



**S I G I**<sup>®</sup>  
AZIENDA AGRICOLA

*Il nostro*

# **RICETTARIO**

---

Tra viaggi ideali  
e squisite emozioni

*Il nostra*  
**RICETTARIO**

---

Tra viaggi ideali  
e squisite emozioni

©Azienda Agricola Si.Gi. s.a.s. - Tutti i diritti riservati  
Via Acquevive, 25 - 62100 Macerata - Italia  
Telefono: +39 0733 283164  
info@agricolasigi.it - www.agricolasigi.it



I frutti, gli ortaggi, le erbe sono miracoli che riuniscono bellezza, nutrimento, seduzione e promessa di nuova vita. Poterne mangiare è uno dei più grandi privilegi degli esseri umani.

.....



Questo ricettario è stato creato da Libricette by Paola Uberti,  
la prima libreria web dedicata ai ricettari di cucina e alla cultura enogastronomica.  
Concept, progetto, grafica, impaginazione di Paola Uberti.



[www.libricette.eu](http://www.libricette.eu)



---

## NOTE SULL'OPERA

Tutti i contenuti di questo ricettario elettronico - compresi i marchi registrati - sono esclusiva proprietà di Azienda Agricola Si.Gi. s.a.s. Le immagini e tutto il materiale testuale riguardante le ricette sono stati liberamente concessi a Azienda Agricola Si.Gi. s.a.s dagli autori ai fini della realizzazione di questo ricettario elettronico e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web. Gli autori sono responsabili dell'autenticità di tali materiali: Azienda Agricola Si.Gi. s.a.s non si ritiene responsabile in caso di contenziosi legati agli stessi. Questa pubblicazione contiene riferimenti a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. **BEVETE RESPONSABILMENTE:** tutte le informazioni sono disponibili sul sito del Ministero della Salute. È responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di

quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche - ma non esclusivamente - in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari. Azienda Agricola Si.Gi. s.a.s. e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze. Si raccomanda il lettore di prestare la massima attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo eBook. Az.Agr. Si.Gi. s.a.s. e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse.

Questo ricettario elettronico è esclusiva proprietà di Azienda Agricola Si.Gi. s.a.s. e ti è offerto gratuitamente: puoi condividerlo dove e con chi vuoi. Ti chiediamo però di seguire alcune semplici regole, nel rispetto del proprietario dell'opera e di chi ha lavorato per realizzarla. L'eBook può essere utilizzato alle seguenti condizioni:



**Attribuzione** — Devi riconoscere una menzione di paternità adeguata, fornire un link alla licenza e indicare se sono state effettuate delle modifiche. Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



**NonCommerciale** — Non puoi utilizzare il materiale per scopi commerciali.



**Non opere derivate** — Se remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso, non puoi distribuire il materiale così modificato.

**Divieto di restrizioni aggiuntive** — Non puoi applicare termini legali o misure tecnologiche che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

Sono vietati la vendita di quest'opera e altri utilizzi impropri che saranno perseguiti a termini di legge.



**GLI AUTORI**

---



**PAOLA UBERTI**  
Fondatrice di Libricette  
e del sito Paola Uberti Cucina e Racconta



**MONICA BENEDETTO E NICOLÒ**  
Fondatori del blog  
Una padella tra di noi



**DONATELLA BARTOLOMEI**  
Fondatrice del blog  
L'ingrediente perduto



**ANNA GIUDICE E GIOVANNA LOMBARDI**  
Fondatrici del blog  
Cuoche Clandestine



**ROSA DE GAUDO**  
Fondatrice del blog  
Il folletto panettiere



**FERNANDA DEMURU**  
Fondatrice del blog  
Il leccapentole...e le sue padelle



**ROBERTO LEOPARDI**  
Fondatore del blog  
Red Tomato - Passione rossa in cucina



# LE RICETTE

---

# NOTE UTILI

---



## IL FORNO

Ogni forno è diverso, quindi è importante conoscere molto bene il funzionamento del proprio.

Le ricette contenute in questo eBook che richiedono l'utilizzo del forno riportano indicazioni riguardo a temperatura e tempo di cottura che potrete regolare facendo riferimento al risultato che deve essere ottenuto (specificato nel procedimento) basandovi sul "comportamento" del vostro forno.

## IL SALE

Quando possibile, è importante assaggiare le preparazioni per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già "naturalmente" salati (formaggi, acciughe, capperi...)

## LE SPEZIE

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e all'età degli stessi. Vi consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità da aggiungere alle ricette, per evitare di coprire altri sapori oppure di ottenere una preparazione senza carattere.

## LE UOVA

Prima di aggiungere le uova previste da una ricetta, sgusciatele singolarmente in una piccola ciotola per verificare che siano sane e integre.

## I LIQUIDI NEGLI IMPASTI

La quantità di liquidi indicata nelle ricette che richiedono un impasto a base di farina potrebbe variare in funzione di quest'ultima. Ciascuna farina, infatti, assorbe acqua, latte o altri liquidi in modo diverso. Laddove possibile, essi devono essere aggiunti agli altri ingredienti poco alla volta, facendo riferimento alla consistenza e all'aspetto che devono assumere gli impasti, riportati nel procedimento.

## IL LIEVITO

I lieviti non sono tutti uguali, quindi verificate sempre il loro corretto dosaggio. Consultate quanto indicato sulla confezione del vostro: il dato da prendere in considerazione riguarda quanta farina corrisponde una determinata grammatura del vostro lievito o a una bustina di prodotto.

## PRECAUZIONI IN CUCINA

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono elevate temperature o ingredienti, come il peperoncino, che posso creare disagi anche gravi: siate sempre molto attenti e scrupolosi.



*Crocchette*  
**DI CECI**  
*speziate*  
*con confettura*  
*di mele e menta*

Ricetta di Paola Uberti





## LA GRANDE CORSA ALL'ORO - EDIZIONE 2022

Sono così buone che non vi sarà difficile dar loro lo stesso valore che i cercatori d'oro del West americano davano alle agognate pepite.

Inoltre, non servono leggendarie corse e spasmodiche ricerche e non sono necessari setacci o piccozze. Bastano pochi ingredienti per cucinare queste pepite – pardon – crocchette dorate e squisite, che incontrano gusti ed esigenze di molti, inclusi quanti seguono un'alimentazione vegetariana o vegana.

Ruvide e croccanti fuori come un tesoro da scoprire, cedevoli nel cuore, stimolanti e appaganti grazie al sapore al contempo caldo e minerale dei ceci che cavalca quello del limone e dello zenzero, queste saporite crocchette regalano vere emozioni quando incontrano la confettura di mele e menta prodotta dall'Azienda Agricola Si.Gi. Moderatamente dolce, quel tanto che basta a non annoiare il palato e a bilanciare la sapidità delle crocchette e fresca da rubare il cuore grazie al potere dell'erba aromatica, completa alla perfezione un concerto di sapori cui partecipano anche ceci biologici e l'olio monocultivar "Orbetana".

Per l'aperitivo o per una cena a buffet o ancora come insolito secondo piatto, le Crocchette di ceci speziate con confettura di mele e menta sono assolutamente da provare.



Preparazione  
**25**  
minuti

Cottura  
**30**  
minuti

Riposo  
Il tempo di  
raffreddamento

Persone  
**4**

Ricetta  
**VEGANA**

## INGREDIENTI

- 250 grammi di ceci biologici lessati senza aromi e senza sale
- 35 grammi di olio extravergine di oliva biologico monocultivar "Orbetana" divisi in due dosi rispettivamente da 15 e 20 grammi
- Un limone medio con buccia edibile
- Un cucchiaino di zenzero in polvere
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 20 grammi di pangrattato fatto in casa con il pane raffermo
- 20 grammi di farina di mais bramata macinata a pietra
- Confettura di mele e menta by Azienda Agricola Si.Gi. q.b.

## PROCEDIMENTO

Scaldare il forno a 200°C in modalità ventilata e preparare una grande teglia foderandone il fondo con carta da forno.

Porre i ceci in un cutter e unire la dose da 15 grammi di olio, la scorza grattugiata al momento di metà limone, lo zenzero, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe.

Azionare la macchina a intermittenza fino a ottenere un composto non eccessivamente fine. Regolare di sale se necessario.

Dividere il composto in 14 porzioni di peso identico,

poi, con le mani inumidite, formare altrettante palline e schiacciarle leggermente tra i palmi.

Mescolare il pangrattato, la farina di mais e la restante dose di olio, quindi utilizzarli per impanare le crocchette, avendo cura di maneggiare delicatamente queste ultime poiché saranno morbide e fragili.

Appoggiare le crocchette nella teglia e infornarle per 30 minuti rigirandole a metà cottura. Trascorso il tempo, quando saranno ben dorate, estrarle dal forno e lasciarle intiepidire prima di servirle con la confettura di mele e menta.







*Cheesecake*

**SALATO**

CON

*gelatina di birra artigianale*

Ricetta di Fernanda Demuru



## BIRRA & C.

La birra è regina di numerosi momenti felici dedicati al convivio. Pizza e birra, grigliata e birra, piatti della tradizione o squisitezze stellate. L'antica bevanda, nelle sue infinite declinazioni, non conosce confini in fatto di abbinamento. Meravigliosa anche come ingrediente, trasformata in gelatina dall'Azienda Agricola SiGi, la birra diventa una delizia ideale per le ricette destinate ad accompagnare l'aperitivo o per rendere speciale un buffet. È proprio il caso di questa cheesecake salata. Ricalca la ricetta del dolce nella versione senza cottura e regala un insieme di sapori che potrai divertirti a variare sperimentando sempre nuovi accostamenti.

Preparazione  
**35**  
minuti

Cottura  
**NO**

Riposo  
**5**  
ore

Persone  
**4**

Ricetta  
**VEGETARIANA**

## INGREDIENTI

- 120 grammi di taralli al peperoncino
- 85 grammi di burro fuso intiepidito
- 220 grammi di formaggio fresco spalmabile
- 2 fogli di gelatina
- 4 cucchiai di latte
- Un pizzico di sale
- 250 grammi di gelatina di birra by Azienda Agricola SiGi

## PROCEDIMENTO

Frullare finemente i taralli e porli in una ciotola. Unire il burro.

Mescolare con cura, dopodiché distribuire sul fondo di quattro bicchieri pressando e compattando con il dorso di un cucchiaino o un pestello piatto.

Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, poi scolarla, strizzarla bene e scioglierla nel latte caldo. Lasciare raffreddare.

Stemperare il formaggio spalmabile con il latte in cui è stata sciolta la gelatina lavorando energicamente con una frusta a mano dopo aver salato leggermente. È necessario ottenere una crema morbida ma non molle; al bisogno aggiungere poco liquido.

Trasferire la crema in una tasca da pasticciere dotata di

bocchetta liscia e suddividerla nei bicchieri. Coprire e riporre in frigorifero per quattro ore.

