

EDICIÓN INTERNACIONAL



Italia al dente



SUPERMAXI
el placer de comprar





Italia al dente

SUMARIO



5 Introducción

- 6 Sabor mediterráneo
- 7 20 regiones con identidad propia
- 8 Pasta: Muchos tamaños y texturas
- 9 Secretos de cocción y más...
- 10 Hierbas para dar sabor y color
- 11 Dos ingredientes irresistibles
- 12 Salsas

15 Entradas

- 16 Espárragos con queso gorgonzola
- 17 Carpaccio de salmón con rúcula
- 18 Carpaccio con mayonesa de alcaparras
- 19 Portobellos rellenos
- 20 Berenjenas a la parmesana
- 21 Aceitunas envueltas con prosciutto
- 22 Paté al vino
- 23 Bruschetta de espárragos
- 24 Zuquinis a la scapece
- 25 Antipasti
- 26 Bruschetta con tomate
- 27 Timbal de espinaca
- 28 Mejillones al vino blanco
- 29 Vitello tonnato
- 30 Mozzarella in carrozza
- 31 Arancini

33 Pizzas y panes

- 34 Pizza Margarita
- 35 Pizza a los cuatro quesos
- 36 Pizza con cebolla y pesto
- 37 Pizza con embutidos
- 38 Pizza de mariscos sin queso
- 39 Pizza con vegetales y rúcula
- 40 Calzone relleno de jamón y aceitunas

- 41 Calzone vegetariano
- 42 Focaccia con aceitunas negras
- 43 Piadina
- 44 Grissini
- 45 Ciabatta
- 46 Casatiello
- 47 Pannettone

49 Ensaladas y sopas

- 50 Ensalada César
- 51 Ensalada Caprese
- 52 Ensalada caprichosa
- 53 Ensalada di mare
- 54 Panzanella
- 55 Ensalada de pasta
- 56 Ensalada de rúcula, salmón y pera
- 57 Caponata de invierno
- 58 Ensalada de endivia y naranja
- 59 Radicchio con pulpo al grill
- 60 Sopa fría de verduras
- 61 Minestrone
- 62 Ribolitta toscana
- 63 Sopa de zapallo
- 64 Crema de brócoli
- 65 Crema de garbanzos
- 66 Zuppa di lupini di mare
- 67 Cazuela de mariscos
- 68 Busseca
- 69 Sopa de vegetales y pasta

71 Platos fuertes

- 72 Lasaña napolitana de carne
- 73 Lasaña vegetariana de alcachofa
- 74 Raviolis rellenos de espinacas
- 75 Pappardelle a la carbonara





- 76 Spaghetti con albóndigas
- 77 Linguini con tocino y champiñones
- 78 Farfalle con provolone y jamón
- 79 Fusilli a la puttanesca
- 80 Tagliatelle con calamares
- 81 Macarrones al ragú de espárragos
- 82 Cannelloni relleno
- 83 Polentone
- 84 Risoni parmigiana con champiñones
- 85 Ñoquis con salsa cuatro quesos
- 86 Tortiglioni con pollo y rúcula
- 87 Saltimbocca
- 88 Braciole de ternera
- 89 Milanesa de res a la parmesana
- 90 Castrato a la cacciatora
- 91 Stracotto al vino tinto
- 92 Ossobuco en salsa gremolada
- 93 Pollo al prosciutto
- 94 Pollo a la cazadora
- 95 Calamares a la romana
- 96 Calamares rellenos
- 97 Mejillones rellenos
- 98 Camarones a la pimienta con hinojo
- 99 Róbalo al ajo
- 100 Corvina a la florentina
- 101 Dorado a la puttanesca con brócoli
- 102 Pez espada estilo siciliano
- 103 Trucha en salsa de limón y vino tinto
- 104 Risotto con langostinos
- 105 Risotto con tomates deshidratados
- 106 Risotto al fungui porcini y prosciutto
- 107 Risotto con verduras
- 108 Risotto con tinta de calamar
- 109 Risotto al frutti di mare
- 110 Arroz con champiñones

- 111 Arroz a la viareggina

113 Postres y bebidas

- 114 Panna cotta
- 115 Tiramisú
- 116 Zabaione
- 117 Cannoli sicilianos
- 118 Salami de chocolate
- 119 Zuccotto
- 120 Turrón
- 121 Profiteroles

122 Bebidas

- 123 Capuchino / Mocachino
- 125 Café Corretto / Café Freddo latte
- 127 Bellini / Granizado de limón

128 Glosario



Italia al dente

Dirección General

DEPARTAMENTO DE MERCADEO
CORPORACIÓN FAVORITA

Edición y Diseño

EDITORIAL TAQUINA

Producción y maquillaje de platos

EDITORIAL TAQUINA
CHEF JAN BODENHORST
CHEF MIREYA CASTRO

Fotografía

JAIME GUERRA

Impresión

IMPRENTA MARISCAL

Todos los derechos de reproducción, adaptación y ejecución reservados. Prohibida su reproducción total o parcial a través de cualquier medio sin la autorización por escrito de Corporación Favorita.

Este libro es una Edición Exclusiva de EDITORIAL TAQUINA para Corporación Favorita.
Comentarios y sugerencias www.supermaxi.com
I.S.B.N: 978-9978-373-21-7



Gastronomía llena de tradición

Mucho aroma, color, frescura y combinaciones perfectas, así es la gastronomía italiana. Rica, exuberante, magnífica y con platos únicos. Describir los exquisitos sabores resulta difícil, únicamente su paladar podrá sentir ese maravilloso placer.

Generalmente se identifica a la comida italiana por la pizza y la pasta, pero existe una gran variedad de platillos típicos en cada una de las 20 regiones que componen este país, que tienen su propia tradición culinaria.

Le invitamos a descubrir y saborear estas recetas que encierran el verdadero sabor de la comida mediterránea en la que se juntan pastas, tomate, hierbas, pescados, mariscos, carne de res, pollo, cerdo, y por supuesto quesos y vinos que se combinan para dar vida a succulentos manjares. ¡Buen provecho!



Sabor mediterráneo

La comida italiana es creativa y llena de personalidad. Está marcada por un fuerte carácter regional que encierra largas tradiciones en las que el tomate, pastas, diversos tipos de queso, albahaca y el aceite de oliva son algunos de los ingredientes esenciales que dan vida a exquisitas recetas.

Es común que a la comida italiana se la identifique por la pizza y las pastas, pero en realidad es absolutamente variada y cada región tiene su propia tradición culinaria, todos los lugares ofrecen una gran variedad de platos, no solo en pastas, sino también ensaladas, carnes, sopas y postres.

La comida, especialmente la de las regiones peninsulares e insulares (centro y sur del país), está incluida dentro de la denominada gastronomía mediterránea que ha sabido perpetuar recetas antiguas como la pizza (plato napolitano por excelencia) o la polenta, que se puede degustar en cualquier trattoria.

Entre los ingredientes más utilizados están las verduras y hortalizas como tomate, cebollas, setas, alcachofas, calabacines, pimientos y espinacas; hierbas frescas, aceite de oliva, carne de res y ternero, pescados, mariscos, vino y por supuesto queso, que aporta ese toque especial ya que se usa como condimento dentro de los platos o como acompañamiento. Exis-

te una gran cantidad y variedad. Dentro de los más conocidos están: el parmesano, mozzarella, provolone, gorgonzola, ricotta, mascarpone, fontina y pecorino.

Embutidos y más...

En la lista de productos gastronómicos se incluyen los embutidos, entre ellos la famosa mortadela, el salami, varios tipos de jamón o prosciutto de las diferentes regiones del país.

El pescado y los mariscos también son ingredientes principales de la cocina italiana. Sobresalen los pescados de río y los de lagos, como las truchas asalmonadas y la lamprea. También se usan mucho el atún y las anchoas.

Los sabores mediterráneos se combinan con los secretos culinarios clásicos para ofrecer sabores únicos para todo tipo de gustos y ocasiones, por ello la comida italiana es reconocida en todo el mundo. Las recetas pueden ser simples, con ingredientes fáciles de encontrar o platillos más elaborados.

Sencillez y originalidad

Para el chef italiano Fabio Marotti, el secreto de la comida italiana radica en la sencillez y la originalidad de los ingredientes que se eligen para la preparación de las recetas.

Otra característica destacable es la excelente manera de cocinar; por ello la gastronomía italiana ofrece una gran riqueza de sabores y aromas.

Marotti explica que los ingredientes principales que no pueden faltar en la cocina italiana son: aceite de oliva, vino, tomate y para el toque final, las hierbas frescas como orégano, albahaca, romero, salvia y otras.

“La idea de la comida italiana es ofrecer un plato donde se pueda identificar el sabor de cada uno de los ingredientes”, afirma el chef.

La bota itálica - como también se conoce a Italia - está conformada por 20 regiones y cada una de ellas tiene sus propios ingredientes, productos tradicionales y especialidades. Conózcalos.

20 regiones con identidad propia

Abruzos: Su comida típica se sazona con guindillas, azafrán y ajo. Los platos más representativos son el espagueti a la chitarra y el arrosticini.

Apulia: Hay tres ingredientes esenciales en su cocina: trigo, vegetales y aceite de oliva. Es la cuna de la pasta orecchiette.

Basilicata. El cerdo es el cárnico esencial y suele ser preparado en embutidos.

Calabria: Tiene influencias árabes, francesas y mediterráneas. Uno de sus platos más tradicionales es el fritole de cerdo.

Campania: La cocina de Nápoles, cuna de la pizza, es muy conocida. Una receta muy popular es la pasta a la puttanesca.

Cerdeña: Las carnes de jabalí y cordero son las más utilizadas en su gastronomía. Especies como el mirto y menta dan un toque especial de sabor a los platos.

Emilia – Romaña: En esta región se destacan las pastas como tortellini y la lasagna. Los ingredientes más utilizados son el prosciutto (jamón) queso parmesano y el vinagre balsámico.

Friuli – Venecia – Julia: Es reconocida por sus jamones y quesos como el monta-

sio y el frico. Diversas versiones de la tradicional polenta y ñoquis se encuentran entre los platos típicos.

Lacio: Preparaciones de pastas a la carbonara y a la amatriciana son muy comunes. El queso pecorino y el vino frascati son su carta de presentación.

Liguria: La combinación de champiñones, aceite de oliva y anchoas componen la base de muchos de sus platos. La focaccia es su pan emblemático.

Lombardía: Carne de ternero, mantequilla y quesos son la base de los platos típicos de esta región.

Marcas: Sus platos generalmente combinan especias, mariscos y carnes con aceitunas.

Molise: Chiles, ajo, hinojo, romero y aceite de oliva están presentes en casi todas sus preparaciones típicas.

Piamonte: Es el punto de unión entre la cocina francesa e italiana. Es la más refinada de la bota. Los mejores vinos y chocolates vienen de esta región.

Sicilia: Se usan vegetales frescos y una amplia variedad de pescados y mariscos.

Trentino- Alto- Adigio: Gracias a sus influencias germanas, muchos platos alemanes son comunes. El jamón speck es uno de los alimentos más sobresalientes.

Toscana: Vegetales, quesos, hongos, pan y frutas son sus ingredientes principales. El minestrone y el ravioli provienen de esta importante región.

Umbría: Preparaciones de cerdo son las más comunes y se dice que los carniceros porcinos de esta región son los mejores de toda Italia.

Valle de Aosta: Sus polentas son muy conocidas, al igual que su pan de centeno, tocineta ahumada y queso fontina.

Véneto. Conocida por sus risottos, quesos y sopas, la gastronomía de Véneto es también famosa por sus postres, como el tiramisú y el Baicoli.

Características por cada región

• Norte: ñoqui y polenta

Tradicionalmente, en esta zona se degustan los mejores ñoquis elaborados a base de harina y papa o el risotto.

También están las albóndigas de ciruela y la famosa polenta que consiste en una masa que se prepara de harina de maíz. Este fue considerado un plato típico de las familias de escasos recursos del norte de Italia.

• Centro: carnes y verduras

Las grandes anfitrionas de la cocina, en el centro de Italia son las carnes y las verduras. Sopas de verduras como las "minestrone" y la "cipollata", son algunas de las especialidades típicas.

Las alcachofas, espárragos, setas, espinacas y trufas se comen solas o con una preparación sencilla.

• Sur: mariscos y pasta

Esta región se caracteriza por el consumo de mariscos y carnes rojas. El ingrediente estrella de esta cocina es el aceite de oliva. La pasta no puede faltar, entre las favoritas están los macarrones y los espaguetis.

• Islas: pescado y especias

Entre la que más se destaca está Sicilia que es considerada la cuna de la gastronomía con pescado.



Pasta: Muchos tamaños y texturas

Las pastas son las reinas de la gastronomía italiana. Se clasifican en cortas, largas, rellenas; secas y frescas. Las salsas preparadas a base de tomate se pueden servir con todos los tipos de pastas.

Pasta corta

Son más pequeñas y algunas tienen el interior hueco y forma tubular. Entre las más conocidas están:



Maccheroni o macarrones
tienen forma tubular, ligeramente curvos o rectos



Fusilli
Son bastante conocidos y su forma es similar a los tornillos



Farfalle
tienen forma de mariposas



Ditalini o Dedales
pasta tubular, muy corta

Se pueden servir con salsa a la puttanesca o arrabiatta. Salsas con frutos de mar en especial las que tienen cangrejo y atún.



Penne
Son cilindros y en los bordes tienen cortes en diagonal



Gnocchis
Elaborada a base de papa con forma ovalada



Vermicelli
Es un tipo de pasta muy similar y más fina que el spaghetti



Risoni
Su forma es muy similar a la de un grano de arroz agrandado

Pasta larga

Se caracteriza por su longitud, no por su anchura. Algunas de las más conocidas son:



Spaghetti
De forma alargado y con sección circular



Tagliatelle o tallarines
Similares a los spaghetti pero con sección rectangular y plana



Pappardelle
Similar a una cinta de 2,5 centímetros de ancho



Fetuccine
Alargado y plano con ancho de hasta 6 milímetros



Linguine
Similares a los spaguetis pero más planos



Capelli d'angelo
Conocido también como cabello de ángel. Son alargados de sección circular y muy delgados



Lasagnette
Láminas de pasta con bordes planos o rizados

Se pueden servir con salsa Alfredo. Salsa aglio e olio, es decir preparada con ajo y aceite de oliva. La salsa pesto es ideal para pastas largas cilíndricas. Los gnocchi, agnolotti, farfalle y penne, se sirve con la salsa cuatro quesos.

Pasta rellena Puede ser de carne, hongos, espárragos, entre otros ingredientes. Las más representativas son:



Tortellin
Tienen forma de círculo



Raviolis
Con forma de cuadrado pequeño

Se sirven con salsas muy sencillas, por ejemplo, de mantequilla y hierbas; con crema y queso parmesano; con aceite de oliva.

Secretos de cocción y más...

Las pastas se sirven con salsas que se dividen en tres grandes categorías principales: salsa blanca a base de mantequilla, leche y harina; salsa roja a base de tomate y salsa verde que es a base de albahaca. Descubra trucos para una cocción adecuada.

De la calidad depende todo

El principal consejo es comprar una pasta de buena calidad para asegurar una cocción adecuada y excelente textura. La tradición italiana nos enseña a ser generosos con la comida.

Cuando prepare pasta como plato único, debe cocinar 120 gramos por persona. Si la pasta será acompañada con ensalada, carne o verduras, 90 gramos por persona es suficiente.

La forma más recomendable para cocinarlas es con abundante cantidad de agua y un poco de sal. Aproximadamente se requiere un litro de agua por cada 120 gramos de pasta. Si usa más agua mejor, porque así es más fácil mantener la temperatura constante durante la cocción.

El término "al dente" significa que la pasta debe estar tierna pero con una textura firme. El tiempo que tarda en adquirir este estado depende de los ingredientes de la pasta, de su forma y grosor.

Un toquecito de aceite en el agua

Generalmente se usa con las pastas largas y planas como la lasaña porque tienden a pegarse. Añada un poco de aceite en el agua de la cocción y coloque las placas una a una.

- **Pastas rellenas:** como los ravioli, deben colocarse en el agua con cuidado para que no se abran ni se rompan. Es mejor cocinarlas de dos en dos para que no se peguen entre sí.

Hay que removerlas de vez en cuando con una cuchara de madera.



Cuando las saque, es mejor usar una espumadera y colocarlas sobre el escurridor, así evita que se rompan.

No agite la pasta para escurrirla porque los almidones que contiene harán que se pegue y se enfríe antes de lo previsto.

- **Pastas frescas:** se cuecen mucho más rápido. Hay que tener en cuenta siempre las instrucciones del paquete. Es importante tener el colador listo y la salsa a mano antes de sacar la pasta, así como los platos dispuestos para servir.

- **Lasaña y canelones:** estas pastas, además de la cocción inicial, gene-

ralmente terminan su cocción en el horno con los otros ingredientes que también tienen bastante hidratación. Es conveniente cocinarlas $\frac{3}{4}$ del tiempo sugerido.

Salsas más ligeras

- Utilice quesos ligeros y con sabores no muy fuertes, tipo mozzarella.
- Si la salsa requiere mantequilla puede reemplazar este ingrediente por un poco de aceite de oliva, para reducir la cantidad de grasa.
- Si la crema es la base de su salsa, crema puede sustituirla por leche semidescremada o light para que quede más ligera.

Características de la pasta fresca

Los ingredientes que se usan para preparar este tipo de pasta difieren de los que se utilizan para la variedad que se prepara seca. Generalmente está hecha a base de harina y huevo, como se lo hace en el norte de Italia.

Sin embargo, el tiempo de cocción es menor al de la pasta seca. La pasta fresca se consume inmediatamente después de prepararla. En el sur del

país se prepara con sémola y agua. Cada región se diferencia por utilizar ciertos ingredientes para esta preparación. Las salsas con las que se acompañan las pastas frescas son infinitas, pero las que más potencian su sabor son las salsas de crema o las elaboradas con mantequilla y salvia. Su preparación tradicionalmente es artesanal y en familia.

Hierbas para dar sabor y color

El toque especial de sabor que tienen los platos italianos se lo otorgan, en gran medida, las hierbas aromáticas. Estas pueden ser frescas o secas. Las que no pueden faltar en la cocina son:

Albahaca o Basilico

De múltiples usos, es una de las hierbas más populares en la cocina italiana. Se utiliza para preparar pesto, saborizar salsas a base de tomate y como complemento para los panes italianos.



Romero o Rosmarino

Se utiliza fresco o seco para preparar recetas de carnes. Es muy apreciado y utilizado para aromatizar el aceite y vinagre.



Tomillo oTimo

Es una planta muy utilizada por su intenso sabor y peculiar aroma. Combina con todo tipo de carnes, embutidos, sopas, marinadas, guisos y verduras.



Perejil- Prezzemolo

Esta presente prácticamente en todo, sea para dar sabor a la comida o para la decoración. El perejil tiene la capacidad de reavivar el aroma de otras hierbas y especias.



Estragón o Dragoncello

Tiene un ligero sabor al anís o al apio, además es algo picante. Se utiliza para aromatizar diversos platos como carne, huevos, pescados y mariscos.



Salvia

Tiene un ligero sabor picante y amargo. Se usa para preparar aderezos y saborizar carnes de cordero y aves. Es muy conocida por su uso en un plato de estofado de origen toscano conocido como *fagioli all'uccelletto*.



Hinojo o Finocchio

El hinojo se puede comer crudo en las ensaladas, o bien guisado, gratinado y se puede añadir a los estofados. Las hojas se usan frescas para dar sabor a menestras, pescado, ensaladas y quesos.

Cebollín o Erba Cipollina

Sus hojas son largas de color verde intenso, se usa para preparar salsas, huevos, tortillas o crepes, tortas saladas, quesos de pasta blanda, menestras y otros.

Para tener presente

Además de condimentar los platos, usar hierbas en la cocina tiene innumerables ventajas. Por ejemplo, aportan muchas vitaminas, sales minerales, estimulan la digestión y son depurativas.

