



presenta

Il Ricendario 2021

aggiungi un
mese a tavola!

in collaborazione con

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEE



lesquisivoglie.com • tuchef.academy



C'è più gusto a mangiar bene!

Da oltre 40 anni Le Squisivoglie trasforma e confeziona i migliori prodotti della terra nazionali ed esteri.

Presente nei migliori supermercati e ipermercati con olive, sottaceti, sottolio e prodotti vegetali, porta in ogni casa il piacere della buona tavola. Guidata dall'esperienza della Famiglia Piersanti, dalla conoscenza della più sana tradizione della cucina italiana e della dieta mediterranea e dall'attenzione verso la qualità dei prodotti, Le Squisivoglie propone una vasta gamma di prodotti ideali per condire e arricchire piatti semplici e sfiziosi con ingredienti genuini e Made in Italy. Oltre 20 tipologie di olive e di prodotti vegetali come carciofini, funghetti, lupini e pomodorini per infinite soluzioni gastronomiche e abbinamenti creativi, veloci e inediti.

www.lesquisivoglie.com

Come ogni anno, Le Squisivoglie ha lanciato, in occasione delle festività, un progetto innovativo e coinvolgente per stimolare la creatività in cucina con l'utilizzo dei prodotti Le Squisivoglie per vivere in ogni casa il piacere della buona tavola e ritrovare momenti di serenità dopo un anno difficile per tutti. È così che, dalla collaborazione con la scuola di cucina TuChef e la preziosa presenza della Diretrice Didattica, Anna Maria Palma, Chef e volto noto della tv, nasce il Ricendario 2021, aggiungi un mese a tavola. Le Squisivoglie e TuChef sanno bene le difficoltà che oggi il nostro Paese sta vivendo e se in questi giorni di festa non ci saranno grandi tavolate con amici e parenti, il frastuono di posate e i racconti dei nostri nonni, in famiglia non potrà di certo mancare il calore di fare festa, il gusto della tradizione e la voglia di stare insieme in cucina.; godere delle cose belle della vita e salutare questo anno per accogliere un 2021 che sia migliore per tutti. Con questo augurio lo Staff de Le Squisivoglie, in collaborazione con TuChef, ha coinvolto 12 Food Blogger che sono diventate le protagoniste del Ricendario 2021: le abbiamo così lasciate libere di esprimere la loro creatività, dedicando ad ognuna di loro lo spazio di un mese per una ricetta di stagione. Minimo comune denominatore: l'utilizzo ogni mese di un prodotto Le Squisivoglie e i consigli di Chef Anna Maria Palma, della scuola di cucina TuChef.

Auguri a tutti, con il Ricendario 2021,
per condividere un anno di ricette sfiziose e divertenti.

www.tuchefacademy



SCUOLA DI CUCINA

TU CHEF

*Talento e passione
diventano professione*

La scuola di cucina TuChef è una realtà d'eccellenza per l'incontro, il confronto e la formazione di qualità, a tutti i livelli, per l'apprendimento dell'arte culinaria; un'Accademia composta da professionisti del mondo della ristorazione e della pasticceria dove tradizione e innovazione si incontrano attraverso una continua sperimentazione che valorizza il patrimonio culturale e gastronomico del nostro Paese, senza perdere di vista una visione internazionale della cucina contemporanea. I corsi di formazione TuChef sono dedicati a professionisti, studenti o semplici amatori; percorsi strutturati pensati per apprendere le competenze di base o per l'acquisizione di importanti specializzazioni per una scienza del gusto, fatta di conoscenza e arte, che non si può di certo improvvisare.





Tiziana Camporeale I SAPORI DELLA TERRA

Tempi di preparazione

40 min

Ingredienti

1 spicchio d'aglio, 2 patate medie, verza, pancetta a cubetti, **Tris di olive condite "Le Squisivoglie"**, sale, olio d'oliva, pepe, formaggio grattugiato.

