

4^o EDIZIONE



IL RICETTARIO
.....
della pasta



INDICE

- 8 *Tortelletti di erbe
con salsa di avocado e salmone affumicato*
- 10 *Tortelletti di patate
con gli scampi e fagioli cannellini*
- 12 *Tortelletti di patate e tartufo
con funghi porcini in gremolada*
- 14 *Tortelletti di carne
al radicchio e mandorle*
- 18 *Ravioli ricotta e spinaci
con pecorino rosso, rucola e melagrana*
- 20 *Ravioli ricotta e patate
con ceci, funghi e maggiorana*
- 22 *Cappelletti di carne
con salsa di peperoni crudi*



Cappelletti ai formaggi <i>con piselli e noci</i>	24
Cappelletti ai formaggi <i>con spinaci, speck e ricotta affumicata</i>	26
Tortelloni di erbe <i>con pomodorini secchi e crema di stracciatella</i>	28
Tortelloni di patate <i>e cavolini di Bruxelles alla crema di senape</i>	30
Gnocchi di patate <i>con salsa di zucchine e crescenza</i>	32
Gnocchi di patate <i>con lardo, pomodorini, erbe aromatiche e arachidi</i>	34
Gnocchi verdi di patate <i>con zucca, salsiccia e aneto</i>	36
Tagliolini <i>con salsa all'arancia, menta e pinoli</i>	38
Tagliatelle <i>con melanzana, olive e feta</i>	40
Strozzapreti <i>alle vongole e pompelmo rosa</i>	42
Passatelli <i>con zucchine a fiammifero, gamberetti e maggiorana</i>	44





QUALITÀ È LEGGEREZZA

.....
Trent'anni rappresentati in un logo nuovo,
semplice come i prodotti Fumaiolo
www.fumaiolo.com

I PRIMI TRENT'ANNI

del Fumaiolo



Sono passati trent'anni da quando, nel 1985, la passione gastronomica di Tiziano Caminati ha dato vita al Salumificio del Fumaiolo. Trent'anni dove la creatività del fondatore si è tradotta in innumerevoli prodotti di qualità, dalle paste alle piadine, dai sughi ai salumi da cui tutto è iniziato. Per celebrare questo traguardo l'azienda si è dotata di un nuovo logo e un nuovo brand: Fumaiolo. Una nuova immagine sinonimo di un'impresa moderna ma che rispetta le tradizioni e, che in trent'anni, non ha mai abbandonato la filosofia artigianale. Fumaiolo ha poi rinnovato il sito internet e ha rafforzato la propria presenza sui social, così da condividere con tutti gli affezionati clienti la passione per prodotti gustosi e genuini.









Tortelletti di erbe

Tutto il gusto degli spinaci sapientemente mescolati al Grana e a una freschissima ricotta



Tortelletti di erbe con salsa di avocado e salmone affumicato

Ingredienti Preparazione

500 gr. di Tortelletti di erbe del Fumaiolo,
2 avocado maturi,
150 gr. di yogurt greco,
100 gr. di salmone affumicato,
1 limone,
1 mazzetto di erba cipollina,
1/2 spicchio d'aglio,
1 minuscolo peperoncino piccante,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. sale.

Sbucciate gli avocado, divideteli a metà, eliminate il nocciolo e tagliate a dadini la polpa. In una ciotola schiacciate bene la polpa con una forchetta, unite la scorza grattugiata di mezzo limone e tutto il succo spremuto, l'aglio finemente tritato, il peperoncino sbriciolato, lo yogurt, il sale e lasciate riposare in frigorifero. Nel frattempo preparate l'acqua per la pasta, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete i Tortelletti del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate la pasta e condite con la salsa di avocado, decorate i piatti con sottili striscioline di salmone e l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici.

20 Minuti



3/4 Persone



Facile







Tortelletti di patate

*Tra due veli di morbida sfoglia un cuore tenero e cremoso,
impresiosito da gustosi aromi naturali*

Tortelletti di patate con scampi e fagioli cannellini

Ingredienti Preparazione

700 gr. di Tortelletti di patate del Fumaiolo,
8-12 scampi,
1 barattolo di fagioli cannellini lessati,
2 foglie di salvia,
1 piccolo rametto di rosmarino,
Scaglie di formaggio pecorino,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. sale e pepe.

