Ricette

NERO DI VOGHIERA

AGLIO NERO PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE
CON AGLIO DI VOGHIERA DOP

NERO®
FERMENTO

CREMA DI NERO DI VOGHIERA

INGREDIENTI

5dl di brodo vegetale
8 spicchi di Nero di Voghiera
Olio Extra vergine
di oliva

La consigliamo...

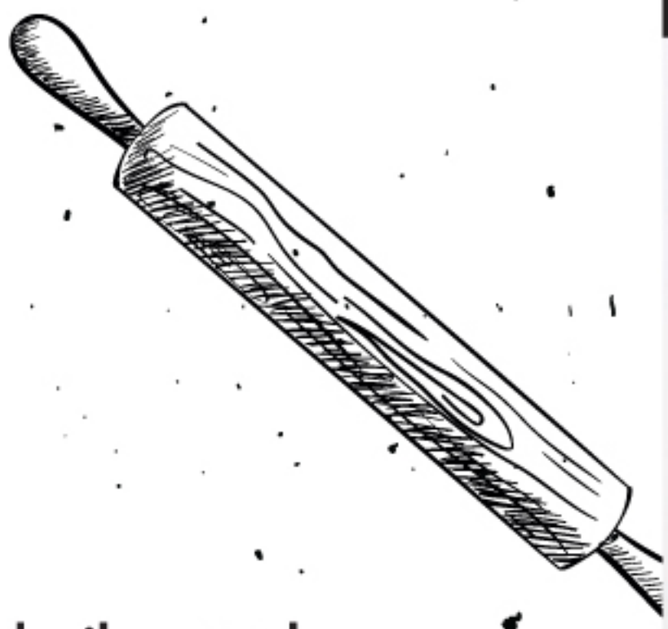
- come ingrediente per primi piatti e risotti
- arricchire piatti di carne o pesce,
- insaporire gustose bruschette
- in abbinamento ai formaggi.

COME FARE

Prepara il brodo vegetale secondo la ricetta che preferisci (noi suggeriamo un brodo limpido e delicato, con carote, zucchine, porro e sedano), quindi ammolla gli spicchi di Nero di Voghiera nel brodo caldo per 3-5' a seconda delle dimensioni. Trascorso il tempo, togli gli spicchi, inseriscili nel bicchiere di un mixer e frullali aggiungendo a filo il brodo fino a raggiungere la consistenza desiderata, infine condisci con un filo di olio EVO.

chef M. Borroni, D. Baruzzi

CAPPELLETTI AL BACCALÀ CON CREMA DI NERO DI VOGHIERA



INGREDIENTI x 4

- Sfoglia tradizionale
- 200gr di baccalà dissalato
- 2dl di latte
- 1dl di acqua
- Sale, pepe e olio EVO
- Crema di Nero di Voghiera (vedi ricetta)

COME FARE

Prepara la sfoglia secondo il metodo tradizionale, quindi cuoci per 20' il baccalà con acqua e latte, frullalo con il mixer a immersione aggiungendo a filo l'olio EVO fino a ottenere un impasto spumoso e lascialo riposare. Stendi la sfoglia ricavandone i riquadri per i cappelletti, quindi farciscili con l'impasto di baccalà e chiudili. Cuoci i cappelletti in abbondante acqua salata, scolali e guarniscili con la crema di Nero di Voghiera e un ciuffo di prezzemolo.

TARTARA DI MANZO CON ASPARAGI

INGREDIENTI

X1

TARTARA:

400gr di filetto di vitello
5gr di senape
1/2 lime
10gr di capperi dissalati
2 spicchi di Nero di Voghiera
Sale e pepe

GUARNITURA:

5 asparagi verdi
50gr di farina
Olio di semi
Sale e pepe

COME FARE

Batti la carne al coltello fino a renderla una massa grossolana. Unisci un filo d'olio EVO, la senape, il succo di lime, i capperi tritati e il Nero di Voghiera a lamelle, quindi impasta il tutto, correggi di sale e pepe e lascia riposare in frigorifero. Pela il gambo degli asparagi e conserva la buccia. Lessali in acqua salata e intanto friggi piccoli ciuffi di buccia precedentemente infarinata fino a renderla croccante. Compatta la tartara aiutandoti con un coppa pasta e guarnisci con i ciuffi croccanti e gli asparagi lessati.

FILETTO DI MORA ROMAGNOLA ALL'AGLIO NERO

INGREDIENTI X 3

CARNE:

600gr di filetto di Mora Romagnola
80gr di farina
2dl di vino bianco
4 spicchi di Nero di Voghiera
Olio EVO
50gr di burro

CONTORNO:

3 patate
9 cipolle borettane
10dl di aceto di mele
3 cucchiai di zucchero grezzo

COME FARE

Scalda in una padella un filo d'olio e il burro e rosola il filetto porzionato e infarinato. Sfuma il fondo di cottura con il vino bianco e aggiungi il Nero di Voghiera tagliato a lamelle preoccupandoti di tenere il filetto sempre umido. Nel frattempo rosola le patate a spicchi in padella con un filo d'olio e caramella le cipolline già sbucciate con olio, zucchero e aceto fino a far evaporare l'aceto. Aggiungi un bicchiere d'acqua calda e ultima la cottura per circa 40'.

Prodotto e confezionato in Italia
da Nero Fermento Srl
Via Romea Nord, 246
48122 - Ravenna (Italy)

nerofermento.it
info@nerofermento.it

NERO®
FERMENTO