

***Le 5 ricette
estive del
Caseificio
Montrone***



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO

***Gazpacho
pugliese con
Burrata di
Andria IGP***



Gazpacho pugliese con Burrata di Andria IGP

Ideale per: **4 persone**

Esecuzione: **Facile**

Preparazione: **60 minuti**

Ingredienti

- ✓ Pomodori misti (datterini rossi e gialli, ciliegini, camone, ecc.) - 500 g
- ✓ Cetrioli - 1
- ✓ Cipolla rossa di Tropea - 20 g
- ✓ Olio extravergine di oliva - 2 cucchiaini
- ✓ Alici sottolio - 2 cucchiaini
- ✓ Zucchero - 1 cucchiaino
- ✓ 200 g di pomodorini ciliegino
- ✓ Origano - 2 pizzichi
- ✓ Basilico - 4 o 5 foglie
- ✓ Taralli - 2
- ✓ Olive leccine denocciolate - 20
- ✓ Burratine di Andria IGP - 4

Preparazione

In un frullatore inserisci i pomodori ben lavati, il cetriolo sbucciato e ridotto in pezzi grossolani, l'olio, lo zucchero, le alici sott'olio, la cipolla sbucciata e tagliata a fette, l'origano, il basilico, una decina di olive e una presa di sale. Frulla fino ad ottenere un composto omogeneo.

Passa al setaccio fine in modo da eliminare semi e bucce e conserva in frigo una mezz'ora almeno.

Sul fondo delle ciotole di servizio sbriciola grossolanamente dei taralli pugliesi e unisci dei pezzetti di olive denocciolate. Versa su il gazpacho e termina con una Burratina di Andria IGP e un filo di olio extravergine di oliva.



***Focaccia
tramezzino
al grano
arso***



Focaccia tramezzino al grano arso

Ideale per: **3 persone**

Esecuzione: **Medio**

Preparazione: **2 ore**

Ingredienti

Per l'impasto

- ✓ 200 g di farina manitoba
- ✓ 200 g di farina farina 0
- ✓ 100 g di farina di grano arso
- ✓ 250 ml di acqua
- ✓ 250 ml di latte
- ✓ 50 ml di olio di oliva
- ✓ 10 g di sale
- ✓ 10 g di lievito di birra fresco
- ✓ 5 g di zucchero
- ✓ olio extravergine di oliva q.b.
- ✓ semi vari (sesamo, chia, girasole) q.b.

Preparazione

In una ciotola mettete le farine e il sale mescolate, in un'altra ciotola mettete l'acqua, il latte, lo zucchero e l'olio e mescolate. Unite ora il lievito di birra sbriciolato e mescolate con una frusta sino a farlo sciogliere. Versate a filo il composto liquido sulle farine ed iniziate a mescolare sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Versate il composto in una teglia 32 x 22 cm ricoperta da carta da forno e fate lievitare per circa un'ora e mezza sino al raddoppio in un luogo lontano da correnti d'aria, il forno spento andrà benissimo. Una volta che l'impasto sarà lievitato, spennellate la superficie con dell'olio extravergine di oliva e cospargetelo di semi. Infornate a 200 °C per circa 30 minuti sino a doratura. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella. Tagliate la focaccia a quadrotti e farcitela con del patè di olive, il formaggio fresco, i pomodori secchi e la valeriana. Servite a temperatura ambiente!



Per farcire

- ✓ Formaggio fresco Montrone
- ✓ Patè di olive
- ✓ Pomodori secchi sott'olio
- ✓ Rucola



***Ciccio ai tre
pomodori con
pesto di basilico
e quadrifoglio***

Ciccio ai tre pomodori con pesto di basilico e quadrifoglio

Ideale per: 4 persone

Esecuzione: Facile

Preparazione: 60 minuti

Ingredienti

Per il ciccio

- ✓ Farina 0 per pizza 260 W - 250 g
- ✓ Semola di grano duro rimacinata - 250 g
- ✓ Acqua - 350 g
- ✓ Lievito di birra - 5 g
- ✓ Malto d'orzo - 1 cucchiaino
- ✓ Sale fino - 13 g
- ✓ Olio extravergine di oliva - 15 g

Preparazione

Potete procedere in due modi: impastando a mano in una boule aiutandovi inizialmente con un cucchiaio o con un'impastatrice munita di gancio.