Mettere la gelatina di birra in un pentolino e ammorbidirla a fiamma bassa mescolando delicatamente. Lasciare intiepidire, quindi versarla sullo strato di crema nei bicchieri. Coprire nuovamente e lasciare riposare in frigorifero per un'ora.

Tenere le cheesecake a temperatura ambiente per dieci minuti prima di servirle.

Varianti

In luogo dei taralli al peperoncino è possibile utilizzare taralli classici, alle erbe, alla cipolla o alla curcuma. Per il formaggio si può optare per prescinsêua, caprino fresco, stracchino, gorgonzola, straciatella di bufala.



*Polpette*  
**DI TOFU**

CON

*salsa di erbe di campo*

Ricetta di Roberto Leopardi

## AAA FAN DEI SAPORI PARTICOLARI CERCASI

Ti propongo una ricetta davvero invitante e semplice da preparare. Se sei amante delle spezie, dei sapori decisi e degli abbinamenti particolari, queste polpette vegane fanno al caso tuo. Ideali da servire come accompagnamento dell'aperitivo o in occasione di un buffet, ben si accompagnano alla salsa di erbe di campo dell'azienda agricola SiGi. Il gusto unico delle spezie si amalgama a quello originale della salsa di erbe spontanee che nasce dall'unione di sapori come il leggero amaro della cicoria, il gusto delicato delle speragne e quello dolce delle crespigne che vengono scottate in vino e aceto. Una salsa morbida, dal colore verde intenso, allegra, genuina e autentica.



*Preparazione*  
**20**  
*minuti*

*Cottura*  
**30**  
*minuti*

*Riposo*  
*Il tempo di*  
*raffreddamento*

*Quantità*  
**8**

*Ricetta*  
**VEGANA**

## INGREDIENTI

- 200 grammi di tofu
- 5 grammi di curry in polvere (mix di spezie)
- 2 grammi di paprika dolce in polvere
- 2 grammi di pepe nero macinato
- Un pizzico di noce moscata
- Prezzemolo fresco q.b.
- La scorza di mezzo limone con buccia edibile
- 50 grammi di bevanda alla soia o all'avena, non dolcificata
- Sale q.b.
- Semi di sesamo bianco q.b.
- Olio extravergine di oliva delicato q.b.
- Salsa di erbe di campo by Azienda Agricola SiGi q.b.

## PROCEDIMENTO

Scaldare il forno statico a 180°C.

Scolare il tofu dal liquido di conservazione, tamponarlo con carta da cucina e porlo in una ciotola capiente.

Con l'aiuto di una forchetta, schiacciarlo fino a ridurlo in piccoli pezzi.

Unire le spezie, un po' di prezzemolo tritato finemente (utilizzate le foglie unitamente alla parte meno coriacea del gambo che è molto aromatica), la scorza di limone grattugiata, la bevanda vegetale e sale.

Lavorate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un

impasto omogeneo.

Dividere la preparazione in 8 porzioni di peso identico, dopodiché formare le polpette. Passare queste ultime nei semi di sesamo per rivestirle completamente, poi adagiarle su una leccarda rivestita da carta forno. Irrorate con olio un po' di olio.

Infornare a media altezza cuocendo in modalità statica per 25 minuti e per ulteriori 5 minuti in modalità ventilata. Estrarre dal forno e lasciare intiepidire le polpette prima di servirle con la salsa di erbe di campo.





*Mini torte di*

**FORMAGGIO**

CON

*confettura  
di pomodori verdi*

Ricetta di Paola Uberti

## TANTI NOMI, UNA BONTÀ UNICA

Torta di formaggio, pizza di formaggio, pizza di Pasqua, crescia di Pasqua: sono diversi in nomi che designano una preparazione a dir poco deliziosa, tipica della cucina marchigiana e diffusa, con varianti locali, anche nelle regioni adiacenti.

Si tratta di una bomba di sapore a base di formaggio pecorino al quale alcuni aggiungono parmigiano reggiano, soffice, profumata di latte e di pascoli, innervata dalla potenza della tradizione e dai legami famigliari e fieramente semplice nel suo rappresentare, con condivisibile orgoglio, le terre che l'hanno eletta a simbolo gastronomico.

Vibrante delle varianti personali e locali - perché, come spesso accade alle ricette della tradizione, ognuno la fa a modo proprio - la torta di formaggio, abitualmente preparata in occasione delle celebrazioni Pasquali, deve il nome "crescia" al volume che acquista in cottura. Si tratta infatti di un prodotto da forno che si colloca, ma solo idealmente, a metà strada tra il pane e le torte salate, destinato ad accompagnare i salumi tipici, ad andare a braccetto con i vini del territorio e a sottolineare con la sua



golosa presenza l'appuntamento annuale con le scampagnate e i pranzi all'aperto. Con questa ricetta ho voluto porgere un personale omaggio a una preparazione che personalmente trovo irresistibile, declinandola in monoporzione e immaginandola protagonista di un pranzo in compagnia, di un brunch o di un aperitivo dove anche la più sfrenata e inarrestabile delle tendenze alimentari deve togliersi il cappello davanti alla storia del cibo italiano, senza la quale non esisterebbe e non avrebbe spina dorsale.

In tutto ciò, la straordinaria, curiosa e avvincente confettura di pomodori verdi dell'Azienda Agricola SiGi gioca un ruolo determinante. Utilizzata per farcire le mini-torte di formaggio, nonostante non sia consueta, questa delizia ha radici storiche ben salde. Grazie alla dolcezza moderata che ondeggia su una freschezza aromatica che è pura reminiscenza di orti assolati, bilancia la sapidità dei formaggi che ho usato nella ricetta, facendo un giro tra regioni italiane, partendo dal Parmigiano Reggiano DOP per arrivare al Gorgonzola DOP.

Preparazione  
**40**  
minuti

Cottura  
**25**  
minuti

Riposo  
2 ore per la  
lievitazione

Quantità  
**8**

Ricetta  
**VEGETARIANA**

## INGREDIENTI

- 250 grammi di farina tipo 1 macinata a pietra per lievitati più un po'
- 3,5 grammi di lievito di birra disidratato
- ½ cucchiaino di zucchero semolato
- 2 uova piccole
- 50 millilitri di latte intero
- 35 millilitri di olio extravergine di oliva robusto
- ½ cucchiaino di sale
- 90 grammi di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato al momento
- 60 grammi di Gorgonzola DOP dolce ridotto a pezzetti
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Confettura di pomodori verdi by Azienda Agricola SiGi q.b.

## PROCEDIMENTO

Infarinare l'interno di una capiente ciotola che dovrà ospitare l'impasto durante la prima lievitazione. Mescolare con cura farina, lievito e zucchero. Nella bacinella della planetaria, utilizzando una frusta a mano, sbattere le uova, il latte e l'olio per alcuni istanti. Unire il mix di farina e lievito, quindi impastare con il gancio per 5 minuti a velocità moderata. Aggiungere il sale e il parmigiano reggiano e impastare per altri 5 minuti. Incorporare infine il gorgonzola e lavorare l'impasto per ulteriori 5 minuti. Prelevare la pasta, porla sulla spianatoia infarinata ed effettuare la pirlatura: utilizzare la parte esterna dei palmi delle mani con movimento rotatorio dall'esterno verso l'interno, ovvero verso la parte inferiore della

massa, formando una palla. Trasferire nella ciotola precedentemente infarinata, sigillare con pellicola da cucina e lasciare lievitare per un'ora o fino al raddoppio del volume in un luogo tiepido, riparato da sbalzi termici e correnti d'aria (la temperatura ideale si attesta tra 25 e 30°C; è possibile utilizzare il forno spento con la luce accesa).

Oliare generosamente l'interno di 8 stampini cilindrici monoporzione a bordi alti (sono ideali le forme per panettoncini da 250 grammi).

Terminata la prima lievitazione, pesare l'impasto e dividerlo in 8 porzioni identiche, quindi formare altrettante palline con la tecnica descritta in precedenza.

Porre le palline all'interno degli stampini, coprire e







*Hash-brown*

## **DI PATATE**

CON

*confettura  
di giuggiole*

Ricetta di Paola Uberti





## COLAZIONE TUTTO IL GIORNO

Gli hash brown, se cucinati a dovere e con ingredienti buoni, sono una delizia che sa tentare il palato a qualsiasi ora del giorno. Per farne una descrizione sintetica, si tratta di frittelle di patate grattugiate e cotte in padella o su una piastra - più raramente al forno - di solito arricchite con un po' di cipolla, particolarmente diffuse negli Stati Uniti. Secondo molte teorie prendono le mosse dal celebre rösti svizzero e il loro nome deriva dal francese "hacher" (tagliare). Alcuni sostengono si tratti di una preparazione nata per evitare lo spreco delle patate o degli avanzi di tuberi cotti, destinati ad altre preparazioni.

Comparsi nel panorama gastronomico statunitense sul finire del XIX secolo, gli hash brown sono spesso serviti a colazione in molti ristoranti e catene di fast food. A proposito di questi ultimi, quale modo migliore di sdoganare gli hash brown da cibo guardato con sospetto, se non prepararli con le nostre mani e abbinarli alla speciale confettura di giuggiole dell'Azienda Agricola SiGi? Se siete amanti delle colazioni salate oppure avete in programma un brunch un po' diverso, questi hash brown sono la soluzione



perfetta. Si preparano con molta facilità e si cuociono comodamente in forno. Fin qui tutto bene. Il problema sorge quando li si sforna e si apre il barattolo della confettura di giuggiole perché resistere alla tentazione di mangiarli tutti corrisponde davvero a uno sforzo di volontà al cui confronto le fatiche di Ercole sono una quisquilia. Rendo l'idea? Suggestivo, raro e legato a genuine superstizioni popolari perché associato alla buona sorte, il giuggiole è un albero che regala frutti dal sapore intenso i quali, trasformati nella squisita confettura protagonista di questo piatto, regalano un'esperienza che davvero ti farà sentire immerso nel proverbiale brodo...

Preparazione  
**25**  
minuti

Cottura  
**45**  
minuti

Riposo  
20 minuti  
+ raffreddamento

Quantità  
**6**

Ricetta  
**VEGANA**

## INGREDIENTI

- 500 grammi di patate a polpa gialla preferibilmente "vecchie"
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva delicato più un po' per ungere gli stampi
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Confettura di giugiole by Azienda Agricola SiGi q.b.

### Un piccolo consiglio

Il canovaccio utilizzato per eliminare acqua e amido dalle patate dovrebbe essere "lavato" in acqua bollente e bicarbonato e non con detersivi e ammorbidenti che rischiano di lasciare residui chimici e profumi che possono essere trasferiti alla preparazione. Inoltre, è utile destinarlo esclusivamente a utilizzi simili.