In una pentola capiente fate scottare in acqua gli scampi per 3 minuti, scolateli con la schiumarola e tenete da parte l'acqua per cuocere la pasta. Sgusciate gli scampi eccetto 3-4 che, interi, decoreranno i piatti di portata, gli altri rosolateli a fuoco vivo in una padella con l'olio e le erbe aromatiche tritate per altri 3 minuti, unite i fagioli ben scolati, sale e pepe macinato e spegnete il fuoco.

Nel frattempo riportate a bollire l'acqua dove sono stati cotti gli scampi, salate e cuocete i Tortelletti del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate la pasta e conditela nella padella con gli scampi e i fagioli, facendola saltare alcuni secondi sul fuoco. Impiattate, decorando con scaglie di formaggio pecorino e uno scampo intero.

15 Minuti



3/4 Persone



Facile







**SEGUI
IL GUSTO!!**

Seguici su facebook, scopri e
commenta le nuove ricette del Fumaiolo!
/fumaioloitalia





Tortelletti al tartufo

*Il vigore del re nero dell' Appennino,
la delicatezza dei formaggi: una sorpresa per il palato*

Tortelletti al tartufo con funghi porcini in gremolada

Ingredienti Preparazione

500 gr. di Tortelletti al tartufo del Fumaiolo,
4 piccoli funghi porcini,
20 gr. di granella di pistacchi,
3 cucchiaini di vino bianco secco,
1 limone biologico,
1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato,
1/2 spicchio d'aglio,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. sale.

Preparate la gremolada tritando finemente 2 striscioline di scorza di limone privata della parte bianca interna, tritate anche il mezzo spicchio d'aglio ed unite il prezzemolo. Nel frattempo scaldate 4 cucchiaini d'olio in una padella media e rosolate velocemente le teste dei funghi intere, per pochi minuti e da ogni lato, bagnate con il vino e unite il trito di gremolada. Dopo altri 5 secondi salate e spegnete il fuoco. Preparate l'acqua per la pasta, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete i Tortelletti del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate la pasta e disponetela nei piatti di portata, unite i funghi con la gremolada, il relativo sugo di cottura e spolverizzate con la granella di pistacchi.

25 Minuti 

3/4 Persone 

Media 

 = Vegetariano



Tortelletti di carne

*Un incontro di sapori tradizionali, semplici e genuini,
come nei pranzi delle grandi occasioni di un tempo*

Tortelletti di carne al radicchio e mandorle

Ingredienti Preparazione

400 gr. di Tortelletti di carne del Fumaiolo,
1 caspo di radicchio rosso a foglia lunga,
1 mazzo di radicchio verde di campo,
1 scalogno,
3 cucchiai di vino bianco,
1 cucchiaio di mandorle a scaglie,
1 cucchiaino di miele,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. sale e pepe,
a piacere Grana Padano.

In un'ampia padella fate appassire con l'olio per alcuni minuti lo scalogno tritato, unite il radicchio rosso a striscioline e fate cuocere per altri 2', spruzzate con il vino, completate con il radicchio verde tagliato a listarelle, il sale e pepe e spegnete subito il fuoco. Spennellate le mandorle a scaglie con il miele e tenetele da parte. Nel frattempo preparate l'acqua per la pasta, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete i Tortelletti del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate la pasta e passatela alcuni secondi in padella con il radicchio, distribuitela nei piatti di portata su alcune foglie di radicchio intere, che avrete tenuto da parte, unite le mandorle e scaglie di Grana Padano a piacere.

15 Minuti



3/4 Persone



Facile





Linea Benessere



LA PIADINA PIÙ LEGGERA CHE CI SIA *Kamut®, Farro, Integrale, 10cereali*

Farine biologiche italiane e ricette equilibrate senza conservanti
Disponibili nei banco frigo dei migliori supermercati!