Dos ingredientes irresistibles

Cada región de Italia tiene su propia producción de quesos y embutidos. La variedad es extensa, hay quesos frescos, semi maduros, maduros y embutidos frescos y curados. Conozca los más utilizados en los platillos tradicionales.



Parmesano

Parmigiano Reggiano (Parmesano)

Es un queso grande de forma cilíndrica, con corteza dura y de color amarillo. Rallado es el condimento ideal para la pasta y arroces. Se puede comer solo o acompañado con verduras y ensaladas.

Mozzarella

Este queso se utiliza en las pizzas y en preparaciones en las que se requiera fundirlo. También se puede consumir al natural como ingrediente de ensaladas o tablas de queso.

Gorgonzola

Ideal para la elaboración de salsas que acompañen carnes, pescados, verduras, risotto o pasta. También sirve para acompañar el antipasto porque es muy blando. Su nombre se deriva de Gorgonzola, municipio de la provincia de Milán, en la región de Lombardía.

Mascarpone

Es un queso cremoso, consistente, de color blanco-amarillento muy claro, con sabor dulce y un poco ácido, es similar al queso crema y muy utilizado para postres y helados.

Grana Padano

Es seco y compacto, tiene un olor fragante y característico. Su sabor es intenso y ligeramente picante. Se usa con vinagre balsámico o con azúcar, además en tablas de piqueos.

Provolone

Puede ser seco o ahumado, se sirve solo o en tablas acompañado de pan y embutidos.

Ricotta

De sabor suave, generalmente neutro y de textura blanda y granulosa. Se utiliza para preparar rellenos de pastas como canelones.

Fontina

Es semi maduro de textura suave, delicada y aterciopelada, su sabor es dulce y delicado se utiliza para salsas cremosas y rellenos. Es típico de la Val d' Aosta (pequeña región al noroeste de Italia).



Grana Padano



Provolone



Ricotta



Fontina



Mozzarella



Gorgonzola



Mascarpone

Embutidos, complemento de sabor

Los salamis, mortadelas, jamones y otros productos elaborados de manera artesanal, son algunos de los grandes y desconocidos tesoros de la gastronomía italiana. La variedad de productos es extensa, sin embargo los más conocidos son el: prosciutto que es un jamón curado de cerdo cocido y deshuesado, la mortadela clásica, a cuya mezcla se

le añaden trozos de trufa negra, lo que le otorga un aroma irresistible y un sabor muy refinado; y el salami, que es un embutido en salazón que se elabora con una mezcla de carnes de vacuno y porcino sazonadas y que posteriormente es ahumado y curado al aire, similar al salchichón. Casi todas las variedades de este producto se condimentan con ajo.





Salsa Alfredo

1 taza de crema de leche
 2 cucharadas de mantequilla
 1/4 de taza de queso
 parmesano rallado
 100 gramos de jamón picado
 en cubos
 Sal y pimienta negra recién
 molida

- En una sartén caliente derrita la mantequilla y fría el jamón picado.
- Añada la crema de leche poco a poco, mientras remueve constantemente.
- Salpimiente al gusto y añada el queso parmesano.
- Sirva esta salsa con pasta larga como fettuccini, linguini o espaguetis.

Salsa napolitana

2 cucharadas de aceite de oliva
 1 diente de ajo pelado y
 machacado
 2 cucharaditas de perejil
 fresco picado
 350 gramos de puré de
 tomate de lata
 2 cucharaditas de albahaca
 fresca picada
 Sal y pimienta

- En una olla caliente el aceite. Añada el ajo y las hierbas y saltéelos ligeramente durante dos minutos.
- Incorpore el puré de tomate y remueva.
- Deje cocer, sin tapar, por 15 minutos hasta que la salsa se reduzca y se espese.
- Salpimiente al gusto.
- Puede utilizar esta salsa como base para pizzas o con cualquier tipo de pasta, tanto largas como los capellini o cortas como los rotini.
- Si no desea utilizar el puré de tomate en lata, puede prepararlo con tres tomates grandes pelados, sin semillas, levemente hervidos y licuados.

Salsa pesto

3 dientes de ajo
 2 cucharadas de piñones
 1 atado de albahaca fresca
 1/2 taza de aceite de oliva
 100 gramos de queso parmesano
 recién rallado
 Sal y pimienta

- Licue todos los ingredientes a excepción del aceite de oliva.
- Incorpore poco a poco el aceite de oliva hasta lograr una mezcla homogénea y verde.
- Salpimiente al gusto.
- Sirva esta salsa con pastas largas cilíndricas como los bucatini y largas como los bavetti.

Salsa pomodoro

5 tomates
 3 hojas de albahaca
 2 cucharadas de aceite de oliva
 Sal y pimienta negra recién
 molida

- Coloque agua al fuego hasta que rompa el hervor.
- Corte los tomates en forma de cruz por la parte inferior y sumérjalos en el agua por tres minutos.
- Retire los tomates y colóquelos en agua con hielo.
- Pélelos y retire las semillas.
- Corte los tomates en cubos pequeños y mézclelos con la albahaca finamente picada y el aceite de oliva.
- Salpimiente al gusto.
- Utilice esta salsa como base de pizzas o con varios tipos de pasta como los macarrones que son pequeños.



Salsa barberina

1 taza de vino blanco seco
 1 taza de caldo de res
 Jugo de 1 limón
 1 puñado de pan rallado
 2 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
 1 cebolla perla pequeña picada
 ¼ de taza perejil picado
 Nuez moscada al gusto
 1 hoja de laurel
 Sal y pimienta

• En una olla, mezcle el vino blanco con el caldo de res y el jugo de limón y caliente a fuego moderado. • Aparte, prepare un refrito con la cebolla, aceite de oliva y añada el perejil cuando la cebolla ya esté transparente. • Incorpore, a la primera mezcla, el pan rallado, el refrito, la nuez moscada y la hoja de laurel. • Deje hervir por cinco minutos, removiendo constantemente. Salpimiente al gusto. • Utilice esta salsa sobre carnes rojas y cerdo.

Salsa arrabbiata

2 cucharadas de aceite de oliva
 1 cebolla mediana finamente picada
 2 dientes de ajo triturados
 6 a 8 tomates pelados, sin semillas y picados
 1 ají amarillo fresco, picado, sin venas y sin semillas
 1 cucharada de queso parmesano rallado
 Sal y pimienta

• En una sartén caliente el aceite. • Agregue la cebolla y el ajo y cocine de seis a ocho minutos, moviendo ocasionalmente, hasta que estén tiernos y transparentes. • Incorpore los tomates y el ají picado. • Cocine la salsa de 25 a 30 minutos, hasta que espese. • Añada el queso, sal y pimienta y mezcle. • Agregue más ají molido si desea que la salsa esté más picante. • Sirva con pastas largas como tagliatelle o cortas como tortiglioni.

Bagnetto verde

1 atado grande de perejil fresco
 2 dientes de ajo
 3 anchoas saladas
 1 cucharada de miga de pan
 1 taza de vinagre de vino
 3 cucharadas de aceite de oliva
 Sal y pimienta

• Licue las hojas del perejil con el vinagre de vino, anchoas y aceite de oliva. • Agregue la miga de pan, la pimienta negra recién molida y mezcle. Sale al gusto. • Sirva esta salsa con huevos cocidos o carne escalfada.

Salsa boloñesa

2 cucharadas de manteca de cerdo
 1 cebolla perla grande picada en cubitos
 1 zanahoria mediana rallada
 250 gramos de carne molida especial
 4 tomates riñón pelados y sin semillas
 2 tallos de apio picados
 2 cucharaditas de perejil picado
 1 rama de tomillo
 2 hojas de albahaca fresca
 1 taza de vino tinto
 Sal y pimienta

• En una sartén grande caliente la manteca y dore la cebolla. • Coloque la albahaca y el tomillo y cocine por dos minutos. • Agregue el tomate y deje la mezcla al fuego por diez minutos sin dejar de remover y evitando que se seque. • Añada la carne molida y aplástela para desmenuzarla. • Agregue la zanahoria y el apio. • Cocine la salsa hasta que tome un color café. • Incorpore el vino, el perejil y la pasta de tomate. • Cocine hasta que los ingredientes estén bien mezclados y el vino se haya reducido. • Rectifique el sabor con la sal y la pimienta. Sirva caliente. • Utilice esta salsa como relleno de lasaña, para acompañar ñoquis, polenta o pastas cilíndricas como el rigatoni.





Entradas

Deléitese con estos
abrebocas que son
una combinación
ideal de carnes
curadas, fiambres o
embutidos, verduras,
mariscos y queso.
Realce su sabor con
un toque de aceite
de oliva, ingrediente
estrella de la cocina
italiana



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS • PORCIONES: 8

Espárragos con queso gorgonzola

2 atados de espárragos

200 gramos de queso gorgonzola (si no lo encuentra puede sustituirlo por queso azul)

2 cucharaditas de mantequilla

75 gramos de nueces

75 gramos de azúcar

3 cucharadas de agua

Sal y pimienta

- En una olla pequeña prepare un almíbar calentando el azúcar y el agua.
- Fuera del fuego, agregue las nueces hasta que cristalice el azúcar.
- Regrese la olla al fuego hasta que caramelicé el azúcar.
- Retire del fuego y vuelque las nueces con caramelo sobre papel encerado.
- Separe las nueces y déjelas enfriar.
- Una vez frías, trocéelas en pedazos pequeños.
- Aparte, lave los espárragos y corte la parte inferior tratando de que todos queden del mismo tamaño.
- Cocínelos en abundante agua con sal por cinco minutos.
- Saque los espárragos del agua caliente y colóquelos en agua con hielo para cortar la cocción.
- Coloque los espárragos en una fuente para horno y vierta sobre ellos la mantequilla derretida y el queso troceado.
- Salpimiente al gusto.
- Hornee a 200°C por diez minutos o hasta que el queso esté dorado.
- Antes de servir, espolvoree los pedazos de nuez sobre los espárragos.



NORTE
Piemonte



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA • PORCIONES: 4

Carpaccio de salmón con rúcula

500 gramos de salmón
 250 gramos de queso parmesano rallado en láminas delgadas
 200 gramos de hojas de rúcula picada en trozos medianos
 Aceite de oliva
 Limón
 Sal y pimienta

• Envuelva el salmón en papel transparente dándole una forma redonda y colóquelo en el congelador. • Cuando esté a medio congelar (tiene que estar ya un poco duro), córtelo en rodajas delgadísimas y acomódelas cubriendo la superficie de los platos con una sola capa. • Sazone con sal y pimienta y rocíe con gotas de limón y aceite de oliva. • Cubra con hojas de rúcula y el queso parmesano. • Puede servirlo sólo o con tostadas.

SUGERENCIA: Si desea puede comprar en Supermaxi o Megamaxi el carpaccio de salmón listo.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 4



Carpaccio con mayonesa de alcaparras

5 cucharadas de
MAYONESA ALACENA
1 tarrina de carpaccio de
res Gourmand
2 cucharadas de
alcaparras picadas
1 cucharadita de albahaca
finamente picada
Sal y pimienta

• En un plato hondo coloque la **MAYONESA ALACENA** y mézclela con las alcaparras. • Coloque las láminas del carpaccio de res en un plato. • Disperse la **MAYONESA ALACENA** sobre la carne. • Rocíe la albahaca picada sobre la **MAYONESA ALACENA**. Sirva.

SUGERENCIA: Si desea puede elaborar el carpaccio de lomo fino de res siguiendo las mismas instrucciones del carpaccio de salmón o adquirirlo en Supermaxi y Megamaxi.



MARIDAJE: Vino tinto Malbec



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MINUTOS • PORCIONES: 3



Portobellos rellenos

6 portobellos GüIPI
 3 rebanadas de tocino
 1 cucharada de mantequilla
 ½ cebolla picada en trocitos
 1 diente de ajo rebanado
 85 gramos de queso crema
 85 gramos de queso azul
 1/3 taza de pan molido

• Dore el tocino en un sartén grande a fuego medio. • Escurra el exceso de grasa con toallas de papel. • Mientras se cocina, corte los tallos de los **PORTOBELLOS GüIPI** en trozos pequeños. • Reserve los sombreros. • Derrita la mantequilla en la sartén con la grasa del tocino. • Agregue los tallos de los portobellos, la cebolla y el ajo. • Cocine revolviendo frecuentemente hasta que la cebolla se torne transparente. • Precaliente el horno a 175°C. • Rocíe un molde para hornear o refractario con aceite. • Pase la mezcla de cebolla a la licuadora y agregue el tocino, queso crema, queso azul y pan molido. • Licúe a baja velocidad hasta que los ingredientes se mezclen. • Corrija la sazón salpimentando. • Rellene los sombreros de los portobellos con la mezcla de queso y acomódelos en el molde. • Hornee hasta que se doren ligeramente y el queso empiece a burbujear, de diez a 15 minutos.



MARIDAJE: *Vino tinto Pinot Noir*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4



Berenjenas a la parmesana

1 taza de MAICENA IRIS
 2 berenjenas medianas,
 peladas y cortadas en
 medallones delgados
 2 huevos batidos
 3 tazas de pan rallado
 1 frasco de salsa para
 espaguetis
 1 paquete de queso
 mozzarella cortado en
 tiras
 ½ taza de queso
 parmesano rallado
 Sal y pimienta

• Precaliente el horno a 180°C. • Sale levemente las berenjenas para quitar el amargor y espere diez minutos. • Pase las rebanadas de berenjena por la **MAICENA IRIS**, mójelas en el huevo, páselas por el pan rallado y colóquelas en una sola capa sobre la rejilla del horno. • Cocine durante cinco minutos, voltéelas y cocine cinco minutos más. • En una fuente de horno, extienda una capa delgada de salsa de espaguetis y coloque las rodajas de berenjena sobre la salsa. • Condimente con pimienta al gusto. • Espolvoree el queso y repita el procedimiento con los ingredientes restantes hasta cubrirlos totalmente. • Lleve la fuente al horno hasta que el queso se derrita (alrededor de diez minutos). Sirva caliente.



MARIDAJE: Vino tinto Syrah



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 4

Aceitunas envueltas con prosciutto

1 lata de aceitunas
reellenas de anchoas
100 gramos de prosciutto
5 hojas de albahaca
fresca
½ taza de vinagre
balsámico
2 cucharaditas de azúcar

• Envuelva cada aceituna con una tira de prosciutto. • En una sartén coloque azúcar, vinagre balsámico y deje reducir a la mitad a temperatura baja, por aproximadamente diez minutos. • Coloque las hojas de albahaca en agua fría y déjelas reposar hasta el momento de armar el plato. • Sirva en una fuente las aceitunas rociadas con la reducción de vinagre balsámico y decore con las hojas de albahaca.

SUGERENCIA: Puede reemplazar el prosciutto por tocino ahumado.



MARIDAJE: *Vino tinto Malbec*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4



Paté al vino

300 gramos de PATÉ DE HÍGADO JURIS

1 cucharada de salvia

1 cucharada de romero

- Mezcle el **PATÉ DE HÍGADO JURIS** con salvia y romero.
- Coloque la mezcla en un recipiente circular o rectangular para que tome forma. Espere unos minutos y desmolde.
- Sirva con tostadas o galletas de sal.



MARIDAJE: *Vino tinto Cabernet Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 • TIEMPO DE COCCIÓN: 15 • PORCIONES: 4



Bruschetta de espárragos

2 cucharadas de
MAYONESA ALACENA
2 panes tipo baguette
partidos por la mitad
8 lonjas de prosciutto
8 espárragos verdes
12 huevos de codorniz
1 cucharadita de mostaza
Sal y pimienta

• Corte la parte inferior dura de los espárragos. • Páselos por la plancha durante diez minutos. • Envuelva cada espárrago con una lonja de prosciutto y reserve. • En un bol mezcle un poco de **MAYONESA ALACENA** con una cucharadita de mostaza. Reserve. • Tueste ligeramente el pan. • Unte la salsa que tenía reservada sobre los panes. • Coloque un chorrito de aceite de oliva en una sartén antiadherente. • Cuando esté caliente, fría los huevos de codorniz, uno por uno. Coloque tres huevos de codorniz en cada pan. • Coloque dos espárragos sobre cada tostada y sirva.



MARIDAJE: *Vino tinto Pinot Noir*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS
 • TIEMPO DE MACERACIÓN: 2 HORAS • PORCIONES: 8

Zuquinis a la scapece

8 zuquinis medianos
 4 cucharadas de aceite de oliva
 2 cucharadas de perejil picado
 2 dientes de ajo picados
 Jugo de ½ limón grande
 2 hojas de albahaca
 Vinagre balsámico
 Sal y pimienta

• Corte los zuquinis en rodajas. • Dórelas con aceite de oliva. • Coloque las rodajas en un bol y condiméntelas con el jugo de limón, vinagre balsámico, perejil, ajo y albahaca. Salpimiente. • Deje macerar los zuquinis por 15 minutos antes de servir.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS • PORCIONES: 6

GRIAL



Antipasti

1 frasco de TOMATES DESHIDRATADOS GRIAL
 200 gramos de prosciutto
 200 gramos de salami cortado en rodajas
 1 lata de aceitunas negras
 1 lata de alcachofas
 1 lata de espárragos
 20 grissini
 1 pan ciabatta cortado en rebanadas
 1 berenjena mediana
 1 zuquini
 1 pimiento rojo
 20 baby mozzarellas

200 gramos de queso provolone cortado en cuadrados
 150 gramos de queso mozzarella
 ½ taza de salsa de pesto
 2 pepitas de ajo
 Orégano
 Aceite de oliva aromatizado
 Sal y pimienta

- Corte la berenjena por la mitad y coloque un poco de sal para que no se ennegrescan. • Córtales en rodajas delgadas. • Pase un ajo cortado en el centro de las rodajas de berenjena para darles un toque de sabor.
- Grille las berenjenas o rehógelas en una sartén con aceite de oliva. • Cuando estén frías colóquelas en una bandeja. • Corte los zuquinis a lo largo, en tiras delgadas. • Gríllelos con aceite de oliva o rehogue en una sartén. • Envuelva los zuquinis en pedazos rectangulares de queso mozzarella. • Ase el pimiento rojo a fuego vivo en una hornilla. Retire la piel quemada. • Córtele en tiras y colóquelo en la bandeja, rociado con aceite de oliva. • Rocíe un poco de orégano. • Para armar el antipasti coloque el resto de ingredientes en la bandeja: prosciutto, salami, aceitunas negras, grissini, ciabatta, **TOMATES DESHIDRATADOS GRIAL** y queso provolone. • Añada los espárragos y alcachofas rociados con el aceite de oliva y salpimentados. Sirva.



MARIDAJE: Prosecco



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 7 MINUTOS • PORCIONES: 4

Bruschetta con tomate

1 tarrina de tomate cherry
 2 cucharadas de aceite de oliva
 4 hojas de albahaca picada
 1 pan baguette mediano
 2 dientes de ajo
 2 cucharadas de mantequilla
 1 cucharadita de orégano seco
 Pimienta negra recién molida

- Corte el pan en rodajas.
- Mezcle la mantequilla con el ajo picado, el orégano y úntelo sobre el pan.
- Coloque el pan sobre el grill con el lado del ajo hacia abajo durante cuatro minutos, dé la vuelta al pan y déjelo tostar por tres minutos más.
- Corte los tomates cherry en trozos pequeños y agregue el aceite y la albahaca.
- Coloque los tomates sobre los panes y decore con pimienta negra recién molida al gusto.



