



————— *le Ricette dello Chef* —————



Delicious

Il Mare.

Difficile immaginare qualcosa di più affascinante ed evocativo. Conoscere il mare, conoscerne i pesci: ecco la grande cultura alimentare, continuamente rinnovata ad ogni rientro in porto dei pescherecci.

Su questa esperienza di generazioni è nata Delicious.

Dal 1974 Delicious sviluppa e produce conserve ittiche di qualità superiore, largamente riconosciute dai consumatori.

Delicious è oggi leader in Italia nelle acciughe, negli sgombri e sardine e nei gamberetti.

Operando su scala globale, Delicious assicura la propria presenza direttamente sui luoghi di pesca, ove la materia prima viene accuratamente selezionata e controllata.

Fedele alla propria vocazione innovatrice, Delicious ha ampliato l'offerta alle conserve di molluschi (cozze e vongole), al salmone, al tonno ed al merluzzo, riuscendo sempre a coniugare la grande attenzione verso il consumatore di oggi con la più squisita tradizione del passato.

Tradizione ed innovazione che ritroverete anche nelle ventidue preziose ricette che un giovane e brillante Chef propone per esaltare la qualità delle conserve di pesce Delicious.

Saper scegliere, saper produrre, saper migliorare; con quel tocco di originalità in più, tipicamente italiano.

Delicious, semplicemente il meglio.

le Ricette dello Chef

| | |
|---|--------|
| Linguine acciugate con crema di broccoli e granella di nocciole | pag 6 |
| Insalatina tiepida di fagioli rossi, peperoni e tonno | pag 8 |
| Chitarrini autunnali al cacao, sgombro e pomodoro arrosto | pag 10 |
| Aspic di merluzzo, zucchine e gamberetti | pag 12 |
| Orecchiette con acciughe in salsa piccante, pomodorini ed erbe aromatiche | pag 14 |
| Carnevale di verdure e gamberetti | pag 16 |
| Tortino di cavolfiore, bietoline con alici e crema di mozzarella..... | pag 18 |
| Zuppetta di zucca gialla, vongole e pane tostato | pag 20 |
| Tortino di salmone, patate e ricotta | pag 22 |
| Tartine con filetti di acciughe, burro agli asparagi, erba cipollina | pag 24 |
| Bagna cauda con acciughe salate..... | pag 26 |
| Tartine con filetti di acciughe, asparagi e mimosa d'uovo..... | pag 28 |
| Risotto con zucchine, cozze, vongole e pesto di menta..... | pag 30 |
| Tartine con filetti di acciughe, mozzarella, mango e aceto balsamico tradizionale | pag 32 |
| Tartine con filetti di acciughe e peperoni arrosto..... | pag 34 |
| Crostini con caprino e sardine | pag 36 |
| Tartine con filetti di acciughe, capperi e burro alle olive | pag 38 |
| Raviolone fritto con mozzarella, acciuga e salsa di peperoni..... | pag 40 |
| Pomodori fondenti gratinati allo sgombro | pag 42 |
| Sfoglia all'uovo croccante con sughetto, mozzarella e acciughe..... | pag 44 |
| Spaghetti con acciughe in salsa piccante e verdure | pag 46 |
| Strudel di verdure, ricotta e acciughe | pag 48 |



Queste ventidue gustose ricette sono state create in esclusiva per Delicium da Massimo De Luca, giovane e capace Chef diplomato alla Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA.



*Linguine acciugate con crema di broccoletti
e granella di nocciole*

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Filetti di alici | |
| Delicius..... | 1 vaso da 150g |
| Linguine..... | 400g |
| Broccoletti | 600g |
| Brodo vegetale | q.b. |
| Aglio | 2 spicchi |
| Nocciole..... | 40g |
| Olio extravergine d'oliva..... | q.b. |
| Sale | q.b. |

Preparazione:

Mondare e lavare i broccoletti, scottarli in acqua bollente e sale, scolarli e farli insaporire in padella per 5 minuti con l'olio e lo spicchio d'aglio tagliato a metà. Aggiungere una tazza di brodo e continuare a cuocere per altri 5 minuti, a fiamma bassa. Eliminare l'aglio e frullare i broccoletti e tutto il liquido rimasto nella padella. Aggiustare di sale e lasciare a caldo in bagnomaria.

In un pentolino versare $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio extravergine d'oliva ed uno spicchio d'aglio, far scaldare dolcemente e, alle prime bollicine, aggiungere i filetti d'acciuga Delicius precedentemente scolati.