Ravioli di erbe

Freschi spinaci si sposano con la noce moscata, un classico della cucina italiana reinterpretato da Fumaiolo

Ravioli di erbe con pecorino rosso, rucola, melagrana

Ingredienti Preparazione

500 gr. di Ravioli di erbe del Fumaiolo,
200 gr. di pecorino toscano rosso di Pienza,
2 mazzetti di rucola,
1 melagrana,
1 cucchiaio di semi di sesamo tostati,
2 cucchiai di semi di zucca sguosciati,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
1/2 succo di limone,
Q.b. sale e pepe.

Sgranate la melagrana e unite i chicchi alle foglie di rucola, condite con il succo di limone, olio, pepe e sale. Fate tostare su una piastra i semi di sesamo e di zucca, poi salateli. Nel frattempo preparate l'acqua per la pasta, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete i Ravioli del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione.

Scolate la pasta, disponetela direttamente sui piatti di portata e unite rucola e melagrana con il proprio condimento, cubetti di formaggio pecorino e decorate con i semi tostati.

20 Minuti 

3/4 Persone 

Facile 





Ravioli di patate

Serigni di semplice e pura bontà, dove una ruvida sfoglia è custode di un ripieno tutto da assaporare

Ravioli di patate con ceci, funghi e maggiorana ✓

Ingredienti Preparazione

400 gr. di Ravioli ricotta e patate del Fumaiolo,
1 barattolo di ceci lessati,
1 bustina di funghi secchi misti,
1 cipolla piccola,
1 gambo di sedano,
1 spicchio d'aglio,
1/2 bicchiere di vino bianco,
1 mazzetto di maggiorana,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
1 peperoncino secco,
a piacere Grana Padano,
Q.b. sale.

Tritate finemente la cipolla e il sedano, unite lo spicchio d'aglio intero e fateli rosolare nell'olio per 5', aggiungete i funghi secchi che avrete precedentemente tenuto in ammollo per 15', sgocciolati e strizzati bene e continuate a cuocere per altri 5' a fuoco vivo. Lavate e scolate bene i ceci in barattolo, uniteli al sugo e dopo 1', innaffiate con il vino bianco, eliminate lo spicchio d'aglio, aggiungete il peperoncino sminuzzato, il sale e le foglioline di maggiorana, tenendo da parte qualche rametto intero e poi spegnete il fuoco.

Nel frattempo preparate l'acqua per la pasta, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete i Ravioli del Fumaiolo, secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate la pasta, conditela con il sugo di ceci e funghi, decorando i piatti con i rametti di maggiorana interi e qualche fogliolina sminuzzata e Grana Padano a piacere.

15 Minuti 

3/4 Persone 

Facile 



IL GUSTO IN UN CLICK

Leggi il QR Code col telefonino
e resta aggiornato sulle novità del Fumaiolo
/fumaioloitalia







Cappelletti di carne

Pilastro delle tavole romagnole nei giorni di festa, asciutti o in brodo non deludono mai le aspettative

Cappelletti di carne con salsa di peperoni crudi

Ingredienti Preparazione

400 gr. di Cappelletti di carne del Fumaiolo,

1 peperone rosso

1 peperone giallo,

1 cipollina fresca,

1 spicchio d'aglio,

1/2 cucchiaino di paprika,

8 foglie di basilico fresco,

2 cucchiai colmi di Parmigiano Reggiano grattugiato,

50 gr. di ricotta stagionata,

Q.b. olio extravergine d'oliva,

Q.b. sale e pepe bianco macinato.

Lavate e pulite i peperoni, eliminando i semi e i filamenti bianchi, asciugateli, tagliateli a pezzetti ed insieme alla cipollina fresca, l'aglio, il Parmigiano grattugiato e la paprika frullateli nel mixer.

Unite 4 cucchiai d'olio, sale, pepe e mescolate bene, lasciando riposare in frigorifero la salsa ottenuta.

Cuocete secondo le indicazioni riportate sulla confezione, scolate la pasta, conditela con la salsa di peperoni, impiattate e decorate con foglie intere di basilico e fiocchi di ricotta stagionata.

