

FRIGO WEEKLY 122 INIZIATIVE



Filippo Berio

L'olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio Classico è il più versatile della gamma grazie al suo gusto equilibrato, con sentori di erba e frutta matura, perfetto da utilizzare a crudo.

Usi consigliati: si sposa bene con ogni piatto, perfetto per "il giro d'olio" finale a crudo.

“Da secoli l'olio d'oliva fa sì che le popolazioni che lo utilizzano abbiano una salute migliore.

WALTER WILLETT

Filippo Berio

Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio 100% Italiano esalta ogni piatto con la sua impronta fruttata e vivace, quasi piccante, e i suoi sentori di erba, carciofo e pomodoro maturo.

Usi consigliati: ideale per esaltare il gusto di ogni piatto dalle zuppe agli arrosti, per tutti i piatti dai sapori corposi.



CONSIGLIO ECO Fai scongelare gli alimenti nel frigorifero, aiuteranno a consumare meno energia.

www.alezionedisostenibilita.it

CONOSCIAMO L'OLIO EVO NELLE SCUOLE DI CUCINA

Continua l'iniziativa "A lezione di olio extravergine d'oliva con Filippo Berio", che permette ai corsisti delle scuole di cucina in tutta Italia di sperimentare le qualità di un prodotto unico, che unisce tradizione e sostenibilità. I corsisti hanno la possibilità di imparare a degustare nel modo corretto un olio evo, riconoscendone le caratteristiche e scegliendo il più adatto per la ricetta che si vuole preparare. Ecco alcuni esempi di ricette.

Mouclade

Ricetta di Angela Maci per Cookiamo Treviso

Ingredienti per 6 persone

2 kg di cozze
30 g di burro
20 g di farina
3 scalogni
100 ml di panna fresca
2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
1 cucchiaino di curry
1 tuorlo d'uovo
½ limone
Sale e pepe
Olio EVO 100% Italiano Filippo Berio

Procedimento

Sbucciate gli scalogni e tritateli finemente. Appassiteli in una padella con metà burro e metà olio, sfumate con il vino bianco. Nel frattempo, lavate e raschiate le eventuali incrostazioni delle cozze, eliminate il bisso e lavatele con cura. Aggiungetele in padella. Coprite con un coperchio e fate aprire le cozze. Preparate ora la base della salsa. In un tegame sciogliete il rimanente burro, aggiungete il curry, la farina e mescolate con una frusta. Filtrate il brodo di cottura delle cozze e unitelo alla salsa. Cuocete a fuoco basso per 5 minuti. Aggiungete poi la panna, il succo di limone, il tuorlo e il pepe nero. Continuate a mescolare per far amalgamare tutti gli ingredienti. A questo punto, separate i mitili dai gusci, lasciandone qualcuna intera da aggiungere alle fondine. Unite le cozze alla crema ottenuta, mescolate e servite in cocotte. Guarnite con prezzemolo tritato.



Peperonata

Ricetta della scuola di cucina "Cucina 16" di Torino

Pochi ingredienti però di qualità

2 peperoni quadrati di Carmagnola
1 cipolla rossa dolce
2 pomodori varietà cuore di bue ben maturi
Olio EVO 100% Italiano Filippo Berio

Procedimento

Cuocere la cipolla in un fondo di olio extra vergine di oliva con poco sale e, dopo 5 minuti, unire peperoni e pomodoro. Salare e portare a cottura unendo poca acqua di tanto in tanto. Profumare con santoreggia fresca. Deve risultare morbida e succulenta, una fetta di buon pane per accompagnare è d'obbligo.