MARIDAJE: *Vino blanco Chardonnay*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 1/2 HORAS • PORCIONES: 4



Timbal de espinaca

½ taza de QUESO PARMESANO RALLADO VALPADANA

½ taza de LECHE UHT ENTERA FLORALP

500 gramos de espinacas

3 yemas de huevo

1 pizca de nuez moscada

1 cucharadita de margarina

- Engrase con margarina cuatro pozuelos para horno.
- Lave las espinacas e introdúzcalas en una olla sin quitar el agua que queda del lavado.
- Cocínelas a fuego medio por dos minutos hasta que se marchiten.
- Escorra y enjuague con agua fría.
- Exprima toda la cantidad de agua posible y forme una bola.
- Pique las espinacas finamente y colóquelas en un tazón.
- Añada las yemas de huevo, la **LECHE UHT ENTERA FLORALP**, el **QUESO PARMESANO RALLADO VALPADANA** y mezcle.
- Vierta la mezcla en los pozuelos.
- Colóquelos en una fuente refractaria y llénela con agua caliente hasta cubrir los pozuelos hasta la mitad.
- Lleve la fuente al horno previamente precalentado a 180°C.
- Hornee por aproximadamente 60 minutos.
- Retire y deje enfriar.
- Para sacar los timbales, pase un cuchillo por los bordes, cubra con un plato y dé la vuelta a los pozuelos.
- Sirva los timbales calientes espolvoreados con queso parmesano.



MARIDAJE: *Vino tinto Merlot*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 4

Mejillones al vino blanco

500 gramos de mejillones

½ cebolla mediana
picada

2 hojas de laurel

1 diente de ajo picado

1 cucharada de
perejil picado

1 cucharada de
cilantro picado

1 cucharada de
cebollín picado

¾ taza de vino blanco

1 cucharadita de
mantequilla

Aceite de oliva

4 panes blancos

Sal y pimienta

- En una sartén grande vierta un poco de aceite de oliva y dore la cebolla picada y el ajo.
- Añada un vaso de vino blanco, luego los mejillones, mezcle y cocine por ocho minutos aproximadamente o hasta que los mejillones se abran.
- Añada el perejil, culantro, cebollín, laurel y una cucharadita de mantequilla.
- Mezcle y reduzca un poco la salsa. Salpimiente al gusto.
- Sirva acompañado del pan blanco.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA • PORCIONES: 4

Vitello tonnato

750 gramos de lomo de ternera
 1 zanahoria
 1 tallo de apio
 1 cebolla
 2 hojas de laurel
 1 clavo de olor
 1 cubo de caldo de carne
 2 tazas de vino blanco
 1 huevo duro
 1 taza de mayonesa

200 gramos de atún en aceite
 1 cucharada de vinagre
 2 cucharadas de alcaparras
 1 cucharada de perejil
 Agua
 Sal y pimienta

- Desgrase el lomo de ternera.
- En una cacerola coloque la zanahoria, el apio y la cebolla cortados en rodajas.
- Incorpore el laurel, el clavo de olor y el cubo de caldo.
- Añada la carne, báñela con el vino y termine de cubrirla con agua.
- Salpimiente y deje hervir.
- Baje el fuego, tape y cocine durante una hora.
- Retire y deje enfriar en la cacerola.
- Cuele las verduras y reserve.
- Descarte el clavo y el laurel.
- Procese la mayonesa con el atún escurrido y las verduras del caldo.
- Aligere con el vinagre y un poco del líquido de cocción de la carne para lograr una consistencia semilíquida.
- Salpimiente al gusto y mezcle con las alcaparras picadas.
- Escurra y seque ligeramente la carne.
- Córtele en rodajas y coloque en una fuente.
- Vierta la crema de atún sobre la carne y conserve en refrigeración durante un par de horas.
- Decore con perejil y huevo duro picado.



MARIDAJE: *Vino tinto Cabernet Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 2



Alimentando buenos momentos

Mozzarella in carrozza

PARA LOS SÁNDWICHES

4 rebanadas de PAN MODERNA SANDUCHERO SIN BORDES

2 rebanadas de prosciutto
2 hojas de albahaca fresca

2 rebanadas de queso mozzarella

4 cucharadas de salsa Alfredo

PARA LA COBERTURA

2 huevos
2 cucharadas de harina
1 pizca de sal
2 cucharadas de leche entera

Aceite para freír

- Para armar los sándwiches, unte una cucharada de salsa Alfredo sobre una rebanada de **PAN MODERNA SANDUCHERO SIN BORDES**.
- Coloque sobre el pan una rebanada de mozzarella, una hoja de albahaca y una lonja de prosciutto.
- Unte una cucharada de salsa en la otra rebanada de pan y tape.
- Aplaste el sándwich para que se compacte.
- Repita para armar el otro sándwich.
- Para preparar la cobertura, bata los huevos con la leche y la pizca de sal.
- Coloque aceite en una sartén.
- Cuando esté caliente, rebose el sándwich por la harina y páselo por la mezcla de huevo cubriendo cada lado.
- Elimine el exceso y ubíquelo en la sartén caliente con cuidado.
- Deje que se dore y tueste para voltearlo.
- Cuando esté dorado por ambos lados, sáquelo del fuego.
- Repita el mismo procedimiento con el otro sándwich.
- Corte los sándwiches por la mitad para que salga el queso derretido.
- Sirva inmediatamente.

SUGERENCIA: Puede sustituir la salsa Alfredo por salsa napolitana.



MARIDAJE: Vino blanco Chardonnay



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA
• TIEMPO DE CONGELACIÓN: 1 HORA • PORCIONES: 10



Arancini

PARA LOS ARANCINIS

2 tazas de arroz blanco

1 huevo y 1 yema
ligeramente batidas

½ taza de queso
parmesano rallado

PARA EL RELLENO

2 PORTOBELLOS GüIPI

1 cucharada de aceite de
oliva

1 cebolla pequeña picada
finamente

125 gramos de carne
molida

2 rebanadas de prosciutto
finamente picadas

2 cucharadas de pasta de
tomate

1/3 de taza de vino
blanco

½ cucharadita de
albahaca

½ cucharadita de
orégano

3 cucharadas de perejil
fresco finamente cortado

Sal y pimienta

PARA LA APANADURA

½ taza de harina

½ taza de miga de pan

1 huevo ligeramente
batido con un chorrito de
agua

1 pizca de sal

• Cocine el arroz en agua con un poco de sal por 20 minutos. • Escorra el arroz sin enjuagar y déjelo enfriar. • Agregue el huevo, la yema extra, el queso y mezcle bien. • Para preparar el relleno corte los **PORTOBELLOS GüIPI** en tiras. • Caliente el aceite y sofría los hongos con la cebolla. • Cocine durante dos o tres minutos. • Agregue la carne y cocínela revolviendo durante tres minutos hasta que cambie de color. • Adicione el prosciutto, la pasta de tomate, el vino, el orégano, la albahaca, la sal y la pimienta. • Cocine revolviendo por unos minutos más hasta que el líquido sea absorbido. • Al final añada el perejil fresco. Deje enfriar bien. • Forme diez bolitas y coloque en su interior dos cucharadas de relleno • Rebóselas en harina, luego en el huevo batido y al final en el pan molido. • Reserve en el congelador por una hora. • Fríalas en abundante aceite de tres a cuatro minutos hasta que estén doradas. • Deje escurrir sobre papel absorbente. Sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino tinto Merlot*





Pizzas y panes

La pizza italiana es una estratégica combinación de finos ingredientes que se conjugan para dar color y sabor a este platillo. Las variedades de panes de “la bota” son tan numerosas como sus antiguas tradiciones. Tienen presencia constante y dan vida al menú tradicional de este país



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 80 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 15-20 MINUTOS • PORCIONES: 8



Pizza Margarita

PARA LA MASA

½ taza de agua tibia
2 cucharaditas de levadura seca
2 tazas de harina
1 cucharadita de sal
3 cucharadas de aceite de oliva

PARA ARMAR LA PIZZA

2 tazas de salsa napolitana
6 cucharaditas de aceite de oliva
1 ½ tazas de QUESO MOZZARELLA LA HOLANDESA

2 tomates cortados transversalmente en rodajas
¼ de taza de queso parmesano rallado
1 diente de ajo grande picado
Albahaca fresca al gusto
½ cucharadita de sal

- Para elaborar la masa mezcle el agua y la levadura. Deje reposar hasta que ésta se disuelva.
- En otro recipiente combine harina y sal.
- Incorpore a la segunda mezcla el aceite y luego añada la levadura.
- Mezcle hasta que se forme la masa.
- Colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada y amase hasta que esté suave.
- Transfírela a un bol grande ligeramente aceitado e invierta la masa para cubrir toda su superficie con el aceite.
- Cubra el recipiente con papel film y deje reposar en un lugar cálido hasta que la masa doble su volumen, por alrededor de una hora.
- Luego, perfora la masa hacia abajo con los dedos y divídala en dos bolas iguales.
- Estire cada trozo de masa de pizza en un círculo del diámetro aproximado de las bandejas en las que las llevará al horno.
- Transfiera la masa para cada bandeja.
- Para armar la pizza, primero esparza la salsa.
- Espolvoree el **QUESO MOZZARELLA LA HOLANDESA** rallado.
- Coloque las rodajas de tomate y las hojas de albahaca cortadas a mano con unas gotitas de aceite de oliva.
- Añada el ajo bien picado bien por arriba.
- Hornee las pizzas por 15 minutos y sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino rosado*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4

DE CECCO

Pizza a los cuatro quesos

1 masa para pizza mediana
 1 taza de salsa napolitana **DE CECCO**
 100 gramos de queso mozzarella
 30 gramos de queso gorgonzola o queso azul
 50 gramos de queso provolone o gouda
 50 gramos de queso fontina
 1 cucharada de orégano seco

- Puede preparar la masa que se indica en la receta de la pizza Margarita o la pizza con cebolla y pesto.
- Caliente la salsa napolitana **DE CECCO** y distribúyala uniformemente sobre la masa de pizza.
- Ralle y desmenuce los quesos y los colóquelos sobre la salsa.
- Hornee por 20 minutos o hasta que el queso esté derretido.
- Espolvoree orégano y sirva caliente

SUGERENCIA: Puede añadir prosciutto antes de servir.



MARIDAJE: Vino tinto Syrah



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 70 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIONES: 4

Pizza con cebolla y pesto

PARA LA MASA

3 tazas de harina
 1 cucharadita de levadura
 1 cucharada de azúcar
 1 cucharadita de sal
 3/4 de taza de agua
 1/4 de taza de leche
 1 cucharada de manteca vegetal

PARA ARMAR LA PIZZA

1 1/2 tazas de salsa de pesto fresca
 2 tazas de queso mozzarella rallado
 1 cebolla blanca cortada en tiras
 4 tomates deshidratados

• En un tazón mezcle bien 1 1/2 tazas de harina, levadura, azúcar y sal. • En el microondas caliente el agua, la leche, la manteca e incorpore a los ingredientes secos. • Combine todo y agregue la harina restante. • Incorpore bien los ingredientes hasta que quede una masa uniforme. • Si queda pegajosa agregue 1 1/2 cucharadas extras de harina. • Coloque la masa en una lata engrasada. • Precaliente el horno a 180°C y apáguelo cuando ya esté tibio. • Coloque la lata con la masa dentro del horno apagado. • Espere una hora hasta que la masa doble su tamaño. • Retire del horno y estire la masa al grosor deseado. • Hornee por diez minutos a 180° C. • Retire y arme la pizza. • Para caramelizar las cebollas, en una sartén caliente coloque 1/4 de taza de aceite de oliva y agregue la cebolla. • Remueva por unos minutos, tape y deje cocinar removiendo de vez en cuando, hasta que tome color marrón oscuro. • Para armar la pizza, coloque una capa generosa de pesto, otra de queso mozzarella rallado, los tomates deshidratados picados y las cebollas. • Lleve al horno nuevamente hasta que el queso esté derretido.



MARIDAJE: *Vino tinto Malbec*

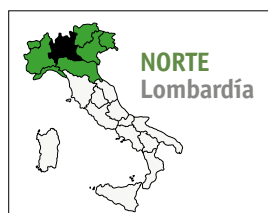


TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 25 MINUTOS • PORCIONES: 8



Pizza con embutidos

100 gramos de **TOCINO AHUMADO JURIS**
 150 gramos de **PEPPERONI JURIS**
 cortado en rodajas
 150 gramos de **SALCHICHA PARRILLERA PREMIUM JURIS** cortada en trozos pequeños
 50 gramos de **JAMÓN DE ESPALDA PREMIUM JURIS** cortado en tiras
 1 masa para pizza grande
 2 tazas de salsa napolitana
 50 gramos de queso parmesano
 200 gramos de mozzarella
 2 pizcas de orégano



- Prepare la masa de pizza como lo indica la receta de la pizza Margarita o la pizza con cebollas y pesto. • Coloque la masa sobre una lata para horno engrasada. • Sofría las **SALCHICHAS PARRILLERAS JURIS** y resérvelas.
- Cubra la masa con la salsa napolitana, coloque las tiras de **TOCINO AHUMADO JURIS** sobre la salsa y cubra con el queso mozzarella. • Añada el **PEPPERONI, JAMÓN DE ESPALDA PREMIUM Y LA SALCHICHA PARRILLERA PREMIUM JURIS**.
- Lleve al horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
- Saque la pizza y espolvoree con queso rallado parmesano. • Regrese al horno y hornee por cinco minutos hasta el queso esté derretido. • Espolvoree con un poco de orégano. Sirva caliente

MARIDAJE: *Vino tinto Cabernet Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 6

Prego®

Pizza de mariscos sin queso

1 ½ tazas de **SALSA PREGO**
 1 base para pizza casera o comprada
 50 gramos de calamares
 50 gramos de camarones
 80 gramos de almejas con concha
 Perejil picado
 1 diente de ajo picado
 Pimienta recién molida

• En una cazuela sofría el ajo, añada la **SALSA PREGO** y perejil con los calamares, camarones y almejas. • Revuelva hasta que se abran las conchas. • Rectifique la sazón y salpimiente. • Retire del fuego y saque los camarones para pelarlos. • Devuelva los camarones, a la salsa y vierta esta preparación sobre la masa. • Lleve al horno precalentado a 180°C y caliente por 10 minutos hasta que la masa esté crujiente y la salsa se haya asentado en la pizza. Sirva caliente.



MARIDAJE: Prosecco



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIONES: 6



Pizza con vegetales y rúcula

PARA LA SALSA

6 tomates pelados y cortados en cuadrados
1 ajo picado
1 cebolla picada
Aceite de oliva
Páprika o pimentón
Una pizca de azúcar
Sal y pimienta

PARA ARMAR LA PIZZA

1 taza de CHAMPIÑONES GüIPI laminados
1 masa para pizza horneada
3 tazas de queso mozzarella rallado
2 berenjenas peladas y cortadas en rodajas
1 zuquini grande cortado en rodajas
 $\frac{3}{4}$ de taza de corazones de alcachofa rebanados
1 taza de rúcula
Perejil
Aceite de oliva
Sal y pimienta

• Para preparar la salsa de tomate, sofría el ajo y la cebolla en el aceite de oliva. • Agregue los tomates y el pimentón y deje cocinar. • Licúe, cuele y devuelva a la olla para terminar la cocción. • Sazone con azúcar, sal y pimienta. • Para preparar la pizza sofría levemente las berenjenas, el zuquini, las alcachofas y los **CHAMPIÑONES GüIPI** laminados. • Unte la superficie de la masa con aceite de oliva, esparza una capa de salsa, espolvoree el queso y acomode los vegetales. • Sazone con sal y pimienta. • Espolvoree perejil. • Lleve al horno a 180°C por 15 minutos (hasta que el queso esté derretido). • Antes de servir, coloque la rúcula fresca sobre la pizza.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4



Calzone relleno de jamón y aceitunas

PARA LA MASA

4 tazas de harina
1 cucharada de levadura
1 taza de agua tibia
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal

PARA EL RELLENO

100 gramos de JAMÓN DE PIERNA PREMIUM JURIS cortado
1 ½ tazas de mozzarella rallado

2 tomates frescos pelados y cortados en rodajas
1 huevo duro picado
½ taza de aceitunas verdes cortadas en rebanadas
Aceite de oliva
Orégano y ají molido
1 cucharada de salsa de tomate
Sal y pimienta

• Disuelva la levadura en una taza pequeña con agua tibia y una cucharadita de azúcar. Deje que haga burbujas. • Tamice la harina con la sal y coloque en el mesón en forma de volcán para verter la levadura y el aceite en el medio. • Incorpore el agua poco a poco hasta mezclar todo. • Amase la masa hasta obtener una consistencia lisa y elástica. • Forme un bollo, tape con un paño de cocina seco y deje descansar 30 minutos. • Estire la masa con un bolillo en un recipiente para horno untado con aceite y deje descansar 15 minutos más. • Pinte con salsa de tomate y hornee a 180°C hasta que la masa tome un poco de color. • Retire del horno y divida la masa en dos triángulos iguales. • Distribuya por encima el queso, el **JAMÓN DE PIERNA PREMIUM JURIS**, cortado, tomates, huevo, aceitunas, aceite de oliva, sal, pimienta, ají y orégano al gusto. • Humedezca con agua los bordes de la masa y coloque la mitad de la masa sin relleno hasta encontrar los bordes. • Repulgue para unir bien las masas. • Lleve al horno a 180°C hasta que la masa este cocida y dorada. • Sirva caliente este calzone grande y córtelo en las porciones necesarias.



MARIDAJE: *Vino tinto Merlot*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4



Calzone vegetariano

2 tazas de QUESO MOZZARELLA FIOR DI LATTE VALPADANA rallado
 1 taza de QUESO BRIE FLORALP cortado en rebanadas
 1 masa para calzone
 ½ atado de espárragos
 2 puerros bien picados
 1 zuquini cortado en tiras
 1 taza de champiñones cortados en rebanadas
 1 pimiento verde tipo

italiano muy picado
 ½ taza de tomates secos en aceite de oliva picados
 ½ taza de salsa napolitana
 2 cucharadas de aceite oliva
 2 cucharadas de albahaca picada
 Sal y pimienta

- Elabore previamente la masa para calzone.
- Córdela en cuatro pedazos iguales.
- Licúe la salsa napolitana con los tomates secos.
- Coloque esta salsa sobre las masas y ponga los espárragos, los puerros, el zuquini, los champiñones, el pimiento verde, el **QUESO MOZZARELLA FIOR DI LATTE VALPADANA**, el **QUESO BRIE FLORALP**, aceite de oliva, sal, pimienta y la albahaca.
- Coloque en una lata para horno previamente engrasada y hornee a 180°C hasta que los calzoni estén dorados. Al pincharlos con un tenedor debe salir limpio.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE REPOSO DE LA MASA: 3 HORAS • TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
 • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 6



Focaccia con aceitunas negras

5 tazas de HARINA YA
 CON POLVO DE HORNEAR
 1 taza de aceite de oliva
 30 gramos de
 levadura fresca
 250 gramos de aceitunas
 negras sin pepas
 2 1/2 tazas de agua
 Romero
 Sal

- Disuelva la levadura en agua. • Tamice la **HARINA YA CON POLVO DE HORNEAR** y mézclela con el agua hasta formar una masa firme. • Amase durante seis minutos, cubra con una tela limpia y deje crecer en un lugar cálido (aproximadamente por una hora). • Mezcle la masa con el aceite de oliva, las aceitunas picadas, sal, romero y un poco de agua. • Amase durante seis minutos y de nuevo deje reposar por dos horas.
- Estire la masa y colóquela uniformemente sobre una lata para horno engrasada.
- Presiónela con los dedos si fuera necesario. • Cocine durante 20 minutos en un horno precalentado a 200°C hasta que la focaccia esté lista. Sirva caliente o frío.





TIEMPO DE REPOSO DE LA MASA: 30 MINUTOS • TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
 • TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS • PORCIONES: 8



Piadina

4 tazas de HARINA YA
 CON POLVO DE HORNEAR

5 cucharadas de
 manteca de cerdo

1 taza de agua

1 cucharadita de
 mantequilla

1 cucharadita de sal

• En un recipiente hondo coloque manteca de cerdo, **HARINA YA CON POLVO DE HORNEAR** y sal. • Integre los ingredientes con las yemas de los dedos para hacer que la harina se impregne de la manteca. • Agregue el agua poco a poco y amase hasta que pueda formar una bola con las manos. • Continúe hasta obtener una masa homogénea, fina y manejable. • Tápela con una tela limpia y deje reposar por 30 minutos. • Divida la masa en porciones y estírela con un bolillo previamente enharinado hasta que quede bien fina. (Si quiere darle una forma redonda utilice un plato como molde). • Caliente una sartén y pase un poco de mantequilla para que quede levemente engrasada. • Coloque cada porción para que se cocine a fuego medio hasta que se dore cada lado. • Coloque una piadina sobre otra y cúbralas con una tela para mantenerlas frescas y calientes. La piadina se puede utilizar para hacer sándwiches envolviéndola con quesos, jamones, verduras, hierbas, salsas, entre otros.



