

RICETTARIO PER PASQUA & PASQUETTA

Abbiamo pensato di stuzzicare il tuo appetito con delle ricette speciali dalle quali puoi prendere spunto per creare dei piatti semplici e gustosi per il pranzo di Pasqua e Pasquetta



PER BOTTEGA &
CHEESE BAR

Tutti i prodotti che trovi nelle ricette sono acquistabili in Bottega. Puoi ordinarli entro il 5 Aprile e venirti a ritirare direttamente in Bottega, oppure te li possiamo consegnare direttamente a casa, il 10 o 11 Aprile! Scopri la lista degli ingredienti nell'ultima pagina!

**Per ricevere il modulo d'ordine scrivici:
whatsapp: 0438-34874, email: negozio@perenzin.com**

PRODOTTI SPECIALI:

Selezione Aperitivo Time!

Robiola di Capra BIO

un pezzo di Feletto a Latte crudo

mezzo Salame

Crackers da abbinare al formaggio

Taralli pugliesi

25 € - i prodotti del kit non sono modificabili



Ravioli freschi Raviolo D'oro

Ravioli freschi ripieni agli asparagi - 25 €/kg

Ravioli freschi ripieni all'Agnello - 25 €/kg



Costata Macelleria Zambon Alvaro

(800g-1kg circa) - 30 €/kg



Uova di Pasqua AIL

Vista l'impossibilità di distribuire le Uova di Pasqua AIL nelle piazze Italiane, abbiamo pensato di sostenere questa associazione dandoti la possibilità di prenotare le uova tramite questo modulo d'ordine.

Donazione minima 12 euro

L'intero importo verrà devoluto all'AIL - Associazione Italiana contro leucemie linfomi e mieloma



Colomba Pasquale Siciliana

Colomba Pasquale tradizionale Siciliana incartata 500 g - 14 €

Colomba Pasquale Siciliana con glassa alla Nocciola e crema alla Nocciola in Scatola 1 kg - 32 €





TORTA SALATA DA CAMPIONI

Ingredienti:

Per la pasta Brisè:

300 g di farina

150 g di burro freddo

2 cucchiaini acqua fredda

un pizzico di sale

Per il ripieno:

200 g di Ricotta

1 uovo

50 g Montasio stagionato DOP

100 g Feletto a Latte Crudo BIO

50 g Pancetta Piacentina DOP

verdura a piacimento

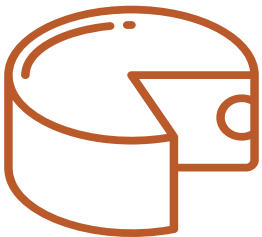
Procedimento:

Per la pasta Brisè metti nel mixer gli ingredienti. Frulla a più riprese, fino a ottenere un impasto amalgamato. Non lavorare troppo l'impasto, forma una palla, chiudila nella pellicola e lasciala riposare in frigorifero per un'ora circa.

Prepara la farcitura: in una ciotola mescola la Ricotta setacciata con il Montasio grattugiato fine e il Feletto a Latte crudo tagliato a cubetti, l'uovo e la Pancetta a dadini.

Aggiungi a piacere della verdura precedentemente passata in padella per fargli perdere un pò di liquidi. Sala e pepa il composto. Stendi la pasta brisè in una tortiera da 20 cm e farcisci con il ripieno.

Inforna nel forno già caldo a 200° per 25 min circa.



Feletto a Latte Crudo BIO: Per marchiare le forme il nonno Angelo utilizzava uno stampo in alluminio con la scritta "S. Pietro di Feletto" ma con il passare del tempo questi stampi si ruppero a metà, creando due nuovi nomi: "S. Pietro" e "Feletto". "Feletto" veniva applicato al formaggio a pasta morbida, "S. Pietro" su quello a pasta dura. La versione a latte crudo molto probabilmente è la più simile alla primissima produzione della famiglia Perenzin!



In abbinamento:

Bergul Bianco Colli Orientali del Friuli DOC - Lis Fadis - Spessa (UD)

Audace - birra ad alta fermentazione 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)





RISOTTO AGLI ASPARAGI E ROBIOLA DI CAPRA BIO

Ingredienti:

per 4 persone

200 g asparagi bianchi

300 g Riso Acquerello

8 dl brodo vegetale

1 cipolla

50 g Robiola di capra BIO

Latteria Perenzin

50 g Montasio stagionato DOP

Latteria Perenzin

1/2 bicchiere vino bianco

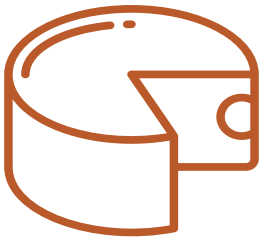
Procedimento:

Pulisci gli asparagi, poi tagliali a tocchetti e tienili da parte.