## PROCEDIMENTO

Preparare una capiente ciotola contenente acqua fredda, quindi sciacquare e spazzolare accuratamente le patate per eliminare qualsiasi impurità. Utilizzando l'apposita grattugia oppure il robot da cucina equipaggiato con il medesimo accessorio, ridurre i tuberi in una sottile julienne, senza sbucciarli. Trasferire subito le patate nella ciotola e lasciarle in ammollo per 20 minuti. Scaldare il forno a 200°C in modalità ventilata. Trascorso il tempo di riposo, scolare bene le patate e porle al centro di un canovaccio pulito. Chiudere i lembi per formare un fagotto, poi strizzare con forza al fine di eliminare tutta l'acqua assieme all'amido che i tuberi avranno rilasciato. Porre le patate in un'altra ciotola, dopodiché condirle

con i tre cucchiai di olio, sale e pepe. Ungere generosamente l'interno di uno stampo antiaderente da sei muffin e distribuirvi la julienne di patate. Pressare con cura utilizzando un pestello piatto o il dorso di un cucchiaino. Infornare per 45 minuti o fino a quando gli hash brown saranno ben dorati e croccanti in superficie. In alternativa, possono essere assemblati in forma di frittella e cotti in una teglia con il fondo foderato di carta da forno, oppure ancora fritti in olio extravergine di oliva in una padella di ghisa o antiaderente, sempre fino a intensa doratura. Estrarre dal forno e lasciare raffreddare, quindi sformare con l'aiuto di una piccola spatola di silicone. Servire accompagnando con la confettura di giugiole.





*Risotto*  
**CACIO E PEPE**  
CON  
*confettura  
di fichi bianchi*

Ricetta di Paola Uberti



## LUNGA VITA E ABBONDANZA

Mettici la meravigliosa opalescenza di grossi chicchi di riso, piccoli scrigni di generosità agricola che, in giro per il mondo, hanno nutrito e nutrono milioni di persone. Mettici la piccantezza sensuale e ammiccante, mai volgare o gratuita, di un pepe che annoda il suo profumo naturale a quello adulto, maturo e affascinante della legna arsa. Mettici la forza casearia del Pecorino Romano DOP che fa sobbalzare i sensi e che si fa paladina dell'abbattimento di ogni barriera culturale in fatto di cucina, sostenendo la causa per la quale non esistono cibi ricchi e cibi poveri. Se fatti con devozione e amore, sono tutti degni della tavola degli imperatori a patto che questi ricambino con altrettanta virtù. Perché non è il cibo buono a dover dimostrare di essere all'altezza di chi lo consuma. È il contrario e tutto parte da umiltà, gratitudine e rispetto. Poi mettici la confettura di fichi bianchi dell'Azienda Agricola SiGi, raffinatissima sublimazione di un frutto misterioso e iconico conteso tra peccato, fertilità, vigore, saggezza e immortalità. Mettici il sapore finissimo di una squisitezza nella quale echeggiano il profumo del legno e delle foglie della pianta che si avvitano attorno alla discreta granulosità naturale del frutto che parla, quasi sfacciatamente, di vita e abbondanza. Tutto questo in un risotto? Sì. A te non resta che metterci il cuore per donare il calore delle tue emozioni a chi siederà alla tua tavola.



Preparazione

**5**

minuti

Cottura

**16**

minuti

Riposo

**2**

minuti

Persone

**4**

Ricetta

**VEGETARIANA**

## INGREDIENTI

- 40 grammi di burro a tocchetti
- 320 grammi di riso gigante di Vercelli
- 1,6 litri di acqua portata e mantenuta a lieve bollore e salata con 20 grammi di sale grosso
- 120 grammi di Pecorino Romano DOP grattugiato al momento
- Un cucchiaino colmo di aceto di vino bianco
- 8 grammi di pepe affumicato
- Confettura di fichi bianchi by Azienda Agricola SiGi q.b.

## PROCEDIMENTO

Sistemare il burro in una ciotolina e porlo in freezer fino al momento dell'utilizzo.

Mettere il riso in un tegame d'acciaio dal fondo spesso o in una risottiera di rame e portarlo su una fiamma media. Avendo cura di non bruciarlo, tostare il cereale "a secco" fino a quando i chicchi, al tocco, risulteranno molto caldi.

Versare acqua calda salata in quantità sufficiente a coprire il riso: il liquido dovrà bollire immediatamente. Portare a due minuti dalla cottura completa a fiamma media, seguendo i tempi indicati sulla confezione (il risotto deve "fremere" costantemente). Aggiungere altra acqua quando il riso risulterà quasi asciutto, mescolando di tanto in tanto. Alla fine di questo processo il risotto dovrà essere cremoso ma non brodoso. Assaggiare e regolare di sale se necessario, tenendo in considerazione che dovrà essere aggiunto il pecorino romano che è

sapido.

Allontanare il risotto dal fuoco e aggiungere immediatamente il burro, il formaggio e l'aceto, quindi mescolare vigorosamente muovendo il tegame avanti e indietro per incorporare aria nella preparazione. Se necessario a rendere il risotto più cremoso, aggiungere ancora poca acqua bollente. Coprire e lasciare riposare per due minuti.

Nel frattempo, scaldare rapidamente una piccola padella antiaderente e tostarvi il pepe affumicato per alcuni istanti: sarà pronto quando emanerà un intenso profumo. Trasferire immediatamente in un mortaio quindi pestare la spezia per sbriciolarla grossolanamente. Riprendere il risotto, aggiungere il pepe, rimestare e distribuire nei piatti individuali.

Rifinire con un po' di confettura di fichi bianchi e servire subito.



*Tortelloni di ricotta*

**CON RAGÙ BIANCO**

*e*

*confettura  
di mele alla menta*

Ricetta di Rosa Del Gaudio





## I CASSETTI DEI SAPORI

Quando mi viene proposto un ingrediente nuovo per una ricetta mi succede una cosa strana. È come se nella mia testa ci fossero tanti cassettoni e in ognuno di questi fosse custodito un sapore. Assaggio il nuovo ingrediente ed ecco che questo va a collocarsi nel suo cassetto, dopodiché, come per magia, si aprono gli altri che contengono i sapori da abbinare al primo...e nasce la ricetta!

Il gusto della confettura di mele e menta dell'Azienda Agricola SiGi mi ha suggerito l'abbinamento con la ricotta e con la carne di maiale. L'ho chiuso in squisiti tortelloni che si sono trasformati in preziosi scrigni di pasta che hanno sprigionato il loro profumo al primo morso, fondendosi con i sentori del ragù bianco di maiale in una combinazione perfetta, dove una goccia di succo di limone ha chiuso il cerchio gustativo lasciandomi il desiderio di mangiarne ancora e ancora...



Preparazione  
**40**  
minuti

Cottura  
**20**  
minuti

Riposo  
**NO**

Persone  
**4**

Ricetta  
**DI CARNE**

## INGREDIENTI

Per i tortelloni:

- 200 grammi di farina 00
- 2 uova da galline allevate all'aperto
- 250 grammi di ricotta vaccina
- 20 grammi di confettura di mele alla menta by Azienda Agricola SiGi
- 20 g di Parmigiano Reggiano DOP

Per il ragù:

- Una cipolla bianca
- Olio extravergine di oliva delicato q.b.
- 200 grammi di carne di maiale macinata
- Sale q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- Poche gocce di succo di limone

## PROCEDIMENTO

Con la farina creare una fontana sulla spianatoia e versare nel cratere le uova già sbattute a parte in una ciotola.

Impastare il tutto fino a ottenere una pasta liscia e soda (se dovesse essere troppo dura aggiungere poca acqua). Coprire l'impasto con una ciotola capovolta e lasciarlo riposare. Nel frattempo, preparare il ripieno. Setacciare la ricotta in un'ampia ciotola e mescolarla con la confettura di mele alla menta e il parmigiano reggiano grattugiato. Coprire e lasciare riposare in frigorifero durante la preparazione del ragù.

Affettare finemente la cipolla e stufarla in una padella con un filo d'olio e qualche cucchiaino di acqua. Quando sarà morbida e trasparente unire il macinato di maiale e farlo rosolare mescolandolo spesso. Salare e sfumare con il vino bianco secco, poi cuocere finché questo sarà

quasi del tutto evaporato (saranno sufficienti circa 5 minuti).

Con la macchina per la pasta tirare una sfoglia piuttosto sottile e dividerla in quadrati di circa 5x5 cm; con l'aiuto di una tasca da pasticciere distribuire su ogni quadrato una quantità di ripieno grande all'incirca come una grossa nocciola, quindi chiudere i tortelloni piegando il quadrato a metà lungo la diagonale e unendo le due estremità intorno al dito.

Portare a bollore abbondante acqua salata e tuffarvi i tortelloni; cuocerli per due minuti dalla ripresa del bollore. Nel frattempo, riscaldare il sugo e scolarvi dentro i tortelloni facendoli saltare per insaporirli bene. Spegnerne il fuoco e bagnare con poche gocce di succo di limone prima di servire.



*Crêpes salate*  
**CON RICOTTA**  
e  
*salsa di erbe  
di campo*

Ricetta di Paola Uberti





## I VESTITI SPORCHI DI ERBA

Tu preferisci le crêpes dolci o salate? Con i prodotti di Azienda Agricola SiGi puoi divertirti a provare combinazioni sempre diverse grazie a confetture, gelatine, frutta sciropata, sottoli e prodotti speciali, tra i quali la salsa di erbe di campo. Quest'ultima è un piccolo prodigio nato dal lavoro dell'uomo e dalla natura che mette a disposizione erbe selvatiche capaci di coniugare antico sapere e approcci al cibo moderni e sostenibili.

Al pari del miele millefiori che, come uno scrigno, custodisce le unicità delle stagioni e dei territori in cui ha origine, la salsa di erbe di campo è un'enciclopedia delle meraviglie naturali della terra in cui vivono e lavorano i fondatori dell'Azienda Agricola SiGi. Rivela tutta la forza romantica di un rapporto intimo con campi e prati, dove, tra rugni, speragne e crispigne si ricordano i tempi in cui si tornava a casa con le ginocchia sbucciate e i vestiti sporchi di erba.

Per accompagnare una salsa così genuina dal sapore che oscilla tra gentile dolcezza, lieve asprezza e un irresistibile nota amarognola, la ricotta di pecora è perfetta con la sua intensità. Ecco, quindi, un'appetitosa crêpe ideale per il brunch, a pranzo o a cena.

*Preparazione*  
**25**  
*minuti*

*Cottura*  
**12**  
*minuti*

*Riposo*  
**30**  
*minuti*

*Persone*  
**4**

*Ricetta*  
**VEGETARIANA**

## INGREDIENTI

Per le crêpes:

- 150 grammi di farina 00
- 250 millilitri di latte intero
- Un uovo medio
- Burro per la padella q.b.

Per la farcitura:

- Salsa di erbe di campo by Azienda Agricola SiGi q.b.
- 320 grammi di ricotta di pecora
- Olio extravergine di oliva delicato q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

## PROCEDIMENTO

Setacciare due volte la farina e tenerla da parte.