NORTE
 Emilia -
 Romagna



TIEMPO DE REPOSO DE LA MASA: 15 MINUTOS • TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
 • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 15



Grissini

2 tazas de HARINA YA
 CON POLVO DE HORNEAR
 ½ cucharadita de sal
 3 cucharadas de
 mantequilla
 2 cucharadas de aceite
 de oliva
 ½ taza de agua fría
 Sal

- En el meson de la cocina coloque la **HARINA YA CON POLVO DE HORNEAR** y añada sal, mantequilla y aceite de oliva. • Mezcle bien todos los ingredientes.
- Incorpore el agua poco a poco hasta tener una masa homogénea. • Deje reposar por 15 minutos. • Espolvoree harina en la mesa de trabajo y en el bolillo y estire la masa permitiendo que quede un poco ancha. • Corte tiras larga de alrededor de un centímetro de ancho. • Si desea puede enrollar masitas delgadas alrededor de las tiras para decorar. • Coloque las tiras separadas unas de otras sobre una lata para horno engrasada. • Hornee a 180°C por 20 minutos o hasta que estén doradas. • El tiempo varía dependiendo del grosor y el tamaño de los grissini.
- Sirva estos panecillos crocantes como entremés o para acompañar entradas y ensaladas.





TIEMPO DE REPOSO DE LA MASA: 1 HORA • TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS
 • TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS • PORCIONES: 8

Ciabatta

8 tazas de harina
 3 cucharadas de sal
 1 cucharada de aceite de oliva
 3 tazas de agua

- Coloque la harina en un mesón formando un cráter. • En las partes de afuera coloque la sal y en la mitad el aceite de oliva y el agua. • Amase por 30 minutos.
- Deje reposar la masa envuelta en plástico film por una hora hasta que doble su volumen. • Estire la masa formando un gran pan o varios panes más pequeños.
- Aplaste un poco la masa para asegurar que no quede aire en el interior. • Hornee a 200°C por 12 minutos o hasta que la ciabatta esté dorada. • Este pan es duro y de sabor ligero. Puede preparar sándwiches o servirlo con sopas y platos jugosos.





TIEMPO DE REPOSO DE LA MASA: 2 HORAS • TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS
 • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 8

Casatiello

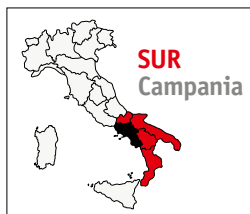
PARA EL PRE-FERMENTO

¼ de taza de harina
 panadera
 ¼ de taza de leche
 1 cucharadita de levadura
 fresca

PARA LA MASA

5 ¼ tazas de harina
 ½ taza de leche
 2 huevos
 1 ½ cucharaditas de
 levadura fresca
 2 ½ cucharaditas de sal
 3 tazas de mantequilla
 sin sal
 150 gramos de salami
 150 gramos de queso
 provolone
 1 pizca de pimienta

- Para preparar el pre-fermento, coloque la harina en un recipiente e incorpore la leche con la levadura disuelta. • Intégrela hasta que quede una masa muy líquida. • Déjela reposar una hora a temperatura ambiente y tapada con un paño.
- Para elaborar el pan, mezcle leche, huevos y levadura hasta que se incorporen.
- Coloque la harina sobre el mesón en forma de volcán. • Agregue la mezcla de leche al tiempo que va uniéndola con la harina hasta formar una masa húmeda.
- Incorpore el pre-fermento que ya debe haber doblado su tamaño. • Amase hasta que se integren los ingredientes. • Espolvoree la masa con la sal y continúe amasando por 20 minutos. • Extienda la masa con el rodillo hasta que quede delgada y agregue media taza de mantequilla. • Doble la masa y vuelva a extenderla. • Continúe este procedimiento hasta haber incorporado toda la mantequilla.
- Agregue el queso, pimienta y salami picado en cubos hasta que cubra toda la superficie. • Repita el método de extender y doblar la masa hasta que los ingredientes queden incorporados. • Extienda la masa en forma rectangular y enrósquela sobre si misma uniendo los dos extremos hasta obtener un cilindro. • Coloque el pan sobre una bandeja engrasada, tápelo con una manta y déjelo fermentar por una hora. • Cuando haya doblado su tamaño hornee a 180°C por 40 minutos. • Si observa que el pan comienza a dorarse antes de cumplirse este tiempo, cúbralo con papel aluminio hasta completar el tiempo de horneado.



MARIDAJE: *Vino blanco Chardonnay*



TIEMPO DE REPOSO DE LA MASA: 13 HORAS • TIEMPO DE ELABORACIÓN: 35 MINUTOS
 • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 8

TOSCANA
 HARINA
 HARINA DE TRIGO
 100% NATURAL

Pannettone

PARA LA MASA DE ARRANQUE

2 ½ tazas de HARINA DE TRIGO TOSCANA

1 cucharadita de levadura fresca

1 taza de agua

PARA LA MASA

5 tazas de harina

1 cucharadita de levadura fresca

¾ de taza de azúcar

1 taza de mantequilla sin sal

2 huevos

3 yemas de huevo

½ taza de leche

Sal

1 ½ taza de frutas confitadas y pasas

- Elabore la masa de arranque el día anterior.
- Mezcle la **HARINA DE TRIGO TOSCANA**, la levadura, el agua y forme una masa pegajosa.
- Déjela en la refrigeradora por 12 horas.
- Mezcle esta masa con el resto de la harina, el resto de la levadura, el azúcar, la mantequilla, los huevos, las yemas de huevo, leche y sal.
- Amase poco a poco para que la masa quede elástica, húmeda y muy pegajosa.
- Añada la fruta enconfitada y mezcle bien.
- Deje que repose por 1 hora hasta que duplique el tamaño.
- Saque el aire de la masa presionando con las manos un poco.
- Coloque la masa en un molde grande o varios moldes pequeños.
- Cubra un poco menos de la mitad del mismo.
- Deje fermentar de nuevo por una hora hasta que haya crecido a ¾ partes del molde.
- Pinte con el huevo batido, espolvoree azúcar y lleve al horno precalentado a 180°C.
- Hornee entre 30 y 40 minutos dependiendo del tamaño del panettone.
- Si desea puede añadir también pedacitos de chocolate y nueces troceadas. Este pan dulce es típico en la época navideña.



MARIDAJE: *Vino tinto Merlot*

SUPERMAXI
 el placer de comprar





Ensaladas y sopas

Las ensaladas son un festín para los ojos y el paladar. La combinación de sus ingredientes que dan vida y color a todo tipo de platos. Las sopas no se quedan atrás; son un fragante deleite de sabores y olores que se pueden servir como plato principal.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 2

Ensalada César

½ pechuga de pollo sin hueso
 4 rodajas de pan molde sin bordes
 1 cucharada de mantequilla
 1 lechuga romana
 1 cucharadita de jugo de limón
 1 frasco de anchoas
 1 diente de ajo
 4 cucharadas de aceite de oliva

2 yemas de huevo
 ½ cucharadita de mostaza
 4 cucharadas de queso parmesano rallado
 ½ cucharadita de salsa inglesa
 Sal y Pimienta blanca

• Corte la pechuga de pollo en cuadrados. • Dórela en una sartén con un poco del aceite de oliva y salpimiente. • Licúe las yemas de huevo, seis anchoas, el ajo, la mostaza, el jugo de limón, la salsa inglesa, el aceite de oliva, la sal y la pimienta blanca hasta obtener una salsa homogénea y espesa. • Retire y deje reposar en la refrigeradora hasta el momento de servir. • Unte ligeramente mantequilla sobre los panes. • Córtelos en cubos de aproximadamente de un centímetro por lado y coloque al horno por diez minutos a 180°C (hasta que estén dorados). • Coloque en una ensaladera la lechuga, el pollo y vierta sobre ellos la salsa. • Añada los panes y las anchoas restantes.

SUGERENCIA: Puede servir la ensalada con el pollo o sustituirlo por trozos de salmón a la plancha.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • PORCIONES: 4



Ensalada Caprese

500 gramos de QUESO MOZZARELLA DULAC'S
 4 tomates maduros
 1 atado de albahaca fresca
 Aceite de oliva
 Sal y pimienta recién molida

• Corte los tomates en rodajas no tan gruesas. • Corte el QUESO MOZZARELLA DULAC'S en rodajas de similar grosor del tomate. • Lave y seque las hojas de albahaca. • En un plato coloque las rodajas de tomate alternando con el queso y la albahaca. • Rocíe el aceite de oliva sobre los ingredientes y añada sal y pimienta recién molida al gusto. • Si desea puede añadir dos corazones de alcachofa para complementar la ensalada.



MARIDAJE: *Vino blanco Chardonnay*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTO • PORCIONES: 4

Ensalada caprichosa

50 gramos queso fontina
 2 zanahorias
 2 tallos de apio
 50 gramos de prosciutto
 1 cucharadita de vinagre
 de vino blanco
 1 cucharada de mostaza
 4 cucharadas de
 mayonesa
 Sal y pimienta

- Corte el queso, la zanahoria y el apio en bastones delgados y colóquelos en un bol.
- Agregue la mostaza, el vinagre y la mayonesa previamente mezclados.
- Combine bien los ingredientes con la salsa y el prosciutto.
- Déjela en refrigeración por una hora.
- Sirva la ensalada fría.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIONES: 4

Ensalada di mare

300 gramos de pulpo
 350 gramos de calamares
 700 gramos de camarones
 350 gramos de mejillones
 350 gramos de almejas
 1 tallo de apio cortado en bastones
 1 zanahoria cortada en bastones
 1/2 cucharada de vinagre blanco
 Aceite de oliva
 Sal y Pimienta
 2 cucharadas de vinagre de manzana

- Cocine el pulpo y el calamar, por separado, en agua con sal por aproximadamente cinco minutos.
- Cocine los camarones en agua hirviendo con un poco de vinagre blanco por cinco minutos.
- Coloque en una sartén caliente las almejas y deje cocinar por ocho minutos, hasta que se abran las conchas.
- Proceda del mismo modo con los mejillones.
- Retire del fuego y extraiga la carne de las conchas.
- Guarde el líquido de la cocción.
- Escurre el pulpo y el calamar y córtelos.
- Coloque los mariscos en una fuente y rocíelos con aceite de oliva, vinagre de manzana, sal y pimienta.
- Añada un poco de líquido de la cocción de los mejillones y las almejas cernido.
- Agregue la zanahoria y el apio.
- Mezcle y deje enfriar. Sirva.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4

Panzanella

4 rebanadas de pan duro
 1 vaso de agua fría
 6 tomates medianos
 1 cebolla paiteña
 ½ pepino
 1 apio
 3 dientes de ajo
 1 ramillete de hojas de albahaca fresca
 1/3 de taza de oliva virgen extra
 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
 Sal y Pimienta negra

• Deje remojar el pan en agua fría. • Corte los tomates, la cebolla roja y el pepino en dados pequeños. • Añada los ajos pelados y picados finos, la albahaca picada y el apio cortado fino. • Estruje un poco el pan con las manos para escurrir el exceso de agua. • Extraiga la corteza y añada las migas desmenuzadas a la mezcla de verduras. • Aderece con sal, pimienta, aceite de oliva y el vinagre. Remueva bien. • Deje la panzanella enfriar en la refrigeradora por una hora antes de servir. (Es importante remover bien para que el aceite y el vinagre cubran bien todos los ingredientes).



MARIDAJE: Vermouth blanco



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 4



Ensalada de pasta

400 gramos de FIDEOS
ESPIRALES DON VITTORIO
1 taza de bolitas de baby
mozzarella
1 lata de atún
1 taza de tomates cherry
3 huevos
3 lonjas de prosciutto
cortadas en pedazos
1 lata de maíz dulce
2 cucharadas de
alcaparras

½ taza de aceitunas
4 hojas de albahaca
fresca
4 hojas de menta
1 cucharada de orégano
seco
6 cucharaditas de aceite
de oliva
1 cucharada de vinagre
de frambuesa
Sal y pimienta

- Cocine los huevos en agua hirviendo por diez minutos.
- En una olla de agua hirviendo, con aceite y sal, coloque los **FIDEOS ESPIRALES DON VITTORIO** y déjelo cocinar según las instrucciones del empaque o hasta que esté listo.
- En una ensaladera coloque la pasta, los tomates, la albahaca picada, las hojas de menta picadas, el maíz dulce, el atún, el prosciutto, las alcaparras, el queso, el orégano, el aceite de oliva y el vinagre de frambuesa, mezcle bien.
- Salpimiente al gusto. Decore con el huevo duro y las aceitunas.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTO • TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS • PORCIONES: 2

Ensalada de rúcula, salmón y pera

200 gramos de rúcula
 80 gramos de salmón
 ahumado
 2 peras
 2 cucharaditas de aceite
 de oliva
 8 cucharadas de vinagre
 balsámico
 ½ cucharadita de azúcar

• Rompa la rúcula en pedazos pequeños. • Pele las peras y córtelas en bastones. • Corte el salmón en pedazos medianos. • Coloque todos los ingredientes en un bol y mezcle bien. • Aparte, coloque en un sartén el vinagre balsámico con el azúcar y reduzca hasta que el líquido esté concentrado. • Vierta el aceite de oliva y el vinagre balsámico reducido sobre la ensalada. Sirva frío.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4

Caponata de invierno

12 corazones de alcachofas
 4 huevos duros
 2 tallos de apio
 6 cebollas perlas medianas
 ½ taza de aceitunas verdes cortadas en rodajas
 4 cucharadas de pasta de tomate
 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
 1 cucharadita de vinagre
 1 cucharadita de azúcar
 Sal y pimienta

- Corte las alcachofas en rodajas finas y colóquelas en agua y limón.
- Cocine las alcachofas en agua hirviendo por cinco minutos.
- Coloque aceite en un sartén, sofría el apio cortado en tiras y la cebolla perla cortada en cuadrados pequeños.
- En el mismo sartén dore ligeramente las alcachofas.
- En un molde para hornear coloque la pasta de tomate con el vinagre, azúcar, sal y añada las cebollas, el apio, las aceitunas y los huevos duros troceados.
- Hornee por diez minutos a 180°C. Sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino rosado*



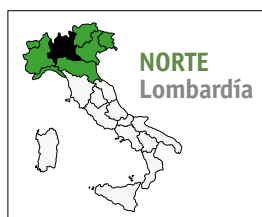
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 6

Ensalada de endivia y naranja

3 naranjas
 1 toronja
 ½ cebolla paitaña
 40 gramos de queso gorgonzola
 ¼ de taza de aceite de oliva
 2 cucharadas de vinagre de frambuesa
 4 endivias
 1 puñado de berros
 ½ cucharadita de sal
 ½ cucharadita de pimienta

• Corte la cebolla en tiras delgadas. • Pele las naranjas y la toronja y corte los gajos de modo que salgan sin las cáscaras ni las membranas. • En un bol mezcle el aceite de oliva con el vinagre, el queso gorgonzola, la sal y la pimienta. • Aplaste con un tenedor para incorporar bien el queso. • Incorpore las hojas de endivia y cubra uniformemente con la salsa. • Agregue los cítricos, la cebolla y los berros troceados. Sirva.

SUGERENCIA: Si no encuentra queso gorgonzola puede utilizar queso azul o roquefort.



MARIDAJE: Vino rosado



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 6

Radicchio con pulpo al grill

PARA EL PULPO

6 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre balsámico
1 rama de apio
1 cebolla
1 zanahoria
1 hoja de laurel
1 pulpo mediano

PARA EL RADICCHIO

4 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre balsámico
2 radicchios
Sal y pimienta al gusto

PARA LA POLENTA

2 tazas de agua
400 gramos de harina de maíz
2 tazas de leche
30 gramos de mantequilla
2 cucharadas de aceite
Sal al gusto

PARA LA SALSA

½ taza de aceite de oliva
1 cucharada de alcaparras
2 filetes de anchoas
30 gramos de pasas
1 cucharada de perejil picado

- Para preparar la polenta hierva agua, leche, mantequilla y sal. • Vierta la harina, poco a poco, mezcle hasta que espese. • Baje el fuego y revuelva con una cuchara de madera hasta completar la cocción. • Colóquela sobre una fuente refractaria y deje enfriar hasta que tome consistencia. • Córtaela en cuadrados, rocíe con aceite y grille. • Sumerja tres veces al pulpo en una olla con agua hirviendo, por diez segundos cada vez. • Corte la cebolla, apio y zanahoria en trozos y llévelos a ebullición. • Añada a esta preparación el pulpo hasta que se cocine. • Retire del agua, abra los tentáculos y rocíe aceite de oliva, vinagre balsámico y salpimiento. • Córtele en pedazos medianos y grille. • Corte el radicchio y condimente con sus ingredientes. • Deje marinar durante diez minutos y grille. • Licúe los ingredientes de la salsa. • Para servir coloque un pedazo de polenta, encima un radicchio y sobre éste un pedazo de pulpo. • Rocíe la salsa y sirva.



MARIDAJE: Prosecco



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA Y 10 MINUTOS • PORCIONES: 4

Sopa de verduras

250 gramos de zanahorias
 200 gramos de arroz cocinado
 150 gramos de pasta de tomate
 150 gramos de habas frescas sin cáscara
 120 gramos de zuquini
 100 gramos de apio
 100 gramos de vainitas
 80 gramos de cebolla

60 gramos de tocino
 6 tazas de agua
 1 cucharada de albahaca
 1 cucharada de perejil
 1 diente de ajo
 4 tomates
 Sal y pimienta

- Pele las zanahorias. Escalfe los tomates, retire la piel y las semillas.
- Corte las zanahorias, los tomates y el zuquini en cubos medianos.
- Corte las vainitas en dos o tres pedazos cada una.
- Pique la cebolla, el apio y el tocino.
- Caliente una sartén, sofría el apio, el tocino y la cebolla.
- Agregue las verduras cortadas, la pasta de tomate y cocine por tres minutos.
- Añada las habas y cubra con seis tazas de agua y una pizca de sal por alrededor de 60 minutos.
- Prepare una mezcla con un diente de ajo picado, una ramita de perejil y una ramita de albahaca.
- Cuando la sopa esté cocida, añada el arroz y la mezcla de ajo y hierbas.
- Revuelva y vierta en un bol.
- Sirva esta sopa caliente o fría, dependiendo del clima y de su gusto.
- Antes de servir vierta un pequeño chorro de aceite de oliva y espolvoree un poco de queso parmesano rallado.



