

# FRIGO WEEKLY 72

## INIZIATIVE



### PanPiuma

La semola di grano duro conferisce un gusto solare e intenso per gli amanti di un gusto superiore e una morbidezza senza limiti. Il colore leggermente ambrato è sinonimo di materie prime di alta qualità, la semola infatti conferisce un colore e una struttura alla fetta molto riconoscibili. Completano il gusto il nobile olio di oliva ed il sale marino. Pochi e tradizionali ingredienti.



*Non c'è nulla di più triste in questo mondo che svegliarsi la mattina di Natale e non essere un bambino.*

**ERMA BOMBECK**

### PanPiuma

La consistenza del pane è morbida, con fiocchi di cereali consistenti ma non duri, tramatura media e fiocchi apprezzabili alla masticazione. Colore ambrato, aroma fragrante, sapore pieno e gradevole. Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, fiocchi di avena, fiocchi di farro, fiocchi di orzo, fiocchi di segale, semi di girasole, lievito naturale, sale marino, farina di frumento maltato.



**CONSIGLIO ECO** Non vergognarti di chiedere di portare via il cibo che non hai consumato al ristorante.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

# NATALE CON PANPIUMA



*Continua l'iniziativa di PanPiuma nelle scuole di cucina, che in questa edizione coinvolge anche i corsi di cucina con i bimbi grazie a PanPiumino, il piccolo della famiglia PanPiuma. Le scuole di cucina stanno realizzando ricette con "l'ingrediente" PanPiuma ed eccone alcune da fare per le feste Natalizie.*

### LA RICETTA

## Cannoli mortadella e pistacchio

Ricetta di Chef Per Caso (GE)

### Ingredienti per 30 cannoli

#### Per i cannoli

30 fette PanPiuma Grano Duro  
Olio di semi di arachidi per friggere

#### Per la mousse

400 g di mortadella  
140 g di Philadelphia  
qb pistacchi tritati a granella  
qb sale  
qb pepe

### Procedimento per i cannoli

Passa le fette di pane al mattarello per appiattirlo fino allo spessore di 1 millimetro circa.

Forma i dischi con un coppapasta da 8 cm di diametro e avvolgi sugli appositi cilindri da cannolo



siciliano, inumidendo i bordi con albume, per farli aderire.

Friggi in olio di semi a 160 °C per 2-3 minuti, finché assumeranno un bel colore dorato; adagia su carta paglia, lasciantiepidire e poi sfila dai cilindri.

### Procedimento per la mousse di mortadella

Passa la mortadella e il Philadelphia (ben freddo) nel robot, insaporisci con sale e pepe.

Riempi i cannoli con la mousse, utilizzando un sac à poche, fai poi aderire la granella di pistacchi alle estremità.

### LA RICETTA

## Alberelli di Natale Tramezzini

Ricetta di: Cucinamica - (NA)

### Ingredienti

3 confezioni di PanPiuma Grano Tenero o ai Cereali

#### Per la mousse al salmone

150g di robiola  
30g di panna acida  
200g di salmone aaffumicato  
30g di burro

#### Per la mousse agli spinaci

250g di ricotta  
80g di spinaci lessati e tritati e strizzati

### Preparazione

Formate dei panini con la mozzarella e il prosciutto cotto fra due fette di pane in cassetta Pan Piuma. Infarinare i panini e passateli nell'uovo sbattuto con il latte e poco sale, rigirandoli spesso finché abbiano assorbito tutto il liquido. Passateli nel pangrattato e frigeteli in abbondante olio caldo facendoli dorare da entrambi i lati. Scolateli su carta assorbente, salate a piacere e servite ancora caldi.



### LA RICETTA

## Tortino di alici e fontina con maionese al finocchietto

Ricetta di: Fabio De Giuseppe - Accademia Italiana Chef

### Ingredienti

per 4 persone

#### Per i tortini

8 fette di PanPiuma Grano Tenero  
80 gr. di alici dolci a bassa salatura sott'olio  
100 gr. di fontina DOP  
qb Sale  
qb Pepe  
qb Burro

#### Per la maionese

1 uovo intero  
200 gr. di olio di semi di girasole  
1 cucchiaino di aceto  
½ limone spremuto  
qb Sale, pepe  
qb finocchietto selvatico

#### Per la guarnizione:

80 gr. di pomodori secchi  
qb scorza di lime grattugiata  
qb uova di lompo