15 Minuti 

3/4 Persone 

Facile 



Cappelletti ai formaggi

Il cuore di questa pasta è frutto di una ricetta equilibrata, che garantisce un sapore delicato e persistente

Cappelletti ai formaggi con piselli e noci

Ingredienti Preparazione

- 400 gr.** di Cappelletti ai formaggi del Fumaiolo,
- 1** porro,
- 300 gr.** di piselli freschi o surgelati,
- 8 foglie** di basilico,
- 6** noci,
- 30 gr.** di burro,
- 2-3 mestoli** d'acqua,
- 1/2** dado vegetale,
- Q.b.** formaggio pecorino toscano stagionato,
- Q.b.** olio extravergine d'oliva,
- Q.b.** sale e pepe bianco macinato.

Tenendo da parte il gambo verde, tritate la parte bianca del porro a rondelle e fatelo appassire con 2 cucchiaini d'olio in un tegame, unite i piselli e cuocete a fuoco basso con coperchio per 20' aggiungendo il dado e mestoli d'acqua un po' alla volta. Quando i piselli sono cotti unite un pizzico di sale, pepe macinato, il burro e togliete il tegame dal fuoco. Frullate la metà dei piselli insieme a 4 foglie di basilico e ad una fettina di pecorino. Sgusciate le noci, tritando in maniera grossolana i gherigli. Cuocete i Cappelletti del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate la pasta, conditela con la crema di piselli, poi impiattate e unite i piselli interi, tenuti da parte, spolverizzate con i gherigli di noce tritati, decorate con foglie di basilico, alcune fettine sottilissime di porro verde crudo e formaggio pecorino toscano grattugiato o a scaglie.

25 Minuti 

3/4 Persone 

Facile 





Cappelletti ai formaggi con spinaci, speck e ricotta affumicata

Ingredienti Preparazione

400 gr. di Cappelletti ai formaggi del Fumaiolo,
80 gr. di speck a fettine,
300 gr. di spinaci freschi a foglia piccola,
100 gr. di ricotta affumicata stagionata,
12 pomodorini ciliegino,
1 spicchio d'aglio,
1 peperoncino piccante.
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. sale.

Mondate gli spinaci eliminando i gambi e le foglie troppo grandi, lavateli e stendeteli su un canovaccio. In una padella con l'olio fate imbiondire l'aglio e aggiungete i pomodorini tagliati a metà, lasciandoli cuocere a fuoco vivo per 10', unite sale e peperoncino sbriciolato, spegnete e teneteli da parte. In un'altra padella fate rosolare senz'olio le fettine di speck tagliate a metà e quando saranno diventate croccanti aggiungete le foglie di spinaci spezzettate con le mani, giratele un paio di volte e dopo 2' togliete la padella dal fuoco. Nel frattempo preparate l'acqua per la pasta, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete i Cappelletti del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate la pasta, conditela con i pomodorini e il loro sugo di cottura, gli spinaci insieme allo speck e, dopo aver impiattato, unite la ricotta grattugiata a pezzetti grossi.

20 Minuti



3/4 Persone



Facile





www.fumaiolo.com

SUGO DI CARNE

Fragrante soffritto e i migliori tagli di suino e bovino
Una vaschetta comoda da conservare nel congelatore



Tortelloni di erbe

*Una pasta grossa e porosa che abbraccia spinaci coltivati
nella fertile terra di Romagna*

Tortelloni di erbe con pomodorini secchi e crema di stracciatella

Ingredienti Preparazione

500 gr. di Tortelloni di erbe del Fumaiolo,
10 pomodorini secchi sott'olio,
200 gr. di stracciatella,
1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
1/2 cucchiaino di origano,
1 acciuga salata,
1 pizzico di aglio in polvere,
1 cucchiaino di granella di pistacchi,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. sale e pepe.

In una ciotola sminuzzate l'acciuga con una forchetta, unite l'origano, il prezzemolo, un pizzico di aglio in polvere, 2 cucchiaini di olio, la stracciatella di mozzarella, mescolate delicatamente e conservate al fresco. Nel frattempo preparate l'acqua per la pasta, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete i Tortelloni del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate la pasta, disponetela sui piatti di portata, aggiungete la crema di stracciatella, a seguire i pomodorini secchi tagliati a metà e per ultimo decorate con la granella di pistacchi.