MARIDAJE: Vino blanco Chardonnay



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 2 HORAS Y 20 MINUTOS • PORCIONES: 4



Minestrone

1 taza de pasta CODO RAYADO DON VITTORIO
 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
 1 taza de tomates pelados y picados
 1 taza de fréjoles secos remojados la noche anterior
 2 cucharadas de albahaca fresca picada
 1 cucharada de perejil fresco picado
 8 vasos de agua

1 cebolla perla picada en cubos
 1 zanahoria pelada y cortada en cubos medianos
 1 tallo de apio cortado en cubos
 2 papas medianas cortadas en cubos
 2 zuquinis cortados en cubos
 2 tazas de col cortada en tiras
 1 ½ cucharadita de sal y pimienta
 ½ taza de queso parmesano rallado

• En una olla grande caliente el aceite de oliva. • Coloque la cebolla hasta que se cristalice y añada los tomates, fréjol escurrido, la albahaca, el perejil y el agua. • Lleve a ebullición, baje el fuego, tape y cocine durante 1 ½ horas hasta que el fréjol esté cocido completamente, revolviendo de vez en cuando. • Añada las zanahorias, el apio y continúe la cocción durante otra ½ hora. • Añada las papas, los zuquinis, la col, la sal y la pimienta y cocine por diez minutos. • Incorpore la pasta **CODO RAYADO DON VITTORIO**. Cocine por otros diez minutos hasta que las papas, zuquinis y la col estén tiernos. • Si la sopa está demasiado espesa, agregue un poco de agua caliente. • Deje reposar durante cinco minutos y luego agregue el queso parmesano. Sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino tinto Syrah*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 2 HORAS Y 10 MINUTOS • PORCIONES: 4



Ribolitta toscana

1 taza de PASTA DE TOMATE HUNTS
 350 gramos de fréjoles blancos remojados la noche anterior
 3 zanahorias
 2 cebollas pequeñas
 2 papas
 3 apios
 ½ col blanca
 1 atado de acelga
 250 gramos de zapallo
 2 zucchini
 2 dientes de ajo

Aceite de oliva
 12 rodajas de pan casero tostado

- En una olla de presión cocine los fréjoles por aproximadamente 30 minutos o hasta que estén suaves. Déjelos enfriar.
- Corte las zanahorias, el apio, las cebollas y el ajo en cubos pequeños.
- Rehogue todos los ingredientes en una cacerola grande.
- Incorpore la **PASTA DE TOMATE HUNTS** y los fréjoles.
- Mezcle los ingredientes y deje cocinar por tres minutos.
- Añada cinco tazas de agua.
- Corte las papas, zapallo y zuquinis en cubos medianos.
- Corte en tiras delgadas la col y la acelga.
- Agregue las verduras recién cortadas en la olla.
- Deje cocinar por 30 minutos.
- Tome tres cucharones de la sopa y licúe para espesar el caldo.
- Vuelva a añadir esta preparación a la sopa.
- Cocine hasta que esté cremosa por una hora aproximadamente (las verduras deben quedar desarmadas).
- Incorpore agua si se seca mucho la sopa.
- Antes de servir, ponga las tajadas de pan con un diente de ajo cortado por la mitad y luego tuéstelas.
- Acompañe cada plato con dos rebanadas de pan dentro de la sopa y un chorrillo de aceite de oliva.



MARIDAJE: Vino rosado



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MINUTOS • PORCIONES: 6

Sopa de zapallo

1 kilo de zapallo
 4 naranjas
 1 cebolla perla
 1 diente de ajo
 6 tazas de caldo de verduras
 1 cucharada de harina
 2 cucharadas de crema de leche
 10 gramos de pistachos
 Sal y pimienta

- Pele el zapallo, córtelo y retire las semillas.
- Parta en un mortero los pistachos pero solo para obtener pedazos grandes.
- Exprima tres naranjas y corte la restante en rodajas para decorar.
- Cocine el zapallo en el caldo de verduras con ajo y cebolla hasta que esté blando.
- Licue el zapallo y regréselo a la olla.
- Aparte, licue la harina con un poco de agua fría e incorpore la crema de leche.
- Añada a la crema de zapallo el jugo de naranja y mezcle bien.
- Incorpore la crema de leche y deje cocinar por dos minutos. Salpimiente al gusto.
- Decore con los pistachos, rodajas de naranja y sirva.



MARIDAJE: *Vino blanco Chardonnay*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 25 MINUTOS • PORCIONES: 2

Crema de brócoli

1 brócoli grande
500 gramos de queso fresco
½ taza de leche
Sal
Aceite de oliva

- Corte el brócoli, añada un poco de sal y cocínelo por alrededor de 20 minutos.
- Escúrralos y licúelos con dos tazas del agua de la cocción, la leche y el queso desmenuzado hasta que se forme una crema.
- Rectifique la sazón con sal y pimienta al gusto.
- Antes de servir rocíe un poco de aceite de oliva.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS • PORCIONES: 2

Crema de garbanzos

2 taza de de garbanzos cocidos
 1 cebolla perla pequeña cortada en 4 pedazos
 1 diente de ajo
 1 cucharada de perejil
 1 cucharada de romero
 Aceite de oliva
 Sal

- En una olla con abundante agua coloque los garbanzos y la cebolla. • Cuando empiece a hervir, sale al gusto y apague el fuego. • Licúe los ingredientes cocinados con dos tazas del caldo. Coloque en un recipiente. • Aparte, sofría el diente de ajo entero y el romero con cuatro cucharadas de aceite de oliva.
- Retire del aceite el romero, el ajo y el perejil. • Aliñe la crema de garbanzos con el aceite. Sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino rosado*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 50 MINUTOS • PORCIONES: 4



Zuppa di lupini di mare

- 1 LATA DE POMODORI PELATI DE CECCO de 400 gramos
- 500 gramos de almejas
- 2 papas cholas peladas
- ½ zanahoria picada
- ½ tallo de apio picado
- ¼ de cebolla perla picada
- 4 rebanadas de pan
- 4 cucharadas de vino blanco
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Agua

- En una olla coloque tres cucharadas de aceite y dore el apio, la zanahoria y la cebolla.
- Añada las papas cortadas en cuadrados, los tomates **POMODORI PELATI DE CECCO** picados, la cantidad de agua necesaria que cubra los ingredientes.
- Rehogue por unos minutos para que todos los ingredientes absorban el sabor. Agregue el vino.
- Cubra con agua caliente.
- Reduzca el fuego y tape.
- Deje cocinar por 40 minutos aproximadamente.
- Incorpore las almejas y cocine hasta que sus conchas se abran.
- Sirva con las rebanadas de pan como acompañante.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 45 MINUTOS • PORCIONES: 4



Cazuela de mariscos

450 gramos de **CEVICHE DE PESCADO YOSHI SAN**
 250 gramos de calamares cortados en aros
 450 gramos de langostinos limpios y partidos por mitad
 250 gramos de camarones pelados y desvenados
 250 gramos de almejas limpias
 250 gramos de mejillones limpios
 ¼ taza aceite de oliva
 1 cebolla picada
 3 dientes ajo picados
 3 cucharadas de perejil

liso picado
 ½ cucharadita de ají picado
 1 taza vino blanco seco
 3 tazas puré de tomates en lata
 Sal y pimienta
 6 rebanadas de pan tostado

- En un bol grande con un poco de agua fría y sal coloque todos los mariscos y el **CEVICHE DE PESCADO YOSHI SAN**. Reserve.
- En una olla grande, caliente a fuego medio el aceite de oliva.
- Agregue la cebolla y saltee hasta que se torne transparente.
- Añada el ajo picado, dos cucharadas del perejil y sofría.
- Suba el fuego y añada el ají y el vino blanco.
- Deje que el alcohol se evapore por dos minutos.
- Baje el fuego y agregue el puré de tomates.
- Deje cocinar por cinco minutos.
- Incorpore los calamares y deje cocinar por diez minutos, también añada la preparación que reservó y cocine por cinco minutos más.
- Al final agregue los langostinos, camarones, almejas y mejillones.
- Sazone con sal y pimienta al gusto y deje cocinar por 15 minutos.
- Sirva con el resto del perejil acompañado de pan tostado.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



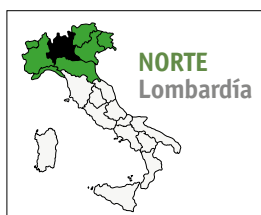
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA Y MEDIA • PORCIONES: 4

Busseca

1 kilo de mondongo
 1½ cebollas
 1 hoja de laurel
 2 clavos de olor
 1 apio verde
 1 cucharada de mantequilla
 200 gramos de tocino picado
 ½ cebolla picada
 1 puerro picado
 1 zanahoria picada
 3 tomates pequeños pelados
 2 papas grandes
 1 taza de fréjol blanco

cocinado
 ½ col deshojada
 1 diente de ajo picado
 2 cucharadas de perejil picado
 150 gramos de queso rallado
 2 tajadas de pan dorados en mantequilla
 Sal y pimienta

• Corte el mondongo en tiras medianas. • En una olla con abundante agua fría coloque el mondongo, una cebolla, el apio, la hoja de laurel, los clavos de olor y una pizca de sal. Lleve a ebullición. • Cocine a fuego medio hasta que el mondongo esté tierno. • Retire el mondongo y reserve. • En una cacerola grande coloque la mantequilla y dore el tocino, ajo, cebolla y los puerros. • Agregue la zanahoria y los tomates cortados en cubos pequeños. • Cocine por diez minutos. • Incorpore el mondongo cocido y mezcle. • Añada las papas cortadas en trozos grandes y las hojas de col. • Cubra con agua caliente y continúe la cocción por diez minutos más. • Agregue el fréjol cocinado y cocine por 20 minutos. Salpimiente al gusto y sirva caliente.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 6

Sopa de vegetales y pasta

4 tazas de caldo de pollo
 1 taza de choclo desgranado
 ½ taza de arveja
 1 zanahoria cortada en cubos
 1 brócoli grande cortado en trozos
 1 rama de tomillo
 ½ taza de pasta gnocchi
 6 cucharadas de aceite de oliva
 Sal y pimienta blanca

• Cocine los vegetales en el caldo de pollo por aproximadamente ocho minutos o hasta que estén tiernos. • Agregue la pasta y cocine por diez minutos hasta que quede al dente. Salpimiente al gusto. • Retire del fuego y coloque la rama de tomillo a manera de infusión. • Sirva la sopa con una cucharada de aceite de oliva y acompañe con pan.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*





Platos fuertes

Las carnes de res, cerdo, pescados y mariscos son los ingredientes estrella de la gastronomía italiana. Déle un toque mediterráneo a estos cárnicos y combínelos con especias, condimentos y muchos vegetales. ¡Bon Appetit!



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA Y 20 MINUTOS • PORCIONES: 6



Lasaña napolitana de carne

500 gramos de QUESO PARMESANO VALPADANA rallado

4 cucharadas de MANTEQUILLA FLORALP

2 tazas de LECHE UHT ENTERA FLORALP

2 cucharas de aceite

500 gramos de QUESO MOZZARELLA FIOR DI LATTE VALPADANA rallado

500 gramos de pasta para lasaña

500 gramos de carne molida especial

8 tomates

2 dientes de ajo picados

1 cucharada de orégano seco

4 hojas de albahaca picada

1 taza de vino tinto

4 cucharadas de pasta de tomate

4 cucharadas de harina

Nuez moscada

Sal y pimienta

- En una olla caliente el aceite y sofría el ajo con la albahaca y el orégano por un minuto. • Coloque el tomate cortado en cubos y déjelo cocinar por cinco minutos.
- Incluya la carne molida aplastándola para desmenuzarla. • Cocine por diez minutos y mezcle con la pasta de tomate y vino. • Rectifique la sazón con los condimentos. • Pase la pasta por agua hirviendo con aceite.
- Aparte, derrita en una olla la **MANTEQUILLA FLORALP** mézclela con la harina e incorpore la **LECHE UHT ENTERA FLORALP**, batiendo constantemente para evitar que se formen grumos.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada al gusto. • En un molde refractario engrasado coloque primero una capa de salsa blanca, una capa de pastas para lasaña y, sobre esta, una capa de la salsa de carne. • Repita el proceso con una capa de salsa blanca, otra capa de pasta y otra capa de salsa de carne.
- Termine con una capa de pasta, otra de salsa blanca, y espolvoree el **QUESO PARMESANO VALPADANA** y el **QUESO MOZZARELLA FIOR DI LATTE VALPADANA**.
- Hornee por 20 minutos a 200 °C o hasta que se derrita el queso y se dore. Sirva caliente



MARIDAJE: Vino tinto Cabernet Sauvignon



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA Y 20 MINUTOS • PORCIONES: 6

FLORALP

Lasaña vegetariana de alcachofa

70 gramos de QUESO PARMESANO FLORALP
3 ½ tazas de LECHE UHT ENTERA FLORALP

3 cucharadas de MANTEQUILLA FLORALP
¾ de taza de CREMA DE LECHE SUPERMAXI

200 gramos de pasta para lasaña

8 alcachofas

1 zuquini

2/3 de taza de tomate deshidratado

1 berenjena pelada y rebanada

½ taza de harina
2 yemas de huevo
Aceite de oliva extra virgen
3 ramitas de salvia
Nuez moscada
Sal y pimienta

- En una sartén con una cucharada de **MANTEQUILLA FLORALP** y un chorro de aceite sofría la parte suave de las alcachofas, berenjenas y zuquinis cortados en rodajas. Salpimiente al gusto. • Antes de terminar la cocción añada la salvia picada. • Aparte, en una cacerola pequeña mezcle la **CREMA DE LECHE SUPERMAXI** con las yemas de huevo y redúzcala. Reserve. • En otra cacerola, derrita las dos cucharadas de **MANTEQUILLA FLORALP**. • Incorpore la harina, retire del fuego y vierta la **LECHE UHT ENTERA FLORALP**. • Lleve la cacerola nuevamente al fuego y mezcle bien. • Cocine la salsa hasta que espese. • Agregue sal, pimienta y aromatice con la nuez moscada al gusto. • Añada un poco de **QUESO PARMESANO FLORALP** y la salsa de crema de leche. • Engrase un molde refractario y coloque en forma alternada una capa de pasta para lasaña, la salsa, el queso parmesano y la mezcla de alcachofas. • Termine con una capa de salsa y una de queso parmesano. • Hornee a 180°C por diez minutos. Sirva caliente.



MARIDAJE: Vino blanco Sauvignon

SUPERMAXI
el placer de comprar



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.30 HORAS • TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MINUTOS • PORCIONES: 4



Raviolis rellenos de espinacas

PARA LA MASA

5 tazas de harina
5 huevos
1 cucharadita de sal

PARA EL RELLENO

300 gramos de QUESO RICOTTA LA HOLANDESA
1 kilo de espinacas frescas
80 gramos de queso parmesano
1 huevo
1 cucharada de perejil picado
1 pizca de nuez moscada
1 cucharadita de mantequilla
Sal y pimienta

- Sobre un mesón forme un volcán con la harina y coloque en el centro los huevos y la sal. • Mezcle los ingredientes y amase hasta que quede a punto.
- Forme una bola y reserve. • Cubra con un paño húmedo por 30 minutos. • En el mesón, extienda la masa con un rodillo hasta que quede delgada. • Aparte, corte en una tabla las espinacas en tiras delgadas. • Incorpórelas en una sartén antiadherente con un poco de aceite. Sofría. • Añada el **QUESO RICOTTA LA HOLANDESA**, el huevo, el perejil y la nuez moscada hasta obtener una pasta homogénea. Salpimiente al gusto. • Aparte, corte la masa con un cortante redondo. • Con una cuchara pequeña, coloque el relleno en la parte central. • Pincele los bordes con agua y cierre dándoles forma de media luna. • También puede cortar en rectángulos, rellenar con la mezcla y cerrar formando cuadrados, aplastando bien los bordes. • Reserve por 30 minutos. • En una olla coloque agua con sal y lleve a hervor. • Añada los raviolis y cocine por diez minutos. • Saque, escurra bien y reserve. • En una sartén antiadherente - a fuego lento - coloque una cucharadita de mantequilla y saltee los raviolis. Rectifique la sazón. • Agregue el queso parmesano rallado. • Sirva con la salsa Alfredo.



MARIDAJE: Vino blanco Sauvignon

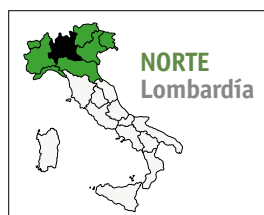


TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 2

Pappardelle a la carbonara

200 gramos de pappardelle
 100 gramos de tocino grueso
 2 yemas de huevo
 ½ taza de crema de leche
 6 cucharadas de queso parmesano
 2 cucharadas de aceite de oliva
 Sal y pimienta molida

- En una olla grande hierva ocho tazas de agua con una cucharadita de sal. Agregue el pappardelle. • A medida que se vaya ablandando, presiónelos con una cuchara de madera para que queden bien cubiertos de agua. • Deje cocer por diez minutos, removiendo de vez en cuando. • Escúrralos y páselos por agua fría para cortar la cocción. Corte el tocino en dados. • Ponga el aceite a calentar en una cazuela y cuando esté caliente agregue los dados de tocino. • Fríalos hasta que se doren. • Aparte, bata las yemas con la crema de leche, el queso, la sal y la pimienta al gusto. • Mezcle con la pasta y el jamón y rectifique la sazón. • Sirva caliente espolvoreado con queso parmesano.



MARIDAJE: *Vino tinto Chianti*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 45 MINUTOS • PORCIONES: 4



Spaghetti con albóndigas

400 gramos de SPAGHETTI
DON VITTORIO
400 gramos de carne
molida
1 cebolla perla
1 huevo
4 cucharadas de perejil
picado
1/3 de taza de harina
1 taza de aceite
6 tomates
4 cucharadas de pasta de
tomate
4 tazas de agua
Sal y pimienta
1/2 atado de albahaca
Queso parmesano

- En un bol coloque la carne molida, la cebolla picada en cubos pequeños, el huevo y el perejil. Salpimiente al gusto.
- Forme con las manos húmedas albóndigas pequeñas.
- Coloque en un plato la harina, pase por ella las albóndigas y sacúdalas para eliminar el exceso.
- En una sartén caliente el aceite a fuego medio y fría las albóndigas, revolviendo constantemente por aproximadamente ocho minutos.
- Retire del fuego y deje reposar.
- Coloque en una olla el tomate pelado sin semillas y picado, la pasta de tomate, sal y pimienta al gusto.
- Cocine a fuego medio por diez minutos hasta que la salsa se haya reducido y espesado.
- Retire la olla del fuego y vierta la salsa sobre las albóndigas.
- En otra olla coloque cuatro tazas de agua con dos cucharadas de sal.
- Cuando hierva incorpore los **SPAGHETTI DON VITTORIO** y cocine por diez minutos aproximadamente, hasta que la pasta esté al dente.
- Escorra y mezcle con la salsa de albóndigas.
- Decore con hojas de albahaca y queso parmesano al gusto.



CENTRO
Lazio

MARIDAJE: *Vino tinto Cabernet Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MINUTOS • PORCIONES: 4



Linguini con tocino y champiñones

1 taza de CHAMPIÑONES
GüIPI

3 cucharadas de aceite
de oliva

2 cebollas perlas
pequeñas

2 ajos machacados

175 gramos de tocino
picado en cubos
pequeños

5 anchoas

10 aceitunas negras

450 gramos de Linguini

4 tazas de agua

Sal y pimienta

Queso parmesano

- En una sartén caliente el aceite a fuego medio y coloque la cebolla cortada en aros delgados, el ajo picado finamente y el tocino. • Cocine por diez minutos, revolviendo de vez en cuando hasta obtener un refrito. • Añada las anchoas, los **CHAMPIÑONES GüIPI** y las aceitunas picadas. Salpimiente al gusto.
- Déjelos en la sartén a fuego medio por diez minutos más. • Aparte, caliente agua en una olla con dos cucharadas de sal. • Cuando hierva, añada el linguini y déjelo cocinar por diez minutos, hasta que esté al dente. • Escorra la pasta, colóquela en una fuente y vierta la salsa sobre ésta. • Finalmente, espolvoree con queso parmesano. Sirva.



MARIDAJE: *Vino tinto Merlot*



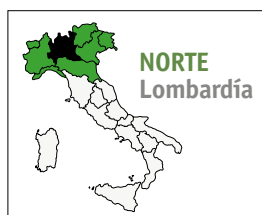
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIONES: 4



Farfalle con provolone y jamón

175 gramos de JAMÓN AMERICANO DON DIEGO
 1 taza de crema de leche
 1 taza de champiñones
 400 gramos de farfalle
 100 gramos de queso gorgonzola desmenuzado (puede reemplazarlo por queso azul)
 1 cucharada de perejil
 2 litros de agua
 Sal y pimienta

- En una olla coloque la crema de leche y los champiñones picados en cuartos.
- Cocine a fuego lento por aproximadamente diez minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que espese.
- Retire del fuego, añada el queso gorgonzola y revuelva hasta que se derrita. Salpimiente.
- Coloque a fuego bajo e incorpore el **JAMÓN AMERICANO DON DIEGO** picado en cubos medianos y el perejil picado finamente.
- En una olla coloque dos litros de agua y dos cucharadas de sal.
- Cuando hierva añada el farfalle y cocine por diez minutos o hasta que esté al dente.
- Escorra la pasta, mezcle con la salsa y revuelva suavemente.
- Sirva decorado con perejil picado.