Lasciarli sciogliere, mescolando con una forchetta e togliere subito dal fuoco eliminando l'aglio.

Tritare al coltello le nocciole e metterle da parte. Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla e condirla con la salsa all'acciughe.

In quattro piatti disporre sul fondo 3-4 cucchiaini di crema di broccoletti, mettervi sopra le linguine acciugate e spolverare il tutto con la granella di nocciole.



Pinot Grigio Friuli Aquileia DOC



*I*nsalatina tiepida di fagioli rossi, peperoni e tonno

Ingredienti per 4 persone:

Tonno Delicicus all'olio
di oliva.....2 confezioni da 140g
Fagioli rossi in scatola.....250g
Peperone giallo 1
Porro 1 pezzetto
Salvia..... 1 mazzetto
Olio extravergine d'oliva..... q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Lavare il peperone, tagliarlo in quattro ed eliminare i semi e le parti bianche interne. Tagliare ogni parte a listarelle per il senso della lunghezza. Sbollentare tutto in acqua bollente salata per circa 1 minuto, scolare e mettere a marinare in un contenitore con olio, sale e pepe, per almeno 1 ora. Contemporaneamente sciacquare i fagioli e scolarli bene, in un recipiente a bagnomaria mettere i fagioli con la salvia tagliata a julienne ed il porro tagliato a rondelle molto sottili, condire con olio, sale e pepe. Lasciare in infusione per almeno 1 ora. Adagiare un mucchietto di fagioli con il loro condimento su ogni piatto, mettervi sopra il tonno Delicicus precedentemente scolato dall'olio di oliva e guarnire il tutto con listarelle di peperone marinato.



Rosato Salento IGT



*Chitarrini autunnali al cacao, sgombro
e pomodoro arrosto*

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

Farina grano duro.....400g

Uova4

Cacao amaro polvere.....40g

Per il condimento:

Filetti di sgombrò Delicius all'olio di oliva 2 conf. da 125g o 1 vaso da 250g

Pomodori rossi maturi.....10-12

Pane grattugiato100g

Prezzemolomazzetto

Aglìo2 spicchi

Vino bianco½ bicchiere

Olio extravergine d'oliva.....q.b.

Timo.....q.b.

Sale e pepe.....q.b.



Chardonnay Sicilia IGT

Preparazione:

Impastare la farina con le uova, il cacao ed un pizzico di sale, lasciar riposare l'impasto per almeno un'ora avvolto nella pellicola. Lavare e tritare il prezzemolo con mezzo spicchio d'aglio, unire 30g di pane grattugiato ed amalgamare il tutto con l'olio. Lavare e asciugare i pomodori, tagliarli in due per la lunghezza, disporli su una teglia con carta da forno, cospargerli con il composto preparato ed infornarli a 160°C fino a quando non saranno ben appassiti e coloriti.

Lasciarli freddare e frullarli e passarli con un setaccio o colino, in modo da ottenere una salsa densa e liscia, mantenerla calda a bagnomaria.

In una padella antiaderente versare un filo d'olio e quando sarà ben caldo, aggiungere il restante pane grattugiato, mescolare e far dorare, togliere dal fuoco e lasciare da parte.

Dividere l'impasto in pezzi e stenderli fino ad uno spessore di circa 1,5-2mm. Con la chitarra, ricavare gli spaghetti. In una padella, far scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva ed il restante aglio, unirvi i filetti di sgombrò Delicius precedentemente scolati ed il timo, lasciar rosolare qualche istante e bagnare con il vino bianco. Una volta evaporato il vino, aggiungere un bicchiere d'acqua o brodo vegetale e continuare la cottura a fuoco basso.

Cuocere i chitarrini in acqua bollente salata, togliere al dente e finire la cottura nella padella con lo sgombrò. In quattro piatti fondi, disporre abbondante salsa di pomodoro, mettersi sopra la pasta condita e cospargere il piatto con la granella di pane.



*A*spic di merluzzo, zucchini e gamberetti

Ingredienti per 4 persone:

Baccalà dissalato Delicius450g
Gamberetti
Delicius..... 1 vaso da 140g
Zucchine 1 grande
Brodo vegetale500ml
Limone½
Colla di pesce in fogli 14g
Aglio 2 spicchi
Porro¼
Capperi.....15-20
Maionese q.b. per guarnire
Prezzemolo q.b.
Olio extravergine d'oliva..... q.b.
Sale e pepe q.b.