15 Minuti 

3/4 Persone 

Facile 





Tortelloni di patate

*Un piccolo miracolo del gusto:
Fumaiolo trasforma semplici riquadri di sfoglia in puro piacere*

Tortelloni di patate e cavolini di Bruxelles alla crema di senape ✓

Ingredienti Preparazione

500 gr. di Tortelloni di patate del Fumaiolo,
400 gr. di cavolini di Bruxelles,
1/2 cucchiaino di semi di cumino,
1 cucchiaino di senape dolce,
10 dl. di panna da cucina,
20 ml. di latte,
20 gr. di burro,
1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
Q.b. sale e pepe bianco.

Bollite in acqua salata i cavolini, mondati dalle foglie esterne e dal torsolo, per 10'. Scolateli, asciugateli e fateli rosolare per 5' in una padella con il burro, salate, pepate e unite la panna che, in una ciotola, avrete precedentemente mescolato al latte e alla senape, facendo cuocere altri 3' a fuoco basso. Tostate i semini di cumino su una piastra e teneteli da parte, nel frattempo preparate l'acqua per cuocere la pasta, quando raggiunge il bollore unite il sale e i Tortelloni del Fumaiolo secondo le indicazioni e il tempo di cottura riportato sulla confezione.

Scolate la pasta e disponetela nei piatti di portata, unite i cavolini con la crema di senape, un pizzico di prezzemolo tritato e i semi di cumino.

20 Minuti 

3/4 Persone 

Difficile 



IL GUSTO IN UN CLICK

Leggi il QR Code col telefonino
e resta aggiornato sulle novità del Fumaiolo
/fumaioloitalia







Gnocchi di patate

*Piatto pulito: dai friabili tuberi
il prodotto ideale per raccogliere il sugo a meraviglia*

Gnocchi di patate con salsa di zucchine e crescenza

Ingredienti Preparazione

500 gr. di Gnocchi di patate del Fumaiolo,
3 zucchine,
200 gr. di crescenza o stracchino,
2 rametti di menta fresca,
1 cipollina fresca,
1 peperoncino piccante,
1/2 litro di brodo vegetale,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. sale.

Tritate la cipollina e fatela appassire in un'ampia padella con l'olio, unite le zucchine tagliate a piccoli tocchetti e fatele rosolare leggermente, poi aggiungete il brodo, un mestolo alla volta, e cuocete per 10'. Unite il sale e il peperoncino sminuzzato, spegnete e dopo 5' di riposo frullate il composto nel mixer. Nel frattempo cuocete gli Gnocchi del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolateli e conditeli con metà della dose di crema di zucchine e impiattate. In una ciotola a parte, unite l'altra metà della salsa di zucchine alla crescenza, che avrete tenuto a temperatura ambiente, mescolando con una forchetta delicatamente in superficie per ottenere un effetto marmorizzato. Distribuite il composto sui piatti di gnocchi, cospargendoli infine con foglioline di menta fresca lavate e ben asciugate.

15 Minuti



3/4 Persone



Media





Gnocchi di patate con lardo, pomodorini, erbe aromatiche e arachidi

Ingredienti Preparazione

500 gr. di Gnocchi di patate del Fumaiolo,
150 gr. di lardo macinato,
50 gr. di arachidi sgusciate, tostate e salate,
3 rametti di rosmarino,
10 foglie di salvia,
12 pomodorini ciliegino,
1 spicchio d'aglio
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. pepe.

In un'ampia padella fate rosolare i rametti di rosmarino e le foglie di salvia intere, lavate e asciugate, con 2 cucchiai d'olio. Quando saranno croccanti, toglietele dal fuoco e appoggiatele su carta assorbente. Nella stessa padella fate cuocere i pomodorini interi per 10' con 1 spicchio d'aglio, poi unite il lardo e cuocete a fuoco vivo per altri 3', infine condite con sale e pepe. Togliete la padella dal fuoco e con una ramaiola, sgocciolandoli bene, riponete i pomodorini con il lardo un un piatto e teneteli da parte. Tritate le arachidi tostate e salate, preparate l'acqua per cuocere gli Gnocchi del Fumaiolo e quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete la pasta secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate gli gnocchi e conditeli direttamente nei piatti di portata con i pomodorini e il lardo, le arachidi tritate e, per ultimo, unite le foglie di rosmarino e salvia croccanti.