MARIDAJE: Vino rosado



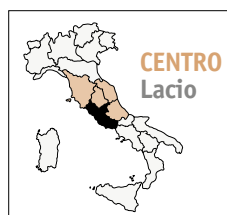
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS • PORCIONES: 2



Fusilli a la puttanesca

250 gramos de FUSILLI TRICOLORE TOSCANA
 1 cucharada de alcaparras
 6 aceitunas negras picadas en aros
 3 dientes de ajo
 1 ají picado
 3 cucharaditas de aceite de oliva
 1 lata de tomates enteros
 1 lata pequeña de anchoas
 4 cucharadas de vino blanco
 Sal y Pimienta

• Cocine los **FUSILLI TRICOLORE TOSCANA** en agua hirviendo con aceite y sal por ocho minutos. • En una sartén caliente el aceite de oliva y dore el ajo picado con el ají por dos minutos. • Añada los tomates, el vino y deje cocinar por cinco minutos. Salpimiente. • Agregue las aceitunas, alcaparras y anchoas. • Para servir vierta la salsa sobre la pasta.



MARIDAJE: *Vino tinto Carmenere*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIONES: 2



Tagliatelle con calamares

300 gramos
de **TAGLIATELLE CON
SPINACI BARILLA**

300 gramos de calamar
1 vaso de vino blanco
½ taza de perejil picado
2 dientes de ajo
4 cucharaditas de aceite
de oliva virgen extra
1 ají
Sal

- Caliente el aceite y sofría el ajo picado.
- Añada los calamares cortados en aros de un centímetro, ají y poco a poco, el vino.
- Caliente hasta que el alcohol se haya evaporado. Reserve.
- Cuando los calamares estén cocinados, agregue sal al gusto y perejil picado.
- Cocine el **TAGLIATELLE CON SPINACI BARILLA** en agua hirviendo con sal y aceite.
- Escurra la pasta y colóquela en una sartén a fuego alto.
- Añada la salsa de calamar que reservó y cocine por pocos minutos.
- Mezcle bien y sirva caliente.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS • PORCIONES: 4



Macarrones al ragù de espárragos

320 gramos de FIDEO
CODO RAYADO DON
VITTORIO

400 gramos de
espárragos frescos

1 zanahoria pequeña

1 cebolla pequeña

1 tallo de apio

2 tazas de leche

1/3 de taza de harina

150 gramos de provolone
ahumado

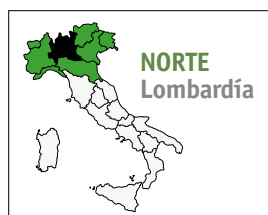
1/2 taza de caldo de
verduras

3 cucharadas de
mantequilla

Tomillo

Sal y Pimienta

- Corte la parte más dura de los espárragos. • Lávelos y píquelos en pedazos redondos. • Pique el apio, zanahoria y cebolla. • Fría las verduras en una cacerola con una cucharada de mantequilla. • Agregue los espárragos, el caldo, un manojo de hojas de tomillo, sal y pimienta al gusto. • Cocine a fuego moderado por 15 minutos. • Para preparar la salsa bechamel, en una olla, derrita una cucharada de mantequilla. • Incorpore la harina, retire del fuego y vierta la leche caliente. • Lleve nuevamente la olla al fuego y cocine la salsa hasta que espese. Salpimiente.
- Ralle el queso provolone con un rallador de cuencos anchos. • En una olla, cocine el **FIDEO CODO RAYADO DON VITTORIO** en agua hirviendo con sal.
- Escorra la pasta y mézclela con la salsa de espárragos. • Distribuya 1/3 de la pasta en el fondo de un refractario engrasado. • Cúbrala con una capa de salsa bechamel y 1/3 del queso provolone rallado. • Prosiga de la misma manera hasta terminar los ingredientes. • Finalice con una capa de salsa blanca y queso provolone. • Coloque el refractario en el horno a 180°C por 10 minutos y luego a 250 °C por otros 10 minutos o hasta que la superficie esté bien gratinada.



MARIDAJE: *Vino blanco Chardonnay*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIONES: 4



Cannelloni relleno

1 paquete de CANNELONI BARILLA

1 taza de queso parmesano rallado

2 tazas de salsa Alfredo

4 tazas de espinaca cocinada

500 gramos de queso ricotta

Sal y pimienta

• Mezcle el queso ricotta con la espinaca. • Cocine los **CANNELONI BARILLA** en agua hirviendo con aceite y sal por tres minutos. • Retire y rellene con la mezcla del queso ricotta y la espinaca. • Engrase un pirex para horno y coloque los cannelloni. • Báñelos con la salsa Alfredo y espolvoree el queso parmesano. • Hornee por 20 minutos a 180°C. Sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino blanco Chardonnay*

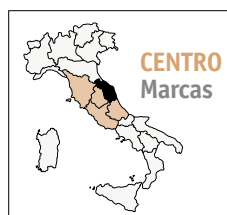


TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA Y 30 MINUTOS • PORCIONES: 2

Polentone

3 tazas de harina de maíz
250 gramos de queso fresco
50 gramos de queso parmesano
2 cucharadas de manteca de cerdo
4 tazas de agua
Sal

- En una cacerola, coloque cuatro tazas de agua con sal y deje hervir.
- Añada la harina poco a poco y revuelva constantemente para evitar que se formen grumos.
- Cocine aproximadamente por una hora, estire la masa y deje enfriar.
- Coloque la mitad de la polenta en una fuente para horno engrasado y agregue el queso cortado en rodajas.
- Cubra con el resto de la polenta.
- Unte un poco de manteca y hornee a 180°C por 15 minutos.
- Sirva caliente espolvoreado con queso parmesano.



MARIDAJE: *Vino blanco Chardonnay*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 25 MINUTOS • PORCIONES: 6



Risoni parmigiana con champiñones

2 tazas de CHAMPIÑONES
GÜIPI laminados
1 ½ tazas de risoni
1 cebolla finamente
picada
1 taza de queso
parmesano rallado
3 cucharadas de perejil
picado
50 gramos de almendras
3 cucharadas de aceite
de oliva
½ taza de crema de leche
Sal y pimienta

- Cocine el risoni de acuerdo con las indicaciones del empaque.
- Pase las almendras por agua hirviendo durante un par de minutos para que pueda pelarlas sin dificultad. Dórelas y resérvelas.
- En una sartén de buen tamaño prepare un refrito con la cebolla y el aceite de oliva.
- Agregue los **CHAMPIÑONES GÜIPI** laminados hasta que doren ligeramente y sazone con sal y pimienta.
- Adicione el risoni, el queso parmesano, el perejil, las almendras y revuelva suavemente.
- Al final añada la crema de leche y caliente por unos minutos. Sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 HORA • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA • PORCIONES: 6

FLORALP

Ñoquis con salsa cuatro quesos

1 kilo de papas
3 tazas de harina
2 huevos
Nuez moscada
Sal

PARA LA SALSA

30 gramos de QUESO BRIE FLORALP
30 gramos de QUESO PARMESANO FLORALP
30 gramos de QUESO GRUYERE FLORALP
30 gramos de QUESO GOUDA FLORALP
¾ taza de CREMA DE LECHE SUPERMAXI
1 cucharada de MANTEQUILLA FLORALP

- Lave bien las papas y colóquelas en una cacerola con agua. No las pele, ya que la cáscara evita que la papa absorba mucha agua durante la cocción.
- Cocínelas y pélelas.
- Aplaste las papas todavía calientes para formar un puré.
- Añada la harina cernida poco a poco y mezcle.
- Agregue los huevos, la sal y la nuez moscada al gusto.
- Coloque la masa sobre el mesón y trabájela con las manos hasta que todo se mezcle bien.
- Forme rollos finos y largos con la ayuda de un poco de harina.
- Corte los ñoquis de 2 ½ centímetros de largo y cúbralos con un mantel enharinado.
- Si desea, pase los dientes del tenedor para adornarlos.
- Coloque una olla con abundante agua y llévela al fuego, tapada.
- Cuando comience a hervir agregue 2 ó 3 cucharadas de sal en grano.
- Introduzca los ñoquis poco a poco en el agua hirviendo.
- Cuando suban a la superficie retírelos del agua con un cernidor.
- Para preparar la salsa, en una sartén caliente la **MANTEQUILLA FLORALP** y la **CREMA DE LECHE SUPERMAXI**.
- Agregue los **QUESOS BRIE, PARMESANO, GRUYERE Y GOUDA FLORALP** rallados.
- Mezcle con una espátula hasta que se funda todo.
- Sirva los ñoquis bañados con la salsa y rocíe una pizca de perejil picado a manera de decoración.



MARIDAJE: Vino tinto Syrah

SUPERMAXI
el placer de comprar



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 4



Tortiglioni con pollo y rúcula

2 cucharadas de MAICENA IRIS
 2 cucharadas de mantequilla
 2 zanahorias pequeñas
 1 cebolla perla
 1 pechuga de pollo
 1 taza de caldo de pollo
 ½ pimiento rojo
 ½ pimiento amarillo
 1 taza de vino blanco
 2 cucharadas de crema de leche

1 taza de yogur natural
 2 cucharadas de tomillo fresco
 1 taza de rúcula
 400 gramos de tortiglioni
 1 diente de ajo
 Sal y pimienta

• En una olla coloque la mantequilla y caliente a fuego medio. • Añada la zanahoria picada en tiras finas y deje que se cocine por cinco minutos, revolviendo con frecuencia. • Agregue la cebolla picada en cubos pequeños, el pollo picado en cubos medianos, los pimientos cortados en cubos, el vino, el caldo de pollo y el ajo picado finamente. • Salpimiente y deje cocinar por diez minutos. • En un recipiente pequeño disuelva la **MAICENA IRIS** con cuatro cucharadas de agua. Añada la crema de leche, el yogur y el tomillo. • Coloque esta mezcla en una olla, a fuego medio, por cinco minutos, sin dejar de revolver. Salpimiente. • Añada la salsa a la primera mezcla y revuelva. • En otra olla coloque el agua con dos cucharadas de sal hasta que hierva. • Adicione el tortiglioni, cocine por diez minutos, retire del fuego y escurra. • En una fuente coloque la pasta, vierta encima la salsa y las hojas de rúcula.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIONES: 4

Saltimbocca

8 filetes de ternera delgados y de tamaño mediano

16 lonjas de prosciutto

8 hojas de salvia

1/3 de vaso de vino blanco o vermut

1/2 cucharadita de mantequilla

Aceite de oliva

Sal y Pimienta al gusto

• Golpee los filetes para que queden tiernos. • Superponga las lonjas de prosciutto sobre los filetes y recórtelas para que tengan el mismo tamaño. • Coloque sobre el prosciutto una hoja de salvia y enrolle. • Cierre cada rollo con un palillo, introduciéndolo longitudinalmente. • En una cacerola, a fuego medio, dore los rollitos en mantequilla y un poco de aceite. • Añada el vino, tape y deje cocer a fuego lento por 15 minutos. • Agregue un poco de agua y deje cocinar por aproximadamente cinco minutos, hasta que la carne esté cocida. • Retire los rollos, quite los palillos, salpimiente y sirva. • Puede acompañar los rollos con salsa napolitana.



MARIDAJE: Vermut rojo o blanco



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 1 HORA Y 50 MINUTOS • PORCIONES: 6



Braciole de ternera

PARA EL BRACIOLE

4 cucharadas de ACEITE DE OLIVA LA ESPAÑOLA
 ½ taza de pan rallado
 1 diente de ajo picado
 2/3 de taza de queso parmesano rallado
 1/3 de taza de queso provolone rallado
 2 cucharadas de perejil fresco picado
 700 gramos de lomo de falda cortado finamente
 1 taza de vino blanco seco
 3 ¼ tazas de salsa de tomate

PARA LA SALSA

½ taza de ACEITE DE OLIVA LA ESPAÑOLA
 1 cebolla pequeña picada
 2 dientes de ajo picados
 1 rama de apio picada
 1 zanahoria picada
 2 latas de tomates triturados
 6 hojas de albahaca
 2 hojas de laurel
 Sal y pimienta al gusto

• Mezcle el pan, ajo, los quesos, perejil, dos cucharadas de **ACEITE DE OLIVA LA ESPAÑOLA**, sal, pimienta y reserve. • En un tablero coloque la carne y vierta la preparación que reservó sobre ella. • Enrolle la carne, ate con hilo de cocina y salpimiente. • En una sartén grande selle la carne, a fuego medio, con dos cucharadas de **ACEITE DE OLIVA LA ESPAÑOLA**. • Agregue el vino hasta que hierva e incorpore la salsa de tomate. • Coloque la carne y el líquido en un recipiente para horno. • Tape con papel de aluminio y hornee a 175°C. • Bañe la carne cada 30 minutos. Hornee por 1½ horas. • Retire la carne y córtela en rodajas. • En una cacerola caliente las dos latas de tomate triturado, el **ACEITE DE OLIVA LA ESPAÑOLA**, sofría cebolla y ajo. • Añada apio, zanahoria y condimente con sal y pimienta. • Rehogue los ingredientes por cinco minutos. • Incorpore los tomates, albahaca, hojas de laurel y el caldo en el que cocinó la carne. • Tape la cacerola y reduzca a fuego lento por una hora o hasta que espese. • Retire las hojas de laurel. En una fuente acomode la carne y rocíelas con la salsa. Sirva caliente.



MARIDAJE: Vino tinto Cabernet Sauvignon



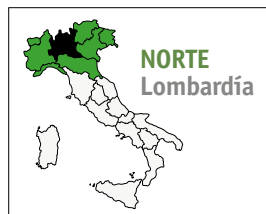
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 4



Milanesa de res a la parmesana

½ taza de MAICENA IRIS
 4 filetes de carne de res
 2 tazas de miga de pan
 ½ litro de aceite de oliva
 2 cucharadas de queso parmesano
 2 huevos
 1 cucharada de perejil
 4 pedazos de queso mozzarella
 4 lonjas de jamón de espalda
 ¾ de taza de salsa napolitana
 Sal y pimienta al gusto

- Mezcle la miga de pan con el perejil, sal, pimienta y el queso parmesano.
- Salpimiente los filetes. • Páselos primero por la **MAICENA IRIS**, luego por el huevo batido y finalmente por la miga de pan. • Caliente el aceite y fría los filetes apanados por cinco minutos por cada lado a fuego medio hasta que se doren.
- Coloque los filetes en una bandeja de horno. • Unte la salsa napolitana, y coloque sobre ésta, una lonja de jamón y una lonja de queso. • Lleve la bandeja al horno a temperatura media para que se derrita el queso y se dore. Sirva inmediatamente.



MARIDAJE: *Vino tinto Pinot Noir*



TIEMPO DE MARINADO: 2 DÍAS • TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
 • TIEMPO DE COCCIÓN: 2.15 HORAS • PORCIONES: 6

Vita
Crema

Castrato a la cacciatora

1/8 de taza de VITA
 CREMA DE LECHE
 1 kilo de carne de
 borrego sin hueso
 50 gramos de tocino
 2 cucharadas de manteca
 de cerdo
 2 cucharadas de harina
 1 cucharadita de romero
 1 cucharadita de salvia
 1 hoja de laurel
 1/2 litro de vino tinto
 1 cebolla perla picada
 1 diente de ajo picado
 Sal y pimienta al gusto

• Limpie la carne y déjela reposar en el vino por dos días en refrigeración. • En una sartén coloque el tocino cortado en cubos, la manteca de cerdo, romero, salvia, hoja de laurel, cebolla, ajo y prepare un refrito. • Agregue el vino, la carne cortada en cubos y cocine lentamente por aproximadamente dos horas hasta que la carne esté tierna. • Añada la harina y la **VITA CREMA DE LECHE**. • Deje hervir durante unos minutos. • Salpimiente al gusto. Sirva caliente.



MARIDAJE: Vino tinto Cabernet Sauvignon



TIEMPO DE MARINADO: 2 HORAS • TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 2 HORAS
 • PORCIONES: 4

Stracotto al vino tinto

400 gramos de carne de res
 1 taza de caldo de res
 ½ cebolla cortada en cubos
 ½ zanahoria cortada en cubos
 2 tazas de vino tinto
 1 cucharada de mantequilla
 4 cucharadas de ceite de oliva
 2 hojas de salvia
 1 hoja de laurel
 1 rama de romero
 Perejil picado
 Sal y pimienta

- En un bol coloque la cebolla, zanahoria picada, hojas de salvia y de laurel, clavo de olor, pedazos de jengibre, perejil, romero y la pimienta.
- Añada la carne y cúbralo todo con el vino.
- Deje reposar por dos horas mínimo.
- Retire la carne sin el líquido y sofríala en una sartén grande con el aceite de oliva y la mantequilla.
- Agregue la mezcla con la que se marinó y cocine a fuego lento por 1 ½ horas.
- Si se seca, añada el caldo de res.
- Cuando la carne esté tierna, píquela en rodajas.
- Pase por el cernidor el líquido que quedó en la sartén.
- Cubra las tajadas de carne con el jugo restante y cocine por ½ hora más a fuego muy bajo.
- Si se seca, agregue un poco más de vino.
- Sirva las rodajas de carne con la salsa.



MARIDAJE: *Vino tinto Syrah*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 2 HORAS Y 30 MINUTOS • PORCIONES: 4

Ossobuco en salsa gremolada

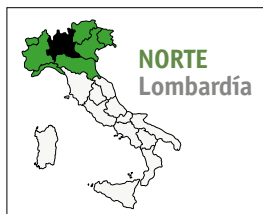
PARA EL OSSOBUCO

4 pedazos de ossobuco
 1 cebolla pequeña picada
 2 cucharadas de mantequilla
 ½ taza de vino blanco seco
 2/3 de taza de caldo caliente o agua
 2 cucharadas de pasta de tomate diluida en 1 cucharada de agua
 ½ taza de harina
 Sal y pimienta

PARA LA SALSА GREMOLADA

2 dientes de ajo
 1 rama de romero
 2 hojas de salvia
 2 cucharadas de perejil
 1 limón pequeño con su corteza rallada

- Haga cortes en varios puntos en las membranas que rodean el ossobuco para evitar que se encoja al contacto con el calor.
- En una sartén grande derrita la mantequilla y sofría la cebolla hasta que esté transparente. Sazone con sal y pimienta al gusto.
- Pase por harina el ossobuco.
- Retire la cebolla de la sartén, resérvela y dore el ossobuco por ambos lados.
- Coloque un poco de vino y, cuando se haya evaporado, agregue nuevamente la cebolla.
- Añada el caldo y la pasta de tomate.
- Cocine con la sartén tapada a fuego lento por dos horas hasta que la carne esté tierna.
- Añada el caldo necesario para impedir que el ossobuco se seque.
- Aparte, prepare la salsa gremolada combinando el ajo, la rama de romero, las hojas de salvia, el perejil picado y la corteza del limón.
- Salpimiente la salsa al gusto.
- Cuando el ossobuco esté listo, colóquelo en una bandeja.
- Reduzca la salsa y añada la gremolada.
- Cocine la salsa por un minuto y vierta sobre la carne.
- Puede servirla sobre una cama de arroz o risotto.



