



**Le ricette
delle feste**

OROGEL

SOMMARIO

5 L'aperitivo delle feste

- 6 Sandwich di San Marzano con soia edamame
- 7 Schiacciatina di spinaci con briciole di cracker integrali
- 8 Involtino di melanzane con pane bianco, pinoli e peperoncino
- 9 Bocconcini di rana pescatrice con bacon e cuori di carciofo

11 Il pranzo di Natale

- 12 Verdurì di zucca e carote con crocchetta di riso e julienne di arancia
- 13 Lasagnetta di bietola e asparagi
- 14 Filetto di maiale con crema di piselli
- 15 Crespella soufflé ai frutti di bosco e confettura ai mirtilli

17 San Silvestro a due

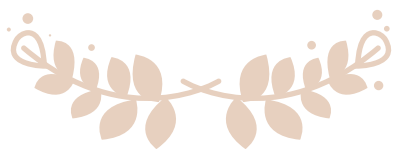
- 18 Bulgur e quinoa in leggerezza
- 19 Tegolina di pane integrale con salmone marinato e contorno benessere
- 20 Sfogliatina di triglia con carciofi
- 21 Zuppetta invernale alla ciliegia e neve al prosecco

23 Il brunch dell'anno nuovo

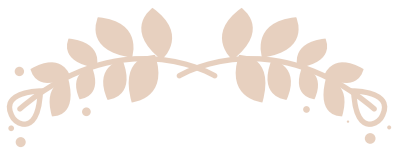
- 24 Carpaccio di manzo con yogurt e soia
- 25 Budinetto di formaggio con crumble di piadina e spinaci
- 26 Filetto di sogliola con fagiolini
- 27 Torrette di ananas, arancia e cubotti di pandoro

29 Il baby brunch della befana

- 30 Torretta con tacchino e peperoni
- 31 Scodellina di patate con purea di piselli
- 32 Leccalecca di ricotta con carotine
- 33 Burger di zucchine grigliate e formaggio su bruschetta



Le ricette delle feste



L'aperitivo delle feste



Sandwich di San Marzano con soia edamame

Ingredienti per 6 persone

6 pomodori San Marzano
12 fili di porro sbollentati
200 g di Soia Edamame Orogel
120 g di granella di frutta secca mista
sale q.b.

Procedimento

Incidere leggermente la parte esterna dei pomodori con la punta di un coltello, immergerli qualche istante in acqua bollente salata. Raffreddare in acqua fredda e spellarli. Tagliare i pomodori longitudinalmente in quattro parti e togliere i semi. Preparare la soia edamame in padella. Farcire i pomodori con l'edamame, formando dei sandwich da chiudere con fili di porro sbollentato. Passare i sandwich nella granella di frutta mista secca e servire.



L'aperitivo delle feste



Schiacciatina di spinaci con briciole di cracker integrali

Ingredienti per 6 persone

400 g di Spinaci Foglia Più Orogel
40 g di Parmigiano Reggiano
grattugiato
1 albume d'uovo
100 g di cracker integrali sbriciolati
sale q.b.

Procedimento

Cuocere gli spinaci in padella, strizzarli e tritarli grossolanamente.

Unire gli spinaci all'albume, con il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale. Formare delle piccole polpettine e passarle nelle briciole di cracker. Sistemare le palline di spinaci su carta forno e cuocere a 180 °C per circa dieci minuti, oppure passare in padella per 4-5 minuti.

Involtino di melanzane con pane bianco, pinoli e peperoncino

Ingredienti per 6 persone

6 fette di Melanzane Grigliate Orogel
20 g di pane bianco da tramezzino
20 g di Parmigiano Reggiano
grattugiato
15 g di pinoli tostati tritati
peperoncino e sale q.b.
6 steli di erba cipollina

Procedimento

Rinvenire in padella le melanzane grigliate. A parte, grattugiare il pane e unire i pinoli, il parmigiano, il sale e il peperoncino. Con il ripieno ottenuto riempire il centro delle melanzane e avvolgerle su se stesse, formando degli involtini da fermare con un filo di erba cipollina. Gli involtini di melanzana possono essere serviti freddi oppure riscaldati in forno.



L'aperitivo delle feste



Bocconcini di rana pescatrice con bacon e cuori di carciofi

Ingredienti per 6 persone

120 g di rana pescatrice a cubetti
6 fettine sottili di bacon
3 Cuori di carciofi Orogel
20 g di olio extravergine di oliva
sale q.b.