15 Minuti



3/4 Persone



Facile





PIADINA LIGHT

SENZA STRUTTO E SENZA CONSERVANTI

La bontà della piadina di una volta
ma con leggerezza

www.fumaiolo.com





Gnocchi verdi

*Sapore unico, inconfondibili e soavi al palato:
ad ogni boccone la freschezza delle erbe*

Gnocchi verdi con zucca, salsiccia e aneto

Ingredienti Preparazione

450 gr. di Gnocchi verdi di patate del Fumaiolo,
400 gr. di zucca,
200 gr. di salsiccia,
30 gr. di salame piccante tritato,
2 rametti di aneto,
1 l. di brodo vegetale,
alcune scaglie di Grana Padano,
Q.b. sale e pepe.

Pulite la zucca, eliminando i semi, la parte centrale e la buccia, poi tagliatela a dadini e lessatela nel brodo vegetale bollente per 10', scolatela, e tenetela da parte. Privata della pelle e sminuzzata, cuocete a fuoco vivo senza olio la salsiccia in un'ampia padella e, quando sarà rosolata aggiungete il salame tritato e la zucca a dadini. Mescolando delicatamente, cuocete ancora per 3' e, se il sugo si asciuga troppo, irrorate con mezzo bicchiere di brodo che avrete tenuto da parte. Nel frattempo preparate l'acqua per cuocere gli Gnocchi del Fumaiolo, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete la pasta secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate gli gnocchi e conditeli in padella con il sugo di zucca e salsiccia, impiattate e decorate con i rametti di foglie di aneto sminuzzate e scaglie di Grana Padano.

25 Minuti



3/4 Persone



Facile







Tagliolini

Una pasta versatile per tutti i gusti e per tutte le stagioni.

*Si sposa bene con sughi di mare e di terra,
ottima anche in brodo*

Tagliolini con salsa all'arancia, menta e pinoli ✓

Ingredienti Preparazione

250 gr. di Tagliolini del Fumaiolo,
1 scalogno,
2 arance biologiche,
3 cucchiaini di vino bianco secco,
30 gr. di pinoli,
1 rametto di menta fresca,
1/2 cucchiaino di farina,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. sale e pepe.

Lavate e asciugate bene le arance, ritagliate la scorza di mezza, escludendo la parte bianca, e tritatela a listarelle molto sottili, poi spremetene tutto il succo e tenetelo da parte. Sbucciate l'altra arancia e delicatamente togliete la pellicina trasparente a tutti gli spicchi. Intanto in una padella fate rosolare lo scalogno affettato con un 3 cucchiaini d'olio e, quando avrà preso colore, unite la scorza d'arancia, il proprio succo, il vino bianco e il cucchiaino di farina. Fate addensare il sugo per qualche minuto a fuoco vivo, mescolando con un cucchiaino, unite sale e pepe macinato e spegnete il fuoco. Tostate i pinoli spezzettati su una piastra calda e teneteli da parte. Cuocete i Tagliolini del Fumaiolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolateli e conditeli in padella con la salsa all'arancia, poi impiattate, unite alcune foglie di menta intere, lavate e asciugate, le fettine di arancia spezzettate che avete precedentemente spellato e, infine, spolverizzate con il trito di pinoli tostati.

