

RICETTE

CON IL BALSAMICO DI CASA LOVATO



Porta in tavola la tua fantasia!

TRAMEZZINI AL FORMAGGIO E BALSAMICO DI CASA LOVATO

Ingredienti:

500 gr. di crema di formaggio di Nogarole
3 foglie di colla di pesce
1 busta di zafferano
10 noci tritate
Erbe aromatiche: timo, aneto, prezzemolo, maggiorana,
dragoncello, basilico
Pane da tramezzino in fette
Balsamico di Casa Lovato

Per preparare il ripieno dei tramezzini fate sciogliere la colla di pesce in acqua calda e poi unitela alla crema di formaggio.

In una parte del composto aggiungete lo zafferano e le noci tritate, nell'altra le erbe aromatiche tritate.

Stendete su una fetta di pane uno strato di formaggio con lo zafferano e le noci e un secondo strato con il composto di formaggio ed erbe aromatiche.

Coprite il tutto con un'altra fetta di pane. Lasciate riposare in frigo e servite a fette con dell'insalata mista e il Balsamico di Casa Lovato.



PATATE VIOLA CON RICOTTA DI CAPRA, TARTUFO NERO E CHIPS DI TOPINAMBUR

Ingredienti:

20 fette di patate viola lessate
200 gr. di ricotta di capra
Erba cipollina fresca
Olio extravergine di oliva
1 tartufo nero (Scorzzone)
2 topinambur
Olio monoseme per friggere
Sale e pepe
Balsamico di Casa Lovato

Lavorate la ricotta al setaccio con poco sale, il pepe, il tartufo grattugiato, un cucchiaino di erba cipollina tritata e due cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Lavate i topinambur, tagliateli a rondelle sottilissime con l'affettatrice mettendole subito a bagno in acqua fredda salata e acidulata con succo di limone. Asciugatele e friggetele in abbondante olio di monoseme. Coprite le fette di patate viola lessate con il composto di ricotta di capra e tartufo e "conficcate" in questo le chips di topinambur e servite subito dopo aver irrorato con un filo di Balsamico di Casa Lovato.



INVOLTINI DI RADICCHIO, PORRO E BALSAMICO

Ingredienti:

1 cespo di radicchio di Asigliano
200 gr. di farina di Mais Marano
q.b. porro
q.b. sale
q.b. olio extravergine di oliva
q.b. Balsamico di Casa Lovato

Per preparare la polenta portate l'acqua salata ad ebollizione e a bollore raggiunto versate la farina a pioggia, mescolate in continuazione per evitare la formazione di grumi. I tempi di cottura sono di almeno un'ora. Nel frattempo mettete a lessare le foglie del porro, quando saranno pronte scolatele. Tagliate le foglie del radicchio a listarelle, passatele alla griglia e avvolgetele nel porro. Posizionate gli involtini in una teglia con un filo d'olio e passateli in forno a 200° per 7/8 minuti. Quando gli involtini sono pronti, impiattateli e decorateli con il Balsamico di Casa Lovato.



TOSELLA DORATA ALLE MANDORLE SU INSALATA DI GERMOGLI ALL'ACCIUGA

Ingredienti:

400 gr. di toSELLA freschissima
120 gr. di pangrattato
20 gr. di mandorle pelate e tostate
2-3 uova freschissime
Olio monoseme per friggere
1 filetto d'acciuga sott'olio
10 fili di erba cipollina fresca
1 cucchiaino di senape dolce
Olio extravergine di oliva
200 gr. di germogli di insalate miste
Aglio, sale e pepe di Cayenna
Balsamico di Casa Lovato

Iniziate col preparare la salsa per l'insalata di germogli. Tritate il filetto d'acciuga assieme ai fili di erba cipollina e mettete il trito in una ciotola strofinata internamente con uno spicchio d'aglio. Aggiungete la senape, una cucchiainata di Balsamico e quattro di olio ed emulsionate tutto con una piccola frusta, aggiungendo un pizzico di sale. Tagliate la toSELLA in fette di circa 1 cm, passatele prima nel pangrattato al quale si saranno unite le mandorle polverizzate nel frullatore, poi nelle uova sbattute, leggermente salate e pepate con il pepe di Cayenna ed infine ancora nel pangrattato. Friggetele in abbondante olio ad una temperatura di 160° circa. Servitele subito ben calde, accompagnandole con l'insalata di germogli condita all'ultimo momento con la salsa all'acciuga.