Procedimento

Cuocere i cuori di carciofi e tagliarli a metà. Passare i cubetti di rana pescatrice in una padella antiaderente. Avvolgerla con le fettine di bacon e passarla nuovamente in padella alcuni istanti, per rendere la pancetta croccante. Comporre il piatto mettendo i bocconcini di rana pescatrice sopra ai cuori di carciofi. Condire con un filo di olio evo, aggiustare di sale e servire.



A photograph of a dining table set for Christmas dinner. The table is made of dark wood and is surrounded by white upholstered chairs. In the center of the table is a centerpiece featuring several white candles of different heights, a large gold glitter ball, and other decorative items. A chandelier with white beads and icicle-like ornaments hangs above the table. The background is a light-colored wall with a subtle pattern.

Il pranzo di Natale

Verduri di zucca e carote con crocchetta di riso e julienne di arancia

Ingredienti per 6 persone

1 busta di Verduri Zucca
e Carote Orogel
60 g di riso bianco lessato
40 g di ricotta di mucca
40 g di pane bianco grattugiato
20 g di erbe aromatiche (prezzemolo,
aneto, erba cipollina)
julienne di arancia q.b.

Procedimento

Lavorare il riso lessato con la ricotta e formare delle piccole crocchette. A parte, frullare il pane con le erbe aromatiche, in modo da ottenere un pane verde. Passare le crocchette di riso nel pane verde. Preparare il Verduri in un tegame e versarlo in quattro piccole ciotole. Scaldare le crocchette di riso in padella antiaderente o in microonde e servirle al centro del Verduri. Guarnire con una julienne di arancia.



Il pranzo di Natale



Lasagnetta di bietola e asparagi

Ingredienti per 6 persone

- 12 foglie di bietola private della parte bianca e sbollentate
- 240 g di Punta di Asparagi Orogel
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 4 rondelle di pomodoro cotte in padella
- 4 quadrotti di pasta fillo già cotti
- sale q.b.

Procedimento

Foderare con le foglie di bietola quattro stampini di alluminio monoporzione. A parte, cuocere in padella le punte di asparagi e tagliarle in piccoli pezzi regolari. Riempire gli stampini con gli asparagi e richiudere la bietola su se stessa. Cuocere in forno a 180 °C per circa sei minuti. Posizionare la lasagnetta sopra al quadrotto di pasta fillo e servire decorando con una rondella di pomodoro.

Filetto di maiale con crema di piselli

Ingredienti per 6 persone

1 kg di filetto di maiale
300 g di Piselli Extrafini Orogel
20 g di olio extravergine di oliva
sale q.b.

Procedimento

Lessare i piselli e frullarli ancora caldi, ottenendo una crema.
A parte, tagliare il filetto di maiale, ottenendo 12 pezzi regolari.
Passare i filetti in padella con olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Servire i filetti guarnendo con la crema di piselli.



Il pranzo di Natale



Crespella soufflé ai frutti di bosco e confettura ai mirtilli

Ingredienti per 6 persone

per le crespelle:

80 g di latte, un uovo, 30 g di farina 00

per la besciamella dolce:

100 g di latte, 10 g di burro, 20 g di miele

10 g di farina 00, 20 g di albume montato

per la guarnizione:

80 g di frutti di bosco, zucchero a velo q.b.

60 g di Virtù di Frutta Bio ai Mirtilli Orogel

Procedimento

Frullare gli ingredienti delle crespelle e lasciare riposare per almeno mezz'ora. Cuocere quattro crespelle in una padellina antiaderente. A parte preparare

la besciamella: sciogliere il burro in una padella, unire la farina e stemperare con

latte bollente e miele. Raffreddare e aggiungere un albume, incorporandolo

con cura. Chiudere le crespelle a triangolo e farcirle con il composto di besciamella;

spolverare con zucchero a velo. Infornare

le crespelle al grill a 220 °C per alcuni minuti. Servirle calde, guarnendo con frutti

di bosco freschi e Virtù di Frutta ai Mirtilli.