Preparazione

- Soffriggete l'aglio tritato con l'olio, la pancetta e il Tris di olive per qualche minuto;

- Aggiungete le patate tagliate a pezzi medi e fate cuocere qualche minuto girando gli ingredienti in cottura;

- Aggiungete prima 1 bicchiere d'acqua e, subito dopo, unite la verza tagliata con sale e pepe a piacere;

- Aggiungete ancora un bicchiere d'acqua, mescolate e coprite con un coperchio a fuoco medio;

- Appena pronto, per rendere il piatto più particolare, mettete il preparato in una pirofila con un'abbondante spolverata di parmigiano e, se piace, anche un po' di formaggio pecorino;

- Passate in forno con funzione grill per qualche minuto, il tempo di creare una crosticina gustosa e dorata e servite.

GENNAIO

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



I Consigli

di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF

Ottimo utilizzare la verza!

La verza è infatti un alimento ricco di fibre, vitamine, antiossidanti, sali minerali e, per di più, un ingrediente molto versatile in cucina che si presta ad essere utilizzato in tantissime ricette.





Elisa Graziani

ZATTERA DI ZITI CON TONNO ALLA GENOVESE



Tempi di preparazione 1 h e 45 min



Ingredienti

Circa 300 g di ziti lunghi spezzati prima della cottura, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 porro, 1 cipollina bianca, 250 g di filetto di tonno fresco, **carciofini a spicchi conditi "Le Squisivoglie"**, olio evo.



Preparazione

- Tritate la carota e il sedano facendoli rosolare nell'olio per pochi minuti;
- Aggiungete il porro, la cipollina tagliati a rondelle sottili;
- Lasciate stufare lentamente, con il tegame semi-coperto per circa un'oretta, se dovesse asciugare troppo, aggiungete del brodo vegetale;
- Il composto sarà pronto quando si otterrà una consistenza cremosa/granulosa;
- Aggiungete il filetto di tonno tagliato a dadini e fatelo cuocere a fuoco moderatamente vivace per circa 8 minuti, salate pochissimo;
- Spezzate gli ziti lunghi (di solito in 4 pezzi) e lessateli in abbondante acqua salata;
- Scolateli per bene e ripassate velocemente in un padellone, avendo lasciato una parte dell'ingolo necessario per l'impiattamento;
- Aggiungete i carciofini a spicchi.



FEBBRAIO

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28



I Consigli

di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA

TU CHEF



Anche se confezionati come pasta lunga, la tradizione culinaria vuole che gli ziti vengano spezzati prima della cottura. Il nome deriva dall'espressione "Maccheroni della zita", un piatto preparato dalla sposa così com'è soprannominata a Napoli.



Maria Rosaria De Luca CONIGLIO DI PRIMAVERA

Tempi di preparazione 1 h
 Ingredienti

500 g di coniglio, 1 scalogno, 10 ml di olio, 200 g di pomodorini del piennolo vesuviano, 100 ml di vino bianco, 50 g di **patè di carciofi "Le Squisivoglie"**, sale.

Preparazione

- Lasciate in acqua e aceto i pezzi del coniglio per almeno 30 minuti; poi lavatelo e asciugatelo con della carta assorbente;
- In una padella versate l'olio e fate soffriggere lo scalogno tritato, aggiungete poi i pezzi di coniglio e fateli colorare da ogni lato;
- Versate il vino e lasciate sfumare per alcuni minuti; nel frattempo lavate i pomodorini e tagliateli in due, poi aggiungeteli nella padella del coniglio, salate e continuate la cottura per 15/20 minuti con il coperchio;
- Trascorso il tempo di cottura aggiungete il paté di carciofi e mescolate bene affinché sia amalgamato, continuate per ancora 5 minuti la cottura e poi toglietelo dal fuoco;
- Servite il piatto in tavola ben caldo, accompagnandolo con un ottimo contorno di peperoni in padella.



MARZO

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



I Consigli

di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF

La carne di coniglio è un componente fondamentale della dieta mediterranea, è una carne bianca ed ha un eccellente valore nutrizionale, ed è anche relativamente povera di colesterolo.





Elena Bacchiocchi RAVIOLI DI BOSCO

Tempi di preparazione 1 h

Ingredienti

Per l'impasto dei ravioli: 250 g di farina 00, 150 ml di acqua. Per la farcia dei ravioli: 200 g di grana padano, 200 g di Maasdams, 200 g di gorgonzola dolce, 1 mozzarella di circa 150/200 g, erba cipollina e pepe q.b. Per guarnire i ravioli: 400 g di **olive nere itrane "Le Squisivoglie"** (un pò sminuzzate, un pò intere), 100 g di cioccolato bianco grattugiato a scaglie, 200 g di frutti di bosco (lamponi, more, ribes e mirtilli), fiori eduli.