Fiano Salento IGT

Preparazione:

Preparare un buon brodo vegetale, più limpido possibile. Tagliare la zuccina a rondelle sottili 2-3mm e cuocerle a vapore o in acqua bollente con una parte del prezzemolo per $\frac{3}{4}$ della cottura, scolare e far freddare su un panno assorbente. Condirle con un filo d'olio e 5-6 capperi tritati grossolanamente.

In una padella antiaderente far scaldare un filo d'olio e l'aglio, aggiungere poi i filetti di merluzzo accuratamente dissalati e lasciar rosolare a fiamma moderata da ambedue le parti, girando delicatamente solo una volta. Togliere dal fuoco e mettere i filetti a marinare per almeno un ora in frigorifero, con olio, sale, pepe e il porro tagliato a rondelle molto fini. A 500ml di brodo bollente, passato al colino, unire la scorza di mezzo limone e lasciarla in infusione fuori dal fuoco per $\frac{1}{2}$ ora. Far reidratare per 10 minuti in acqua fredda i fogli di colla di pesce e metterli nel brodo, dopo aver tolto le bucce di limone, mescolare bene e versare metà del composto nello stampo da plum-cake, il restante brodo dovrà essere lasciato a caldo in bagnomaria. Versare i gamberetti Delicius in ordine sparso nello stampo ed aggiungere alcune foglioline intere di prezzemolo. Mettere tutto in frigorifero per far addensare la gelatina. Sulla gelatina rappresa, appoggiare uno o più strati di zuccina a rondelle, condire con il porro della marinatura ed appoggiare delicatamente i filetti di merluzzo. Versare la restante gelatina tenuta da parte, in modo da riempire tutte le fessure e riporre il tutto in frigorifero per almeno due ore. Sformare in un piatto da portata e guarnire a piacere con maionese e capperi.



*Orecchiette con acciughe in salsa piccante,
pomodorini ed erbe aromatiche*

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|--|------------------|
| Acciughe in salsa piccante Delicious..... | 2 scatole da 50g |
| Orecchiette | 400g |
| Pomodorini tipo "ciliegino"..... | 400g |
| Maggiorana fresca..... | 15g |
| Timo fresco..... | 15g |
| Erba cipollina..... | 15g |
| Origano fresco | 5g |
| Aglione..... | 1 spicchio |
| Pepe nero..... | 1 pizzico |
| Vino bianco | ½ bicchiere |
| Olio extravergine d'oliva..... | q.b. |
| Sale..... | q.b. |

Preparazione:

Staccare le foglioline della maggiorana, del timo e dell'origano, tritarle al coltello e lasciarle da parte; tagliare finemente l'erba cipollina. In una padella far scaldare un poco d'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungere le acciughe con tutta la loro salsa piccante e farle sciogliere a fiamma moderata; aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a metà, il pepe nero macinato e saltare per 3-4 minuti, sfumare con il vino e lasciar evaporare. Eliminare l'aglio e aggiungere le erbe aromatiche, far andare ancora per 2-3 minuti.

Cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata, scolarle e saltarle in padella con il condimento preparato in precedenza.



Sauvignon Friuli Aquileia DOC



*C*arnevale di verdure e gamberetti

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Gamberetti | |
| Delicious..... | 1 vaso da 140g |
| Carota | 80g |
| Valeriana..... | 40g |
| Insalata riccia | 40g |
| Ravanelli | 2 |
| Pomodori Pachino | 6 |
| Maionese | 100g |
| Nero di seppia | 16g |
| Aglione | ½ spicchio |
| Olio extravergine d'oliva..... | q.b. |



Preparazione:

Scolare i gamberetti Delicious della loro salamoia e metterli a marinare per un'ora con olio extravergine d'oliva e mezzo spicchio d'aglio. Eliminare le estremità della carota, sbucciarla con un pelapatate e dividerla in 2 o 3 pezzi da 4cm l'uno. Tagliare ogni pezzo a fette sottili di circa 1-2mm per il senso della lunghezza e successivamente tagliare ogni fetta in modo da ricavare dei bastoncini a sezione quadrata.

Lavare e asciugare le insalate, spezzarne con le mani le foglie in modo da ridurle a pezzetti di 2-3cm. Pulire i ravanelli e tagliarli con la buccia a rondelle sottili. Lavare i pomodorini e tagliarli in 4-6 spicchi a seconda della grandezza. Mettere metà della maionese in un recipiente ed unirvi il nero di seppia, mescolare fino a quando non si avrà un colore omogeneo. Disporre tutte le verdure in ordine sparso in quattro piattini, scolare i gamberetti dalla marinatura e posizionarli sulle verdure.

Distribuire a piacere sopra al tutto, la maionese gialla e poi quella con il nero.