25 Minuti

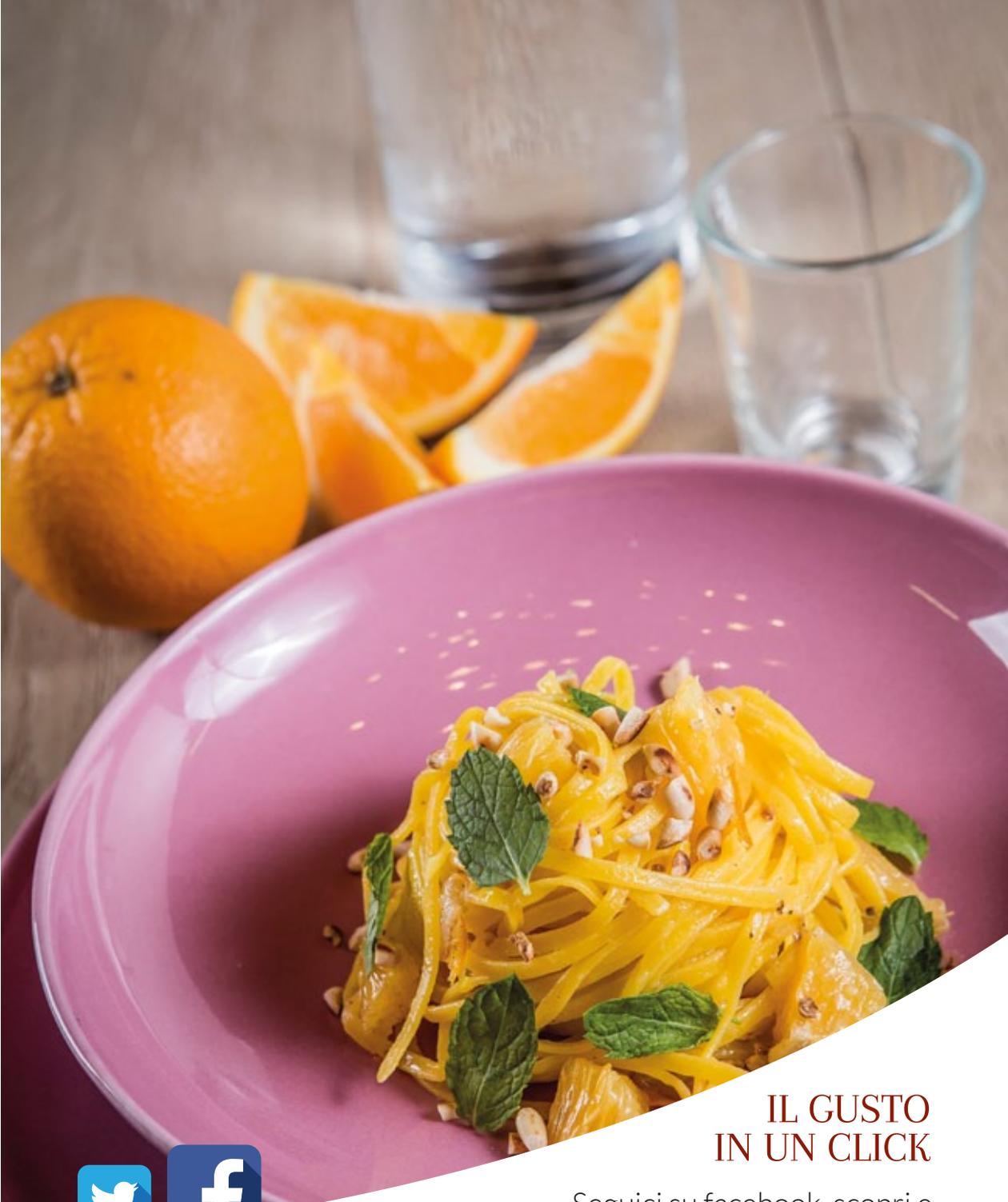


3/4 Persone



Facile





**IL GUSTO
IN UN CLICK**

Seguici su facebook, scopri e
commenta le nuove ricette del Fumaiolo!

/fumaioloitalia





Tagliatelle

Come non innamorarsi: semplici e sostanziose, simbolo della sfoglia classica ottenuta con le migliori materie prime.

Strabilianti anche al naturale

Tagliatelle con melanzana, olive e feta

Ingredienti Preparazione

250 gr. di Tagliatelle del Fumaiolo,
2 melanzane,
1/2 di succo di limone,
1 acciuga,
1 spicchio d'aglio,
12 olive nere taggiasche,
200 gr. di feta greca,
8 foglie di basilico,
1 peperoncino piccante
1 pizzico di semi di cumino,
Q.b. olio extravergine d'oliva e sale.
Q.b. sale e pepe

Lavate e asciugate le melanzane, con un coltellino incidetele per il lungo e infornatele su una piastra a 200° per 30', girandole di tanto in tanto. Tagliatele a metà e spellatele, togliete eventuali semi, schiacciate la polpa ricavata e cuocetela ancora 5' in una padella di media grandezza, dove avrete già fatto imbiondire con 3 cucchiari d'olio 1 spicchio d'aglio intero e 1 acciuga sminuzzata. All'ultimo minuto, prima di spegnere il fuoco unite il succo di limone, i semi di cumino e il peperoncino sminuzzato. Nel frattempo preparate l'acqua per cuocere le Tagliatelle del Fumaiolo, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete la pasta secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolatele e conditele in padella con la salsa di melanzane, impiattate e unite la feta tagliata a cubetti, le olive sgocciolate e foglie di basilico spezzettate con le mani.