Preparazione

- Realizzate la pasta fresca secondo il metodo classico; per il ripieno grattugiate il grana e il Maasdams e tagliate a pezzettini la mozzarella lasciandoli in 3 ciotole separate;

- Aggiungete all'interno dello stampo con sopra il quadratino di pasta un pò di grana, di Maasdams, di mozzarella, un cucchiaino di gorgonzola, un pizzico di pepe e di erba cipollina;

- Chiudete a metà lo stampo, premendo forte per far chiudere bene il raviolo.

Per il paté di olive itrane de Le Squisivoglie:

- Versate le olive denocciolate nel bicchiere di un frullatore, aggiungete un filo d'olio extravergine di oliva e un po' d'acqua; frullate tutto fino ad ottenere le olive sminuzzate. Infine, cuocete per 5 minuti a fuoco vivace;

- Date una leggera passata ai frutti di bosco a fuoco vivace per 5 minuti aggiungendo un po' d'acqua così da creare anche un po' di brodino per la guarnizione del piatto;

Per cuocere i ravioli:

- Portate a bollire una pentola d'acqua, appoggiateci sopra l'apposita griglia forata e quando l'acqua bolle posate i ravioli; cuoceteli per 5 minuti girandoli sotto sopra;

- Il raviolo deve restare al dente altrimenti si rischia di farlo crepare e disperdere il formaggio nella pentola sottostante;

Per la composizione del piatto:

- Sistemate sul fondo del piatto il succo dei frutti di bosco; adagiate i ravioli uno accanto all'altro e guarnite con dei pezzettini di paté di olive itrane de "Le Squisivoglie", frutti di bosco, delle scaglie di cioccolato bianco e dei fiori eduli.



APRILE

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
					3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



I consigli di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF

Che dire di questa ricetta; un insieme di fusion che bisogna solo provare e assaggiare per lasciarci stupire.





Enrica Cozzi

RISOTTO CON STRACCIATELLA, MENTA E MAIS TOSTATO



Tempi di preparazione

30 min



Ingredienti

Riso carnaroli 200 g, burro 40 g, grana padano 40 g, acqua 650 g, stracciatella, una confezione di **patè di peperoncino "Le Squisivoglie"** 40 g, sale, vino bianco 80 cl, **menta esiccata "Le Squisivoglie"**, chicchi di mais tostati e fritti.



Preparazione

- Ponete il riso con il sale in una casseruola sul fuoco;
- Tostate fino a quando i chicchi saranno ben caldi, sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare quindi continuate la cottura aggiungendo l'acqua bollente poco alla volta;
- Mantenete il riso al dente: ci vorranno circa 17 minuti di cottura;
- Spegnete il fuoco, mettete il coperchio e lasciate 1 minuto; poi aggiungete il patè di peperoncino, il burro freddo da frigo e tagliato a cubetti e il parmigiano, ora mantecate il risotto impugnando il tegame e scuotendolo energicamente avanti e indietro;
- Mettete di nuovo il coperchio e lasciate riposare altri 2 minuti;
- Porzionate il riso in piatti piani, salsate con il liquido della stracciatella e cospargete con la menta secca e i chicchi di mais tostato.



MAGGIO

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

31



I Consigli

di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF

Un po' risotto un po' riso.
La differenza tra un risotto ed un riso la fa la tostatura, rendendo il chicco più resistente all'assorbimento di acqua.





Le
SQUISIVOGLIE®

Lupini cotti dolci



GIUGNO

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Caterina Cantara

POLPETTINE DI LUPINI E ZUCCA SPEZIATE

Tempi di preparazione 50 min

Ingredienti

200 g di **lupini dolci "Le Squisivoglie"**, 100 g di zucca, 80 g di pecorino grattugiato, mezza busta di preparato per purè, un albumo, curcuma (quantità a piacerel), pepe nero macinato, prezzemolo tritato, sale q.b., pangrattato, olio per friggere.