Prosecco Extra Dry DOC



*Tortino di cavolfiore, bietoline con alici
e crema di mozzarella*

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|---|----------------|
| Filetti Alice del Cuore Delicious..... | 1 vaso da 140g |
| Cavolfiore (già pulito) | 300g |
| Bietole crude | 700g |
| Mozzarella | 200g |
| Latte | 125g |
| Aglione | 1 spicchio |
| Olio extravergine d'oliva..... | 20g |
| Sale e pepe | q.b. |



Gambellara DOC

Preparazione:

Tagliare il cavolo in fiori eliminando la parte più dura del gambo e scottarlo in acqua bollente salata per 5-6 minuti, scolare e lasciare da parte.

Scegliere le bietole eliminando le coste più dure e scottarle in acqua bollente salata per 5-6 minuti. Scolarle bene.

In una padella far scaldare un filo d'olio e lo spicchio d'aglio sbucciato, aggiungere la bietole tagliate grossolanamente con il coltello e lasciarle asciugare a fiamma bassa. Quando avranno perso la maggior parte della loro umidità, unire i cavolfiori e 10 filetti Alice del Cuore Delicious tagliati a pezzetti.

Aggiustare di sale e pepe a piacimento. Lasciar insaporire a fiamma bassa per qualche minuto. Togliere dal fuoco ed eliminare l'aglio. In uno stampino da tortino, mettere le verdure fino al bordo, compattando con un cucchiaino e sformare in un vassoio da forno. Ripetere l'operazione per le altre 3 porzioni.

Tagliare la mozzarella a pezzetti e frullarla con il latte e 20g d'olio, aggiustare di sale ed intiepidire leggermente a bagnomaria girando con un cucchiaino, senza scaldare troppo.

Infornare i tortini a 160°C per 5 minuti, posizionarli in quattro piatti ed accanto ad ognuno di essi aggiungere la crema di mozzarella, guarnire ogni porzione con 3 filetti Alice del Cuore Delicious.



*Z*uppetta di zucca gialla, vongole e pane tostato

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Vongole al naturale Delicious..... | 1 vaso da 130g |
| Zucca gialla | 580g |
| Guanciale fetta | 20g |
| Carote..... | 60g |
| Scalognò..... | 30g |
| Zucchero..... | 15g |
| Olio extravergine d'oliva..... | 30g |
| Pane grattugiato | 2 cucchiari |
| Brodo vegetale | 1 litro |
| Prezzemolo | qualche foglia |
| Sale e pepe | q.b. |



Lambrusco Sorbara DOC

Preparazione:

In una padella antiaderente versare un filo d'olio ed una punta d'aglio, quando sarà ben caldo, aggiungere il pane grattugiato, mescolare e far dorare, togliere dal fuoco e lasciare da parte. In una pentola di acciaio far rosolare la fetta di guanciale con l'olio e quando il grasso risulterà trasparente, aggiungere lo scalognò e le carote tagliati a pezzi di 2cm circa.

Quando le verdure saranno appassite, unire la zucca gialla precedentemente sbucciata, privata dei semi e dei filacci e tagliata in pezzi irregolari di 3-4cm. Lasciar rosolare a fuoco moderato mescolando di tanto intanto per non far attaccare. Una volta che la zucca sarà ammorbidita, versare $\frac{3}{4}$ del brodo, coprire e proseguire la cottura a fuoco basso. Lasciare ridurre il liquido della metà e successivamente, scoprire ed aggiustare di sale e pepe a piacimento. Far bollire ancora 5 minuti e togliere dal fuoco, eliminare il guanciale frullare tutto con un frullatore, lasciare a caldo in bagnomaria. In un piccolo pentolino mettere l'olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio e far scaldare a fuoco molto basso, appena si vedranno le prime bollicine, versare nell'olio le vongole Delicious, precedentemente scolate dal loro liquido e togliere dal fuoco. Disporre la zuppetta in quattro piccole zuppierie, mettervi al centro un abbondante cucchiaino di vongole Delicious ed intorno ad esse la granella pane, completare con un giro d'olio extravergine d'oliva ed una fogliolina di prezzemolo.



