

FRIGO WEEKLY 11

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 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 hanno partecipato all'iniziativa, hanno anche coinvolto i corsisti nella realizzazione di nuove ricette che avessero come ingrediente principale Panpiuma e che ne esaltassero la qualità. Ecco alcune delle ricette dalle scuole di cucina.

Tutorial di “PanPiuma che fischiando fa finta di essere uno Sciatt Valtellinese”

Ricetta della Scuola Cucina “I Cucinieri”



Appiattire le fette con un mattarello.
Spennellarle completamente con
l'uovo e ricavare quattro quadrati da
ogni fetta.



Mettere al centro di ciascun quadrato
un cubo di Casera.
Sovrapporre un altro quadrato di
PanPiuma, premendo i bordi per
sigillarlo.



INGREDIENTI
4 fette di PanPiuma integrale
1 uovo sbattuto
8 cubi di formaggio Casera da un
centimetro per lato
2 fette di PanPiuma integrale tostate
e grattugiate
1 litro di olio di semi di Girasole



Passare il preparato nell'uovo sbattu-
to e poi nel PanPiuma grattugiato.
Friggere in olio bel caldo (a 180°)
fino a doratura.



Scolare su carta da cucina assorbente.
Salare in superficie e servire subito.



Torta Salata

Ricetta della Scuola Cucina Nova (MI)
Chef Raffaele Mancini



Ingredienti

150gr di mix di PamPiuma
(Grano Tenero, Integrale, Cereali)
80 gr latte intero
3 uova intere
70 gr formaggio bianco spalmabile
75 gr di salsiccia (saltata in padella)
50 gr di formaggio tipo asiago a cubetti
1 carciofo sott'olio a cubetti
3-4 pomodori secchi sott'olio tagliati a
piccoli pezzi

Preparazione

Tagliare il pane a cubetti. Miscelare latte,
uova, formaggio bianco ed unire al pane,
miscelare e far riposare per 5'.
Unire gli ingredienti rimanenti, amalgamare
bene e versare in una pirofila ricoperta da
carta da forno inumidita.
Cuocere in forno già caldo a 180° per 40'.
Servire tiepida o a temperatura ambiente.

La Chef della scuola MYDA di Catania alle prese con PanPiuma

Scopri le ricette su www.frigomagazine.com



Uovo fritto (occhio di bue) Fior di PanPiuma tostato e aromatizzato con olio tartufato.

Di Accademia Italiana Chef

Preparazione

Cuocere all'interno di un coppapasta circolare
del diametro di 12 cm un uovo. Cospargere l'al-
bume con parmigiano grattugiato.
Tagliare a forma di fiore una fetta di Panpiuma
e tostarla per pochi minuti su entrambi i lati, fino
a farla dorare.
Terminata la cottura dell'uovo, impiattare.
Adagiare dalla parte del tuorlo la fetta di Panpiu-
ma cosparsa di olio tartufato.
Completare l'impiattamento con pomodorino al
forno e qualche foglia di basilico.
Per arricchire il piatto e con costi maggiori si
potrebbero utilizzare scaglie di tartufo affettato al
momento di servire.