MARIDAJE: Vino tinto Carmenere



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 4



Pollo al prosciutto

4 lonjas de JAMÓN SERRANO ESPAÑOL DON DIEGO

4 piernas de pollo
1 zanahoria picada
1 tallo de apio picado
½ cebolla paiteña pequeña picada
3 tomates pelados y cortados en cubos
2 cucharadas de orégano seco

4 hojas de albahaca fresca

4 cucharadas de aceite de oliva
1 taza de caldo de vegetales
Sal al gusto

- En una sartén dore zanahoria, cebolla y apio. Incorpore los tomates. • Cocine a fuego lento por cinco minutos evitando que se seque la salsa. Reserve.
- Aparte, retire la piel del pollo y condiméntelo con sal, pimienta, orégano y albahaca. • Cubra cada pierna con una lonja de **JAMÓN SERRANO ESPAÑOL DON DIEGO**.
- Incorpore las piernas a la preparación reservada y cocine cinco minutos por cada lado.
- Agregue el resto del caldo y deje cocinar por 20 minutos más, dando la vuelta al pollo. Sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino tinto Chianti*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 4

Carbonell

Pollo a la cazadora

4 cucharadas de **ACEITE DE OLIVA CARBONELL**
 1 pollo pequeño
 1 diente de ajo
 3 ramas de romero fresco
 1 vaso de vinagre blanco
 150 gramos de aceitunas negras sin pepa
 Sal y pimienta negra recién molida

- Caliente el **ACEITE DE OLIVA CARBONELL** con el romero y el ajo picado.
- Desprese el pollo y colóquelo en la misma olla.
- Cocine por 15 minutos, siempre removiendo bien. Sale al gusto.
- Vierta el vinagre de vino sobre el pollo.
- Tape la olla mientras se sigue cocinando a fuego lento.
- Cocine hasta que se evapore el vinagre y se forme una salsa cremosa.
- Antes de que el pollo esté listo añada las aceitunas y una pizca de pimienta negra recién molida.
- Sirva caliente acompañado de pan fresco.



MARIDAJE: *Vino tinto Merlot*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4

Calamares a la romana

1 kilo de calamares
 2 tazas de miga de pan
 2 tazas de harina de trigo
 2 tazas de aceite vegetal
 8 hojas de lechuga crespita
 2 huevos
 4 cucharadas de vinagre balsámico o jugo de limón
 2 cucharadas de queso parmesano
 2 cucharadas de orégano
 Sal y pimienta

- Limpie los calamares y córtelos en aros de aproximadamente un centímetro.
- Coloque el huevo en un recipiente hondo, la harina en otro recipiente y en un tercero la miga de pan mezclada con orégano, sal, pimienta y queso parmesano.
- Caliente el aceite. Pase los aros de calamar por la harina, después por el huevo y finalmente por la miga de pan.
- Fríalos hasta que estén dorados y crujientes.
- En un plato coloque las hojas de lechuga y los calamares en la mitad.
- Sirva con el vinagre balsámico y trozos de limón.



MARIDAJE: *Vino rosado*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIONES: 5

Calamares rellenos

300 gramos de papa chola
 800 gramos de calamares limpios
 1 taza de pan rallado
 2 cucharadas de queso parmesano rallado
 500 gramos de queso mozzarella rallado
 2 huevos
 Aceite de oliva
 Sal y pimienta

- Para preparar el relleno mezcle el pan rallado, queso parmesano, queso mozzarella y el huevo.
- Salpimiente la mezcla. Coloque el relleno dentro de los calamares con cuidado de no romperlos.
- Unte una bandeja con aceite de oliva, coloque las papas cortadas en rodajas y los calamares. Salpimiente las papas al gusto.
- Vierta sobre los calamares un poco más de aceite y hornee a 160 °C durante 30 minutos hasta que las papas estén cocinadas y el relleno de los calamares derretido. Sirva caliente.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4

Mejillones rellenos

1 kilo de mejillones
 300 gramos de miga de pan
 150 gramos de queso parmesano
 2 huevos
 1/3 de taza de leche
 1 cucharadita de perejil
 2 ajos triturados
 Aceite de oliva
 Sal y pimienta

• Mezcle la leche, miga de pan, queso parmesano, huevos, perejil, ajo, sal y pimienta. • Abra los mejillones sin romper la concha, rellénelos con la preparación anterior y átelos con hilo de cocina. • En una sartén caliente un poco de aceite y fría los mejillones rellenos cerrados, durante 20 minutos. • Para servir corte el hilo de cocina y disponga los mejillones en una bandeja.



MARIDAJE: *Vino blanco Chardonnay*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 6

Camarones a la pimienta con hinojo

1 ½ kilos de camarones frescos
 1 cucharada de aceite
 30 gramos de mantequilla
 1 cebolla cortada en octavos
 1 bulbo de hinojo cortado en tiras (Si no encuentra hinojo utilice 2 tallos de apio)

1 pimiento rojo cortado en tiras
 2 dientes de ajo picados
 1 cucharada de pasta de tomate
 1 taza de coñac
 ½ cucharadita de perejil fresco
 Sal y pimienta

- Pele y limpie los camarones sin quitar las colas.
- En una sartén con aceite y mantequilla refría cebolla, pimiento e hinojo.
- Agregue el ajo y los camarones.
- Rehogue hasta que cambien de color.
- Añada el coñac y la pasta de tomate.
- Remueva hasta que se evapore el alcohol.
- Sirva los camarones calientes adornados con el perejil fresco.



MARIDAJE: *Vino tinto Carmenere*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 4

Róbalo al ajo

4 filetes de róbalo
 8 dientes de ajo
 5 papas cocidas
 2 tazas de aceite de oliva
 2 cucharas de vinagre
 1 limón
 Sal y pimienta

• Prepare un puré con la papa cocinada. • En un mortero machaque los dientes de ajo. • Mezcle las papas, el ajo y vierta poco a poco el aceite mezclando con una cuchara. • Agregue vinagre, jugo de limón, sal y pimienta. • Incorpore los ingredientes hasta obtener una crema densa. • Aparte, en una sartén dore el róbalo con aceite de oliva. • Para servir, coloque el róbalo encima del puré.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 25 MINUTOS • PORCIONES: 6



Corvina a la florentina

6 filetes de **CORVINA YOSHI SAN**
 500 gramos de espinacas
 2 cucharadas de jugo de limón
 3 tazas de harina
 Mantequilla y aceite
 Sal y pimienta
PARA LA SALSA
 2 cucharadas de mantequilla
 2 cucharadas de harina
 1 taza de crema de leche
 1 taza de leche evaporada
 500 gramos de queso parmesano rallado
 Sal y pimienta

- Lave las espinacas y cocínelas por unos minutos. • Escúrralas y píquelas finamente. • Saltéelas en un poco de mantequilla. Reserve. • Aparte, salpimiente los filetes de **CORVINA YOSHI SAN**. • Rocíelos con el jugo de limón, páselos por harina y fríalos en aceite. • Para preparar la salsa, en una cacerola coloque la mantequilla y la harina y cocínelas. • Agregue la leche y crema de leche. • Revuelva y sazone con sal y pimienta. • Añada el queso parmesano y cocine por dos minutos. • En una fuente engrasada con mantequilla coloque la mezcla de espinacas, los filetes de corvina, la salsa y el queso parmesano espolvoreado. • Lleve al horno a temperatura media por aproximadamente 12 minutos. • Retire del horno y sirva caliente.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS • PORCIONES: 4



Dorado a la puttanesca con brócoli

4 filetes de **DORADO YOSHI SAN**
 1 brócoli grande cortado en trozos pequeños
 1 tomate pelado y cortado en cubos
 1 diente de ajo picado
 ½ taza de aceitunas negras cortadas en aros
 1 ají pequeño sin semillas picado
 Aceite
 2 cucharadas de perejil
 Sal y pimienta al gusto

• En una sartén coloque tres cucharadas de aceite y sofría - a fuego bajo- el brócoli, ajo y el ají. • Cuando el ajo empiece a dorarse, añada el tomate y las aceitunas. • Rehogue por dos minutos. • Incorpore los filetes de **DORADO YOSHI SAN**. • Deje cocinar durante cuatro minutos por cada lado. • Espolvoree con perejil fresco. • Siga cocinando a fuego bajo durante ocho minutos. • Sirva los filetes bañados con la salsa y el brócoli.



MARIDAJE: *Vino tinto Malbec*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIONES: 4

Pez espada estilo siciliano

4 filetes de pez espada

1 cebolla perla cortada en rodajas

6 tomates grandes pelados y cortados en cubos

2 cucharadas de alcaparras

½ taza de aceitunas verdes

2 pepinos pequeños en vinagre cortados en rodajas pequeñas

1/3 de taza de aceite de oliva

1 pizca de azúcar

Sal al gusto

Pimienta

• En una cacerola coloque el aceite de oliva y sofría la cebolla. • Añada las aceitunas, alcaparras, pepinos, tomates, azúcar, sal y pimienta. • Cueza durante 5 minutos revolviendo de vez en cuando. • Añada los filetes de pez espada y cocine durante diez minutos más. Sirva caliente.



MARIDAJE: Vino tinto Syrah



TIEMPO DE MARINADA: 30 MINUTOS • TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
 • TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MINUTOS • PORCIONES: 4

Trucha en salsa de limón y vino tinto

4 filetes de truchas
 1 taza de vinagre de vino tinto
 1 1/3 tazas de vino tinto
 2 hojas de laurel
 4 ramas de tomillo fresco
 4 ramas de perejil fresco
 1 cucharada de perejil fresco picado
 1 cucharada de eneldo fresco troceado
 La cáscara de un limón pequeño rallado
 1/2 cebolla paiteña cortada en rodajas

1 zanahoria picada en rodajas finas
 12 granos de pimienta negra
 3 cucharadas de mantequilla sin sal en dados
 Sal y pimienta

• Coloque las truchas en una bandeja de vidrio. • Vierta sobre ellas el vinagre, previamente llevado a ebullición. • Deje marinar por 30 minutos. • Coloque en una cazuela vino, agua, hojas de laurel, ramas de tomillo, ramas de perejil, la piel del limón, cebolla, zanahoria, los granos de pimienta y un poco de sal. • Lleve a ebullición a fuego lento. • Mientras tanto, escurra las truchas y deseche el adobo. • Dispóngalas en una sartén y vierta la mezcla de vino sobre ellas. • Tape la sartén y cuézalas a fuego lento por 15 minutos, hasta que estén listas. • No es necesario darles la vuelta. • Cuando las truchas estén tiernas, colóquelas en una fuente. • Deje que el líquido hierva de nuevo y cuézalo hasta que se reduzca a unas 3/4 partes. • Incorpore la mantequilla poco a poco, batiendo sin cesar. • Añada perejil y eneldo y rectifique la sazón. • Vierta la salsa sobre las truchas, adórnelas con las ramitas de perejil y sírvalas.



MARIDAJE: *Vino tinto Pinot Noir*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 4

Risotto con langostinos

350 gramos de risotto
 1 cebolla puerro cortada
 en tiras pequeñas
 20 langostinos
 3 dientes de ajo
 6 tazas de agua
 1 cucharadita de jengibre
 molido
 1 cucharadita de culantro
 molido
 1 rama de culantro fresco
 Pimienta cayena al gusto
 Aceite de oliva
 5 cucharadas de brandy
 Sal y pimienta negra

- Pele los langostinos y reserve.
- En una cazuela vierta un chorro de aceite de oliva y caliente.
- Añada las cabezas y las cáscaras de los langostinos y tuéstelos.
- Agregue los dientes de ajo pelados y aplastados. Rehogue por un par de minutos más.
- Añada el jengibre, culantro y la pimienta cayena.
- Cuando las especias desprendan su aroma, incorpore el agua.
- Salpimiente y lleve a ebullición.
- Reduzca el fuego y deje cocer de 30 a 40 minutos aproximadamente.
- Retire del fuego y licúe el líquido de la cocción.
- Cierna y reserve el líquido restante.
- En otra cacerola, vierta un chorrito de aceite de oliva y fría el puerro a fuego lento.
- Añada los langostinos y sofríalos.
- Incorpore el arroz, rehóguelo un par de minutos sin dejar de remover y agregue el brandy.
- Cuando se haya absorbido, incorpore poco a poco el primer caldo caliente.
- Cocine hasta que el risotto esté cremoso y al dente. Sirva caliente.



MARIDAJE: Prosecco



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MINUTOS • PORCIONES: 4

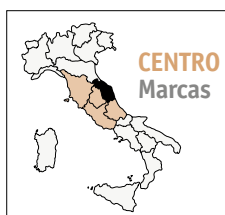
GRIAL



Risotto con tomates deshidratados

8-10 tomates
DESHIDRATADOS GRIAL
 100 gramos de tomate
 riñón picado
 4 tazas de caldo de pollo
 2 cucharadas de
 mantequilla sin sal
 ½ cebolla picada
 2 cucharadas de albahaca
 picada y unas hojitas
 para decorar
 2 tazas de risotto
 ½ taza de brandy
 Sal y pimienta al gusto
 125 gramos de queso
 mozzarella cortado en
 cubitos

• En una olla con tapa, caliente el caldo a fuego bajo. • En otra olla, funda la mitad de la mantequilla y sofría la cebolla sin que llegue a dorarse. • Suba el fuego y añada el arroz. • Rehogue durante un minuto. • Incorpore un buen chorro de brandy y deje que se evapore. • Agregue el caldo poco a poco y cocínelo por 20 minutos sin dejar que se seque (hasta que el risotto esté al dente y cremoso). Salpimiente. • Fuera del fuego, agregue la albahaca picada, el queso mozzarella y el resto de la mantequilla cortada en trozos pequeños. • Mezcle y tape durante dos minutos. • Saque del fuego y mezcle con el tomate picado. • Sirva caliente decorada con albahaca y los **TOMATES DESHIDRATADOS GRIAL**.



MARIDAJE: *Vino blanco Chardonnay*

SUPERMAXI
 el placer de comprar



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 4

Risotto al fungui porcini y prosciutto

1 $\frac{3}{4}$ de tazas de risotto
 150 gramos de hongos deshidratados y remojados en agua
 100 gramos de prosciutto picado
 1 diente de ajo
 1 taza de queso parmesano rallado
 $\frac{1}{2}$ taza de crema de leche
 $\frac{1}{2}$ ají picado sin semillas
 1 cucharada de perejil picado
 $\frac{3}{4}$ de litro de caldo de carne
 1 cucharadita de aceite de oliva
 Sal y pimienta negra

- En una sartén con aceite dore el ajo.
- Agregue el arroz y cocínelo por dos minutos sin dejar de revolver.
- Coloque los hongos picados en cubos pequeños e incorpore poco a poco el caldo.
- Deje cocinar por 30 minutos aproximadamente, con la cacerola tapada, removiendo cada cinco minutos.
- Faltando cinco minutos para que esté listo el arroz, coloque el prosciutto, queso parmesano, perejil, ají y la crema de leche.
- Mezcle bien y sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino tinto Cabernet Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 6

Vita
mantequilla

Risotto con verduras

¾ de taza de VITA MANTEQUILLA
2 tazas de arroz para risotto
6 tazas de caldo de pollo
2 cebollas picadas
2 dientes de ajo picados
150 gramos de zanahorias picadas
100 gramos de espárragos verdes troceados

100 gramos de habas peladas
Perejil fresco picado
¾ de taza de vino blanco
6 cucharadas de queso parmesano recién rallado
Sal y pimienta negra molida

- En una cacerola coloque el caldo y caliéntelo a fuego bajo.
- En otro recipiente derrita la mitad de la VITA MANTEQUILLA y añade los ajos, cebolla y zanahoria.
- Saltee unos minutos con un poco de sal y añade las habas, espárragos y vino.
- Al final agregue el arroz y sofría hasta que absorba el jugo del salteado.
- Vierta un cucharón de caldo y remueva el risotto, espere a que absorba casi todo el líquido y repita la operación.
- Cocine evitando que el arroz hierva o quede demasiado seco. Lo ideal es que esté cremoso pero firme.
- Añada un poco de pimienta molida, VITA MANTEQUILLA y perejil picado.
- Incorpore el queso y remueva con delicadeza.
- Rectifique la sazón y retire del fuego.
- Tape la cacerola y deje reposar unos minutos antes de servir.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*

SUPERMAXI
el placer de comprar



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 4

Risotto con tinta de calamar

2 cucharadas de aceite de oliva
 1 cebolla picada
 1 ajo picado
 400 gramos de calamares
 20 gramos de la tinta de los calamares
 600 gramos de risotto
 1 vaso de vino tinto
 1 cucharada de pasta de tomate
 1 cucharadita de mantequilla
 1 taza de caldo de pescado
 Sal y pimienta

• En un recipiente coloque el aceite, ajo y cebolla. • Sofría hasta que se torne transparente. • Añada los calamares cortados en tiritas y cocínelos por unos minutos. • Agregue el arroz y tuéstelo. • Bañe con el vino tinto. • Cuando se evapore el alcohol incorpore la pasta de tomate. • Vierta el caldo, agregue la tinta de calamares y complete la cocción. • Si el risotto se comienza a secar vierta más caldo, hasta que tome su consistencia cremosa. • Cuando retire del fuego, agregue una cucharadita de mantequilla. • Salpimiente y sirva caliente.



MARIDAJE: *Vino tinto Cabernet Sauvignon*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 45 MINUTOS • PORCIONES: 6

Risotto al frutti di mare

300 gramos de pescado
 375 gramos de camarones crudos sin pelar
 6 tazas de caldo de pescado
 1 pulpo pequeño cortado en pedazos medianos
 6 calamares cortados en pedazos medianos
 600 gramos de mejillones frescos
 300 gramos de almejas frescas

5 cucharadas de mantequilla
 1 cebolla perla picada
 500 gramos de risotto
 $\frac{3}{4}$ de taza de vino blanco seco
 Perejil picado
 Sal y pimienta negra

- En un recipiente coloque el caldo de pescado, vino y las cabezas cortadas de los camarones.
- Cuando hierva, reduzca el fuego y deje cocer por 20 minutos más.
- Cuele el caldo a otra cacerola y siga calentándolo a fuego medio, siempre por debajo del punto de hervor.
- Añada el pescado, los camarones y deje cocer.
- Agregue los calamares, pulpo, mejillones y las almejas hasta que las conchas se abran.
- Cuele de nuevo el caldo y reserve el líquido en un bol y los mariscos en otro.
- Aparte, en una sartén derrita la mantequilla y añada la cebolla.
- Cuando se haya dorado, incorpore el arroz y remueva para que se mezcle bien con la mantequilla.
- Vierta el caldo poco a poco.
- Agregue un vaso de caldo y remueva hasta que quede absorbido por el arroz.
- Repita el proceso hasta que faltendos vasos de caldo y el arroz esté tierno y firme.
- Rectifique la sazón.
- Añada el resto del caldo y los mariscos.
- Tape y deje cocinar a fuego lento por cinco minutos.
- Sirva caliente espolvoreado con perejil.



MARIDAJE: *Vino rosado*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 25 MINUTOS • PORCIONES: 4



Arroz con champiñones

2 tazas de arroz
 2 huevos
 1 cucharada de mantequilla
 ½ taza de crema de leche
 3 cucharadas de queso provolone rallado
 1 pizca de nuez moscada
 Sal

PARA LA SALSA
 3 tazas de CHAMPIÑONES GüIPI laminados
 2 huevos
 100 gramos de tocino
 1 diente de ajo
 2 cucharadas de mantequilla
 2 cucharadas de leche
 2 cucharadas de queso provolone rallado
 Sal y pimienta

- Cocine el arroz al dente en agua con sal, que esté en punto de ebullición.
- Escorra bien y coloque en un bol.
- Agregue la mantequilla, huevos, crema de leche, queso y sazónelo con nuez moscada y sal al gusto.
- Mezcle hasta que todos los elementos estén ligados.
- Cocine removiendo hasta que cuajen los huevos. Controle que no se pegue el arroz.
- Para preparar la salsa, en una sartén sofría el ajo con la mantequilla y retire.
- Agregue los **CHAMPIÑONES GüIPI** laminados y revuelva.
- Adicione el tocino, los huevos batidos con la leche, queso, sal y pimienta.
- Remueva repetidamente hasta que el huevo esté ligeramente cuajado.
- Sirva el arroz con la salsa de champiñones.



