torta senza ricoprirla, e porla ancora in frigo sino a che non si sarà solidificato, quindi servire.



# Zuccotto Freddo senza cottura

 DIFFICOLTA': **FACILE**

 PREPARAZIONE: **20 min**

 DOSI PER: **8 persone**

 COTTURA: - - -

<b>FRESCO</b>	630 gr.
more	40 gr.
zucchero a velo	45 gr.
biscottini di Novara	100 gr.
cacao amaro in polvere	25 gr.
panna fresca liquida	225 gr.
lamponi	40 gr.

Mescolare **FRESCO** e lo zucchero e ottenere una crema da dividere in due ciotole da 200gr, e una da 275gr.; in questa aggiungere la purea di more e lamponi frullati e mescolare.

Setacciare il cacao in una delle due ciotole da 200 gr. e mescolare.

Montare la panna e dividerla tra le 3 ciotole.

Foderare con la pellicola uno stampo da zuccotto di 16,5 cm di diametro e con un

sac-a-pochè disporre la crema ai frutti di bosco su tutta la superficie, livellando per avere spessore uniforme.

Disporre verticalmente i biscottini sulla crema, e versare la crema bianca fino a metà stampo da colmare poi con la crema al cacao: adagiare gli ultimi biscotti così da ricoprire l'intera base, coprire con pellicola e riporre in freezer un paio d'ore. Decorare con frutti di bosco e foglioline di menta prima di servire.