San Silvestro a due





Bulgur e quinoa in leggerezza

Ingredienti per 2 persone

100 g di bulgur e quinoa
100 g di Contorno Leggerezza Orogel
olio extravergine di oliva q.b.
Scalognò Orogel q.b.
una radice di zenzero
scorza di lime grattugiata q.b.
foglie di menta fresca

Procedimento

Cuocere bulgur e quinoa secondo le indicazioni riportate sulle confezioni. In un wok, o in una padella capiente, far soffriggere olio evo, scalognò e zenzero grattugiato. Quando sono a metà cottura, aggiungere il Contorno Leggerezza. Coprire con un coperchio e mescolando spesso, cuocere per 10 minuti circa. A cottura ultimata aggiungere bulgur e quinoa. Comporre il piatto con l'aiuto di un coppapasta e cospargere con lime grattugiato.

Tegolina di pane integrale con salmone marinato e contorno benessere

Ingredienti per 2 persone

2 fette di pane integrale tostate
80 g di fettine di salmone
marinato o cotto a vapore
100 g di Misto Benessere Orogel
6 g di olio extravergine di oliva
6 scaglie di Grana Padano
sale q.b.

Procedimento

Preparare il Misto Benessere
in padella. Comporre il piatto
sistemando il contorno al centro
del piatto, con sopra la sfogliatina
di pane. Aggiungere le fettine di
salmone arricciato, guarnire con
scaglie di Grana e condire con
olio evo e un pizzico di sale.

San Silvestro a due



Sfogliatina di triglia con carciofi

Ingredienti per 2 persone

8 filetti di triglia
15 g di mandorle tritate
5 g di pane bianco grattugiato
scorza di limone grattugiata q.b.
un albume
80 g di Carciofi a Spicchi Orogel
6 g di olio extravergine di oliva
10 g di Prezzemolo Orogel
4 fili di raffia

Procedimento

Lavorare le mandorle con la scorza di limone, il pane e l'albume. Farcire i filetti di triglia con il composto ottenuto e formare dei piccoli sandwich. Legare i filetti con un filo di raffia e sistemare su una placca rivestita con carta forno. Cuocere a 180 °C per circa sei/otto minuti. Saltare in padella i carciofi con olio extravergine di oliva e unire solo alla fine il prezzemolo. Servire i filetti di triglia guarnendo con i carciofi.



San Silvestro a due



Zuppetta invernale alla ciliegia e neve al prosecco

Ingredienti per 2 persone

200 g di polpa di melone
invernale frullata
60 g di Virtù di Frutta Extra
di Ciliegia Orogel
100 g di prosecco
40 g di acqua
40 g di zucchero

Procedimento

Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero e raffreddare. Unire il prosecco, mescolare e riporre in freezer in un contenitore basso. Muovere il composto ogni 30 minuti, fino ad ottenere una composizione simile ad una granatina.

Riempire la base di una coppetta di vetro o di un bicchiere con la confettura di ciliegia. Sovrapporre il melone frullato e, prima di servire, guarnire con la neve al prosecco.





Il brunch dell'anno nuovo

Carpaccio di manzo con yogurt e soia

Ingredienti per 4 persone

120 g di filetto di manzo
tagliato sottile
20 g di yogurt magro intero
40 g di Soia Edamame Orogel
40 g di Soia in Baccello Orogel
dadolata di sedano, carota, cipolla
10 g di olio extravergine di oliva
sale q.b.

Procedimento

Battere il filetto di manzo
in modo da ottenere un carpaccio.
Preparare la soia edamame in grani
e in baccello come riportato sulla
confezione. Disporre il filetto nel
piatto, unire l'edamame e condire
con olio evo e un pizzico di sale.
Aggiungere un cucchiaino di yogurt
magro e guarnire a piacere con
una dadolata di verdure.



Il brunch dell'anno nuovo



Budinetto di formaggio con crumble di piadina e spinaci

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Spinaci Foglia Più Orogel
- 200 g di ricotta di mucca
- 150 g di casatella
- 50 g di farina
- 2 g di sale
- 10 g di olio extravergine di oliva
- 2 g di lievito baking
- 15 g di latte

Procedimento

Lavorare la ricotta con la casatella e versare il composto in degli stampini.

Riporli in freezer fino a completo raffreddamento. Setacciare la farina con il lievito, unire latte, olio e sale, per ottenere un impasto abbastanza sostenuto. Avvolgere nella pellicola e lasciare in freezer per circa 30 minuti. Togliere l'impasto dal freezer e formare un crumble con l'aiuto di una grattugia a buchi grossi. Cuocere gli spinaci in padella. Servire i budinetti sopra agli spinaci e decorare con il crumble di piadina.