*T*ortino di salmone, patate e ricotta

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|---|----------------------|
| Salmone al naturale | |
| Delicius..... | 1 confezione da 213g |
| Ricotta..... | 250g |
| Patate novelle grandi..... | 2 |
| Uova..... | 2 |
| Zucchine..... | 200g |
| Latte..... | 100g |
| Erba cipollina..... | q.b. |
| Parmigiano-Reggiano grattugiato..... | q.b. |
| Pan grattato..... | q.b. |
| Olio di oliva..... | q.b. |
| Sale..... | q.b. |
| Pepe bianco..... | q.b. |
| Aceto balsamico..... | q.b. |



Gewürztraminer DOC

Preparazione:

Tagliuzzare il salmone a pezzetti, aggiungere la ricotta, i tuorli delle uova, l'erba cipollina, sale, formaggio, mezzo cucchiaino di olio. Unire alle patate, dopo averle sbucciate, bollite e schiacciate. A questo impasto aggiungere gli albumi montati a neve e mescolare gentilmente (eventualmente versare un po' di latte per ammorbidire il tutto). Preparare una pirofila rotonda, ungendola leggermente con l'olio. Disporre l'impasto in modo omogeneo e coprire con pan grattato, sale ed olio e le zucchine tagliate a julienne. Mantenere in forno già caldo (180/190°C) per circa mezz'ora. Regolare di pepe, se gradito, e decorare con aceto balsamico.



*Tartine con filetti di acciughe,
burro agli asparagi, erba cipollina*

Ingredienti:

Pane tipo baguette
Pasta di acciughe Delicius
Filetti di acciughe Delicius
Asparagi verdi
Burro
Scalogno
Erba cipollina fresca
Sale

Preparazione:

Mettere il burro ad ammorbidire in un recipiente a temperatura ambiente fino ad una consistenza tipo pomata.

Mondare gli asparagi e bollirli in acqua salata, scolarli e tritarli con un frullatore insieme allo scalogno, passare il tutto al setaccio, aggiustare di sale.

Amalgamare il composto ottenuto con il burro in pomata. Versare il burro manipolato su di un foglio di carta da forno ed arrotolare in modo da creare un cilindro di circa 2-2,5cm di diametro, riporre in frigorifero fino a che non sarà completamente indurito. Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, guarnire con un ricciolo di pasta di acciughe Delicius e poi disporre sopra ad ogni fetta un filetto di acciughe Delicius (piegandolo a fiocchetto) ed una fettina alta circa 3mm di burro agli asparagi. Spolverare con un pezzetto di erba cipollina fresca.



Müller Thurgau Alto Adige DOC



Bagna cauda con acciughe salate

Ingredienti per 6 persone:

Acciughe salate
Delicius..... 1 vaso da 310g
Burro.....60g
Olio extravergine
d'oliva..... 3 cucchiari
Vino rosso..... 1 bicchiere grande
Aglio.....7/8 spicchi sbucciati
Latte..... 1 bicchiere

Preparazione:

Lavate le acciughe molto velocemente nel vino, quindi diliscatele e ponetele in disparte. Tritate finemente l'aglio e mettetelo per un'ora circa nel latte, per far sì che risulti più digeribile. A questo punto mettetelo in un pentolino l'aglio e il latte e fate cuocere il tutto a fuoco lento.

Nel frattempo iniziate a riscaldare l'olio ed il burro in un tegame (meglio se di coccio) e - una volta che sia caldo ma non bollente - aggiungete l'aglio con il latte. Mescolate per bene finché l'aglio non si sarà sciolto del tutto ed infine aggiungete le acciughe e continuate a mescolare almeno per altri 20 minuti, fino a che anche le acciughe si saranno ben sciolte.



Grignolino DOC



*Tartine con filetti di acciughe,
asparagi e mimosa d'uovo*

Ingredienti:

Pane tipo baguette
Filetti di alici Delicius
Uova
Asparagi verdi
Olio extravergine d'oliva
Sale

Preparazione:

Cuocere le uova in acqua bollente per 7-8 minuti in modo che diventino sode, sgusciarle e metterle da parte. Mondare e lavare gli asparagi, sbianchirli per 3-4 minuti in acqua bollente salata, scolarli "al dente" ed immergerli in una bacinella con acqua e ghiaccio, in modo da farli freddare. Scolare gli asparagi e tagliarli in pezzi di circa 4-5cm; il taglio deve essere a becco di flauto (obliquo). Metterli a marinare in un recipiente con olio extra vergine d'oliva e sale, per 12 ore in frigorifero.

Sbriciolare le uova sode con una grattugia a buchi grandi (tipo per carote), in modo da ottenere una mimosa bianca e gialla che andrà mescolata con delicatezza. Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, disporre sopra ad ogni fetta la mimosa d'uovo, arrotolare un pezzetto di asparago marinato con un filetto d'acciuga Delicius e sistemare il tutto sopra la mimosa, aggiungere alcune gocce d'olio extravergine d'oliva.



