

© Ricetta concessa dal Consorzio di Tutela  
ABTRE



## Erbazzone di Radicchio rosso e Porro con ABTRE Aragosta

Colorata e saporita variante del classico  
erbazzone



### Ingredienti

- 4 cespi di radicchio
- 3 o 4 fette di lardo
- 1 spicchio di aglio
- 1 porro
- 100 g di Parmigiano Reggiano
- 400 g di farina 0
- 200 g di acqua
- q.b. di sale
- q.b. di olio
- q.b. di pepe
- q.b. di ABTRE Aragosta



### Procedimento

Si impastano **farina** e **acqua**. Si aggiunge il **sale** e, quando l'impasto avrà preso forma, l'**olio**. Si impasta ancora qualche minuto, si avvolge nella **pellicola** e si passa in **frigo**. Si eliminano testa e foglie esterne del **porro** e, dopo averlo lavato, si tagliano losanghe sottili da passare in padella con il **lardo** tritato e uno spicchio d'**aglio**. Si prelevano le cime del **radicchio** tenendo anche un po' di costa. Si pone il tutto in acqua bollente per pochi secondi. Si scola in una capiente **ciotola**. Quando il porro è brasato lo si unisce ai radicchi e si mescola bene. Si passa sul **tagliere** e si sminuzza con un **coltello**. Si aggiungono **sale** e **pepe**. Si grattugia il **Parmigiano Reggiano** e lo si incorpora con un **cucchiaino di legno**. Si stende la sfoglia. Si unge il fondo dello **stampo** e si depositano i fogli di pasta l'uno di fianco all'altro. Si versa il ripieno e lo si livella a circa 2 centimetri di spessore. Si copre con altri fogli di pasta, rimboccando gli orli. Si bucherella la sfoglia con una **forchetta**. Si cuoce in **forno a 170° per circa 40 minuti** con un pizzico di sale. Si lascia poi raffreddare. Si irroro con l'**ABTRE Aragosta**.



# Tortelli con Cavolfiore, Ricotta e ABTRE Argento

Teneri tortelli di grano saraceno con cavolfiore e ricotta di capra, nocciole tostate, impreziositi da un abbondante goccio di ABTRE Argento



## Ingredienti

**180 g di farina 0 di grano tenero**

**20 g di farina di grano saraceno**

**2 uova**

**1/2 cavolfiore**

**125 g di ricotta di capra**

**1 manciata di nocciole**

**q.b. di burro**

**q.b. di sale**

**q.b. di pepe bianco**

**q.b. di pecorino stagionato**


**q.b. di ABTRE Argento**



## Procedimento

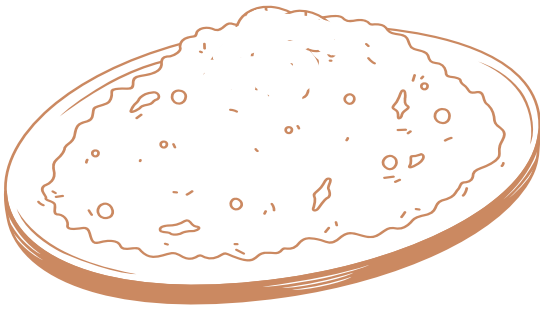
Si prepara la **pasta**: si miscelano le **farine**, aggiungendo le **uova** e impastando per **10 minuti circa**, a mano o a macchina, finché l'impasto non sarà elastico e compatto. Lo si avvolge nella **pellicola** e lo si lascia **riposare per almeno un'ora**. Si eliminano le parti verdi e i torsoli dal **cavolfiore**, cuocendone **le cime a vapore per circa mezzora** e tenendone da parte un paio. Si **frulla** e si aggiunge la **ricotta**, aggiustando con un pizzico di **sale** e **pepe**. Si tostano le **nocciole**. Si stende la sfoglia con i **rulli** o con il **mattarello**. Si riempie poi un **sac-à-poche** con la **farcia** e si depositano due file di noci di ripieno a 5 centimetri di distanza l'una dall'altra per metà della sfoglia. Si ripiega l'altra metà facendo aderire bene, avendo cura che esca tutta l'aria. Se la sfoglia ha la giusta umidità non ci sarà bisogno di bagnarla per sigillarla. Si procede fino a esaurimento degli ingredienti. Si tagliano a fette sottili le cime di cavolfiore tenute da parte e le si brasa in una **padella** a secco. Portata una capace **pentola** d'acqua a ebollizione, si calano i tortelli. Si prelevano con il **ragno**, li si passa in una **padella** calda ma non rovente, lontano dal fuoco, lucidandoli con un po' di **burro**. Si dispongono infine nel piatto dove si sono tracciate linee con l'**ABTRE Argento**, spolverizzando poi con nocciole tritate grossolanamente e le cime arrostitite. Si decora con una nevicata di **pecorino** stagionato.





# Risotto con succo di Barbabietola, burrata e ABTRE Oro

Un avvolgente risotto dolce e cremoso



## Ingredienti

**320 g** di **riso Carnaroli**

**1/2 bicchiere** di **brandy**

**4 barbabietole** cotte a vapore

**1 burrata**

**40 g** di **burro**

**80 g circa** di **Parmigiano Reggiano**

**q.b.** di **sale**

**q.b.** di **ABTRE Oro**



## Procedimento

In una **casseruola** di **rame stagnato** si tosta a secco il **riso Carnaroli** per **4 o 5 minuti**, fino a quando non sarà troppo caldo per essere toccato con la mano. Si sfuma con **1/2 bicchiere** di **brandy**. Si bagna con acqua bollente salata, mentre con l'**estrattore** si preleva il **succo** di **3 o 4 barbabietole** già cotte.