Trita la cipolla, soffriggila con burro/olio nella padella. Aggiungi il riso e fallo tostare. Bagna con il vino e lascialo sfumare su fiamma vivace; una volta evaporata la parte alcolica, abbassa la fiamma e unisci gli asparagi.

Porta a cottura il risotto aggiungendo il brodo man mano che si asciuga. Appena prima di servire, manteca con la Robiola di Capra BIO e il Montasio stagionato DOP.

PER un tocco in più.. grattugia un pò di scorza di limone non trattato prima di servire!



Robiola di Capra BIO: Questo formaggio è prodotto utilizzando piccoli stampi, senza impastare il coagulo, in questo modo si ottiene una texture naturalmente morbida e vellutata. Ideale da montare con le fruste fino a formare una crema con ingredienti originali, da spalmare su crostini o per antipasti unici.

Montasio stagionato DOP: Formaggio a pasta dura a denominazione di origine protetta. Nella versione stagionata la pasta è granulosa e friabile. Profumo aromatico ed intenso. Ottimo da degustare così com'è oppure grattugiato su pasta e risotti.



In abbinamento:

Costa degli Angeli Manzoni Bianco BIO - Case Paolin - Volpago del Montello (TV)

La Pils BIO - Ca Barley - Sernaglia Della Battaglia (TV)



PER BOTTEGA &
CHEESE BAR



COSTOLETTE DI AGNELLO AL CAPRA AL TIMO

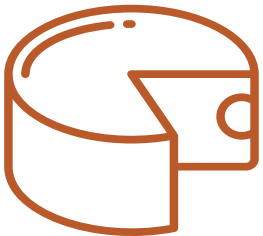
Ingredienti:

1 kg costolette di agnello
80 g caciotta di Capra al Timo BIO
2 rametti di rosmarino e timo
100 g pane grattugiato
q.b. olio per friggere
q.b. pepe
q.b. sale
2 uova

Procedimento:

Mescola insieme il pane grattugiato, la caciotta di Capra al Timo BIO grattugiata (non togliere la crosta perchè darà più sapore al piatto), il rosmarino e il timo a pezzettini (puoi usare un mixer per semplificare il passaggio).
Passa le cotolette prima nelle uova sbattute, poi nella panatura appena creata, schiacciandole un po' tra le mani, in modo che aderisca bene.
Scalda un dito di olio in un tegame e friggi le costolette 3-4 minuti per lato. Scolale, asciugale su qualche foglio di carta assorbente, sala e gustale ancora calde!

PER un tocco in più.. se ti piace un pò di gusto in più utilizza anche una parte di caciotta di Capra al Pepe e Olio EVO: il pepe sulla crosta donerà una nota piccante irresistibile!



Caciotta di Capra al Timo BIO: l'ultimo nato in casa Perenzin..rinfrescante nuova versione della caciotta di capra BIO. L'affinamento è fatto in crosta, per permettere una corretta maturazione della pasta; piacevole degustata in purezza, ottima in particolari ricette dove si richiede formaggio di capra e profumi mediterranei.

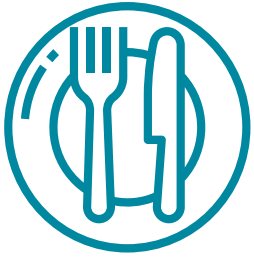


In abbinamento:

A - Vino Spumante Ancestrale Fermentato in Bottiglia Colfondo
L' Antica Quercia - Conegliano (TV)



PER BOTTEGA &
CHEESE BAR



LE COSTICINE CHE HAI SEMPRE SOGNATO

Ingredienti:

1 confezione di Costicine Meggiolaro già cotte a bassa temperatura
1 vasetto Ketchup Viola Nonno Andrea
500 g Patate
Rosmarino

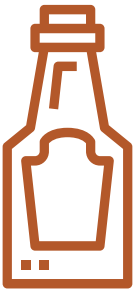
Procedimento:

Lava le patate, sbucciale e tagliale a spicchi. Posizionale nella teglia da forno con abbondante olio e rosmarino. Metti la teglia in forno già caldo a 190° e cuocile per 30-35 minuti, a seconda delle dimensioni. Toglile dal forno, sala e pepa a piacere.