VELLUTATA DI PATATE E PORRI

Ingredienti:

1 kg. di patate del Monte Faldo
2 porri grandi
1/2 cipolla
q.b. sale e pepe
q.b. olio extravergine di oliva
q.b. Balsamico di Casa Lovato

Lavate, sbucciate e tagliate a pezzi i porri e le patate. Preparate un soffritto con cipolla e olio, e rosolate le verdure tagliate in precedenza. Usate una pentola capiente, nella quale aggiungerete poi dell'acqua fino a coprire i porri e le patate per tre volte. Portate a cottura, aggiungendo sale e pepe. Quando gli ingredienti saranno pronti frullateli. Servite la vellutata calda e decorata con il Balsamico di Casa Lovato.



INDIVIA BELGA AL FORNO CON "GREMOLATA" DI POMODORI SECCHI E OLIVE

Ingredienti:

2 bei cespi di indivia belga
4 olive schiacciatelle siciliane
4 pomodori secchi sott'olio
Olio extravergine di oliva
2 filetti d'acciuga sotto'olio
1 pizzico di origano
Sale e pepe
Balsamico di Casa Lovato

Lavate bene i cespi di indivia belga dopo averli mondati. Tagliateli a spicchi e sistemateli su una teglia leggermente oliata, pennellandoli d'olio e salandoli. Coprite la teglia con la carta da forno prima e stagnola poi, e passatela in forno già caldo a 200° per un minimo di 15 minuti. Intanto tritate assieme piuttosto finemente, i pomodori secchi ben sgocciolati e le olive e i filetti d'acciuga. Togliete dal forno l'indivia e sistematela sul piatto di servizio. Mettete nella teglia di cottura il trito preparato e mescolate al liquido emesso dell'indivia in cottura, aromatizzando con l'origano. Versate il tutto sugli spicchi d'indivia e servite irrorando con un filino di Balsamico di Casa Lovato.



GNOCCHI DI PATATE IN EMULSIONE BALSAMICA

Ingredienti:

1 kg. di patate di Selva di Trissino
300 gr. di Farina 00
1 uovo
200 gr. di brodo
200 gr. di burro
20 gr. di Grana Padano
10 gr. fecola
Balsamico della Balsameria Casa Lovato

Lavate le patate di Selva di Trissino e lessatele con la buccia in acqua salata. Quando sono pronte, toglietele dalla pentola e ancora calde sbucciatele. Schiacciatele in una ciotola e impastatele con farina e sale quanto basta. Aggiungete l'uovo e continuate ad impastare fino a quando non risulterà un composto compatto. Dividete l'impasto in filoni e tagliateli in pezzettini che andrete poi a rigare con una forchetta o il rigagnocchi. Bollite gli gnocchi in acqua salata: appena questi saliranno a galla sono pronti da scolare. Finché attendete che gli gnocchi siano cotti, portate ad ebollizione il brodo con il burro, il formaggio Grana e la fecola, mescolando il tutto energicamente. Una volta pronto lasciatelo raffreddare per poi ripassarlo in padella con il balsamico e gli gnocchi.



