



SPAGHETTI AGLIO OLIO CON ACCIUGA E PANDEMONIO

Fai soffriggere Aglio olio & peperoncino in abbondante olio extravergine, prima di condire la pasta aggiungi un cucchiaino a persona di Cuochissimo per Bagnacauda. Salta il tutto in padella insieme alla pasta appena scolata ma ancora umida. Prima di servire in tavola guarnisci nei piatti con una bella ed abbondante spolverata di PANDEMONIO.

PIZZA PAZZA FATTA A PEZZI

VUOI LA PIZZA SCROCCHIARELLA? INFARINA LA TUA TIELLA POI CI AGGIUNGI IL PANPANATO E VEDRAI CHE RISULTATO. Puoi usare il PANDEMONIO per renderla piccantina o AU GRATIN per averla croccante e più profumata.

OMELETTE PRIMAVERA

Sbatti le uova, uno per persona, ed aggiungi per ogni uovo un cucchiaino di vino bianco ed un cucchiaino di AU GRATIN. Friggi una padella calda unta di olio rigirando la frittata una sola volta. Servila in tavola calda ed ancora umida all'interno guarnendola con fiocchi di mascarpone o con fettine di provolone, a seconda dei tuoi gusti.

SCAMORZA INDEMONIATA CON ACCIUGA E RADICCHIO
Nella teglia da forno metti delle

scamorze tagliate a metà. Guarnisci ogni scamorza con una bella acciuga dissalata o sottolio. Inserisci negli spazi vuoti delle foglie di radicchio e condiscile con pochissimo olio. Metti il tutto in forno caldo sino a far fondere le scamorze. Prima di servire in tavola spolvera abbondantemente con PANDEMONIO

ASPARAGI CROCCANTI

Cuoci al vapore gli asparagi e mondali della parte dura non edibile. Prepara una pastella con uova sbattute salate e pepate. Infarina gli asparagi, passali nell'uovo e poi nel PANPATATA. Friggili in olio caldo sino a far imblondire la copertura che friggendo diverrà croccante, dorata ed acquisterà un inconfondibile sapore di patatine fritte.

INSALATA PROFUMATA

Userai solo la parte bianca e croccante di un bel piede di lattuga romana che dopo aver ben lavato lascerai in acqua gelida per una decina di minuti. Condisci l'insalata con olio extravergine, succo di limone (gli amalfitani sono i migliori), sale ed una bella presa di AU GRATIN, se gradito aggiungi una macinata di pepe nero.

PATATONA IMPROFUMATA

Fai bollire dello bollo patato in acqua bollente e salata. Sbucciale prima di servirle in tavola, tagliandole in fette o cubetti e guarnendole con fiocchi di burro ed una spolverata di PANDEMONIO se ami i sapori più forti oppure di AU GRATIN se ami quelli più aromatici e delicati.

PATATE CROCCANTI

Taglia a spicchi le patate con tutta la buccia, condisci con olio, sale, aglio, rosmarino e pepe. Dopo averle ben rimestate, cospargile abbondantemente con AU GRATIN. Mescolale ed infornale nel forno caldo. L'aggiunta di pancetta a cubetti piccoli piccoli e qualche fiocco di burro insieme a qualche pomodoro tagliato a metà renderanno le patate una portata indimenticabile.

LASAGNA DI PATATE

Dopo averle sbucciate taglia a fettine le patate. Ungi di burro una teglia e spolverizzala con AU GRATIN. Fai un primo strato di patate e condiscile con AU GRATIN, fiocchi di burro, formaggio fondente. Puoi anche aggiungere pezzetti di speck o prosciutto cotto. Seguita sino a riempire la teglia, guarnendo abbondantemente l'ultimo strato. Cuoci in forno caldo per 30 min e griglia per il tempo necessario.

Compagnia degli Aromi s.r.l.
C.so V. Emanuele II° 197 - 00186 ROMA
Tel ++39 06 9122601 fax ++39 06 9122603
e-mail d.aroma@iscalica.it



Le ricette del nostro chef

CROSTATA DI PATATE

Sul fondo di pasta frolla adagia patate a fettine e guarnisce abbondantemente come nella ricetta precedente.

POMODORI ROSSI FRITTI

Taglia a metà dei pomodori pachino e poi sistemali in una padella antiaderente, belli stretti, con il taglio verso l'alto. Ungili di olio extravergine e salali leggermente. Falli friggere sino ad ammorbidirsi a fuoco alto, cospargili di AU GRATIN e finisci di cuocerli. Servili come contorno o come sfizioso spuntino insieme agli aperitivi.

SEDANO IN BARCHETTA

Taglia a barchetta delle coste di sedano bianche. Riempile con un composto di formaggi molli (gorgonzola, stracchino, crescenza, ecc) e guarniscile con PANDEMONIO per un gusto più delicato oppure con AU GRATIN per i gusti più delicati. Diventeranno un simpatico piatto da offrire sia come antipasto che come TV food o come sofisticato stuzzichino insieme ai tuoi aperitivi.