Il brunch dell'anno nuovo



Filetto di sogliola con fagiolini

Ingredienti per 4 persone

8 filetti di sogliola
parati e battuti
8 filetti di porro sbollentati
100 g di Fagiolini Finissimi OroGel
30 g di semi di papavero
10 g di olio extravergine
di oliva

Procedimento

Cuocere i fagiolini in pentola.
Posizionare al centro dei filetti
di sogliola i fagiolini e avvolgere
in modo da formare dei piccoli
turbantini. Cuocere a vapore per
circa cinque minuti, passare gli
involtini nei semi di papavero
e fermare con un filo di porro.
Servire con un filo di olio
extravergine di oliva.

Torrette di ananas, arancia e cubotti di pandoro

Ingredienti per 4 persone

8 rondelle di ananas tagliate sottili
8 rondelle di arancia privata della buccia
80 g di cubotti di pandoro
40 g di Virtù di Frutta Extra Arance Rosse Orogel
julienne di arancia q.b.

Procedimento

Comporre la torretta alternando fette di ananas e fette di arancia, private della buccia esterna. Tostare leggermente i cubotti di pandoro in una padella antiaderente. Servire la torretta con i cubotti di pandoro tostati, aggiungere la Virtù di Frutta e guarnire con una julienne di arancia.





A festive scene featuring a small, decorated Christmas tree on the left and three white stockings hanging on the right, all against a wall of vertical wooden planks. The tree is adorned with red and white checkered ribbons, gold lights, and a white birdhouse at its base. The stockings are also decorated with checkered ribbons and are hanging from a string.