BROCCOLI FIORARI E CARCIOFI CON PESTO DI MANDORLE

Ingredienti:

200 gr. di cimette di broccolo fiolario piccole e tenere
2 bei carciofi freschissimi con le spine
1/2 limone succoso
Olio extravergine di oliva
40 gr. di mandorle pelate e tostate
Sale e pepe
Balsamico di Casa Lovato

Tuffate in acqua a bollire salata le cimette di broccolo e fatele cuocere per 2-3 minuti dalla ripresa dell'ebollizione, quindi scolatele e immergetele in acqua e ghiaccio per mantenerle verdi. Mondate i carciofi e, dopo averli divisi a metà, affettateli sottilmente raccogliendoli in una ciotola. Conditeli subito con sale, pepe, il succo filtrato del mezzo limone e due cucchiaini di olio. Sgocciate dall'acqua di raffreddamento le cimette di broccolo, asciugatele con cura e disponetele su un piatto di servizio cospargendole con le mandorle pestate e frullatele sino ad averle in polvere con una macinata di pepe. Coprite con l'insalata cruda di carciofi e lasciate riposare per qualche minuto prima di servire cospargendo con un "filino" Balsamico di Casa Lovato.



RAVIOLO DI PATATE

Ingredienti:

1 kg. di patate di Selva di Trissino
300 gr. di Farina 00
1 uovo
1 etto di formaggio Asiago
200 gr. di burro
q.b. Balsamico della Balsameria Casa Lovato

Preparate la pasta dello gnocco e stendetela fino a che non raggiungerà uno spessore di 5 mm e ricavate dei dischi con un bicchiere. Su metà dei dischi ottenuti adagiate un cubetto di Asiago. Ora copriteli con l'altra metà dei cerchi di pasta e assicuratevi di unirli premendo con una forchetta lungo il perimetro del raviolo. In una pentola portate ad ebollizione dell'acqua, aggiungete sale quanto basta e immergete i ravioli. Appena questi risalgono in superficie significa che sono pronti. Serviteli con un cucchiaino di burro fuso e il balsamico di Casa Lovato.



INSALATA RICCA CON SALSA DI SOIA

Ingredienti:

100 gr. insalata di piccola taglia
100 gr. di funghi di coltura mondati e lavati
2 carciofi oppure 300 gr. di catalogna-asparago
1 fetta di pane ai cereali
5 gr. di erba cipollina
15 gr. di olio di sesamo
1 cucchiaino di semi di sesamo tostati
Succo di mezzo limone
Olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di salsa di soia
Sale e pepe
Balsamico di Casa Lovato

Pulite i carciofi (dovrà rimanere solo il cuore tenero del carciofo). Spruzzateli con qualche goccia di limone e cuoceteli in acqua bollente salata tenendoli al dente. Sgocciolateli e tagliateli a fettine sottili. Affettate i funghi e scottateli in padella con olio di sesamo, salandoli e pepandoli. Tagliate il pane a cubetti di un centimetro e "saltarlo" nella stessa padella. Mescolate i semi di sesamo con la salsa di soia, il succo di limone e due cucchiaini di olio extravergine di oliva, salando e pepando. Condite con questa salsa tutti gli ingredienti mescolati assieme all'ultimo momento, terminando con qualche goccia di Balsamico di Casa Lovato.



TACCHINO CON PATATE VITELLOTTE

Ingredienti:

600 gr. di prosciutto di tacchino a fette (spessore 3-5 mm)
500 gr. di patate Vitelotte
q.b. sale e pepe
q.b. panna da cucina
q.b. Balsamico di Casa Lovato

Per preparare la mousse, portate ad ebollizione le patate già sbucciate. Una volta cotte, salatele e schiacciatele con uno schiacciapatate. Aggiungete la panna da cucina finché il composto con risulterà sufficientemente morbido. Mentre la mousse riposa, disponete il tacchino sui piatti e scaldatelo 2 minuti con il microonde. Decorate con un la mousse e il Balsamico.