Preparazione

- Lasciate i lupini scolati dalla salamoia in acqua fredda per una notte;

- Liberateli dalla loro "buccia" e versateli in acqua bollente insieme alla zucca tagliata a pezzi per circa 10 minuti, trascorso questo tempo scolate e lasciate raffreddare;

- Metteteli nel mixer e tritateli grossolanamente; aggiungete il formaggio, l'albumo, la curcuma, il pepe nero macinato, il preparato per il purè, il prezzemolo tritato, il sale e amalgamate il tutto molto bene;

- Ungetevi le mani con un pochino di olio di oliva e formate delle polpettine della grandezza di un'oliva (tipo Cerignola), passatele nel pangrattato e friggetele in abbondante olio di semi. Se il composto dovesse risultare troppo morbido aumentate la dose di preparato per purè.



I Consigli

di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA

TUCHEF

Viva la polpetta!
Ecco un modo diverso di proporla.
Ottimo l'utilizzo del lupino,
un legume gustoso e ricco di proteina.
Una proposta vegetariana gustosa e leggera.





Cristina Verde POLPO DI MEZZA ESTATE



Tempi di preparazione 1 h e 20 min



Ingredienti

1 polpo di circa 1 kg, 2 gamberoni, 1 confezione di pomodori secchi "Le Squisivoglie", olive in olio "Le Squisivoglie", olio q.b., sale q.b., pepe q.b., prezzemolo q.b., limone, 1 bottiglia di plastica (... già avete capito bene).



Preparazione

- Mettete a bollire una pentola colma di acqua, quando bolle immergete il polpo, piano piano, facendo arricciare prima i tentacoli;
- Dopo di che immergete il resto, fate cuocere per 45 minuti;
- Spegnete e lasciate raffreddare;
- Togliete testa e 2 tentacoli che userete per impiattare;
- Prendete la bottiglia di plastica, tagliate la parte dove si versa, infilate dentro di essa il polpo bello compreso e mettete in congelatore per circa 3 ore;
- Dopo di che tirato fuori, tagliate la bottiglia e con un'affettatrice tagliate sottilissime fette di polpo;
- Adagiatele un paio su un piatto da portata, due fette invece sovrapponetele e farcite con i pomodori secchi e le olive de "Le Squisivoglie";
- Chiudete con uno stuzzicadenti, adagiate il rotolino sul piatto, mettete la testa e i tentacoli per decorare e formate un piccolo granchio;
- Dopo di che mettete i gamberoni su una piastra per 5 minuti, inseriteli sullo stuzzicadenti, aggiungete ciuffi di prezzemolo per decorare e la vostra insalata di polpo di mezza estate è pronta!



LUGLIO

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



I consigli di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF



Questa ricetta si presta ad essere gustata sia come antipasto che come secondo o servita in un buffet per una serata con gli amici. Preparata in anticipo sarà ancora più gustosa.



Le
SQUISIVOGLIE®

Pomodori secchi in olio



AGOSTO

L	M	M	G	V	S	D
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Alessia Baisi
FUSILLONI MEDITERRANEI



Tempi di preparazione 2 h



Ingredienti

Pesto: 20 g mandorle, 30 g ricotta stagionata a cubetti, **70 g pomodori secchi sott'olio "Le Squisivoglie"**, 4/5 capperi della confezione dei pomodori sott'olio, 50 ml mix di olio dei **pomodori "Le Squisivoglie"** e olio Evo, pomodorini datterini, 500 g datterini gialli, uno spicchio tritato di aglio, **origano "Le Squisivoglie"**, un cucchiaino di zucchero. Per il croccante ai taralli: 50 g taralli semplici, 10 capperi della confezione dei **pomodori "Le Squisivoglie"**, 1 spicchio d'aglio schiacciato, 10 foglie di basilico fresco, olio evo q.b., 160 g fusilloni napoletani, ricotta stagionata da grattugiare a piacere.