In una ciotola miscelare accuratamente il latte e l'uovo con una frusta a mano, dopodiché unire la farina poca alla volta, senza smettere di mescolare: la pastella ottenuta dovrà risultare omogenea e priva di grumi.

Coprire e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo, scolare la ricotta e porla in una ciotola, poi lavorarla con una forchetta per renderla cremosa.

Aggiungere la salsa di erbe di campo ben scolata e condire il tutto con olio, sale e pepe. Mescolare con cura e tenere da parte.

Scaldare bene una padella antiaderente o l'apposita crepiera su fiamma media, quindi ungerla con un po' di

burro pulendo l'eccesso con carta da cucina.

Abbassare la fiamma portandola a intensità medio-bassa, poi versare  $\frac{1}{4}$  della pastella e roteare la padella affinché il composto si distribuisca uniformemente in uno strato sottile. Cuocere per circa due minuti o fino a quando il lato della crêpe a contatto con il recipiente di cottura sarà rappreso e appena dorato. Rivoltare e cuocere per altri due minuti circa, quindi spostare la crêpe in un grande piatto e proseguire allo stesso modo con la rimanente pastella.

Farcire le crêpes con il composto di ricotta e salsa di erbe di campo e servire.





*Chirashi*  
**CON GAMBERI**  
*verdura*  
*e sapa*

Ricetta di Paola Uberti





SIGI<sup>®</sup>  
SAPA<sup>®</sup>

Antico  
condimento dolce  
a base di mosto



## SOPRA LE RIGHE, DENTRO LE CIOTOLE

L'Edomae chirashizushi, più brevemente chiamato chirashi, è un piatto della cucina giapponese il cui nome significa "Sushi sparpagliato allo stile di Edo", dove Edo è l'antico nome di Tokyo. È popolare anche in occidente e la sua diffusione si deve in gran parte al successo dei ristoranti nipponici. Nello specifico, il chirashi è costituito da riso preparato in maniera analoga a quello utilizzato in nigiri, maki, etc., sovrastato da pesce crudo.

Esistono varianti del chirashi, spesso legate alle traduzioni occidentali del piatto, che prevedono l'utilizzo di avocado e frutta secca.

Nell'ottica del "viaggio" di cui sono protagonisti i prodotti dell'Azienda Agricola SiGi attraverso questo ricettario, ecco un chirashi sopra le righe, realizzato con strumenti facilmente reperibili in una cucina domestica. Prevede di accompagnare il riso con gamberi scottati e verdure, il tutto insaporito dalla Sapa Made in SiGi, un prodotto straordinario e versatile, eccellente ingrediente della tradizione o della creatività e squisito e inusitato condimento che, una volta provato, non si lascia più, fidati.



Preparazione

1

ora

Cottura

15

minuti

Riposo

40

minuti

Persone

4

Ricetta

DI PESCE

## INGREDIENTI

Per il riso:

- 320 grammi di riso kome (riso glutinoso) o pari peso di riso originario
- Un cucchiaino di aceto di vino bianco
- Un cucchiaino raso di zucchero
- Una presa scarsa di sale

Inoltre:

- Un grosso spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato
- 24 gamberi
- Un grosso cetriolo
- Un peperone rosso
- Abbondante erba cipollina fresca
- Sapa by Azienda Agricola SiGi q.b.
- Semi di sesamo bianco q.b.

### Consigli anti-spreco

Le teste e i carapaci dei gamberi possono essere utilizzati per realizzare una bisque, eccellente base per un risotto di mare.

## PROCEDIMENTO

Sciacquare più volte il riso con acqua fredda corrente fino a quando questa apparirà trasparente e non più biancastra. L'acqua di risciacquo può essere raccolta e utilizzata per annaffiare le piante, evitandone così lo spreco.

Porre il cereale in una pentola d'acciaio con il fondo spesso e aggiungere lo stesso volume di acqua fredda. Chiudere con il coperchio e lasciare riposare per 30 minuti.

Accendere il fuoco a bassa intensità e cuocere il riso fino a quando sarà morbido, seguendo i tempi indicati sulla confezione. Spegnerne la fiamma e lasciare riposare per 10 minuti.

Nel frattempo, scaldare l'aceto e sciogliervi lo zucchero e il sale.

Versare il composto sul riso, poi portare il cereale a temperatura ambiente mescolando e arieggiando con un ventaglio.

Pulire i gamberi rimuovendo coda, testa, carapace e budello interno.

Arroventare una padella antiaderente su fiamma alta, poi ridurre il calore a media intensità.

Strofinare lo spicchio d'aglio nella padella, poi arrostitire i gamberi un minuto per parte o fino a quando saranno leggermente abbrustoliti. Spostarli in un piatto e lasciarli raffreddare.

Privare il cetriolo della buccia e della parte interna contenente i semi, quindi ridurlo a striscioline sottili.

Mondare il peperone eliminando semi e coste bianche interni, dopodiché ridurlo a cubetti di mezzo centimetro di lato.

Tagliuzzare finemente l'erba cipollina.

Dividere il riso in quattro ciotole e porre sopra esso i gamberi, il cetriolo, il peperone e l'erba cipollina.

Condire il tutto con un po' di sapa e rifinire con i semi di sesamo prima di servire.



*Tacos di merluzzo,*  
**PICO DE GALLO**  
*alla menta e*  
*confettura*  
*di cotogna e sapa*

Ricetta di Paola Uberti



## LE MARCHE IN MESSICO O IL MESSICO NELLE MARCHE?

Coloratissimi, gioiosi, conviviali, informali. Mi fermo qui, ma gli aggettivi che potrei associare a questi tacos sono tanti e tutti positivi. Posso riassumerli dicendoti che mi hanno regalato allegria, sia mentre li preparavo, sia quando li ho gustati. Il piacere di mangiarli con le mani ha intensificato le emozioni che mi hanno trasmesso le consistenze, i profumi, i gusti e gli aromi degli ingredienti, bilanciati – o, meglio – orchestrati dalla confettura di cotogna e sapa dell'Azienda Agricola SiGi.

Altrettanto stimolante è stato ispirarmi a una preparazione tipicamente messicana e darle un tocco nazionale con una confettura e una farina italianissime.

Tipica di Macerata, la confettura di cotogna e sapa, con la sua elegantissima e appena percettibile ruvidità data dai granellini della mela cotogna e l'aroma delicato che oscilla tra dolcezza e lieve asprezza, ha elevato intensificato il coinvolgimento dei sensi che ho sentito a ogni morso.

A rendere speciale questa ricetta ha contribuito la farina di grano tenero tipo 2 biologica con cui ho preparato le tortillas.



Preparazione  
**35**  
minuti

Cottura  
**45**  
minuti

Riposo  
**30**  
minuti

Quantità  
**6**

Ricetta  
**DI PESCE**

## INGREDIENTI

Per le tortillas:

- 120 grammi di farina di grano tenero tipo 2 biologica by Azienda Agricola Monte Gemmo
- 20 grammi di olio extravergine di oliva delicato
- 55 millilitri circa di acqua a temperatura ambiente
- Farina di mais bramata macinata a pietra q.b.
- Una presa scarsa di sale

Per la farcitura:

- Confettura di cotogna e sapa by Azienda Agricola SiGi q.b.
- 300 grammi di filetti

di merluzzo

- Olio extravergine di oliva delicato q.b.
- Un piccolo spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato
- 300 grammi di pomodorini piccadilly
- Olio extravergine di oliva delicato q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Un lime biologico
- 4 cucchiaini colmi di cipolla rossa finemente tritata
- 12 foglioline di menta fresca più sei ciuffetti per la decorazione
- Foglie di lattuga riccia lavata e asciugata q.b.

## PROCEDIMENTO

Preparare le tortillas ponendo la farina in una capiente ciotola e unendo i 20 grammi di olio.

Lavorare gli ingredienti con la punta delle dita per ottenere un composto dall'aspetto sbriciolato, dopodiché versare l'acqua e impastare brevemente. Coprire la pasta con una ciotola rovesciata e lasciarla riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

Nel frattempo, realizzare la farcitura.

Versare un cucchiaino d'olio in una padella antiaderente e scaldarlo a fiamma bassa, senza portarlo al punto di fumo.

Infilzare lo spicchio d'aglio con una forchetta e strofinarlo ripetutamente sul fondo della padella in modo che profumi l'olio senza soffriggere violentemente e annerire. Scartare l'aglio, adagiare il pesce nella padella, cuocerlo per due minuti, quindi rivoltarlo, coprire la padella e proseguire la cottura, sempre a fiamma dolce, per 15 minuti, unendo poca acqua calda al bisogno e irrorandolo periodicamente con il fondo di cottura. Per verificare la cottura del merluzzo, toccarlo

delicatamente con una forchetta: dovrà sfaldarsi senza difficoltà. Spegnere la fiamma e lasciare raffreddare. Per il pico de gallo, ridurre i pomodorini a cubetti molto piccoli, quindi porli in una ciotola e condirli con olio extravergine sale e pepe a gusto. Unire un po' di scorza di lime grattugiata al momento e le foglioline di menta spezzettate con le dita. Mescolare e tenere da parte. Riprendere l'impasto delle tortillas, pesarlo e dividerlo in 6 porzioni identiche. Formare altrettante palline e stenderle singolarmente sulla spianatoia generosamente cosparsa di farina di mais assicurandosi che una buona quantità della stessa aderisca alla pasta come se si trattasse di un'impanatura.

Con un coppa-pasta circolare festonato di 12 centimetri di diametro ritagliare le tortillas per ottenere cerchi perfetti.

Scaldare una piastra, un testo o una padella antiaderente su fiamma alta, quindi ridurre il calore portandolo a media intensità.

Cuocere una tortilla due minuti per parte, poi spostarla



.....  
: su un piano resistente al calore a piegarla attorno a un  
: cilindro di metallo (ad esempio una forma per cannoli)  
: in modo che, raffreddando, mantenga la caratteristica  
: forma dei taco shells.

: Procedere allo stesso modo con gli altri dischi di pasta,  
: cuocendoli uno alla volta.

: Quando i "gusci" saranno freddi, farcire i tacos  
: iniziando con una foglia di insalata e proseguendo con,  
: nell'ordine, merluzzo sfaldato, confettura (un cucchiaino  
: circa) e pico de gallo.

: Rifinire con una spruzzata di succo di lime appena  
: .....

spremuto e decorare con una fogliolina di menta prima  
di servire.

#### **Consigli anti-spreco**

Ciò che resta della scorza e del succo del lime possono  
essere utilizzati assieme ad altri agrumi per realizzare una  
citronette con cui condire verdure cotte alla griglia o al  
vapore o fresche insalate.

I ritagli della pasta delle tortillas possono essere  
nuovamente impastati, stesi e tagliati per ottenere piccoli  
snack croccanti da cuocere nella stessa padella per  
qualche minuto in più.