Sauvignon Alto Adige DOC



*R*isotto con zucchini, cozze, vongole e pesto di menta

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Cozze Delicius..... | 1 vaso da 195g |
| Vongole al naturale Delicius..... | 1 vaso da 195g |
| Riso per risotti | 350g |
| Zucchine..... | 2 grandi |
| Brodo vegetale | q.b. |
| Cipolla | 100g |
| Noci in gheriglio..... | 70g |
| Prezzemolo..... | 50g |
| Menta | 50g |
| Burro..... | 20g |
| Parmigiano-Reggiano | 40g |
| Aglio..... | 2 spicchi |
| Olio extravergine d'oliva..... | q.b. |
| Sale..... | q.b. |



Franciacorta Brut DOCG

Preparazione:

Lavare le zucchine, privarle delle estremità e tagliarle a dadini non più grandi di ½ cm di lato, tenere da parte.

Scolare le cozze e le vongole della loro acqua e metterle in un piccolo pentolino con lo spicchio d'aglio e coprire con l'olio extravergine d'oliva, far scaldare a fiamma bassa e appena inizierà a sobbollire, togliere dal fuoco e lasciare in infusione. Tritare e frullare, le foglie del prezzemolo e della menta, con una punta d'aglio e l'olio, far emulsionare bene.

Tritare al coltello i gherigli di noce. In una pentola d'acciaio, far dorare la cipolla tritata grossolanamente con un filo d'olio. Aggiungere il riso e lasciar tostare per 30 secondi mescolando di continuo. Aggiungere il brodo vegetale e a metà cottura aggiungere le zucchine a cubetti. A fine cottura aggiungere le cozze e le vongole con tutto il sughetto. Togliere dal fuoco e mantecare con il burro ed il parmigiano-reggiano.

In 4 piatti fondi mettere il risotto, al centro di esso 1-2 cucchiari di pesto e spolverare con le noci tritate.



*Tartine con filetti di acciughe, mozzarella,
mango e aceto balsamico tradizionale*

Ingredienti:

Pane tipo baguette

Filetti di alici Delicius

Mozzarella

Mango

Aceto balsamico tradizionale

Preparazione:

Sbucciare il mango, ricavare delle fette di circa 5mm di spessore e tagliarle a julienne lunghe 2-3cm.

Tagliare la mozzarella a cubetti di 1,5cm di lato. Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, disporre sopra ad ogni fetta un filetto di acciughe Delicius, un cubetto di mozzarella ed un po' di mango a julienne. Aggiungere alcune gocce di aceto balsamico tradizionale.



Franciacorta Saten DOCG



Tartine con filetti di acciughe e peperoni arrosto

Ingredienti:

Pane tipo baguette
Filetti di alici Delicicus
Peperoni gialli
Timo fresco
Olio extravergine d'oliva
Aglio
Sale

Preparazione:

Mettere in infusione a freddo, 3-4 spicchi d'aglio privati della buccia, in mezzo litro di olio extra vergine d'oliva per almeno 24 ore. Lavare i peperoni gialli, disporli in una teglia da forno e cospargerli con olio extravergine d'oliva e sale, infornarli a 200°C fino a quando non risulteranno ben anneriti esternamente. Chiudere i peperoni cotti in un sacchetto di plastica e lasciarli freddare, una volta freddi sbucciarli, eliminare i semi e dividerli per la lunghezza in piccoli filetti.

Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, arrotolare un filetto di peperone giallo attorno al filetto di acciuga Delicicus e disporre il tutto sopra ad ogni fetta di pane ed irrorare con olio aromatizzato all'aglio. Guarnire con una fogliolina di timo fresco.



Cabernet Franc DOC



*C*rostini con caprino e sardine

Ingredienti:

Filetti di sardina all'olio di oliva
Delicius

Pane a baguette

Formaggio fresco di capra

Pomodoro

Capperi di Pantelleria

Olio extravergine d'oliva

Noci in gheriglio

Preparazione:

Fate scolare dall'olio i filetti di sardina Delicius. Tagliate il pane in fette di forma allungata. Tostatelo fino alla brunitura media. Coprite con una forchettata di formaggio caprino, un goccio di olio ed infornate per 4/5 minuti nel forno a media temperatura.

Una volta sfornati i crostini, disponete il filetto di sardina sul formaggio e guarnite con un paio di capperi, una fettina sottile di pomodoro ed un gheriglio di noce.