SPIEDINI DI FRUTTA CON MIELE E LIME

Ingredienti:

1 mela
16 fragole
1 ananas
4 kiwi
1 banana
3 cucchiari di miele fluido
1 lime
8 spiedini di legno
Balsamico di Casa Lovato

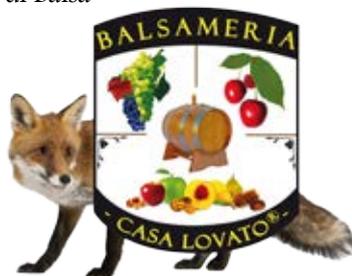
Tagliate la frutta lavata in pezzi di uguali dimensioni. Infilate i pezzi di frutta negli spiedini. Cuocete gli spiedini sul barbecue con una cottura diretta a calore medio per circa 8 minuti. A metà cottura pennellate con il miele diluito con il succo di lime filtrato. Girate gli spiedini, pennellate l'altro lato. Servite aromatizzando con qualche goccia di Balsamico di Casa Lovato.

COCCARDA TRICOLORE

Ingredienti:

100 gr. di fragole pulite e lavate
100 gr. di kiwi pelati
100 gr. di yogurt bianco cremoso
50 gr. di zucchero
4 cm di scorzetta di limone e arancia
Succo di mezzo limone e di mezza arancia
Mandorle a filetto tostate
Balsamico di Casa Lovato

Mettete sul fuoco una casseruola con lo zucchero, le scorzette di arancia e limone e 20 gr. di acqua fredda. Portate lo sciroppo ad ebollizione, poi filtratene metà sulle fragole e l'altra metà sui kiwi previamente tagliati a pezzi. Aggiungete al composto di fragole il succo di arancia e a quello di kiwi il succo di limone frullando separatamente i due composti. Deponete i composti sul piatto alternandoli allo yogurt. Guarnite con mandorle a filetto e alcune gocce di Balsamico di Casa Lovato.



TROTA SALMONATA DI FERRAZZA CON BROCCOLO FIOLARO E BALSAMICO

Ingredienti:

900 gr. di polpa di Trota salmonata di Ferrazza in fette
500 gr di gemme di broccolo Fiolaro di Creazzo
2 scalogno
q.b. scaglie di Grana Padano
q.b. sale e pepe
q.b. Balsamico di Casa Lovato

Cuocete le fettine di trota salmonata alla piastra e disponetele su una teglia da forno. Adagiate sulla trota il broccolo Fiolaro precedentemente tagliato e rosolato con lo scalogno e le scaglie di Grana Padano. Infornate per 4 minuti e servite con il Balsamico di Casa Lovato.



PERE AL VINO ROSSO CON “SALSA” AL LATTE DI SOIA

Ingredienti:

4 pere kaiser
4 cucchiainate colme di zucchero di canna
5 cm di scorzetta gialla di limone e altrettanta di arancia
1 pezzetto di stecca di cannella
1 chiodo di garofano
1 anice stellato
400 gr. di vino rosso (merlot o cabernet)
400 gr. di latte di soia
40 gr. di mandorle tostate
40 gr. di zucchero semolato
1 cucchiaino di maizena
Balsamico di Casa Lovato

Tagliate le pere a spicchi dopo averle pelate, divise a metà e liberate dal torsolo. Fatele cuocere con tutti gli ingredienti in una casseruola che le contenga giustamente, sino a quando risulteranno tenere ed il vino si sarà ridotto formando uno sciroppo abbastanza denso che andrà filtrato. Per la salsa fate caramellare le mandorle con lo zucchero e qualche goccia d'acqua, poi versatevi sopra il latte di soia freddo nel quale sia stata sciolta la maizena. Mescolate e fate bollire per qualche minuto, poi frullate il tutto, passate il ricavato al colino e lasciate raffreddare e rapprendere. Distribuite la “salsa” in quattro eleganti coppette, sistematevi sopra gli spicchi di pera e nappate con il denso sciroppo al vino precedentemente filtrato, terminando con alcune stille di Balsamico di Casa Lovato.





+39 0445 490791 | www.balsameriacasalovato.it | info@balsameriacasalovato.it