INiZIATIVE

Lome Super Fruit
Il frutto del melograno è un vero e proprio elisir di lunga vita, possiede grandi quantità di sali minerali e vitamine preziose per l'organismo. Ideale per spremute e per dare acidità e dolcezza alle ricette.

"Tolta la buccia il melograno è un miracolo di semi.

FABRIZIO CARAMAGNA

Lome Super Fruit
Melagrana 97%, Zenzero 2% e Limone 1%: il mix è perfetto per chi cerca il giusto equilibrio tra gusto e benessere.
Bottiglie in vetro disponibili nel formato da 200 ml, 250 ml e 500 ml. Un gusto nuovo in cui le note piacevolmente aspre del limone e quelle frizzanti dello zenzero si sposano con quelle fresche della melagrana creando un mix innovativo.

A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ *Non gettare le bucce di melagrana, puoi farci un collutorio o una maschera per la pelle. Le istruzioni si trovano facilmente sul web.*

A LEZIONE DI MELAGRANA CON LOME Super Fruit

È da poco partita l'iniziativa "A lezione di melagrana" con Lome Superfruit nelle scuole di cucina in tutta Italia.
Di questo simbolico e suggestivo frutto impareremo a conoscerne la stagionalità, le proprietà benefiche e i modi d'uso in cucina.
Ecco le prime ricette.

LA RICETTA

Risotto midollo e melagrana

Ricetta da Accademia Italiana Chef

Ingredienti
240 g Riso Carnaroli Classico
40 g Midollo di vitello
300 ml Succo di melagrana LomeSuperfruit Equivalente circa al succo di 3 melagrane
40 g burro Ghiacciato
40 g grana padano Grattugiato
qb Colatura di alici
qb Gomma di cantano
qb vino bianco
germogli di nasturzio
germogli di pisello

Preparazione
Mettere in forno il midollo dentro il suo osso tagliato in verticale per 30 minuti a 200°, programma statico - Togliere midollo da osso, frullare e far raffreddare in frigo - Frullare melagrana e setacciare liquido; (oppure utilizzare Succo di Melagrana di LomeSuperfruit) aggiungere gomma di xantano in proporzione 1g ogni 100ml, frullare emulsionando fino alla gelificazione completa; mettere il gel nel biberon per salse - Tostare riso a secco, sfumare con vino bianco ed una volta evaporato l'alcol far cuocere aggiungendo acqua al bisogno; 2 minuti prima della fine della cottura aggiungere 2 cucchiaini da caffè di colatura di alici - Spegnere il fuoco e mantecare con midollo, burro ghiacciato e grana padano grattugiato. - Impiattare nell'osso aggiungere scorza di limone grattugiata finemente con microplane e gel di melagrane a spot. - Arricchire con germogli di nasturzio (piccantezza) e pisello (dolcezza)

LA RICETTA

Torta Cioccolato e Melagrana

Cucina & Friends (MI)

Ingredienti
70 g cioccolato fondente tritato
70 ml panna fresca
300 ml Spremuta di melagrana Lome Super Fruit
300 g zucchero
10 g gelatina ammorbidita
qb succo di limone
200 g cioccolato
200 g panna fresca
4 uova montate bene
120 g zucchero
75 g farina setacciata
30 g cacao

Preparazione
Sciogliere il cioccolato nella panna calda e poi versarla sulla torta
Gelatina di melagrana
Metterlo a bollire la spremuta di melagrana di Lome Superfruit con lo zucchero e il limone per circa mezz'ora poi aggiungere la gelatina, che sarà lo strato inferiore della farcitura.
Mousse al cioccolato
Scaldare metà della panna con i pezzi di cioccolato. Poi mettere in frigo. Montare il resto della panna con lo zucchero. Montare la panna in frigo una volta fredda e unire l'altra montata. Farcire l'altro strato della torta.
Pan di Spagna al cacao
Cuocere a 170° ventilato per circa 40' in una teglia rotonda.

LA RICETTA

Supplì di risotto alla melagrana

Ricetta da Cucinamica (NA)

Ingredienti
350 g di riso per risotti
20g di scalogno tritato
40 g di burro
70g di vino bianco
100g di succo di melagrana LomeSuperfruit
100g di scamorza grattugiata
60g di mortadella sottilissimo
30g di noci tostate e tritate
30g di burro
QB brodo vegetale

Preparazione
Far appassire lo scalogno con il burro, unire il riso e farlo tostare per 1 minuto, unire il vino e farlo evaporare, unire il succo di meaograna; portare a cottura unendo il brodo caldo un po' alla volta.

Completare mantecando con la scamorza grattugiata, le noci ed il burro; unire 2 cucchiai di arilli di melagrana. Far raffreddare e dare forma di supplì, mettere sugli stecchi impanare e friggere.