Preparazione

- Pulite e tagliate a metà i datterini gialli, sistematevi in una teglia, insaporiteli con l'origano a proprio gusto e l'aglio tritato finemente, spolverateli con lo zucchero e conditeli con olio evo; mettete in forno per circa 1 ora e mezza a 150°;
- In un mixer mettete mandorle, pomodori secchi, capperi, ricotta stagionata e olio, tritate tutto molto finemente fino ad ottenere una crema;
- In un sacchetto pestate grossolanamente i taralli, pulite le foglie di basilico e l'aglio e schiacciatelo;
- In un padellino scaldate un filo d'olio e mettete basilico, aglio, capperi e taralli, tenete il fuoco basso per far insaporire il tutto;
- Al bollire dell'acqua, in cui avrete precedentemente messo il sale, calate i fusilloni e scolateli due minuti prima del tempo, tenendo da parte due mestoli di acqua di cottura;
- In un salta pasta, o una padella, scaldate un filo d'olio evo con tre cucchiai di pesto, aggiungete la pasta e mantecatela con un po' di acqua della pasta;
- Togliete dal fuoco i taralli e la pasta, impiattate e spolverate con i taralli croccanti, una grattata grossolana di ricotta stagionata, aggiungete i datterini confit e qualche pomodoro secco tagliato a julienne;
- Aggiungete due foglie di basilico e gustate!



I consigli
di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF



I primi pomodori conosciuti dagli europei furono con tutta probabilità i pomodori gialli. L'attuale nome italiano deriva appunto dal colore dei frutti delle prime varietà coltivate; oggi i più conosciuti sono i pomodorini gialli del Piennolo ed i datterini gialli.



Lucia Di Tommaso
GHIRLANDA

Tempi di preparazione 1 h e 5 min

Ingredienti

Due rotoli di pasta sfoglia pronta. Per il ripieno: 250 g di salsiccia fresca, 2 patate medie, qualche cucchiaio di parmigiano grattugiato, 1 uovo, due vaschette di **patè di pomodori olive e funghi "Le Squisivoglie"**.



- Sbucciate le patate, tagliatele a dadini e fatele bollire in acqua salata;
- Togliete la salsiccia dal budello e fatela soffriggere in una padella con un po' di olio EVO;
- Quando le patate saranno cotte unitele alla salsiccia e mescolate;
- Aggiungete qualche cucchiaio di parmigiano e un uovo e mescolate bene il composto;
- Stendete il primo disco di pasta sfoglia e spalmate il patè di pomodori funghi e olive "Le Squisivoglie";
- Adagiate il composto al centro, tutto intorno ai bordi e coprite con l'altro disco di pasta;
- Procedete con 4 tagli partendo dalla tazza verso il bordo esterno;
- Adesso fate altri quattro tagli che divideranno in due ogni singolo pezzo già tagliato;
- Chiudete a triangolo ogni singolo pezzo, spennellate con l'uovo sbattuto e coprite con i semi di sesamo;
- Infornate a 180° per circa 25 minuti e quando la Ghirlanda sarà fredda guarnite con piccole rose di pomodori secchi e olive.



SETTEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
				4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



