

FRIGO WEEKLY 69

INIZIATIVE



PanPiuma

La semola di grano duro conferisce un gusto solare e intenso per gli amanti di un gusto superiore e una morbidezza senza limiti. Il colore leggermente ambrato è sinonimo di materie prime di alta qualità, la semola infatti conferisce un colore e una struttura alla fetta molto riconoscibili. Completano il gusto il nobile olio di oliva ed il sale marino. Pochi e tradizionali ingredienti.

“Io nella morbidezza
ci ho plasmato il mondo.”

LAPOSTROFOAURA (TWITTER)

PanPiuma

La consistenza del pane è morbida, con fiocchi di cereali consistenti ma non duri, tramatura media e fiocchi apprezzabili alla masticazione. Colore ambrato, aroma fragrante, sapore pieno e gradevole. Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, fiocchi di avena, fiocchi di farro, fiocchi di orzo, fiocchi di segale, semi di girasole, lievito naturale, sale marino, farina di frumento maltato.



CONSIGLIO ECO Sfrutta al meglio l'illuminazione naturale a casa, utilizza colori chiari per le pareti e colori pastello per i tendaggi.

www.alezionedisostenibilita.it

10 MINUTI CON PANPIUMA



Continua l'iniziativa di PanPiuma nelle scuole di cucina, che in questa edizione coinvolge anche i corsi di cucina con i bimbi grazie a PanPiumino, il piccolo della famiglia PanPiuma. Le scuole di cucina stanno realizzando ricette con "l'ingrediente" PanPiuma ed eccone alcune da fare in 10 minuti...

LA RICETTA

Il club sandwich dell'inverno

Ricetta di Gusti Tuscia

Ingredienti

6 fette di Pan Piuma (integrale o ai cereali)
2 uova sode
2 fette di petto di pollo
2 cucchiaini di capuliatto (pomodoro secco tritato con capperi, origano e olio)
4 cetriolini
2 cucchiaini di maionese
2 cucchiaini di yogurt greco
5-6 olive taggiasche
a piacere qualche foglia di insalata
sale e pepe e olio extra vergine di oliva
4 stecchini da spiedino



Preparazione

Tostare delicatamente le fette, grigliare il pollo e tagliarlo a strisciole, salarlo e peparlo, unire poco yogurt per condirlo. Oliare la prima fetta, adagiare metà del pollo condito con lo yogurt e le olive denocciolate, se gradito unire qualche foglia di insalata. Adagiare la seconda fetta, spalmarla con il capuliatto (o un pesto di pomodoro secco), unire metà delle uova sode e i cetriolini affettati. Spalmare la terza fetta di pane con maionese e adagiarla a contatto con le uova. Inserire gli spiedini di legno e tagliare in diagonale per ottenere il primo club sandwich doppio. Ripetere tutte le operazioni con le fette e gli ingredienti rimanenti.

LA RICETTA

Mozzarella e prosciutto in carrozza

Ricetta di: Angela Maci - Cookiamo

Ingredienti: per 10 mozzarelle in carrozza

20 fette di Pan Piuma di grano duro
10 fette di fiordilatte
10 fette di prosciutto cotto
4 uova
50 ml di latte
farina q.b.
pangrattato q.b.
1 lt di olio di arachidi
sale q.b.

Preparazione

Formate dei panini con la mozzarella e il prosciutto cotto fra due fette di pane in cassetta Pan Piuma. Infarinare i panini e passateli nell'uovo sbattuto con il latte e poco sale, rigirandoli spesso finché abbiano assorbito tutto il liquido. Passateli nel pangrattato e frigeteli in abbondante olio caldo facendoli dorare da entrambi i lati. Scolateli su carta assorbente, salate a piacere e servite ancora caldi.



LA RICETTA

Cannolo Tiramisù

Ricetta di: Arta Zenelaj - Accademia Italiana Chef

Ingredienti

1 fetta di PanPiuma
60 gr. di tuorlo d'uovo
40 gr. panna da montare
20 gr. mascarpone
30 gr. zucchero
q.b. cannella

Procedimento

In una bastardella montare lo zucchero con il tuorlo, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Montare la panna, aggiungere il mascarpone e la cannella. Mescolare fino ad ottenere una crema liscia. Unire le due creme mescolando dall'alto e amalgamare bene. Riempire una sac-a-poche e porre il composto in frigo. Con un mattarello stendere la fetta di PanPiuma e avvolgerla al tubetto di alluminio. Infornare a forno caldo per 5 minuti a 180°.

Una volta raffreddata, togliere il tubetto di alluminio e farcire il cannolo. Decorare con cacao amaro e chicchi di caffè.