Abbassa la temperatura del forno a 150°. Togli le costicine dall'involucro protettivo di alluminio, adagiale in una pirofila, aggiungi 2 cucchiari di acqua e scalda per circa 30 minuti in forno.

Servi con il favoloso ketchup Viola di Nonno Andrea.

Le Costicine Meggiolaro sono deliziose, da rosicchiare direttamente dall'osso; la carne si stacca perfettamente, la speziatura è equilibrata e valorizza il gusto della carne.



Ketchup viola fruttato al radicchio di Treviso: Dal gusto particolarmente fruttato il ketchup viola Nonno Andrea oltre ad essere sfizioso gustato con le patate è ottimo abbinato ad arrosti, carpacci e tartare. Stuzzicante con tempura di verdure miste e crostacei o semplicemente come salsa di accompagnamento a pietanze a base di pesce.



In abbinamento:

Sangiovese di Romagna DOC - Noelia Ricci - Fiumana (FC)

Birra Nera di Tarzo - birra ad alta fermentazione aromatizzata ai fichi
San Gabriel - Ponte di Piave (TV)



PER BOTTEGA &
CHEESE BAR



TIRAMISÙ PERENZIN

Ingredienti:

per lo zabaglione
4 tuorli
12 cucchiaini di marsala
100 g. di zucchero

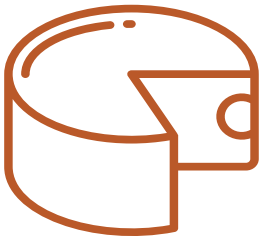
400 g. savoiardi
caffè qb

300 g. mascarpone
250 g. ricotta
250 g. panna da montare
aroma vaniglia
zucchero 5 cucchiaini
cacao amaro

Procedimento:

Prepara lo zabaglione: in una ciotola lavora i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco. Aggiungi il marsala. Versa il composto in una pentola su fuoco moderato e lavoralo continuamente con la frusta finché la crema avrà raddoppiato il suo volume. Togli lo zabaglione dal fuoco e lascialo raffreddare, mescolando di tanto in tanto.
Per la crema: metti in una ciotola la Ricotta, il Mascarpone, la panna, lo zucchero e la vaniglia, monta il tutto con una frusta elettrica finché il composto sarà diventato spumoso, incorpora lo zabaglione freddo mescolando delicatamente. Inzuppa nel caffè i savoiardi, disponi gli strati alternandoli alla crema. Cospargi con cacao amaro.

PER un tocco in più.. provalo con la Ricotta di Capra per un tiramisù più leggero ed originale!



Ricotta di Vacca: Ricotta fatta con siero di latte di vacca senza l'aggiunta di panna, la particolare tecnica di produzione la rende morbida e cremosa senza essere grassa. Ideale per la prima colazione, servita con marmellata o frutta secca; eccellente per la preparazione di torte e ripieni, sia salati che dolci.

Mascarpone: il Mascarpone è derivato dalla crema di latte, ingrediente che gli dona estrema cremosità e dolcezza. Ideale da utilizzare in cucina per dolci e creme di ogni tipo!



In abbinamento:

Atra - birra scura doppio malto - 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

PER un tocco in più.. inzuppa i savoiardi direttamente nella birra!





CREMA DI CREMA ALLA RICOTTA

Ingredienti:

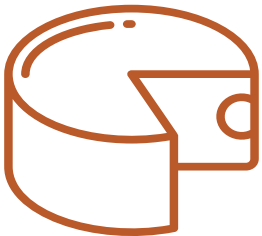
750 ml Latte
250 g Ricotta di Vacca
140 g Zucchero
40 g Amido di mais
3 Tuorli
Scorza di limone
Vaniglia q.b.

Procedimento:

metti latte, tuorli, amido, zucchero in una pentola, mescola e lascia cuocere fino a quando comincerà a bollire, attendi un paio di minuti e spegni. Una volta pronta, lascia raffreddare completamente la crema.

Unisci la ricotta precedentemente setacciata, la scorza grattugiata di limone e lavora il tutto con una frusta elettrica, dovrai ottenere una crema liscia, omogenea e senza grumi. Questa crema è deliziosa da mangiare così com'è, accompagnata a focacce o per guarnire torte!

PER un tocco in più.. prova la Ricotta di Capra per una ricetta ancora più leggera!



Ricotta di Vacca: Ricotta fatta con siero di latte di vacca senza l'aggiunta di panna, la particolare tecnica di produzione la rende morbida e cremosa senza essere grassa. Ideale per la prima colazione, servita con marmellata o frutta secca; eccellente per la preparazione di torte e ripieni, sia salati che dolci.



