

Les recettes Vinolio

Bruschette méditerranéennes (entrée ou apéritif)

Ingrédients pour 4 personnes:

8 tranches pain mi-blanc
Div. légumes grillés
250 g Mozzarella di Bufala
200 g **Pesto rosso Antico Frantoio Saguato**
80 g **Pomodorini secchi Antico Frantoio Saguato**
80 g persil



Griller une aubergine, une courgette et un poivron (ou autres légumes de préférence) et faire chauffer le grill du four à la température maximale. Couper les tomates séchées en lamelles et la Mozzarella en 8 tranches de la même taille. Etaler le Pesto Rosso sur les tranches de pain et ensuite répartir les légumes grillés. Couvrir avec une tranche de Mozzarella et rajouter les tomates séchées. Poser les tranches de pain sur une plaque et faire gratiner pendant 4 minutes sous le grill. Servir les «bruschette» sur une assiette et saupoudrer avec du persil haché.

Fusilli noirs Morelli (plat principal)

Ingrédients pour 4 personnes:

500 g **Fusilli au blé complet Antico Pastificio Morelli**
2 cuillères d **huile d'olive Saguato**
3 **filets d'anchois Saguato**
1 oignon de printemps
1 carotte
2 cuillères de **Tapenade d'olives Saguato**

Mettre dans une poêle 2 cuillères d'huile d'olive et trois filets d'anchois, un oignon de printemps haché, une carotte râpée et de la tapenade d'olive. Rajouter les fusilli noirs déjà cuits et sauter quelques minutes dans la poêle. Servir immédiatement.

Oeufs durs à la tapenade d'olives Saguato (entrée)

Ingrédients pour 4 personnes:

4 oeufs
Tapenade d'olives Saguato
Pain grillé
Salade ou mesclun



Cuire les œufs. Laisser refroidir et peler. Couper en deux moitiés et enlever le jaune d'œuf que vous mélangerez avec la tapenade d'olives. Remettez ce mélange dans les œufs. Servir avec des tranches de pain grillées et une salade estivale.

Filet de porc à la sauce aux noix Saguato (plat principal)

Ingrédients pour 4 personnes:

4 tranches de filet de porc (épaisseur 4 cm ca.)
Huile d'olive Saguato
Sauce aux noix Antico Frantoio Saguato

Crème liquide

Attacher le filet avec une ficelle et badigeonnez-le avec de l'huile d'olive. Faire le cuire sur le grill très chaud 4 minutes par côté. Dans une petite poêle, allonger la sauce aux noix avec la crème et réchauffer-la pendant quelques minutes. Servir la viande avec la sauce.

Spaghetti à la crème d'artichaut Saguato (plat principal)

Ingrédients pour 4 personnes:

500 g **Spaghetti Chitarra Antico Pastificio Morelli**
 200 g champignon de paris
 2 cuillers de **crème d'artichauts Antico Frantoio Saguato**
 100 g lardons
 50 g pecorino râpé
Huile d'olive Saguato
 Sel



Nettoyer et couper en lamelles les champignons et les cuire à feu doux pendant 10 min avec une cuillère d'huile. Rajouter la crème d'artichauts et bien mélanger avec les champignons. Dans une autre poêle dorer les lardons coupés en cubes et rajouter aux champignons. Cuire les pâtes "al dente", rajouter aux champignons et râper du Pecorino sur l'assiette.

Riz Noir Artemide aux légumes et olives Taggiasche (plat principal)

Ingrédients pour 4 personnes:

280g **riz noir Riso Buono Artemide**
 2 courgettes
 1 aubergine
 3 cuillères d'**olives Taggiasche dénoyautées Antico Frantoio Saguato**
 4 **Tomates séchées Antico Frantoio Saguato**
 Bouillon végétal
Huile d'olive Antico Frantoio Saguato
 Sel



Laver et couper les légumes en cubes. Rincer les tomates séchées et les couper en lamelles. Mettre les légumes et les tomates dans une forme à four et cuire à 200° pendant 40 min. Cuire le Riz Noir avec du bouillon végétal, égoutter et mélanger ou légumes et aux olives Taggiasche que vous avez coupées en deux. Servir tiède.