Bardolino Classico DOC



*Tartine con filetti di acciughe, capperi
e burro alle olive*

Ingredienti:

Pane tipo baguette

Filetti di alici arrotolati con capperi
Delicious Superior

Burro

Olive nere denocciolate
in salamoia

Preparazione:

Mettere il burro ad ammorbidire in un recipiente a temperatura ambiente fino ad una consistenza tipo pomata.

Sciacquare le olive dalla salamoia, tritarle finemente al coltello, unirle al burro in pomata ed amalgamare bene.

Versare il burro manipolato su di un foglio di carta da forno ed arrotolare in modo da creare un cilindro di circa 3-4cm di diametro, riporre in frigorifero fino a che non sarà completamente indurito.

Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, disporre sopra ad ogni fetta, una fettina di circa 2mm di burro alle olive e sopra a questa, un filetto di acciughe arrotolato con capperi Delicious Superior.

Guarnire con una fogliolina di prezzemolo.



Nero d'Avola DOC



*R*aviolone fritto con mozzarella, acciuga e
salsa di peperoni

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|---------------------------------|------|
| Filetti di alici Delicius | 4 |
| Mozzarella | 250g |
| Peperoni gialli | 2 |
| Cipolla | 50g |
| Sedano | 30g |
| Carota | 30g |
| Farina grano duro..... | 100g |
| Uova | 1 |
| Tuorli | 1 |
| Olio extravergine d'oliva..... | q.b. |
| Sale | q.b. |
| Olio per friggere | q.b. |



Preparazione:

Impastare la farina con l'uovo intero ed un pizzico di sale fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, coprire con pellicola e tenere a riposo per almeno 1 ora.

Stendere la pasta dello spessore di 1-2mm e ricavarne 8 quadrati di 9cm per lato. Con un pennello da cucina spennellare una delle due superfici di ogni quadrato con il tuorlo, su quattro di essi mettere al centro, una fettina di mozzarella lasciando il perimetro libero per almeno 1,5cm. Ed un filetto d'acciuga.

Sovrapporre i restanti quadrati e chiudere i ravioli pressando bene con le dita, riporre in frigorifero. Pulire i peperoni, tagliarli a dadini e farli rosolare in una pentola con l'olio, aggiungere la cipolla, il sedano e la carota e continuare a rosolare, bagnare con 500ml d'acqua e lasciar cuocere a fiamma bassa fino a restringere della metà. Regolare di sale e togliere dal fuoco, frullare tutto e se necessario passare con il colino.

Friggere i ravioloni uno alla volta e lasciarli asciugare su carta assorbente, in quattro piattini versare due cucchiaini della salsa di peperoni e su di essa adagiare il raviolone.



Pinot Nero Brut
Oltrepo Pavese DOC



Pomodori fondenti gratinati allo sgombro

Ingredienti per 2 persone:

Filetti di Sgombro Delicius all'olio di oliva 2 conf. da 125g o 1 vaso da 250g

Pomodori rossi e polposi...5 grandi

Formaggio Emmental200g

Prezzemolomazzetto

Aglione ¼ di spicchio

Pane grattugiato200g

Vino bianco ½ bicchiere

Olio extravergine d'oliva..... q.b.

Sale q.b.

Preparazione:

Lavare i pomodori, dividerli a metà e privarli dei semi. Preparare una impanatura con il pane grattugiato, il prezzemolo e l'aglio tritati, il vino e l'olio. Salare a piacere.

Tagliare il formaggio a dadini.

Inserire i filetti di sgombro Delicius ed il formaggio all'interno dei pomodori e coprire il tutto con abbondante impanatura.

Cuocere in forno a 180°C.



Chardonnay Sicilia IGT



*Sfoggia all'uovo croccante con sughetto,
mozzarella e acciughe*

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Filetti di alici | |
| Delicius..... | 1 vaso da 90g |
| Mozzarella | 250g |
| Polpa di pomodoro..... | 400g |
| Carota | 40g |
| Cipolla | 30g |
| Sedano | 30g |
| Olio extravergine d'oliva..... | 15g |
| Uova | 1 |
| Farina | 100g |
| Olio per friggere | ½ litro |
| Sale e pepe | q.b. |



Preparazione:

Impastare la farina con l'uovo ed un pizzico di sale, fino ad ottenere una consistenza liscia e compatta. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e tenere a riposo per almeno un ora.

In una pentola far dorare la cipolla con l'olio e aggiungere la carota ed il sedano tagliati a piccoli dadini. Lasciar cuocere per 5 minuti a fiamma media, mescolando di tanto in tanto e aggiungere 6 filetti di acciughe. Quando i filetti si saranno sfatti, aggiungere la polpa di pomodoro, un pizzico di pepe, aggiustare di sale e portare a cottura. Stendere la sfoglia di pasta dello spessore di 1,2mm, ricavarne 4 lasagne quadrate di 8cm di lato ed altre 4 di 6cm. Tagliare la mozzarella in 12 fettine.