35 Minuti 

3/4 Persone 

Media 





Strozzapreti

Il segreto della semplicità.

Farine selezionate e l'acqua pura del Fumaiolo.

Un classico che non smette mai di stupire

Strozzapreti alle vongole e pompelmo rosa

Ingredienti Preparazione

250 gr. di Strozzapreti del Fumaiolo,
600 gr. di vongole,
2 pompelmi rosa,
1 spicchio d'aglio,
1 mazzetto di prezzemolo,
Q.b. olio extravergine d'oliva,
Q.b. sale e pepe bianco.

In una ciotola capiente preparate una salsa con il succo di 1 pompelmo spremuto, 4 cucchiaini d'olio, sale e pepe. Sbucciate l'altro pompelmo, spellate gli spicchi eliminando la pellicina trasparente, tagliateli a metà e uniteli alla salsa. Lavate le vongole, cambiando l'acqua più volte, e fatele aprire a fuoco vivo in un ampio tegame con 2 cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio intero. Appena i gusci si saranno aperti unite 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente, sale e pepe e spegnete il fuoco. Nel frattempo preparate l'acqua per cuocere gli Strozzapreti del Fumaiolo, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete la pasta secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolate gli strozzapreti e conditeli direttamente nei piatti di portata con le vongole, raccolte con una ramaiola, senza il loro liquido di cottura e unite la salsa di pompelmo rosa.

30 Minuti



3/4 Persone



Facile







Passatelli

*Un simbolo della Romagna, sono perfetti
per tutte le occasioni.*

Eccellenti in brodo, dove sprigionano la loro raffinata bontà

Passatelli ai gamberetti, zucchini e maggiorana

Ingredienti Preparazione

250 gr. di Passatelli del Fumaiolo,
2 zucchini,
300 gr. di gamberetti rosa sgusciati,
1 spicchio d'aglio,
1 mazzetto di maggiorana,
3 cucchiaini di farina,
3 cucchiaini di vino bianco secco,
Q.b. olio extravergine d'oliva
Q.b. sale e pepe

Mondate le zucchini, tagliatele a fiammifero, passatele nella farina, friggetele in una padella con l'olio, sgocciolatele e fatele asciugare su carta assorbente ed infine spolverizzatele di sale, pepe e foglioline di maggiorana. In un'altra padella, con 2 cucchiaini d'olio, fate cuocere con 1 spicchio d'aglio intero i gamberetti sgusciati a fuoco vivo per 3', poi eliminate l'aglio e unite il vino, 1 cucchiaino di farina, sale e pepe, mescolate, fate addensare il sugo di cottura per 5' e spegnete il fuoco. Nel frattempo preparate l'acqua per cuocere i Passatelli del Fumaiolo, quando raggiunge il bollore unite il sale e cuocete la pasta secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolateli e conditeli direttamente nei piatti di portata con i gamberetti e la loro salsa, unendo le zucchini a fiammifero e altre foglie di maggiorana fresca.

25 Minuti



3/4 Persone



Facile







IL RICETTARIO

della piadina

Deliziose ricette illustrate passo a passo
nei migliori supermercati

Progetto e realizzazione

Smarti . www.smarti.it

Fotografie

Artimmagine



Si ringrazia MEDRI Cesena
per la fornitura di set tavola e accessori.

Disponibili nei banco freezer dei migliori supermercati



VUOI AVERE IL RICETTARIO SEMPRE A PORTATA DI CLICK?

Da oggi si può: usa il QR Code o visita
il nostro sito per scaricare la tua copia digitale

Salumificio Pastificio del Fumaiolo s.r.l.

Via dei Laghi, 32/B - 47028 Alfero (FC) • Tel: 0543 - 910380 Fax: 0543 - 910438 • www.fumaiolo.com



SCOPRI
ALTRE RICETTE
ONLINE SU:

www.fumaiolo.com