In una ciotola unite le due farine, tenendone da parte una manciata, e 1/3 dell'acqua prevista ed iniziate ad impastare.

Appena l'impasto avrà assorbito tutta l'acqua presente in ciotola, aggiungete poco per quella rimasta, assicurandovi che la dose di acqua aggiunta precedentemente sia stata totalmente assorbita dall'impasto prima di inserirne altra. Unite la farina tenuta da parte insieme all'ultima porzione di acqua rimasta in cui avrete sciolto il sale e continuate a lavorare la massa.



Per il condimento

- ✓ Ciliegini rossi - 200 g
- ✓ Datterini gialli - 200 g
- ✓ Datterini verdi - 200 g
- ✓ Rucola - 250 g
- ✓ Pesto di basilico - 3 cucchiaini
- ✓ Sale fino - q.b.
- ✓ Olio extravergine di oliva - q.b.
- ✓ Foglie di basilico fresco - una manciata
- ✓ Quadrifoglio - 500 g

Infine aggiungete, sempre poco per volta, l'olio a filo e lavorate fino a quando l'impasto non risulti omogeneo, liscio ed elastico. A questo punto, rovesciate l'impasto su un piano spolverato con la semola e pirlatelo, ossia cercate di formare una palla ruotando l'impasto con il palmo delle mani, copritelo a campana e lasciate triplicare per 4 ore a 26 °C (in alternativa potete tenero 30 minuti a temperatura ambiente e poi passarlo in frigo tutta la notte a 4°C).

Dopo il riposo, riprendete l'impasto e aiutandovi con un tarocco dividetelo in 4 parti uguali. Pirlate i 4 panetti ottenuti fino ad avere una forma tonda. Spolverizzate quattro contenitori con della semola sul fondo e ponete gli impasti a riposare fino al raddoppio, chiusi ermeticamente con della pellicola per alimenti. Ci vorranno circa 2 - 3 ore.

Circa 50 minuti prima di infornare la pizza, accendete il forno al massimo della temperatura e riscaldate una pietra refrattaria o in alternativa una leccarda in ferro capovolta.

Nel frattempo preparate il condimento.

Tenete il quadrifoglio rigorosamente a temperatura ambiente e tagliatelo solo prima di condire il ciccio, per evitare che si asciughi disperdendo il suo siero. Lavate e mondate i pomodori e tagliateli a metà. Conditeli con sale, olio, qualche foglia di basilico sminuzzata e il pesto di basilico. Mescolate per bene e tenete da parte. Lavate e mondate la rucola. Tamponatela per bene con un panno per eliminare l'acqua in eccesso.

Al raddoppio riprendete un panetto alla volta (lasciando gli altri coperti) e cominciate a stenderlo con le mani su di un piano infarinato, dando una forma rotonda e cercando di lasciare i bordi più alti. Conдите l'impasto con un filo di olio evo e un pizzico di sale e, aiutandovi con una pala, infornate a 250 - 270°C in forno statico su pietra refrattaria per 7-8 minuti o fino a doratura (controllate la cottura del fondo della pizza).

All'uscita condite subito il ciccio con la rucola, i pomodori conditi, un filo di olio e solo a questo punto tagliate il quadrifoglio e distribuitelo omogeneamente sul ciccio.

Servite immediatamente. Enjoy it!

Sfoglia con guacamole e salmone affumicato



Veni Artigiani del Sapere

Confezione in plastica 100% riciclabile

Montrionella

MONTRIONELLA	
PRODOTTO IN ITALIA	
CONTIENE: 100g	
VALORI NUTRIZIONALI	
per 100g	
Energia	1700 kJ / 400 kcal
Proteine	12,0 g
Grassi	25,0 g
Carboidrati	1,0 g
Fibra	0,0 g
Acqua	58,0 g
Sal	0,5 g
Calcio	100 mg
Fosforo	80 mg
Latte	100%
Monte	100%
Monte	100%
Monte	100%