I consigli
di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF

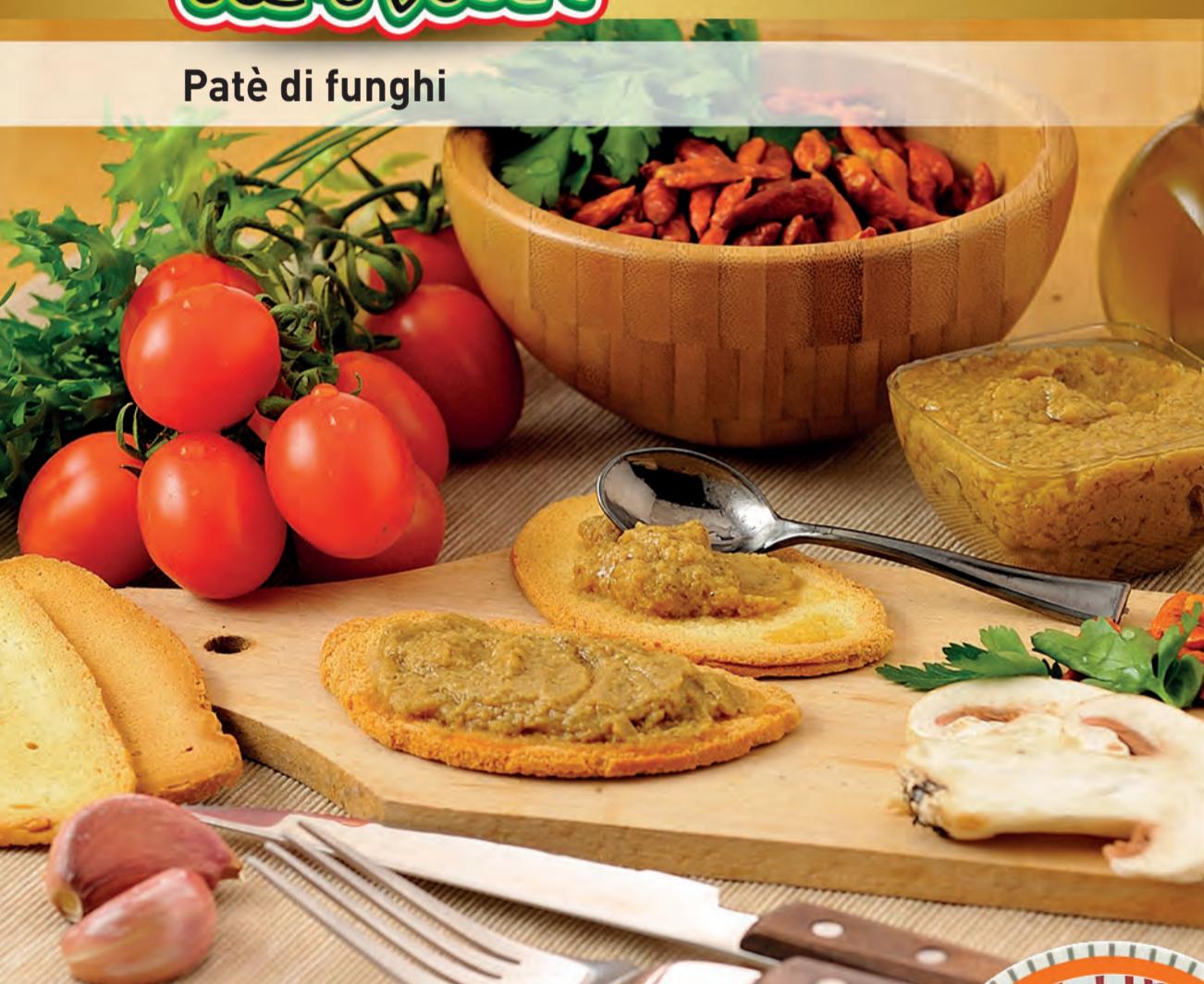
Le torte salate si prestano ad essere farcite in mille modi, sono versatili aiutandoci a ridurre gli sprechi alimentari e possono essere utilizzate come svuotafrigo, pur rimanendo molto sfiziose.





Le
SQUISIVOGGLIE®

Patè di funghi



OTTOBRE

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Francesca Androsiglio
CROSTINI CON PATÉ DI FUNGHI



Tempi di preparazione

15 min



Ingredienti

Pane tostato, olio, **paté di funghi "Le Squisivoglie"**.



Preparazione

- Tagliate a fettine sottili il pane;
- Scaldate le fettine di pane precedentemente tagliate in forno, così da renderle più delicate per il palato;
- Successivamente, con l'olio che fa da ingrediente segreto, prima di spalmare il paté di funghi bagnate i crostini con un filo d'olio per renderli più morbidi e delicati;
- Spalmate infine il paté di funghi de "Le Squisivoglie".



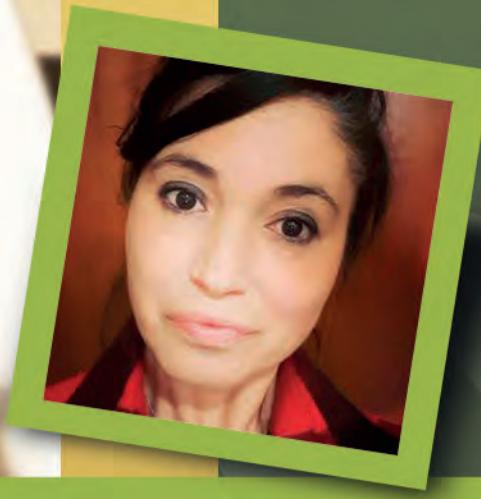
I Consigli
di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF



Un consiglio per la preparazione di questo antipasto: utilizzare la baguette al posto dei crostini. Tagliata a fette di circa 2 cm., la baguette ha una crosta croccante e una mollica soffice adatta per consistenze spalmabili.