In abbinamento:

*Fior D'arancio Spumante Colli Euganei Docg La Montecchia
Conte Emo Capodilista - Selvazzano Dentro (PD)*

*Nebra - birra ambrata aromatizzata con fiori di sambuco
32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)*



PER BOTTEGA &
CHEESE BAR

LISTA DEGLI INGREDIENTI:

Per ricevere il modulo d'ordine scrivici:
whatsapp: 0438-34874, email: negozio@perenzin.com

Selezione Aperitivo - 25 €

Ricotta di Vacca Latteria Perenzin
(porzione 250 g circa) - 6,20 €/kg
Robiola di capra BIO Latteria Perenzin
(in vaschetta da circa 200g) - 14,20 €/kg
Caciotta di Capra al Timo BIO
Latteria Perenzin - 19,90 €/kg
Montasio stagionato DOP
Latteria Perenzin - 11,80 €/kg
Feletto a Latte Crudo BIO
Latteria Perenzin - 12,90 €/kg
Mascarpone Latteria Perenzin - 12,50 €/kg
Panna da montare 250 ml - 2,10 €



Asparagi bianchi - 12 €/kg
Cipolle - 2,90 €/kg
Radicchio - 2,50 €/kg
Cavolfiore - 3,90 €/kg
Patate - 1,50 €/kg
Limoni - 2,90 €/kg

A - Vino Spumante Ancestrale
Fermentato in Bottiglia Colfondo
Antica Quercia - 19 €
Valdobbiadene DOCG Spumante
Extra Dry "Pianer"
Le Colture - 15 €
Franciacorta Argile Blanc De Blanc
Extra Brut - Corbellini - 25 €
Champagne Fleur De L'europa Brut Nature
Fleury Pere E Fils - 46 €
Bergul Bianco Colli Orientali del Friuli DOC
Lis Fadis - 16 €
Costa degli Angeli Manzoni Bianco BIO
Case Paolin - 15 €
Sangiovese di Romagna DOC
Noelia Ricci - 15 €
Barolo Docg Parussi
Del Tetto - 32 €
Amarone Della Valpolicella DOCG Classico
Ca' Coato 2012
Antolini - 38 €
Fior D'arancio Spumante
Colli Euganei DOCG
Conte Emo Capodilista - 14 €
Prosecco PER - 5,60 €
Cabernet PER - 5,60 €



Costicine Meggiolaro cotte a bassa
temperatura (conf. da 10 costicine) - 24 €/kg
Costolette di agnello - 22 €/kg
Pancetta Piacentina DOP - 18,8 €/kg
**Costata Macelleria Zambon Alvaro
(800g-1kg circa) - 30 €/kg**



Ravioli freschi Asparagi o Agnello - 25 €/kg

Latte fresco intero 1 litro - 1,5 €
Burro 250 g - 2,35 €
Uova del Consiglio (conf. da 6) - 1,25 €
Farina 00 - 2,05 €
Riso Acquerello 500 g - 6,50 €
Ketchup Viola al Radicchio
Nonno Andrea - 6,10 €
Ketchup Arancione Nonno Andrea - 4,90 €
Ketchup Verde leggermente piccante
Nonno Andrea - 4,90 €
Rosmarino Siciliano - 2,20 €
Brodo granulare BIO 120g - 3,20 €
Pane grattugiato - 0,70 €



Colomba Pasquale tradizionale

Siciliana 500 g - 14 €

Uovo di Pasqua AIL - 12 €

(il ricavato verrà devoluto all'AIL)

Zucchero bianco 1 kg - 1,20 €
Amido di mais 125 g - 1,50 €
Marsala 1lt - 8,90 €
Savoardi - 2,70 €
Caffè solubile BIO - 4,95 €
Cacao amaro - 1,30 €



Audace 0,75 - birra ad alta fermentazione 32
Via dei Birrai - Pederobba (TV) - 9,80 €
La Pils BIO 0,33 - Ca Barley - Sernaglia Della
Battaglia (TV) - 3,80 €
Birra Nera di Tarzo 0,33 - birra ad alta
fermentazione aromatizzata ai fichi
San Gabriel - Ponte di Piave (TV) - 4,80 €
Atra 0,75 - birra scura doppio malto
32 Via dei Birrai - Pederobba (TV) - 9,80 €
Nebra 0,75 - birra ambrata aromatizzata con
fiori di sambuco - 32 Via dei Birrai
Pederobba (TV) - 11,20 €