MARIDAJE: *Vino tinto Merlot*



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 4

Arroz a la viareggina

1 $\frac{3}{4}$ tazas de arroz
 5 cucharadas de aceite de oliva
 3 dientes de ajo
 Perejil triturado
 250 gramos de tomates pelados cortados en cubos
 1 vaso de vino blanco seco
 100 gramos de camarones
 250 gramos de almejas
 Sal y pimienta

• En una cacerola cocine las almejas. • Abra las conchas y extraiga su carne. • Retire la piel de los camarones. • Cocine los mariscos con un chorrito de aceite, ajo y perejil triturado. • Suba el fuego (alto) por dos minutos, bañe con el vino y deje evaporar el alcohol. • Añada los tomates, salpimiente y tape la cacerola. • Deje cocer a fuego bajo por 30 minutos bañando de vez en cuando con agua para que la salsa no se seque. • Aparte, en una arrocera prepare un refrito, coloque el arroz y añada cuatro tazas de agua. • Sirva el arroz con la salsa de mariscos.



MARIDAJE: *Vino blanco Sauvignon*





Postres y bebidas

Déjese tentar por la cautivante y dulce repostería italiana. En una reunión, sirva un postre en la tarde y pastas con una taza de café caliente, un capuchino o un mocachino, que son el broche de oro para toda comida





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS
 • TIEMPO DE REFRIGERACIÓN: 1 HORA • PORCIÓN: 4

Vita
 leche

Panna cotta

1 taza de VITA LECHE
 1 taza de VITA CREMA DE LECHE
 1/2 taza azúcar
 1 taza de manjar
 1 sobre de gelatina sin sabor
 1/3 de taza de agua fría

- En una olla coloque la **VITA LECHE Y VITA CREMA DE LECHE**, el azúcar, el manjar y lleve a fuego lento.
- Revuelva hasta que hierva y retire del fuego.
- Disuelva la gelatina con el agua. Incorpórela a la primera mezcla hasta que se integre totalmente.
- Vierta la mezcla en recipientes pequeños y refrigere por una hora. Desmolde.
- Puede acompañar la panna cotta con frutillas o salsa de frutos rojos.





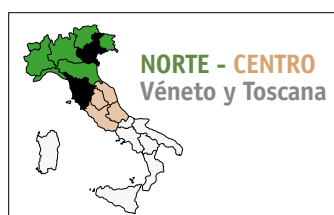
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS • TIEMPO DE REFRIGERACIÓN: 2 HORAS • PORCIÓN: 6



Tiramisú

2 tazas de QUESO MASCARPONE VALPADANA
 ½ taza de azúcar
 3 huevos, las yemas y las claras separadas
 2 tazas de café expreso
 2 paquetes de bizcotelas
 2 cucharadas de cacao en polvo
 2 cucharadas de ralladura de chocolate

- En un bol bata las yemas de huevo hasta que estén espumosas y agregue el azúcar.
- En otro recipiente bata las claras de huevo hasta que estén a punto de nieve.
- Con una espátula mezcle en forma envolvente el **QUESO MASCARPONE VALPADANA** con las claras batidas hasta que tenga una mezcla homogénea.
- Agregue la preparación de las yemas de huevo a la mezcla del queso, y mezcle delicadamente.
- Sumerja las bizcotelas en el café, una por una, sin dejar que salgan demasiado húmedas.
- Coloque las bizcotelas remojadas en un molde hasta formar una capa completa.
- Cubra la primera capa de bizcotelas con una capa de la crema de mascarpone.
- Coloque otra capa de bizcotelas remojadas en café.
- Repita el proceso hasta terminar con una capa final del mascarpone.
- Refrigere el tiramisú por lo menos dos horas.
- Antes de servir, espolvoree la parte superior del tiramisú con el cacao en polvo y decore con la ralladura de chocolate.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIÓN: 4

Zabaione

4 yemas de huevo
 ½ taza de azúcar
 granulada
 1 taza de vino tinto como
 el Chianti

- En una cacerola mezcle las yemas de huevo, el azúcar y bata hasta obtener una preparación espumosa.
- Añada el vino y lleve inmediatamente la cacerola a baño María, sin dejar de batir, hasta que la mezcla se vuelva espesa.
- Cuando esté consistente y antes que comience a hervir, retire del baño María. Coloque en moldes individuales o en un pirex.
- Se puede servir caliente, frío o templado.
- Puede acompañarlo con trozos de frutos rojos.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS • PORCIÓN: 4



Cannoli sicilianos

PARA LA MASA

2 cucharadas de
MANTEQUILLA FLORALP

¼ de taza de azúcar

2 huevos

1 cucharadita de esencia
de vainilla

½ cucharadita de sal

1 ½ tazas de harina

Azúcar impalpable

PARA EL RELLENO

500 gramos de QUESO
RICOTTA VALPADANA

½ taza de azúcar

2 cucharaditas de
esencia de vainilla

100 gramos de
chocolate semi amargo

Ralladura de 1
naranja y 1 limón

- En un recipiente mezcle las dos cucharadas de **MANTEQUILLA FLORALP**. • Añada el huevo y la esencia de vainilla y siga batiendo hasta que se forme una mezcla cremosa.
- Añada la harina, sal y amase hasta que tenga textura homogénea.
- Deje reposar por una hora cubriendo la masa con un mantel de cocina.
- Estire la masa dejándola de aproximadamente dos milímetros de ancho y rectangular.
- Corte en tiras de alrededor de 12 centímetros.
- Divida estas tiras en cuadrados.
- Pegue con huevo las puntas de los cuadros en forma diagonal, formando un cilindro.
- Caliente abundante aceite en una sartén y coloque seis cannoli, sin que se toquen entre sí. Fríalos, dándoles la vuelta hasta que se doren.
- Escorra bien sobre papel absorbente y deje enfriar.
- Para preparar el relleno, coloque en un bol el **QUESO RICOTTA VALPADANA**, esencia de vainilla, azúcar, ralladura de naranja, de limón y mezcle bien hasta tener una composición lisa y homogénea.
- Ralle el chocolate, intégrele levemente en la mezcla, de forma envolvente.
- Con una manga de repostería rellene los cannoli, de modo que sobresalga la crema por ambos extremos.
- Espolvoree azúcar impalpable con un cernidor y sirva.



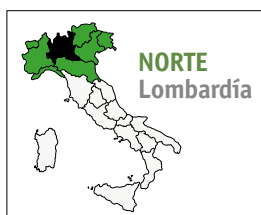


TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE CONGELACIÓN: 2 HORAS • PORCIONES: 6

Salami de chocolate

500 gramos de galletas de dulce molidas
 2 tazas de azúcar
 ½ taza de mantequilla derretida
 1 taza de cacao en polvo amargo
 3 huevos
 1 taza de macadamias picadas

• En un recipiente coloque las galletas molidas, el azúcar, el cacao en polvo, los huevos, las macadamias y mezcle bien. • Añada la mantequilla y mezcle hasta obtener una masa homogénea. • Coloque la mezcla sobre un papel encerado y extiéndala. • Forme un rollo y congélelo por dos horas. • Retire el salami de chocolate del congelador y córtelo en rebanadas. Puede servirlo acompañado con crema chantilly y frutos rojos.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 50 MINUTOS
 • TIEMPO DE REFRIGERACIÓN: 4 HORAS • PORCIONES: 6



Zuccotto

1/3 de taza de
MAICENA IRIS
 6 huevos
 1/4 taza de azúcar
 2 cucharadita de esencia
 de vainilla
 3/4 de taza de harina
 1 1/2 taza de crema
 de leche
 1 taza de azúcar
 impalpable
 150 gramos de chocolate
 en tableta
 1 taza de cacao en polvo
 1/2 taza de almendras
 1 taza de agua
 1/2 taza de azúcar
 1/3 de taza de Grand
 Marnier



- Para preparar el bizcochuelo, coloque los huevos y el azúcar en un bol y bátalos hasta que doblen su volumen. • Añada la esencia de vainilla y siga batiendo.
- Mezcle la harina cernida y la **MAICENA IRIS** y agréguelas a la mezcla anterior.
- Integre la mezcla de forma envolvente con una espátula. • Engrase un molde para horno y vierta la mezcla para que quede de grosor homogéneo.
- Precaliente el horno a 180°C y hornee el bizcochuelo por 15 minutos o hasta que la superficie no se pegue en sus dedos. • Deje enfriar y corte el bizcochuelo horizontalmente en tres partes iguales. Reserve. • Para preparar el relleno, bata la crema de leche hasta que forme picos y divídala en dos recipientes. En uno mezcle la crema con el cacao. • En el otro recipiente coloque las almendras y el chocolate picado. • Para elaborar el almíbar, coloque el agua, el azúcar y el Grand Marnier en una olla. • Lleve a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar. Reserve. • En un molde de repostería redondo, disponga una capa de bizcocho y humedézcala con el almíbar.
- Coloque una capa de crema con cacao evitando que no queden bolsas de aire. • Coloque otra capa de bizcocho y humedezca de nuevo con el almíbar.
- Coloque una capa de crema con almendras y chocolate. • Cierre con la tercera capa de bizcocho y espolvoree con cacao. • Reserve en la refrigeradora por cuatro horas. Sirva.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MINUTOS • PORCIONES: 4



Turrón

½ taza de MIEL DE ABEJA SCHULLO
 2 obleas
 1 taza de almendras peladas y picadas
 2 claras de huevo
 ¾ de taza de azúcar
 ¼ de taza de agua
 1 ½ tazas de azúcar impalpable

- En un bol coloque las claras de huevo y bata a punto de nieve para formar un merengue.
- Hierva el agua con el azúcar hasta que la mezcla espese y las burbujas sean uniformes.
- Coloque este almíbar en forma de hilo en el merengue inicial. Hágalo antes de que el recipiente se enfríe.
- Aparte, en una olla de fondo grueso coloque la **MIEL DE ABEJA SCHULLO** y hierva a fuego medio.
- Cuando haya hervido añada el merengue y baje a fuego medio.
- Bata y añada poco a poco el azúcar impalpable hasta que la mezcla se desprenda totalmente de la olla.
- Retire del fuego y añada las almendras picadas.
- Vierta la mezcla en las obleas, esparza de forma homogénea y tape con otra oblea. Deje enfriar.
- Puede cortar las obleas en las formas que usted guste: cuadradas, redondas, etc.





TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MINUTOS • PORCIONES: 4



Profiteroles

PARA LA MASA

1 taza de agua
100 gramos de mantequilla
140 gramos de harina

4 huevos

PARA LA CREMA PASTELERA

45 gramos de MAICENA IRIS
2 tazas de leche
100 gramos de azúcar

2 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla

PARA LA CUBIERTA

150 gramos de chocolate para cobertura
50 gramos de mantequilla

• Para preparar la masa en una cacerola coloque el agua, los trozos de mantequilla y la sal. • Lleve a ebullición y agregue la harina previamente cernida. • Mezcle bien con una cuchara de madera. • Cocine hasta que la preparación se desprenda de los bordes. • Traslade a un bol y deje enfriar. • Añada los huevos, uno por uno, mezclando bien luego de cada adición. Debe quedar la masa muy lisa. • Coloque la masa en una manga con boquilla lisa y forme bolitas sobre una lata para horno engrasada. • Con un tenedor presione suavemente cada pieza para aplastarla y sacar el aire. • Lleve al horno precalentado a 210°C por diez minutos. • Baje la temperatura a 180 °C y hornee hasta que los profiteroles estén dorados. Deje enfriar. • Para preparar la crema pastelera, caliente la leche con la mitad del azúcar hasta que rompa el hervor. • En un bol integre los huevos, el azúcar restante y la **MAICENA IRIS**. • Vierta poco a poco la leche caliente sobre la mezcla e integre bien. • Regrese la olla al fuego y cocine revolviendo con una cuchara de madera. • Hierva por tres minutos, retire y perfume con la esencia de vainilla. Deje enfriar. • Coloque la preparación en la manga lisa y rellene las bolitas de masa ya horneadas y frías. • Para preparar la cubierta, funda el chocolate con la mantequilla a baño María. • Cubra los profiteroles con el chocolate y sirva.





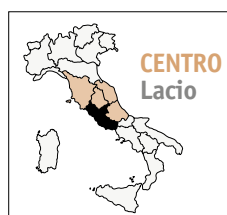
Capuchino (a)



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 4 MINUTOS • PORCIONES: 4

½ taza de CAFÉ ESPRESSO
GALLETTI ECUADOR
2 tazas de leche
descremada
4 cucharaditas de azúcar
Canela en polvo

- Vierta la leche en un recipiente con capacidad para cuatro tazas.
- Caliente en el microondas a temperatura alta por tres minutos y medio o hasta que esté caliente pero sin dejar hervir. Vierta la leche en las tazas.
- Bata la leche (con un batidor de alambre) girando el batidor entre las palmas de las manos.
- Continúe la operación hasta obtener un buen volumen de espuma.
- Mezcle el **CAFÉ ESPRESSO GALLETTI ECUADOR** con el azúcar.
- Adicione esta preparación a la leche, mezcle bien y espolvoree la canela.



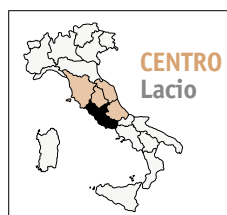
Mocachino (b)



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 6 MINUTOS • PORCIONES: 4

2 tazas de leche
6 cucharadas de
chocolate rallado
4 cucharaditas de azúcar
4 cucharadas de CAFÉ
ESPRESSO GALLETTI
ECUADOR
½ taza de crema chantilly
Canela en polvo

- Vierta la leche en una olla con capacidad para cuatro tazas.
- Caliente a fuego medio sin dejar hervir.
- Adicione el chocolate rallado y el azúcar. Mezcle bien.
- Agregue el **CAFÉ ESPRESSO GALLETTI ECUADOR** y mezcle.
- Sirva en cuatro tazas. Cubra con la crema.
- Espolvoree con canela al gusto y chocolate rallado.





Café corretto (a)



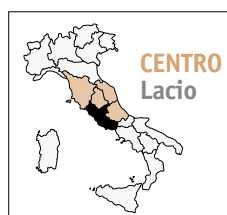
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MINUTOS • PORCIÓN: 1

1 shot de CAFÉ ESPRESSO
GALLETTI ECUADOR

1 shot de coñac
Azúcar al gusto

• Prepare **CAFÉ ESPRESSO GALLETTI ECUADOR**. • Aparte, en una taza mezcle el shot de café con el shot de coñac y 1 cucharadita de azúcar. • Tómelo como un bajativo.

SUGERENCIA: Puede sustituir el coñac por Baily's.



Café freddo latte (b)



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 2

**PARA EL
ALMÍBAR DE CAFÉ**

1 taza de azúcar
1 taza de CAFÉ ESPRESSO
GALLETTI ECUADOR

**PARA EL
CAFÉ FREDDO LATTE**

1 taza de leche fría
4 cucharadas de almíbar
de café
2 cucharaditas de miel
de maple o salsa de
chocolate
½ cucharada de extracto
de vainilla
Canela molida para
espolvorear
2 tazas de hielo
½ taza de crema chantilly

• Para preparar el almíbar de café, en una olla mezcle el azúcar y el **CAFÉ ESPRESSO GALLETTI ECUADOR** y cocine a fuego lento. Reserve • Hierva revolviendo constantemente para disolver el azúcar. • Cocine por tres minutos sin dejar de revolver. • Licúe la leche fría, la preparación que reservó, la miel de maple o la salsa de chocolate y el extracto de vainilla por diez segundos o hasta que se mezclen bien. • Vierta cubos de hielo o frappe de hielo en vasos altos. • Vierta la preparación sobre el hielo. • Coloque sobre ella crema batida y espolvoree canela. • Sirva inmediatamente.





Bellini (a)

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS • PORCIONES: 4

6 duraznos picados en mitades y deshuesados
 ¼ de taza de azúcar
 ¼ de taza de agua
 1 botella de vino blanco espumoso o champaña
 1 cucharadita de granadina
 1 durazno picado en rodajas finas (para adornar)

• Pique los duraznos en trozos pequeños. • Licúelos con el azúcar y el agua • Coloque la preparación en una jarra y lleve a la refrigeradora por dos horas. • Antes de servir vierta la mezcla de durazno en las copas y rellénelas con vino blanco espumoso o champaña bien fríos. • Añada unas gotas de granadina y mezcle suavemente. • Adorne con rodajas finas de durazno.



Granizado de limón (b)

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS • TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS • TIEMPO DE CONGELACIÓN: 3 HORAS • PORCIONES: 4

2 tazas de agua
 1 taza de azúcar
 1 taza de zumo de limón
 La ralladura de 1 limón

• En una olla caliente el agua a fuego lento. • Vierta el azúcar y mezcle hasta que se haya disuelto por completo. • Lleve a ebullición, retire la olla del fuego y deje enfriar. • Una vez frío, incorpore el zumo y la ralladura de limón. • Vierta la mezcla en un recipiente y congele de tres a cuatro horas. • Para servir, retire el recipiente del congelador y sumerja la base en agua muy caliente. • Vuelque el bloque de hielo y píquelo grueso. • Tritúrelo en la licuadora hasta que se formen cristales pequeños. • Sirva el granizado en vasos largos.



Glosario

Antipasto. Aperitivo que se sirve como entrada. Puede contener fiambres, aceitunas, champiñones, anchoas, quesos, vegetales y aceite de oliva.

Calzone: Preparación de masa rellena de tomate, queso, carne, vegetales. Su forma es similar a una empanada.

Casatiello: Torta salada tradicional de Nápoles, de textura similar a un panettone. Tiene salami, queso provolone o pecorino y se decora con huevos cocidos en la parte superior.

Ciabatta: Pan similar a la focaccia, elaborada con aceite de oliva y horneado con diversos condimentos como tomates secos y hierbas.

Fiambre o embutidos: Carne preparada para que se conserve por mucho tiempo. Se come fría y cortada en rodajas o picada. Puede ser de cerdo, res o ave.

Focaccia: Pan plano elaborado a base de levadura, aceite de oliva y horneado en un charol con aceite. Se puede preparar con aceitunas o hierbas frescas y sazonarlo con ajo.

Grillar: Exponer un alimento directamente al calor de la parrilla o al contacto de una plancha para cocerlo.

Grissini: Barras de pan largas, secas y crujientes que se sirven como aperitivo.

Pannettone: Bollo originario de Milán elaborado a base de levadura, yemas y fruta confitada. Se sirve en épocas navideñas.

Piadina: Una especie de pan sin levadura, agua o leche, manteca de cerdo y sal. De aspecto similar al crepé, se cocina en recipientes y hornos de barro.

Pizza: Preparación originaria de Nápoles. Es una masa plana horneada con salsa de tomate, queso y diversos ingredientes.

Peperoni: Variedad de salami elaborado a base de carne curada de cerdo y res, pimientos, ajo, páprika e hinojo. Es de textura suave, con sabor picante, algo ahumado y de tonalidad roja.

Pesto: Salsa originaria de la región de Liguria hecha a base de albahaca, piñones, ajo molido, queso parmesano y aceite de oliva.

Puerro: Variedad de cebolla que difiere en tamaño, intensidad y sabor. Su forma es alargada, tiene un bulbo blanco y hojas verdes.

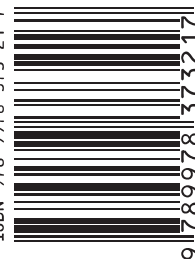
Prosciutto: Término en italiano usado para definir al jamón curado, que se come crudo y en láminas finas.

Salsa boloñesa. Su ingrediente base es la carne molida. Se cocina a fuego lento acompañada de verduras, generalmente cebolla, apio, zanahoria y tomate. Se cocina en aproximadamente una hora.

Salsa napolitana: Preparada en base a tomate con vegetales como puerros, cebolla, ajo, pimienta y condimentada con orégano. Ideal para acompañar el espagueti.







Italia al dente

Variada, sustanciosa y colorida son los calificativos que mejor definen a la gastronomía italiana, una de las más representativas del mediterráneo, que además combina ancestrales tradiciones regionales. La pasta, pizza y quesos son algunos de sus mejores referentes, pero las posibilidades son muchas...Le invitamos a descubrirlas

