

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

nerofermento.it
info@nerofermento.it



RISOTTO CON CIUFFI DI CALAMARI AGLIO NERO DI VOGHIERA E ZUCCHINE

INGREDIENTI ^{x4} 88

- Polvere di aglio nero di Voghiera
- 350gr riso carnaroli
- Brodo di verdure
- 500gr di ciuffi di calamaro
- 3 zucchine
- Prezzemolo
- Scorza di limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Olio evo
- Erba cipollina, sale e pepe

PROCEDIMENTO

Saltiamo per 5' le zucchine tagliate a rondelle e l'erba cipollina, aggiungiamo i ciuffetti di calamaro puliti e il riso, quindi tostiamo a fuoco vivace. Sfumiamo con il vino e - evaporato - aggiungiamo il brodo caldo fino a cottura del riso. Appena prima che la cottura sia ultimata, aggiungiamo il prezzemolo fresco tritato e mantechiamo con olio evo. Serviamo con una grattata di scorza di limone, un giro di olio evo crudo e una spolverata di aglio nero di Voghiera in polvere.



RISOTTO ALLA CREMA DI AGLIO NERO DI VOGHIERA, LIME E POMODORINI

INGREDIENTI ^{x4} 88

- 2 spicchi di aglio nero di Voghiera
- 8 cucchiaini di crema di aglio nero di Voghiera
- 1lt di brodo vegetale
- 320gr di riso carnaroli
- 60gr di grana grattugiato
- 40gr di burro
- 50gr di scalogno
- 1 lime
- 16 pomodorini freschi
- Olio evo e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Appassiamo lo scalogno a dadini in 15gr di burro quindi aggiungiamo il riso e tostiamo per 3' mescolando frequentemente. Portiamo a bollore il brodo e uniamolo al riso progressivamente per cuocerlo, mescolando con delicatezza. Aggiungiamo 2 cucchiaini di crema di aglio nero di Voghiera per piatto e il succo di lime quindi togliamo dal fuoco, uniamo il burro restante, aggiustiamo di sale e pepe e mantechiamo con il formaggio grattugiato. Serviamo guarnendo il piatto con spicchi di aglio nero tagliato a lamelle, pomodorini e olio evo.



AGLIO NERO PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE
CON "AGLIO DI VOGHIERA D.O.P."

NERO FERMENTO, L'EVOLUZIONE DEL SAPORE

L'aglio **nero di Voghiera** è prodotto lasciando **fermentare e maturare** naturalmente i bulbi di **aglio di Voghiera D.O.P** - eccellenza italiana rinomata per il suo **gusto gentile** - in un ambiente a **umidità e temperatura controllate** per almeno 60 giorni, senza l'aggiunta di lieviti, additivi o conservanti. Il nostro aglio nero matura così una **delicatezza sorprendente**, perde il tipico gusto pungente risultando **più facilmente digeribile** e per i suoi valori nutritivi e principi attivi può essere considerato un vero e proprio **superfood**, alleato prezioso per il **benessere** da includere nel menù di tutti i giorni. All'assaggio è una sorpresa: **sapido e saporito** grazie alle caratteristiche note **umami, balsamiche**, acide, fermentate e zuccherine, risulta perfetto per aromatizzare carne, pesce, formaggi, verdure ed è speciale nei risotti, nelle salse o nelle zuppe. Non resta che assaggiarlo!



SPAGHETTI AGLIO NERO DI VOGHIERA OLIO E PEPERONCINO HABANERO

INGREDIENTI x4 g

- 4 spicchi di aglio nero di Voghiera
- 300gr di spaghetti
- 4 spicchi di aglio bianco
- 1/2 peperoncino habanero
- Olio evo
- Sale e pepe a piacere

PROCEDIMENTO

Tostiamo leggermente l'aglio bianco in una padella con un cucchiaino d'olio, quindi teniamoli da parte. Lessiamo gli spaghetti e nel frattempo prepariamo una crema di aglio nero frullando gli spicchi di aglio nero di Voghiera con olio, peperoncino e l'acqua di cottura della pasta fino a ottenere una consistenza liscia. Saltiamo gli spaghetti nell'olio in cui abbiamo tostato l'aglio bianco, mantechiamoli con la crema e serviamoli a nido guarnendo con uno spicchio di aglio bianco tostato.

MAZZOLA CON SPINACI E POLVERE DI AGLIO NERO DI VOGHIERA

INGREDIENTI x4 g

- Polvere di aglio nero di Voghiera
- 2 Mazzole
- 500gr di spinaci
- 50gr di Salicornia
- 4 pomodori
- Aneto
- Olio evo
- Sale e pepe



PROCEDIMENTO

Sfilettiamo le mazzole e cuociamole a bassa temperatura per 20' con aneto fresco e un filo d'olio. Sbollentiamo gli spinaci, quindi interrompiamo la cottura in acqua e ghiaccio e frulliamoli con olio, sale e pepe fino a ottenere una crema liscia. Frulliamo il pomodoro e filtriamone il succo, quindi sbollentiamo la salicornia. Stendiamo un velo di crema di spinaci, adagiamo i filetti di gallinella, qualche ciuffo di salicornia, gocce di succo di pomodoro (oppure sfere, se si dispone del kit per sferificare), sale e una generosa spolverata di aglio nero di Voghiera in polvere.

CROSTINI CON CREMA DI AGLIO NERO DI VOGHIERA, BURRATA E ALICI

INGREDIENTI x4 g

- Crema di aglio nero di Voghiera
- 8 fette di pane di Altamura
- Burrata di Andria IGP
- Filetti di alici del Cantabrico
- Olio evo

PROCEDIMENTO

Tostiamo le fette di pane di Altamura, ungiamole leggermente, quindi spalmiamole di crema di aglio nero di Voghiera. Sopra ogni fetta adagiamo un cucchiaino di burrata di Andria I.G.P. e un paio di riccioli di alici del Cantabrico. Guarniamo a piacere con erba cipollina.