Manuela Picciotti

TORTINI DI PATATE CON FUNGHI



Tempi di preparazione 1 h



Ingredienti

500 g di patate, 1 confezione di **funghi misti in olio "Le Squisivoglie"**, 1 uovo, sale, pepe, noce moscata, 40 g di parmigiano grattugiato, 40 g di burro più quello che servirà per imburrare le formine, pane grattugiato, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva.



Preparazione

- Lessate le patate in acqua fredda;
- Nel frattempo, mettete i funghi in una padella aggiungendo un cucchiaio d'olio, uno spicchio d'aglio, aggiungete sale e pepe a piacimento e, se volete, anche del prezzemolo tritato;
- Sbucciate le patate lesse quando ancora sono calde e poi schiacciatele col passapatate;
- Mettete in una ciotola le patate schiacciate e unite il burro, il parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata e per ultimo l'uovo; mescolate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo;
- Imburrate e spolverizzate con il pane grattugiato 4 formine d'alluminio (quelle per i muffin), e versate per metà l'impasto di patate;
- Formate al centro un buco che andrà riempito con i funghi;
- Ricoprite con altro composto di patate tutto lo stampino fino al bordo e mettete in forno preriscaldato a 200°, 30 min;
- Quando saranno cotti, capovolgeteli su un piatto da portata e adagiate su ognuno di essi i funghi che sono rimasti.



NOVEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



I Consigli

di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF



L'abbinamento funghi e patate è decisamente un accostamento vincente e questa sfiziosa ricetta ne è la dimostrazione: un vero equilibrio di sapori.



Ramona Allegri TORTA RUSTICA DI NATALE



Tempi di preparazione **2 h e 55 min**



Ingredienti

Per l'impasto: 300 g farina 00, 6 g lievito di birra secco, 1 bicchiere di latte, 60 g olio extravergine d'oliva, 1 uovo, sale q.b. Ingredienti per la farcitura: 5 cucchiaini **paté di olive nere "Le Squisivoglie"**, 1 vaschetta di crema di pecorino, 200 g polpa di salsiccia. Per la parte superiore spennellate di passata di pomodoro la stella e di olio e rosmarino la coda.



Preparazione

- Preparate l'impasto aggiungendo prima gli ingredienti secchi poi quelli liquidi; per ultimo il sale, nella planetaria e lavorate sino a che risulta omogeneo;
- Mettete la palla di impasto in una ciotola con una spolverata di farina e lasciate riposare al caldo 2 ore;
- Spianate l'impasto col mattarello, dividetelo in due, spennellate di olio extravergine lo stampo a cometa e posizionate sopra il primo foglio di pasta;
- Con le mani premete dolcemente per dare meglio la forma poi mettete lo strato di crema di pecorino, il paté di olive nere sopra e poi la polpa di salsiccia;
- Richiudete con il secondo foglio di pasta e tagliate le parti in eccesso;
- Spennellate di olio extravergine la coda e spargete del rosmarino tritato. Sulla stella spennellate la passata di pomodoro con un pochino di sale;
- Infornate a 180 gradi in forno statico preriscaldato per 40 minuti; lasciate raffreddare e mettete la stella sul piatto.



DICEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
					3	4
					5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



I Consigli

di Anna Maria Palma

Direttrice didattica

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF



Il mio consiglio è di sostituire il rosmarino tritato in cottura con il timo; con il calore il rosmarino tenderà infatti ad ossidarsi perdendo il suo colore verde. Il timo potrà essere una valida alternativa da aggiungere quando la torta sarà fredda.



2022

GENNAIO

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FEBBRAIO

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

MARZO

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

APRILE

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAGGIO

L	M	M	G	V	S	D
				1		
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

GIUGNO

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

LUGLIO

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

AGOSTO

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

SETTEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

OTTOBRE

L	M	M	G	V	S	D
			1	2		
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

NOVEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	5
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DICEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Si ringraziano le Food Blogger
che hanno partecipato.

in collaborazione con

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF

lesquisivoglie.com • tuchef.academy