*Petto d'anatra*

**LACCATO**

CON

*confettura di visciole,  
ricotta e frollino salato*

Ricetta di Rosa Del Gaudio



## PASSEGGIATE IN MONTAGNA, RICORDI E SENSAZIONI

Le visciole per me hanno il sapore dei ricordi. Ricordi di passeggiate in montagna: i crinali punteggiati di macchie bianche in primavera, quando il brullo paesaggio brunastro non ha ancora ceduto il passo alle infinite sfumature del verde estivo. Mappe e percorsi da annotare nella mente, per andare a ritrovare sotto il primo sole di giugno quegli alberi carichi, questa volta, di piccole, succose perle rossastre, che regalano sensazioni di acidula dolcezza che non stanca mai, tanto da spingerti ad attardarti nella tua passeggiata per gustarne ancora e portare a casa quello che si riesce a trasportare in un contenitore di fortuna.

Questo è lo spirito della ricetta, sapori ed emozioni...dal dolce acidulo dell'anatra laccata con la confettura di visciole dell'Azienda Agricola SiGi, all'aromatica freschezza della ricotta mantecata con le erbe di montagna, fino all'amarognola croccantezza del biscotto di frolla salata al cacao che chiude il cerchio delle sensazioni invitando al prossimo boccone, come sotto l'albero delle visciole, dove smettere di gustarle era impossibile.



Preparazione  
**30**  
ora

Cottura  
**35**  
minuti

Riposo  
**40**  
minuti

Persone  
**4**

Ricetta  
**DI CARNE**

## INGREDIENTI

Per la frolla salata al cacao:

- 125 grammi di farina 00 debole
- 10 grammi di cacao amaro
- 70 grammi di burro
- Un cucchiaino di zucchero
- Sale q.b.
- Un uovo piccolo

Per la carne:

- Un petto d'anatra del peso di circa 500 grammi
- Sale q.b.
- 2 cucchiari di confettura di visciole by Azienda Agricola SiGi

Per la quenelle di ricotta:

- Un mazzetto di erbe aromatiche fresche (timo, maggiorana, rosmarino, santoreggia)
- 200 grammi di ricotta vaccina

## PROCEDIMENTO

Preparare la frolla salata al cacao. A mano o con l'aiuto della planetaria mescolare la farina con il cacao e il burro freddo a pezzettini, lavorando fino a ottenere un composto simile a delle briciole di pane. Unire lo zucchero, un pizzico di sale e l'uovo e continuare a lavorare la massa per ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgere nella pellicola per alimenti e lasciare riposare in frigorifero per mezz'ora.

Scaldare il forno a 170°C in modalità statica.

Riprendere la frolla e tirarla con il mattarello in una sfoglia sottile (massimo 3-4 millimetri). Ritagliare biscotti della forma desiderata e cuocerli per 15 minuti in una teglia con il fondo rivestito di carta da forno.

Nel frattempo, praticare sulla pelle del petto d'anatra tagli incrociati senza incidere la carne. Scaldare bene una padella antiaderente e rosolarvi la carne prima dal lato della pelle per 4-5 minuti, poi sull'altro lato per lo stesso tempo. Salare uniformemente e trasferire su una

teglia, anche in questo caso rivestita di carta da forno. Con l'aiuto di un pennello da cucina glassare il petto d'anatra con la confettura di visciole da entrambi i lati. Togliere i biscotti dal forno e alzare la temperatura a 180°C. Infornare il petto d'anatra e cuocerlo per 10 minuti. Sforarlo, recuperare il fondo di cottura e avvolgere la carne in un foglio di alluminio; infornare nuovamente nel forno spento con lo sportello leggermente aperto e lasciare riposare per 10 minuti.

Durante la cottura della carne tritare finemente le erbe aromatiche e mescolarle con la ricotta setacciata, quindi formare una quenelle in ogni piatto.

Tagliare il petto d'anatra a fette spesse circa un centimetro. Distribuirlo nei piatti e napparlo con il fondo di cottura tenuto da parte (se occorre scaldarlo qualche istante nel forno a microonde). Sistemare in ogni piatto uno o due biscotti e servire immediatamente.





*Chivo*  
**EN COCO**  
CON  
*confettura  
di cotogna e sapa*

Ricetta di Anna Giudice e Giovanna Lombardi  
alias Le Cuoche Clandestine



## UN PREMIO SQUISITO

Il sapore agrodolce è presente nella cucina asiatica, come in quella dei paesi latini e africani. Anche la gastronomia siciliana vi ricorre dando vita a piatti gustosi e affascinanti. Insomma, l'agrodolce fa il giro del mondo e il Chivo en Coco, tipico della cucina venezuelana, è un esempio perfetto in questo senso. Abbiamo colto l'occasione di abbinarlo alla confettura di mela cotogna e sapa by Azienda Agricola SiGi e siamo state premiate: il piatto è squisito! Questa confettura tradizionale del maceratese, con il suo irresistibile gusto che dalla dolcezza del vino cotto vira verso quello delicatamente aspro della cotogna crea un connubio perfetto con il sapore del capretto. Un consiglio: servite il chivo en coco con un po' di salsa e una graziosa cupola di riso: anche l'occhio vuole la sua parte, no? Per realizzarla in maniera perfetta rivesti l'interno di una ciotola con pellicola da cucina e riempi con il riso, premendolo con cura. Al momento di servire rovescia la ciotola nel piatto et voilà!

Preparazione  
**25**  
minuti

Cottura  
**25**  
minuti

Riposo  
**70**  
minuti

Persone  
**6**

Ricetta  
**DI CARNE**

## INGREDIENTI

- 700 grammi di costolette di capretto
- Per la prima marinatura:
- Erbe aromatiche miste, fresche q.b.
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- Alcune fette di limone
- Due pizzichi di sale grosso
- Alcuni grani di pepe nero
- Per la seconda marinatura
- 200 grammi di latte di cocco non zuccherato
- 4 cucchiaini di confettura cotogna e sapa by Azienda Agricola SiGi
- 1/2 cucchiaino di peperoncino mediamente piccante in polvere
- Un pizzico di sale
- Inoltre:
- 400 grammi di riso basmati
- Un cucchiaino di curcuma in polvere
- Un rametto di rosmarino tritato finemente
- Olio extravergine di oliva di media intensità q.b.
- 1/2 peperone rosso (facoltativo)
- 1/2 carota
- 1/2 cipolla rossa
- Sale q.b.

## PROCEDIMENTO

Per prima cosa, marinare la carne: il processo dura circa un'ora.

Mettere le costolette di capretto in una capiente ciotola assieme a erbe aromatiche, vino, limone, sale e pepe. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per mezz'ora.

Trascorso il tempo, scolare le costolette e asciugarle con carta da cucina, quindi procedere con la seconda marinatura. Nella ciotola precedentemente utilizzata - lavata e asciugata - riunire il latte di cocco, la confettura, il peperoncino, il sale e stemperare bene il tutto con una frusta a mano.

Unire le costolette e lasciare macerare per un'altra mezz'ora.

Nel frattempo, sciacquare il riso, poi portare a bollire una quantità d'acqua salata leggermente superiore al suo volume. Unire la curcuma e il cereale e portare quest'ultimo a cottura seguendo i tempi indicati sulla confezione: dovrà apparire quasi asciutto. Quando sarà

pronto, aggiungere il rosmarino tritato e due cucchiari di olio. Mescolare e tenere da parte.

Tagliare il peperone e la carota a dadini piccolissimi e affettare finemente la cipolla.

Scaldare 4 cucchiari di olio in una larga padella e saltarvi velocemente le verdure, poi aggiungere le costolette scolate dalla marinata. Arrostarle per pochi minuti su tutti i lati. Prelevare la carne, spostarla in un piatto e tenerla da parte.

Versare la seconda marinatura nella padella assieme alle verdure e cuocere brevemente a fiamma media al fine di restringere la salsa. Regolare di sale oppure di dolcezza o piccantezza aggiungendo altra confettura o peperoncino.

Spegnere il fuoco, dopodiché mettere le costolette nella padella assieme ai succhi che avranno liberato. Lasciare riposare dieci minuti prima di servire.



*Hamburger con*  
**CIPOLLA MARINATA**  
*e gelatina di*  
*lacrima di Morro d'Alba*

Ricetta di Paola Uberti





## #NonPuoiResistergliBurger

Ogni piatto cucinato con ingredienti di qualità, il primo dei quali deve sempre essere l'amore, va oltre il mangiare. È un'esperienza, un viaggio nei sensi alla scoperta di come sapori, aromi e consistenze riescono a legarsi a ciò che siamo, ai nostri desideri, pensieri, ricordi, emozioni. Immagina quindi le due metà di un pane morbido e profumato preparato con le tue mani, pronto a rivelare un delicato e avvolgente sapore dolce-salato. Immagina un hamburger succulento e polposo tanto sensuale da fare pensare alla mela dell'Eden o a quelle del Giardino delle Esperidi. Pensa a un brivido di senape, a una fresca lattuga e a succosi pomodori che si riuniscono in un tripudio d'orto con una cipolla marinata e misteriose spezie. Ora immagina tutto questo accarezzato dalla Gelatina di Lacrima di Morro d'Alba by Azienda Agricola SiGi, affascinante come un morbido velluto color del vino e stuzzicante oltre ogni dire grazie a un intenso sapore agrodolce. Per descrivere questa ricetta non voglio usare la definizione "hamburger gourmet", forse lo fanno già in troppi. Mi accontento di battezzarlo il #NonpuoiresistergliBurger. Rendo l'idea?



Preparazione

1

ora

Cottura

20

minuti

Riposo

27

ore

Persone

4

Ricetta

DI CARNE

## INGREDIENTI

Per la cipolla marinata:

- 60 grammi di cipolla rossa di Tropea IGP
- 4 chiodi di garofano
- Una stecca di cannella
- Un cucchiaino di semi di finocchio
- Mezzo frutto di anice stellato

Per i panini:

- 300 grammi di farina tipo 1 + un po' per la spianatoia
- 33 grammi di zucchero semolato
- 5 grammi di lievito di birra secco
- 120 millilitri di acqua a temperatura ambiente
- 20 grammi di burro morbido
- Un uovo grande e uno piccolo
- 1 cucchiaino di sale

- Semi di sesamo bianco q.b.

Per la carne:

- 480 grammi di carne macinata di alta qualità, ricavata da un taglio con una percentuale di grasso compresa fra il 20 e il 30%
- Olio monocoltivar "Orbetana" by Azienda Agricola Monte Gemmo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Inoltre:

- Senape dolce in salsa q.b.
- 4 piccoli pomodori ramati
- Lattuga freschissima q.b.
- Gelatina di Lacrima di Morro d'Alba by Azienda Agricola SiGi q.b.

## PROCEDIMENTO

Preparare la cipolla marinata tagliando l'ortaggio a rondelle spesse mezzo centimetro.

Pestare grossolanamente le spezie con un batticarne e porle in una ciotola. Aggiungere la cipolla e versare acqua fredda a filo. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per 24 ore.