Friggere una alla volta le lasagne nell'olio bollente e metterle ad asciugare in un vassoio con della carta assorbente. Al centro di ogni piatto alternare un cucchiaino di sugo, una fettina di mozzarella la lasagna grande, un cucchiaino di sugo, una fettina di mozzarella, un filetto d'acciuga Delicius, la lasagna piccola e finire con un altro cucchiaino di sugo, una fettina di mozzarella ed un filetto di acciuga.



Prosecco Spumante Brut DOC



Spaghetti con acciughe in salsa piccante e verdure

Ingredienti per 4 persone:

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Acciughe in salsa piccante | |
| Delicious..... | 2 scatole da 50g |
| Spaghetti..... | 400g |
| Melanzane | 150g |
| Peperoni rossi | 100g |
| Sedano | 50g |
| Cipolla | 50g |
| Aglio..... | 1 spicchio |
| Basilico | 1 mazzetto |
| Aceto | 2 cucchiari |
| Olio extravergine d'oliva..... | q.b. |
| Sale..... | q.b. |

Preparazione:

Lavare tutte le verdure. Tagliare a dadini di circa 1cm la melanzana e saltarla in padella con poco olio, l'aglio ed un pizzico di sale. A cottura ultimata bagnare con l'aceto e far evaporare. Togliere dal fuoco eliminare l'aglio e lasciare da parte.

Tagliare il sedano a rondelle sottili e la cipolla a julienne, far dorare il tutto in padella con olio, aggiungere il peperone rosso, pulito dai semi e tagliato a listarelle sottili. Aggiustare di sale e portarlo a cottura coperto a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto. Lasciare da parte.

In padella scaldare un filo d'olio e farvi sciogliere le acciughe versandole con tutta la loro salsa piccante, aggiungere i peperoni, le melanzane ed il basilico tagliato a julienne.

Aggiustare di sale, cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli al dente e farli insaporire per 1-2 minuti assieme alle verdure.



Rosato Salento IGT



Strudel di verdure, ricotta e acciughe

Ingredienti per 6 persone:

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Filetti di alici | |
| Delicius..... | 1 vaso da 150g |
| Pasta sfoglia | 230g/250g |
| Melanzana | 1 |
| Zucchine..... | 2 |
| Pomodori rossi..... | 3 |
| Ricotta..... | 200g |
| Tuorli | 2 |
| Olio extravergine d'oliva..... | q.b. |
| Sale e pepe | q.b. |

Preparazione:

Lavare e tagliare la melanzana a fette circolari di 1cm di spessore, la zucchina a fette di 1cm di spessore per il senso della lunghezza. Adagiare le verdure su una teglia da forno, salare, pepare e condire con un filo d'olio. Cuocere in forno a 170°C. Stendere la sfoglia su una teglia con carta forno. Spennellare la superficie della sfoglia con i tuorli leggermente diluiti con acqua. Lasciando i bordi liberi per almeno 4cm, mettere sulla sfoglia le verdure cotte ben distese, i pomodori tagliati a fettine circolari sottili, i filetti di alici Delicius e la ricotta già aggiustata di sale. Chiudere la sfoglia a mo' di strudel. Spennellare la superficie con i tuorli e praticare piccole incisioni per la fuoruscita del vapore di cottura. Infornare a 180°C fino a cottura.



Müller Thurgau
Alto Adige DOC

Appunti di cucina



Appunti di cucina



Appunti di cucina



Proprietà riservata Delicius Rizzoli S.p.A.
Tutti i diritti sono riservati a norma di legge e delle convenzioni internazionali.
Nessuna parte di questo ricettario può essere riprodotta o trasferita con
sistemi elettronici, meccanici o altri, senza l'autorizzazione scritta di
Delicius Rizzoli S.p.A.
Copyright © 2009 by Delicius Rizzoli S.p.A. - San Polo Torrile - Parma - Italia

Nomi e marchi citati sono generalmente depositati o registrati dai rispettivi
proprietari

www.delicius.it



Semplicemente il meglio

Delicious Rizzoli S.p.A.

Via Micheli, 2 - 43056 San Polo di Torrile - Parma - Italia

Tel. +39 0521 813525 - Fax +39 0521 819721 - E-mail: info@delicious.it

www.delicious.it