In mancanza, si può usare una **centrifuga** o il **frullatore a immersione**, avendo cura di passare il tutto poi al **colino cinese**. Si prosegue immettendo nel riso il succo di barbabietola. Si trita a cottura, eventualmente aggiungendo altra acqua salata. Via dal fuoco, si aggiungono il **burro** e il **formaggio** e si manteca energicamente. Si dispone il riso nel piatto, battendolo sul piano di lavoro per far assumere alla porzione uno spessore uniforme e non troppo marcato. Nel centro si ricava una depressione con un **cucchiaino**, e la si riempie con la **stracciatella** contenuta nella saccoccia della **burrata**. Attorno si fa un giro con l'**ABTRE Oro** e si manda in tavola.



# Baccalà con Cipollotti e ABTRE Oro

Un secondo piatto che si scioglie in bocca:  
baccalà cotto al vapore con cipollotti  
glassati, cialda di polenta e ABTRE Oro



## Ingredienti

**1 baccalà** già dissalato  
**80 g** di **farina di mais**  
**500 g** di **acqua**  
**q.b.** di **olio**  
**q.b.** di **sale**  
**q.b.** di **zucchero**  
**4 cipollotti**  
**q.b.** di **vino bianco**  
**q.b.** di **ABTRE Oro**



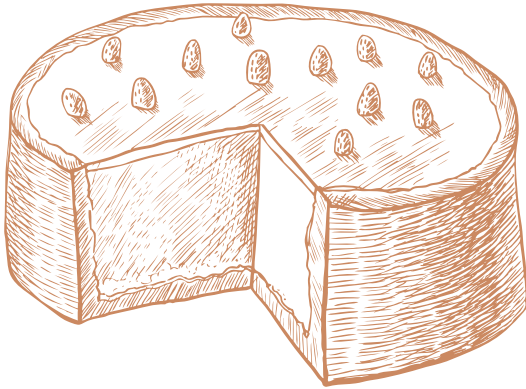
## Procedimento

Si cala a pioggia la **farina gialla** nell'acqua tiepida e si mescola con una **frusta**, per evitare grumi. Mentre **cuoce per almeno 45 minuti** - meglio un'ora - si tiene pronta dell'acqua calda da immettere nella **casseruola** nel caso la polenta diventi troppo spessa. Quando sarà pronta, la si **sala** a piacere e si aggiunge qualche goccia d'**olio**. Con una **spatola** la si stende sulla **carta oleata**, ottenendo il minimo spessore. Si mette **in forno ventilato a 160° per 20 minuti**, o comunque fino a quando la cialda non si stacca dalla carta. Eliminata dai **cipollotti** la foglia più esterna e lavata bene la radice, si taglia a metà e si mette in **padella** a fuoco vivace con poco **olio**. Dopo qualche minuto, si bagna con uno spruzzo di **vino bianco**, un mezzo cucchiaino di **zucchero** e una presa di **sale**. Si preleva la parte del filetto dal **baccalà** già dissalato. Si seguono le linee delle lisce con il coltello e si taglia la spessa pelle per ottenere dei cubotti, che metteremo **nel forno a 100° con il vapore attivo, per 6-7 minuti**. Si adagiano nel piatto i mezzi cipollotti l'uno opposto all'altro, e su di essi si depone il baccalà. Si "segna" con qualche giro di **ABTRE Oro** e si completa con un frammento di **cialda di polenta**.



# Torta al Cioccolato con Marmellata, Susine e ABTRE Argento

Un soffice e goloso dessert, perfetto per  
ogni dolce colazione, merenda o spuntino



## Ingredienti

- 4 uova piccole
- 120 g di cioccolato al 70%
- 120 g di burro
- 120 g di zucchero
- 120 g di farina per torte (con amido di mais)
- 5 g di lievito per dolci
- 1 baccello di vaniglia
- 1 cucchiaio di rum
- q.b. di sale
- q.b. di marmellata di susine
- 1 susina
- q.b. di zucchero
- q.b. di ABTRE Argento



## Procedimento

Ammorbidito il **burro** a temperatura ambiente, lo si monta con **80g di zucchero** nella planetaria. Si scioglie il **cioccolato a bagnomaria**, versandolo a filo. Si mescola. Rotte le **uova** e separati gli albumi dai **tuorli**, si aggiungono questi ultimi al composto. Si setacciano e incorporano **farina** e **lievito**, aggiungendo **semi di vaniglia, sale** e **rum**. A parte, si montano gli albumi con il rimanente **zucchero**, amalgamandoli al composto precedentemente ottenuto, in tre riprese, con una **spatola** morbida. Imburrato e infarinato uno **stampo** da **20 centimetri** - anche foderato con **carta da forno** - si versa il composto. Si **inforna a 170° statici per per 20-25 minuti**. Si abbassa poi a **160° per 5-10 minuti**, controllando la cottura con uno **stecchino**, che deve ritornare asciutto. Sfornata la torta, la si lascia raffreddare. Si taglia la torta a metà e la si farcisce con la **marmellata di susine**. Si tagliano delle porzioni quadrate e le si impiatta. Snocciolata una **susina** fresca, la si taglia a spicchi sottili, da passare in **padella** con un po' di **zucchero** e un cucchiaio d'acqua. Si dispone uno spicchio su ogni porzione, terminando con fili di **ABTRE Argento**.

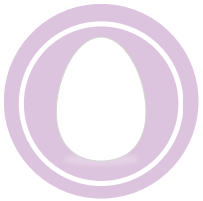




Contiene latticini



Vegetariano



Contiene uova



Senza glutine



Contiene frutta a guscio



Contiene molluschi



Contiene pesce



Contiene crostacei