

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

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 sfilta 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