TIELLA BURINA

In una larga placca da forno sistema tutte le verdure di stagione tagliate a spicchi o a fettine. Ungile di olio extravergine e sale appena, cospargile di AU GRATIN ed infornale nel forno già bello caldo per il tempo necessario alla cottura ed alla gratinatura.

FRITTO MISTO PROFUMATO

Prepara tagliandole nella maniera più

consona (fettine rondelle spicchi ecc) le verdure che preferisci (zucchini, carciofi, patate, melanzane, peperoni, cipolle, carote, cardi, sedani, finocchi, funghi) lessa leggermente quelle più dure e fibrose. In una ciotola sbatti le uova con un po' di pepe aggiungendo una leggera presa di parmigiano grattugiato ed un pizzico ma veramente piccolo di noce moscata. Metti PANDEMONIO, AU GRATIN e PANPATATA in tre piatti separati. Tuffa ora le verdure nell'uovo e poi nella panatura senza un ordine preciso e seguendo solo la tua fantasia. Friggi man mano che le verdure vengono pronte e dopo averle sgocciolate su di una gratella servile in tavola.

MARE E MONTI

Fai aprire cozze e cannolicchi in padella senza condimento. A parte prepara le teste di funghi champignon lavandole in acqua corrente ed asciugandole bene. Fai lessare sino a sodarle un paio di uova che ridurrà in piccoli pezzetti. Procedi quindi riempiendo ogni funghetto con una cozza ed un cannolicchio, aggiungi in ogni funghetto un cucchiaino di uovo trito, sala a piacere, ungi di olio e guarnisci con abbondante AU GRATIN ricoprendo ben bene tutti i funghetti. Metti al forno caldo e fai cuocere per una ventina di minuti, o più a lungo a seconda della dimensione dei funghi.

TRIONFO DI NETTUNO

In un tegame da forno prepara un letto di sale grosso spesso circa un dito. Adagia sul letto di sale dei filetti di

Salmone (circa 150 grammi per persona) riempi gli spazi vuoti con piccoli Scampi, Cozze e Vongole già aperte, Calamari e Seppie tagliati a rondelle o listarelle. Spennella tutto il pesce con olio extravergine e ricoprilo di un leggero ed uniforme strato di AU GRATIN. Cuoci in forno caldo per 20 min. o più a lungo in funzione della misura del pesce. Servi in tavola, bagnando con succo di limone, direttamente nella teglia di cottura.

COZZE ALLA NERONE

Fai aprire i frutti di mare in una padella senza condimento alcuno. Prepara un composto mescolando insieme olio extravergine, PANDEMONIO, pecorino grattugiato ed il rosso di un uovo sodo. Riempi ogni guscio con una cozza insieme al composto. Metti nel forno ben caldo e lascia gratinare sotto al grill per pochi minuti.

FISH & CHIPS

Piccoli pesci nonché calamari a rondella e gamberetti sgusciati. Passali nella farina e poi nell'uovo sbattuto e non salato, tuffali nel PANPATATA pressando leggermente per far aderire bene la copertura. Frigglili in abbondante olio caldo e dopo averli sgocciolati su di una gratella o dentro uno scolapasta, servili in tavola con un pizzico di sale. Un po' di malinese renderà il tuo piatto perfetto.

GAMBERETTI ALLA DIAVOLA

Ottime come antipasto o per accompagnare un aperitivo. Sbatti le

uova salandole leggermente, infarina i gamberetti e poi passali nell'uovo, tuffali nel PANDEMONIO e frigglili in olio ben caldo. Servili ai tuoi ospiti insieme ad un flute di ottimo Prosecco.

COTOLETTE ALLA GIANO

Riempi due piatti, uno con PANDEMONIO e l'altro con AU GRATIN. Passa nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e pepe le fettine di pollo appena infarinate. Posale su di un letto di PANDEMONIO e poi girandole dall'altro lato passale nel AU GRATIN. Così facendo otterrai delle fettine panate con due diverse aromatizzazioni che aspranno stupire i tuoi ospiti.

POLPETTINE AGLI AROMI

Amalgama mescolandola bene 500 gr di carne macinata con tre uova sbattute. Aggiungere sale e pepe secondo gusto e dividete l'impasto così ottenuto in due porzioni di ugual peso. Mettetele in due ciotole diverse e poi aggiungete in una 100 gr di PANDEMONIO nell'altra 100 gr di AU GRATIN. Formate delle polpettine aiutandovi con un cucchiaino. Quando le polpettine saranno tutte pronte potete friggerle in olio caldo e poi ripassarle in un sughetto di pomodoro.

UOVA SAPOROSE

Sopra due uova all'occhio di bue, spargi un cucchiaino di AU GRATIN o di PANDEMONIO se preferisci la versione piccante di questa semplicissima ma stuzzicante ricetta