Preparare i panini riunendo farina, zucchero e lievito nella bacinella della planetaria; mescolare con cura. Equipaggiare la macchina con il gancio, versare l'acqua e impastare a media velocità fino a quando il liquido sarà assorbito.

Unire il burro e l'uovo grande e lavorare la pasta per 5 minuti.

Aggiungere infine il sale e impastare per altri 5 minuti: la massa dovrà risultare liscia e omogenea.

Formare una palla sulla spianatoia leggermente infarinata, poi trasferirla in una ciotola, anch'essa infarinata. Coprire e lasciare lievitare fino al raddoppio del volume.

Riprendere l'impasto, pesarlo e dividerlo in 4 porzioni

identiche, quindi formare altrettante palline e sistemarle su una leccarda rivestita con un foglio di carta da forno, avendo cura di distanziarle affinché non si attacchino le une alle altre durante la seconda lievitazione. Lasciare riposare nuovamente fino al raddoppio del volume.

Le due lievitazioni devono avvenire in un ambiente tiepido (circa 25 gradi), riparato da correnti d'aria e con una buona percentuale di umidità. Può essere utilizzato il forno spento con la luce accesa all'interno del quale porre un pentolino di acqua molto calda. In ogni caso, i tempi di lievitazione possono variare in base alla temperatura esterna e devono eventualmente essere regolati facendo riferimento alla necessità di raddoppiare il volume della massa, come indicato.

Trascorso il tempo, sbattere l'uovo piccolo in una ciotola assieme a un cucchiaino d'acqua, dopodiché pennellare la miscela sulla superficie dei panini. Cospargere con i semi di sesamo.

Scaldare il forno a 190°C in modalità statica. Durante il riscaldamento, conservare i panetti lievitati in un luogo riparato.  
Infornare e cuocere per 15 minuti o fino a quando i panini saranno lucidi, gonfi e soffici.  
Sfornare e lasciare raffreddare.  
Togliere la carne dal frigorifero e attendere che raggiunga la temperatura ambiente. Dividerla in quattro porzioni di peso identico, formare altrettante palline, quindi appiattirle conferendo loro forma circolare e un diametro di poco superiore a quello dei panini. Premere delicatamente la parte centrale per creare una fossetta.  
Pennellare uniformemente i dischi di carne con un po' d'olio.  
Scaldare bene una piastra antiaderente e cuocervi gli hamburger a fiamma vivace 2 minuti per parte; se si gradisce la carne meno al sangue, prolungare il tempo

di cottura su ciascun lato.  
Quando la carne sarà pronta, porla su una gratella affinché i succhi possano ridistribuirsi e non si crei umidità causata dal contatto con una superficie. Salare leggermente e pepare.  
Riprendere la cipolla e scolarla dalla marinatura pulendola dai residui di spezie.  
Tagliare i panini a metà e cospargere l'interno delle basi con un po' di senape.  
Appoggiare la carne sulla senape e irrorarla con un po' di gelatina di Lacrima di Morro d'Alba, quindi aggiungere, nell'ordine, cipolla, pomodori e lattuga.  
Versare un altro po' di gelatina di Lacrima di Morro d'Alba sulla lattuga in modo che coli sugli altri ingredienti.  
Chiudere con le restanti metà dei panini e servire.





*Costine di maiale*

**LACCATE**

CON

*confettura  
di fichi*

Ricetta di Paola Uberti



SIG

CONFETTURA DI  
FICHI  
BIANCHI



## NON PER FORZA A PASQUETTA

Hai presenti le costine secche e fibrose che - a volte - finiscono nel melting pot delle grigliate fatte non proprio come si deve e che richiedono la dentatura di un tirannosauro per essere mangiate? Ecco, dimenticale. Con questa ricetta lascerai tutti senza fiato, a partire da te stessa o te stesso, grazie a una carne succosissima e morbida che si stacca spontaneamente dall'osso e che regala un gusto squisito al palato tra note sapide e dolci, queste ultime portate dalla confettura di fichi bianchi dell'Azienda Agricola SiGi. A testimonianza del fatto che in amore non ci sono regole, le ruspanti costine di maiale sposano una confettura finissima, elegante e raffinata dando vita a un piatto irresistibile.

Un altro vantaggio di queste costine di maiale sta nel fatto che non dovrai attendere il periodo dei pranzi all'aperto e dei barbecue per gustarle perché si cuociono in padella. Mano alle costine più polpose che riesci a trovare e alla confettura di fichi bianchi by Azienda Agricola SiGi e andiamo assieme in cucina!

*Preparazione*  
**20**  
*minuti*

*Cottura*  
**2H**  
*+ 30 minuti*

*Riposo*  
**20**  
*minuti*

*Persone*  
**4-6**

*Ricetta*  
**DI CARNE**

## INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato
- Un grosso rametto di rosmarino fresco
- 800 grammi di costine di maiale separate, tagliate a metà e private della pellicina (puoi chiedere al tuo macellaio di effettuare queste operazioni)
- Salsa Worcestershire q.b.
- Senape dolce in salsa q.b.
- Sale q.b.
- Confettura di fichi bianchi by Azienda Agricola SiGi q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

## PROCEDIMENTO

Pennellare uniformemente ciascuna costina prima con mezzo cucchiaino di salsa Worcestershire, poi con mezzo cucchiaino di senape.

Versare l'olio in una grande padella antiaderente, aggiungere il rosmarino e scaldare il tutto a fiamma molto bassa per 10 minuti.

Aumentare il calore portandolo a media intensità, eliminare il rosmarino, quindi rosolare le costine appoggiandole nella padella dal lato della polpa fino a quando saranno ben dorate. Eseguire la stessa operazione su tutti i lati per un totale di circa 15 minuti.

Rivoltare infine le costine in modo che l'osso sia a contatto con la padella, salare, ridurre il fuoco al minimo, versare mezzo bicchiere di acqua calda, coprire e

cuocere per 2 ore aggiungendo altra acqua al bisogno e irrorando la carne con il fondo di cottura di tanto in tanto. A fine cottura dovrà essere morbidissima. Se necessario prolungare il tempo.

Pennellare con la confettura di fichi bianchi (un cucchiaino scarso a costina circa) e cuocere per altri 5 minuti.

Spostare le costine su un grande foglio di alluminio da cucina e pennellarle un'ultima volta con il fondo, poi cospargerle con una macinata di pepe e avvolgerle creando un cartoccio. Lasciarle riposare per 30 minuti a temperatura ambiente prima di gustarle. In caso siano troppo fredde al momento di servirle, scaldarle in forno avvolte nell'alluminio.







*Kulfi*  
**AL CARDAMOMO**  
CON  
*confettura di morici*

Ricetta di Paola Uberti





## NON CHIAMATELO GELATO

Se lo hai gustato e sei amante del genere, sicuramente sei già un kulfi-addicted. Se non lo hai mai provato e sei un impenitente golosone te ne innamorerai perdutamente, prima di tutto perché è buonissimo, poi per la possibilità che ti dà di scatenare la fantasia in fatto di ingredienti e sapori. Sto parlando del kulfi, una preparazione tipica della cucina indiana, dolce, a base di latte condensato. Carezzevole, zuccherina, coccolante e avvolgente, è una squisitezza che molti paragonano al gelato ma che in realtà differisce da esso principalmente per il metodo di realizzazione, mantecatura in primis che nel kulfi è assente. Per prepararlo si condensa il latte per lungo tempo, poi lo si arricchisce di zucchero e altri ingredienti. A questo punto lo si versa in appositi stampi che sono poi sistemati in un contenitore contenente ghiaccio e sale affinché congelino. Le declinazioni più diffuse di questo squisito dessert ghiacciato prevedono l'uso di solo latte e spezie e spesso del mango, ma anche questa versione con la confettura di morici by Azienda Agricola SiGi è incredibile. Con i suoi aromi di latte, panna e spezie che sposano un frutto affascinante con il suo misterioso colore, ma anche regressivo per il fatto di legarsi all'infanzia di molti, è un dessert materno e sensuale allo stesso tempo, assolutamente da provare.

Preparazione

**15**

minuti

Cottura

**55**

minuti

Riposo

*Il tempo di  
raffreddamento e  
congelamento*

Persone

**4**

Ricetta

**VEGETARIANA**

## INGREDIENTI

- 260 millilitri di latte intero
- 260 millilitri di panna fresca
- 35 grammi di zucchero semolato
- 8 piccoli baccelli di cardamomo verde
- 45 grammi di confettura di morici by Azienda Agricola SiGi (frutti e sciroppo) + 4 frutti

## PROCEDIMENTO

In un pentolino d'acciaio dal fondo spesso riunire latte, panna e zucchero.  
Pestare delicatamente i baccelli di cardamomo, estrarre i semi e tuffare questi ultimi nel composto.  
Portare a bollore a fiamma media, quindi ridurre il calore al minimo e lasciare condensare il tutto fino a quando sarà ridotto a 1/3 del volume iniziale, senza coperchio (saranno necessari 50 minuti circa). Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare, dopodiché filtrare con un colino a

maglia fitta.

Unire la confettura di morici e mescolare.

Trasferire la preparazione in 4 stampini monoporzione da 70 millilitri ciascuno, quindi riporre in freezer fino a completo congelamento.

Al momento di servire i kulfi alla confettura di morici, immergere per pochi istanti gli stampini in acqua calda, dopodiché rovesciarli nei piatti individuali. Refinire con un frutto e servire.







*Carallucci*  
**DELLE MONACHE**

CON  
*la sapa*

Ricetta di Donatella Bartolomei







## NATALE E MATRIMONIO

Dal monastero delle Benedettine di Santa Sperandia di Cingoli: "Per cavallucci, bocconotti e altre varietà di paste. Si fa bollire un vaso di sapa per due minuti, si toglie dal fuoco e vi si aggiungono a gusto i seguenti ingredienti: pane grattugiato o meglio biscotti secchi sbriciolati, noci tritate, mandorle, poi arancio grattugiato, cannella, una tazza di caffè ben forte per dare odore e cioccolato in polvere. Lasciare riposare un giorno almeno."

Tipici dolci natalizi marchigiani, i cavallucci delle monache nascondono un gustoso ripieno, avvolto da una croccante e leggera sfoglia a base di farina, zucchero, vino e olio extravergine di oliva. La forma arcuata ricorda quella di un ferro di cavallo ed è sicuramente frutto della fantasia e della maestria delle monache che, con attenzione, modellavano un dolcetto alla volta.

È curioso che in questa preparazione convivano ingredienti di provenienza diversa. Lo "zucchero" dimenticato della campagna, la sapa, la frutta secca, profumi d'oriente come la cannella e l'arancia e gusti più cittadini come caffè, cioccolato e biscotti.