Gâteau de pommes de terres et olives Taggiasche (apéritif)

Ingrédients pour 4 personnes:

4 Pommes de terre de taille moyennes
 20 olives **Taggiasca (dénoyautées) Antico Frantoio Saguato**
 5 câpres **Brezzo**
Huile d'olive Antico Frantoio Saguato
 Sel et poivre



Eplucher les pommes de terre, rincer sous l'eau et les couper en petits morceaux. Les cuire dans une casserole avec de l'eau froide et un peu de sel, juste assez pour qu'elles restent tendre. Une fois cuites, égoutter et mettre encore chaudes dans un grand bol. Assaisonner les pommes de terre avec du sel, du poivre et huile d'olive. Les écraser avec une fourchette. Rajouter les câpres (d'abord rincés) et les olives. Mélanger et rajouter du sel si nécessaire. Mettre tout sur une plaque au four, égaliser avec une fourchette et laisser cuire jusqu'à ce que la galette prenne une couleur dorée. Servir coupé en petits carrés.

Spaghetti au filets de thon Saguato et aux œufs durs (plat principal)

Ingrédients pour 4 personnes:

500 g. **spaghetti Antico Pastificio Morelli**

250 g. **Filets de Thon Antico Frantoio Saguato**

400 g. **Pulpe de Tomate biologique Brezzo**

Oignons, ail et persil hachés

Huile d'olive aux piments Corigliano

4 cuillers **Huile d'olive Corigliano**

1 cuiller persil finement haché

4 œufs durs

Sel et poivre



Cuire les œufs 8 minutes dans une casserole, égoutter, laisser refroidir et épluchez-les. Dans une grande poêle avec de l'huile faire dorer l'oignon, l'ail et le persil à feu doux. Rajouter la pulpe de tomate, l'huile aux piments, saler et poivrer. Faire cuire la sauce pendant 25 min à feu doux. A la fin de la cuisson, rajouter la moitié du thon. Eteindre le feu.

Cuire les Spaghetti selon les indications sur le paquet, égoutter et rajouter dans la sauce. Bien mélanger. Couper les œufs en quarts, servir les Spaghetti, et les saupoudrer de persil.

Décorer avec l'autre moitié du thon et les quarts d'œufs.

Taboulé au thon et à la menthe fraîche (plat principal)

Ingrédients pour 4 personnes:

500 g couscous

200 g jus de citron (ca. 5/6 citrons)

700 gr tomates mûrs

1 oignon rouge

250 g **filets de thon Antico Frantoio Saguato**

1/2 poivron jaune

1/2 poivron rouge

1 petit concombre

70 g **huile d'olive Antico Frantoio Saguato**

Un bouquet menthe fraîche

Sel



Mettre le couscous cuit dans un bol et arroser avec le jus de citron. Mélanger. Couper les tomates en gros morceaux, les poivrons en cubes, l'oignon en fines lamelles, le thon égoutté, le concombre en fines tranches. Rajouter le sel, l'huile, la menthe coupée à la main et bien remuer.

Pâtes à la sauce Pesto (plat principal)

Pâtes Antico Pastificio Morelli de votre préférence

Sauce Pesto Antico Frantoio Saguato

Cuire les pâtes «al dente», dans l'eau salée, égoutter, réserver un peu d'eau de cuisson.

Rajouter le Pesto et du fromage Pecorino(ou Parmesan râpé) en rallongeant avec un peu d'eau de cuisson.

Pour votre potage de légumes rajouter au moment de servir un peu de Pesto Antico Frantoio Saguato, cela donne du goût et du « pep » à votre soupe!