

# FRIGO WEEKLY 07

## INIZIATIVE



### Integrale

Grazie all'aggiunta di crusca, PanPiuma Integrale è un pane morbido dal gusto veramente integrale, con tutte le proprietà delle fibre naturali senza rinunciare al sapore e alla morbidezza.

“ *I due odori più buoni e più santi son quelli del pane caldo e della terra bagnata dalla pioggia* ”

**ARDENGO SOFFICI**

### Farro

PanPiuma Pane biologico di farro con olio extra vergine d'oliva. Gli ingredienti sono: Farina di farro, acqua, olio extra vergine di oliva, lievito naturale, sale marino.



**CURIOSITÀ** Marcato è leader mondiale nella produzione di macchine e accessori per pasta fresca, biscotti, pane e pizza.

## #10MINUTICONPANPIUMA

Protagonisti di questa iniziativa sono i prodotti PanPiuma, un pane senza crosta unico nel suo genere per ingredienti e qualità, che ha scatenato la fantasia di grandi chef e appassionati di cucina, che ne hanno sfruttato al meglio la possibilità di essere utilizzato come un ingrediente nelle ricette. Le scuole di cucina che partecipano all'iniziativa, durante le lezioni programmate, insegneranno ai corsisti delle ricette velocissime (da fare in 10 minuti!) grazie alle performance di ricettività dei prodotti PanPiuma. Questo non toglierà tempo alle normali attività di classe, anzi aggiungerà nuove idee che risulteranno davvero molto utili in cucina.



Lo chef Alessandro De Santis presso la scuola di cucina Corefood di Cormano (MI)

## CANNONCINI DI PANPIUMA ALLA SPALLA COTTA CON CROCCANTE AL PISTACCHIO E CAVOLO VIOLA, PESTO DI RUCOLA ALLE NOCCIOLE

Ricetta della Scuola di Hostaria Tre Ville (PR)

### Ingredienti per 4 persone

4 Fette di Pan Piuma Integrale  
3 Fette spesse di spalla cotta frullata  
Pesto di rucola con nocciole  
Pistacchio e cavolo viola tritati finemente  
Una fetta di zucca scottata  
Foglie di alloro

### Ingredienti per il pesto alla rucola

80 g di nocciole  
50 g di olio EVO  
110 g di rucola fresca  
20 g di Pecorino Romano  
40 g di Parmigiano Reggiano  
Sale q.b.



### Preparazione

Frullare tutto nel mixer fino ad ottenere una salsa fluida. Stendere un foglio di alluminio e mettere su tutta la superficie i pistacchi e il cavolo viola tritati. Stendere sopra le 4 fette di Pan Piuma Integrale sovrapprendendo i bordi. Stendere sul pane uno strato di pesto alla rucola e aggiungere la spalla cotta frullata. Con l'aiuto dell'alluminio avvolgere il tutto come fosse un salame e tenere in posa chiusa in frigorifero per circa 30 minuti. Togliere dal frigo ed eliminare la stagnola. Tagliare delle fette abbastanza lunghe da sembrare dei cannoncini, posizionarli in un piatto con il pesto alla rucola rimasto e un po' di cavolo viola a pezzetti, la fettina di zucca e le foglie di alloro.



## ROSE DOLCI DI PANPIUMA

Ricetta di Scuola di cucina di Lella (SI)



### Ingredienti

Pane Piuma ai Cereali  
Burro fuso  
Zucchero di canna q.b.

### Preparazione

Ritagliare il pane con un taglia pasta rotondo, almeno tre tondi che unirai e spennellerai con il burro fuso e zucchero. Arrotolare e tagliare al centro; otterrai due rose. Mettete dentro a stampi e inforna per pochissimi minuti a 220°. Servire da soli o con marmellata.