Preparazione  
**50**  
minuti

Cottura  
**30**  
minuti

Riposo  
**30**

minuti + raffreddamento

Quantità  
**50**

Ricetta  
**VEGANNA**

## INGREDIENTI

Per il ripieno o "sapa condita":

- 200 millilitri di sapa by Azienda Agricola SiGi
- 350 grammi tra noci, nocciole e mandorle sgusciate
- Un bicchierino di liquore all'arancia
- Una tazzina di caffè ristretto
- 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- Una stecca di cannella ridotta in polvere
- 3 chiodi di garofano finemente pestati
- La scorza grattugiata

di un limone biologico medio

- La scorza grattugiata di un'arancia biologica media
- Pangrattato q.b. (se necessario)

Per la sfoglia:

- 1 kg di farina 00 più un po' per la spianatoia
- 250 millilitri di olio extra vergine di oliva
- 250 millilitri di vino bianco secco
- 75 grammi di zucchero semolato
- Un pizzico di sale

## PROCEDIMENTO

Preparare il ripieno con un giorno di anticipo in modo da armonizzare e intensificare i sapori.

Tritare grossolanamente la frutta secca e mescolarla agli altri ingredienti in una ciotola.

Trasferire in una pentola e cuocere per alcuni minuti a fuoco medio. Se il composto risulta troppo morbido aggiungere un po' di pangrattato.

Lasciare raffreddare e conservare al fresco fino al giorno successivo.

Per la sfoglia, in una ciotola riunire l'olio e lo zucchero. Mescolare bene, poi unire la farina a pioggia. Lavorare l'impasto con un cucchiaio sino ad ottenere una massa morbida.

Formare una palla, avvolgerla con pellicola da cucina e lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, scaldare il forno a 180°C in modalità ventilata.

Riprendere la pasta e stenderla con il mattarello in una sfoglia dello spessore di circa 3 millimetri sulla

spianatoia infarinata. Con una rotella tagliapasta ricavare rettangoli di 10 x 6 centimetri.

Posizionare un cucchiaino di ripieno su ogni rettangolo lasciando libere le estremità. Chiudere arrotolando la sfoglia senza pressare per evitare la fuoriuscita del ripieno.

Sigillare accuratamente la pasta, poi, utilizzando le forbici, realizzare due aperture nella parte superiore per favorire la fuoriuscita dell'umidità durante la cottura.

Disporre i cavallucci su una teglia con il fondo rivestito di carta da forno.

Infernare per 30 minuti o fino a doratura.

Estrarre dal forno e lasciare raffreddare prima di servire.

I cavallucci delle monache - una volta raffreddati - possono essere pennellati con alchermes e cosparsi di zucchero semolato.



## LA COPPIA PERFETTA

Il ripieno dei cavallucci è un mix di profumi e sapori antichi legati perfettamente dalla sapa. Un dolce così complesso ha bisogno di una bevanda ben strutturata che possa accompagnarlo senza temerlo. È proprio il vincotto "Viccotto" il degno compagno di questo dolce.

Questo splendido prodotto è un "dono di nozze", nelle campagne marchigiane. Alla nascita di una figlia femmina veniva messa da parte una bottiglia che era conservata gelosamente sino al giorno delle nozze. Con mia grande sorpresa il giorno del mio matrimonio il mio papà arrivò con un bottiglione da due litri tutto impolverato; quella bottiglia ha accompagnato mio marito e me in ogni trasloco, nascosta per evitare qualunque tentazione.





*Mezzelune*  
**CON CAPRINO**  
e  
*confettura di morici*

Ricetta di Monica Benedetto



## PAROLA D'ORDINE: SEMPLICITÀ

Ho scelto il titolo non a caso perché questi squisiti fagottini si preparano con pochi ingredienti e semplici gesti che regalano un matrimonio di sapori che prende l'anima e le fa fare un giro sull'ottovolante delle emozioni.

Citando tanti dei dolci tradizionali che costellano la gastronomia e la pasticceria italiana, soprattutto quelle ancora saldamente legate alle cucine di casa e alle celebrazioni di Santi Patroni o delle feste comandate, in uno scrigno di croccante pasta all'olio extravergine di oliva un fresco formaggio caprino e la confettura di morici dell'Azienda Agricola SiGi dialogano squisitamente.

Un consiglio: poco prima di servirle, irrorate le mezzelune con la parte liquida della confettura per aumentare esponenzialmente il piacere di addentare queste piccole bontà e di sporcarti le dita. Sarà un po' come arrampicarsi su un gelso per mangiare le more e scendere coperti di sbaffi e macchie. Un vero atto liberatorio e romantico!



*Preparazione*  
**25**  
*minuti*

*Cottura*  
**15**  
*minuti*

*Riposo*  
*Il tempo di*  
*raffreddamento*

*Quantità*  
**4**

*Ricetta*  
**VEGETARIANA**

## INGREDIENTI

- 120 grammi di farina tipo 1 + un po' per la spianatoia
- Una presa scarsa di sale
- 20 grammi di olio extravergine di oliva delicato + un po' per pennellare le mezzelune
- 60 millilitri circa di acqua fredda
- Confettura di morici by Azienda Agricola SiGi q.b.
- Formaggio caprino fresco q.b.

## PROCEDIMENTO

Scaldare il forno a 200°C in modalità statica.  
Porre la farina in una ciotola capiente, unire il sale e mescolare con cura.  
Aggiungere l'olio e lavorare gli ingredienti con la punta delle dita per ottenere un composto dalla struttura "sbriciolata".  
Versare l'acqua e impastare velocemente, poi pesare l'impasto e dividerlo in 4 porzioni identiche.  
Sulla spianatoia infarinata stendere ciascuna porzione con il mattarello allo spessore di un millimetro.  
Prelevare alcuni frutti dalla confettura di morici scolandoli bene, dopodiché porli al centro delle porzioni di pasta.

Aggiungere un po' di formaggio caprino e chiudere a portafoglio, infine sigillare tagliando le mezzelune con un coppapasta festonato.  
Sistemare le mezzelune in una teglia con il fondo foderato di carta da forno e pennellarle con un po' di olio.  
Infornare e cuocere per 15 minuti o fino a doratura.  
Estrarre dal forno e lasciare raffreddare leggermente, poi cospargere con un po' della parte liquida della confettura.  
Servire le mezzelune tiepide o fredde.  
servire.



*Dolcetti con*  
**CONFETTURA**  
*di*  
*fichi bianchi e noci*

Ricetta di Donatella Bartolomei







## SETTEMBRE AMICO, TE DONA CIACCARELLE E L' DOLCE FICO

Nelle campagne marchigiane un tempo ogni casa aveva la sua pianta di fichi, generosa di squisiti frutti. Questi erano consumati freschi o trasformati in confetture per realizzare crostate e dolcetti oppure caramellati per avere qualcosa di dolce da assaporare durante il lungo inverno, oppure ancora essiccati sui graticci e candidati a diventare ingredienti fondamentali per il "frustingo", la pizza noci e fichi e il salame di fichi.

Tante erano le varietà: I fichi della signora, delicati con una polpa ricca, il fico degli Zoccolanti che nasceva nell'orto dei conventi dei frati omonimi, i filaccià, bianchi e carnosì con un cuore roseo e mieloso, il fico verdone e i frisciotti molto dolci.

A tutta questa abbondanza e magnificenza dedico questa ricetta che mi ha preso il cuore!

Preparazione  
**40**  
minuti

Cottura  
**20**  
minuti

Riposo  
**4**

Quantità  
**24**

Ricetta  
**VEGETARIANA**

## INGREDIENTI

Per la frolla:

- 200 grammi di burro morbido
- 160 grammi di zucchero semolato
- 2 uova medie
- 400 grammi di farina 00 debole setacciata + un po'
- Una bustina di lievito per dolci setacciato
- Scorza grattugiata di un limone con buccia edibile
- Un pizzico di sale

Per la farcia:

- 220 grammi di confettura di fichi bianchi by Azienda Agricola SiGi
- 100 grammi di noci tostate tritate grossolanamente
- Zucchero a velo q.b.

## PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare il burro con lo zucchero, dopodiché unire un uovo intero e un tuorlo, tenendo da parte l'albume rimanente.

Una volta amalgamati gli ingredienti, aggiungere farina, lievito, scorza di limone e sale.

Impastare velocemente, coprire con pellicola da cucina e lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Scaldare il forno a 170°C in modalità statica.

Sulla spianatoia leggermente infarinata stendere la frolla ad uno spessore di mezzo centimetro.

Utilizzando un taglia-biscotti ritagliare dischi di diametro pari a quello delle cavità dello stampo per muffin che sarà utilizzato: è possibile optare per uno stampo per

mini-muffin che renderà i dolcetti ancora più graziosi.

Rivestire l'interno delle cavità dello stampo con i dischi di pasta frolla, poi riempire i gusci con un po' di confettura, quindi con le noci, arrivando a circa  $\frac{3}{4}$  dell'altezza.

Montare l'albume a neve e, con l'aiuto di una tasca da pasticciere dotata di bocchetta liscia decorare la superficie dei dolcetti con un ciuffo. Spolverizzare con un po' di zucchero a velo setacciato.

Infornare e cuocere per 20 minuti o fino a doratura della frolla.

Estrarre dal forno, lasciare raffreddare, infine sformare e rifinire con un tocco di zucchero a velo.



*Torta di*  
**GRANO SARACENO**  
*CON*  
*confettura di visciole*

Ricetta di Paola Uberti





## UN ALTRO VIAGGIO ITALIANO

Eccomi a raccontarti il diario di un altro viaggio ideale che ho fatto grazie alle meraviglie del paniere dell'Azienda Agricola SiGi. Un viaggio italiano che, partito dall'Alto Adige - terra che dà origine alla ricetta della torta di grano saraceno - è passato per la mia regione, il Piemonte, nella quale maturano nocciole uniche nel loro genere ed è arrivato a Macerata, nei frutteti in cui le visciole continuano a offrirsi, parlando attraverso il loro straordinario ossimoro di gusto che riunisce dolcezza e asprezza in perfetto equilibrio. Il risultato di questo cammino è un dolce che saprebbe scaldare il cuore anche al più reticente degli esseri umani. Una torta che batte l'indice sulla spalla del bambino che siamo stati, sia esso tanto fortunato da avere migliaia di ricordi di momenti felici perché accudito da qualcuno che gli preparava coccolanti dolci, oppure arrabbiato e mosso dal desiderio di prendersi un pezzetto di ciò che la vita gli ha negato attraverso qualcosa di autenticamente buono.



*Preparazione*  
**40**  
*minuti*

*Cottura*  
**45**  
*minuti*

*Riposo*  
*Il tempo di*  
*raffreddamento*

*Quantità*  
**4-6**

*Ricetta*  
**VEGETARIANA**

## INGREDIENTI

- 125 grammi di burro morbido più un po' per lo stampo
- 125 grammi di farina di grano saraceno più un po' per lo stampo
- 125 grammi di Nocciole Piemonte IGP
- 125 grammi di zucchero semolato
- 3 uova medie
- 4 grammi di lievito per dolci non vanigliato
- La buccia di un limone biologico medio
- Un vasetto di confettura di visciole by Azienda Agricola SiGi
- Zucchero a velo q.b.