Il baby
brunch

della
befana

Torretta con tacchino e peperoni

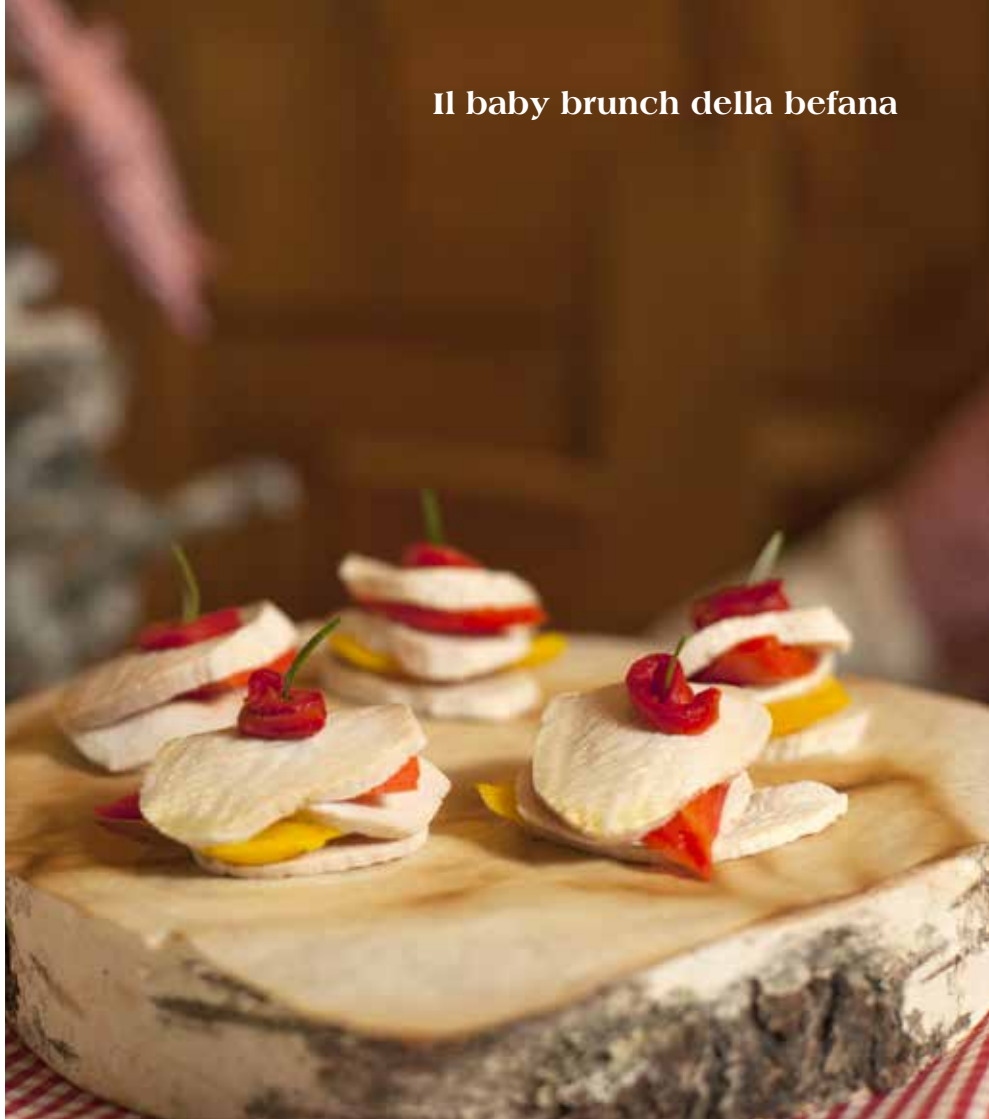
Ingredienti per 4 persone

200 g di petto di tacchino tagliato sottile
140 g di Peperoni Arrostiti senza pelle Orogel
sale e rosmarino q.b.
20 g di olio extravergine di oliva

Procedimento

Battere sottilmente il tacchino e passarlo in padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, aggiustando di sale. Rinvenire i peperoni in padella e tagliarli a pezzi regolari. Formare delle torrette alternando le fettine di tacchino e di peperone. Guarnire con una spirale di peperone e qualche foglia di rosmarino.

Il baby brunch della befana





Scodellina di patate con purea di piselli

Ingredienti per 4 persone

4 patate piccole
200 g di Piselli Finissimi Orogel
20 g di olio extravergine di oliva
sale q.b.

Procedimento

Pelare, scavare le patate e cuocerle mantenendole intatte in acqua bollente. Scolare e lasciare raffreddare. A parte lessare i piselli e passarli al mixer per creare una purea, tenendone alcuni da parte per decorazione.

Riempire la parte scavata delle patate con la purea di piselli, aggiustare di sale e condire a piacere con olio evo. Guarnire con alcuni pisellini e un grissino croccante.

Leccalecca di ricotta con carotine

Ingredienti per 4 persone

300 g di ricotta di mucca
120 g di Carotine Intere Orogel
60 g di granella di nocciola
40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Prezzemolo Orogel q.b.
20 g di olio extravergine di oliva
sale q.b.

Procedimento

Lavorare delicatamente la ricotta con il Parmigiano grattugiato e il sale. Formare delle piccole sfere, lavorando il composto di ricotta con le mani. Passare le sfere ottenute nella granella di nocciole e inserire dei piccoli bastoncini in legno, formando dei leccalecca. Saltare le carotine in padella, con l'olio extravergine di oliva e il prezzemolo. Servire i leccalecca di ricotta insieme alle carotine saltate!





Burger di zucchine grigliate e formaggio su bruschetta

Ingredienti per 4 persone

- 80 g di Zucchine grigliate Orogel
- 100 g di ricotta di mucca
- 40 g di Parmigiano Reggiano
grattugiato
- 4 fette di pane nero o pane
da bruschetta
- 20 g di Parmigiano Reggiano in
scaglie
- 20 g di ketchup
- sale q.b.

Procedimento

Tagliare il pane a quadretti e tostare in forno. Cuocere le zucchine in padella e tritarle. Amalgamare la ricotta con il parmigiano grattugiato e aggiustare di sale. Formare dei piccoli burger con il composto di ricotta e le zucchine. Servire i burger sopra alle fettine di pane e decorare con scaglie di parmigiano e un puntino di ketchup.

Il baby brunch della befana

Credits

Location Casa Dodici Ristorante e B&B

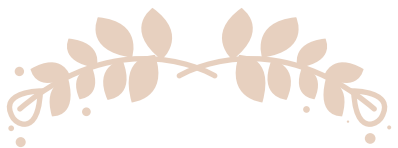
Chef Stefano Faccini

Styling Antonietta Catillo

Fotografia Jonas Severi



Buoni tutto l'anno, figuriamoci a Natale!





OROGEL

buono per natura