

Non si butta via niente! Recupero di scarti e di sapori

Pasta e patate | Pastificio Di Martino

Ingredienti:

- Rimasugli di pasta
- Sedano, carota, cipolla
- Patate
- Croste di parmigiano avanzate
- Pepe nero qb
- Sale qb



Per la versione ripassata al forno si aggiunge del pangrattato sopra.

Olive all'Ascolana | La Campofilone

Ingredienti:

- Olive denocciolate
- In eguale misura maiale, manzo e petto di pollo
- Aglio, rosmarino, alloro
- Olio extra vergine di oliva
- Vino bianco
- Uova
- Parmigiano reggiano
- Buccia grattugiata di limone, noce moscata, sale, pepe.



Per la panatura:

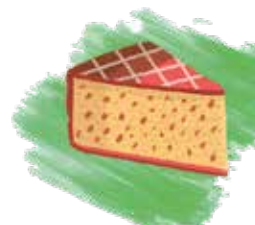
Uova, farina, pane grattugiato.

Procedimento:

Fare un soffritto di aglio e rosmarino. Unire le carni a pezzi, prima il manzo poi maiale e alla fine il pollo. Far rosolare il tutto e sfumare con il vino bianco e aggiungere l'alloro. Quando la carne risulterà ben rosolata, far raffreddare e tritare. All'impasto di carni aggiungere le uova, il parmigiano, la buccia del limone, noce moscata, sale e pepe.

Amalgamare il tutto e riempire le olive. Passare poi nella farina, nell'uovo e nel pan grattato. Friggere in abbondante olio.

Torta di Zia Maria | Forno Calzolari



Ingredienti:

- Pane grattugiato di grani antichi
- Amaretti
- Gocce di cioccolato
- Panna
- Zucchero
- Uova
- Lievito

Procedimento:

Montare le uova con lo zucchero, unire la panna e poi il pane grattugiato di grani antichi e gli amaretti sbriciolati.

Unire il lievito.

Infine aggiungere le gocce di cioccolato e versare il preparato in una teglia imburata.

Cuocere a 180 gradi per 30 minuti.

Lievito Madre | Bottega Balocco



Procedimento:

Per rinfrescare il lievito è sufficiente aggiungere farina in quantità pari al peso del lievito che si vuole conservare e acqua nella misura di 40-50% del peso della farina.

Per esempio: 100g di lievito, 100g di farina, 45g di acqua.

Lasciare a temperatura ambiente il contenitore con il lievito appena rinfrescato per 1 ora circa e riporlo nel frigorifero dove finirà il suo processo di lievitazione nei giorni a seguire.

In alternativa, lasciare il contenitore a temperatura ambiente fino a lievitazione completa, cioè fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume, poi sgonfiare delicatamente il composto facendo fuoriuscire i gas della fermentazione.

Chiudere il contenitore e riporlo in frigorifero fino al prossimo utilizzo.

Rinfrescare almeno una volta ogni 5-7 giorni per garantire la piena vitalità dei microrganismi.