## PROCEDIMENTO

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica. Imburrare e infarinare l'interno di uno stampo a cerniera di 18 centimetri di diametro. Separare i tuorli delle uova dagli albumi ponendo questi ultimi in una grande ciotola. Porre le nocciole in un cutter assieme alla farina e al lievito e azionare la macchina a intermittenza fino a ottenere una polvere fine. Utilizzando le fruste elettriche, sbattere il burro e lo zucchero in un contenitore capiente. Unire i tuorli uno alla volta continuando a sbattere. Aggiungere la polvere a base di nocciole, farina e lievito poca alla volta, lavorando con un cucchiaio. Lavare e asciugare le fruste, quindi utilizzarle per montare gli albumi a neve non troppo ferma. Aggiungere questi

ultimi al composto preparato iniziando con una piccola dose al fine di stemperare il tutto, poi proseguendo un cucchiaio alla volta, mescolando dal basso verso l'alto con movimenti delicati ma rapidi. Trasferire la preparazione nella tortiera livellandola con il dorso di un cucchiaio inumidito. Cuocere in forno per 45 minuti circa, coprendo la torta con alluminio da cucina durante gli ultimi 10 minuti. Estrarre dal forno, lasciare intiepidire, quindi aprire la tortiera e trasferire la torta su una gratella per dolci fino a completo raffreddamento. Tagliare il dolce a metà in orizzontale, poi farcirlo con la confettura di visciole. Ricomporre la torta, cospargere con abbondante zucchero a velo e servire.





*Ciammellotta*  
**MARCHIGIANO**  
CON  
*confettura di giuggiole*

Ricetta di Donatella Bartolomei

## MARCHE MON AMOUR

Ciammellotto e giuggiole: un matrimonio riuscito fra prodotti tipici della tradizione marchigiana.

Secondo la tradizione regionale il giuggiolo è un albero di buon augurio; era presente nei frutteti delle case di campagna e persino nei cortili e nei giardini dei palazzi signorili. Si tratta di una pianta che rispecchia un po' il carattere della popolazione: incurante delle avversità atmosferiche, si adatta a qualsiasi tipo di terreno e resiste. Sempre.

Venendo alla ricetta, il ciambellone - o ciammella o ciammellotto - è forse il dolce più conosciuto ed apprezzato in tutte le Marche. È il dolce tipico della domenica, ma si prepara anche in occasione della trebbiatura o durante la vendemmia. Ottimo con un po' di acquaticcio, tradizionalmente, una volta sfornata una teglia di vincisgrassi e una stanata di carne, la vergara lo infornava per sfruttare il calore residuo del forno a legna. Esiste il ciammellone semplice e la versione più golosa che prevede l'uso di uvetta e gocce di cioccolato. È anche possibile gustare la versione rustica che è una sorta di biscottone secco da inzuppo.

Il ciammellone è strepitoso accompagnato dal Vincotto, ma credo che il Giuggiolone in questo caso sia il suo degno compare.

Quello che ti propongo è il ciammellotto di casa mia, generosamente farcito con la confettura di giuggiole by Azienda Agricola SiGi, una meraviglia dal gusto antico.



Preparazione

**30**

minuti

Cottura

**35**

minuti

Riposo

**NO**

Quantità

**4-6**

Ricetta

**VEGETARIANA**

## INGREDIENTI

- 2 uova intere (circa 110 grammi di uova sgusciate)
- 100 grammi di zucchero semolato
- 100 grammi di burro fuso intiepidito
- 75 millilitri di latte intero fresco + un po' per pennellare il dolce
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia o i semi ricavati da una bacca
- 500 grammi di farina 00 debole
- Una bustina di lievito per dolci
- 220 grammi di confettura di giuggiole by Azienda Agricola SiGi
- Zucchero in granella q.b.

## PROCEDIMENTO

Scaldare il forno a 170°C in modalità statica. In una ciotola riunire le uova e lo zucchero, poi mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti. Aggiungere il burro fuso, il latte e la vaniglia senza smettere di lavorare con la frusta affinché l'impasto risulti omogeneo. A parte mescolare e setacciare la farina con il lievito, dopodiché unire gli ingredienti al resto dell'impasto. Ne risulterà un composto piuttosto sodo, simile ad una classica frolla. Con l'aiuto di un foglio di carta forno e del mattarello

stendere l'impasto allo spessore di circa ½ centimetro realizzando un rettangolo. Spalmare la confettura in uno strato uniforme lasciando uno spazio libero attorno ai bordi. Formare un rotolo posizionando la chiusura verso il basso e appoggiarlo in una teglia con il fondo rivestito di carta da forno. Pennellare la superficie con un po' di latte e cospargere di zucchero in granella. Infornare per 35 minuti o fino a doratura. Lasciare raffreddare su una gratella per dolci prima di affettare e servire.

# INDICE INTERATTIVO



**10** Crocchette di ceci speziate con confettura di mele e menta



**16** Cheesecake salato con gelatina di birra artigianale



**19** Polpette di tofu con salsa di erbe di campo



**22** Mini torte di formaggio con confettura di pomodori verdi



**27** Hash-Brown di patate con confettura di giuggiole



**32** Risotto cacio e pepe con confettura di fichi bianchi



**36** Tortelloni di ricotta con ragù bianco e confettura di mele alla menta



**40** Crêpes salate con ricotta e salsa di erbe di campo



**45** Chirashi con gamberi, verdura e sapa



**49** Tacos di merluzzo, pico del gallo alla menta e confettura di cotogna e sapa



**55** Petto d'anatra laccato con confettura di visciole, ricotta e frollino salato



**59** Chivo en coco con confettura di cotogna e sapa



**62** Hamburger con cipolla marinata e gelatina di lacrima di Morro d'Alba



**68** Costine di maiale laccate con confettura di fichi



**74** Kulfi al cardamomo con confettura di morici



**80** Cavallucci delle monache con la sapa



**86** Mezzelune con caprino e confettura di morici



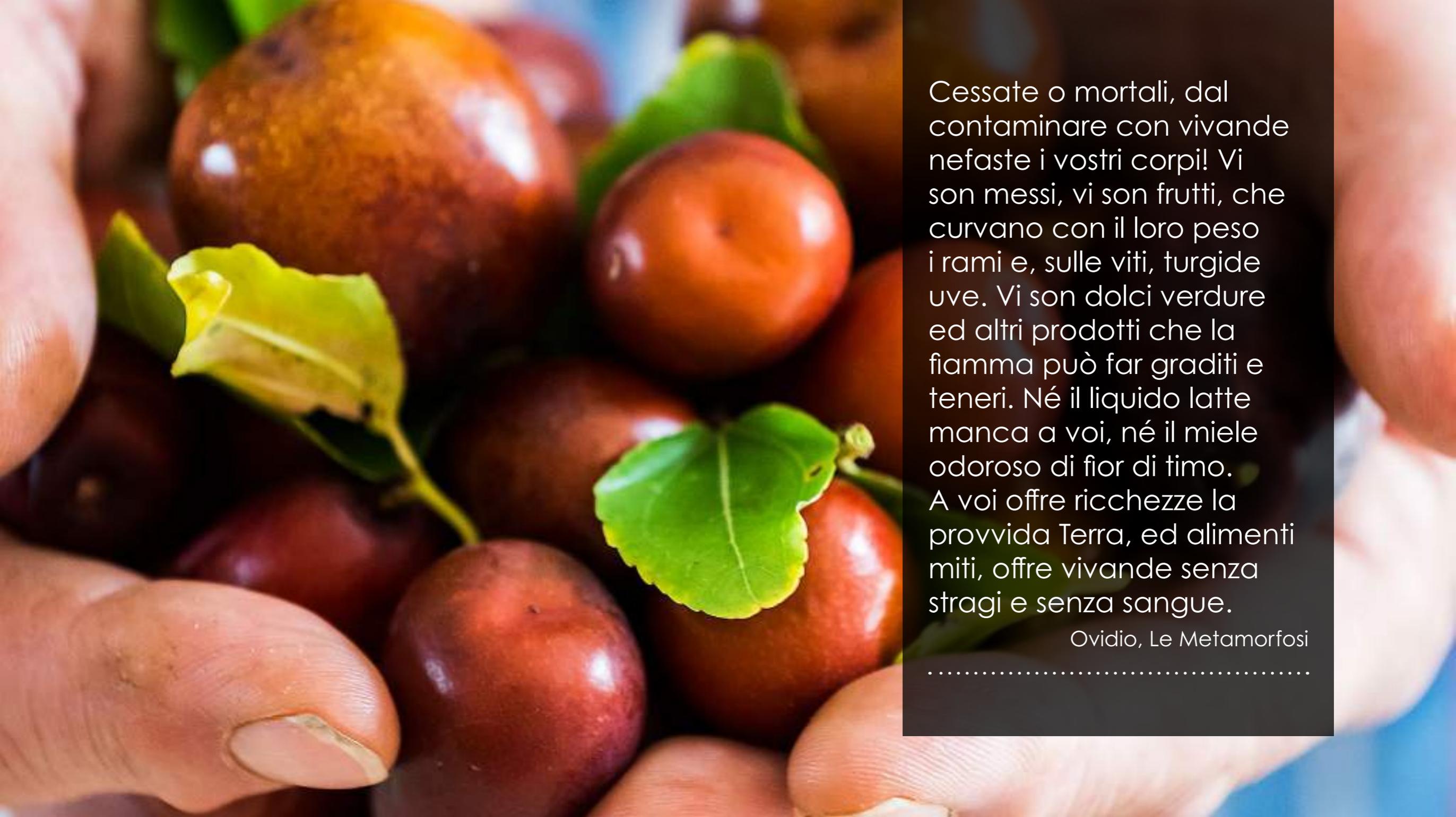
**90** Dolcetti con confettura di fichi bianchi e noci



**94** Torta di grano saraceno con confettura di visciole



**99** Ciammellotto marchigiano con confettura di giuggiole



Cessate o mortali, dal  
contaminare con vivande  
nefaste i vostri corpi! Vi  
son messi, vi son frutti, che  
curvano con il loro peso  
i rami e, sulle viti, turgide  
uve. Vi son dolci verdure  
ed altri prodotti che la  
fiamma può far graditi e  
teneri. Né il liquido latte  
manca a voi, né il miele  
odoroso di fior di timo.  
A voi offre ricchezze la  
provvida Terra, ed alimenti  
miti, offre vivande senza  
stragi e senza sangue.

Ovidio, Le Metamorfosi

.....

*Il nostra*  
**RICETTARIO**

---

Tra viaggi ideali  
e squisite emozioni

©Azienda Agricola Si.Gi. s.a.s. - Tutti i diritti riservati  
Via Acquevive, 25 - 62100 Macerata - Italia  
Telefono: +39 0733 283164  
info@agricolasigi.it - www.agricolasigi.it