Sfoglia con guacamole e salmone affumicato

Ideale per: **3 persone**

Esecuzione: **Facile**

Preparazione: **20 minuti**



Ingredienti

- ✓ 1 sfoglia da 500 g
- ✓ 1 avocado
- ✓ 30 g di cipolla
- ✓ 1 peperoncino
- ✓ 1\2 succo di lime
- ✓ qualche foglia di prezzemolo
- ✓ olio extravergine di oliva
- ✓ sale e pepe
- ✓ 250 g di salmone affumicato

Preparazione

In una ciotola mettete la polpa dell'avocado e schiacciate con una forchetta. Unite la cipolla tritata finemente, il peperoncino, il succo del lime, qualche foglia di prezzemolo tritata e un filo di olio extravergine di oliva. Aggiustate di sale e pepe e mescolate.

Mettete la sfoglia su un foglio di pellicola per alimenti e distribuite sopra le fette di salmone affumicato e spalmate sopra il guacamole. Arrotolate la sfoglia aiutandovi con la pellicola. Stringete bene man mano che avvolgete il rotolo. Conservate il rotolo in frigorifero per circa 1 ora avvolto dalla pellicola per alimenti. Trascorso il tempo, togliete la pellicola e tagliate il rotolo a fetta da circa 2 cm. Servite.

***Granita di
albicocche
e rosmarino
con crema
di ricotta***



Granita di albicocche e rosmarino con crema di ricotta

Ideale per: **6 persone**

Esecuzione: **Facile**

Preparazione: **60 minuti**



Ingredienti

Per la crema leggera di ricotta

- ✓ Ricotta - 250 g
- ✓ Panna fresca - 200 g
- ✓ Gelatina in fogli tipo oro - 2 g
- ✓ Zucchero - 80 g

Per la granita di albicocche

- ✓ Albicocche al netto degli scarti - 500 g
- ✓ Zucchero - 150 g
- ✓ Acqua - 200 g
- ✓ Rosmarino - 3 rametti

Preparazione

Per la crema leggera di ricotta

Mettete a bagno in acqua fredda la gelatina per reidratarla. Inserite la ricotta in una ciotola e cominciate a renderla cremosa aiutandovi con i rebbi di una forchetta. Unite a questo punto 190 g di panna fredda di frigo e lo zucchero. Montate con le fruste fino ad ottenere una crema spumosa e leggera.

Nel frattempo intiepidite appena i 10 g di panna rimasti e sciogliete all'interno la gelatina ben strizzata. Quando la panna e la ricotta saranno ben montati, unite la gelatina sciolta e mescolate dal basso verso l'alto con calma per non far smontare il composto. Mettete in frigo a raffreddare per 4 ore circa.

Per la granita di albicocche e rosmarino

Tagliate a metà le albicocche ed eliminate il nocciolo. Fate congelare le albicocche in freezer.

Nel frattempo preparate lo sciroppo al rosmarino: unite in un pentolino l'acqua, lo zucchero e i rametti di rosmarino, portate a bollore, spegnete e lasciate raffreddare.

Quando le albicocche saranno ben congelate, frullatele in un cutter aggiungendo lo sciroppo al rosmarino freddo. Stendete il composto in una teglia larga, formando uno strato di 1 cm di altezza. Posizionate la teglia nel freezer in modo che sia perfettamente in piano per circa 3 ore, rigirando e raschiando la granita con una forchetta ogni 30 minuti circa.

Al momento di servire la granita, guarnitela con la crema leggera di ricotta e unite della fettine di albicocche e un rametto di rosmarino.

Piccoli suggerimenti:

- l'aroma e il profumo del rosmarino dipenderà dalla quantità di erba aromatica utilizzata e dalla sua freschezza. Potete decidere voi il grado di intensità a seconda dei vostri gusti;
- potete aromatizzare la granita con altre spezie o erbe aromatiche, scoprendo ogni volta un gusto differente;
- è possibile arricchire la crema leggera di ricotta con i semi di mezza bacca di vaniglia.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO

MONTRONE S.p.A.
ITALY, ANDRIA (BT), 76123
Via Corato 391/411
T. +39.0883.541435
F. +39.0883.546222
www.montrone.net
info@montrone.net

