AGRODENSO®

Ricette Gourmet con Agrodenso®

L'Eleganza del Gusto

58 PROPOSTE SELEZIONATE

DIECI GUSTI · IDEE SFIZIOSE · COCKTAIL

DouceVallée

CHÂTILLON · VALLE D'AOSTA

Un piatto, una pagina

58 proposte selezionate, dieci gusti e sei cocktail.

Arancia 3
Mela 17
Melagrana 24
Pera 28
Lampone 33
Amarena 37
Pesca 40
Mango 41
Albicocca 46
Limone 49
Tutti i gusti 54
Cocktail 55

Agrodenso® si aggiunge nel piatto, senza scaldarlo. Solo Mela e Pera possono essere usati anche in cottura. Iniziare con poche gocce e dosare all'assaggio.

Procedimenti proposti e revisionati, non collaudati in cucina. Tempi indicativi: contano pezzatura, attrezzatura e cottura effettiva. Le basi già pronte sono indicate negli ingredienti.

Immagini illustrative generate con AI: proposte di presentazione, non fotografie di preparazioni eseguite o del prodotto commerciale.

001 / ARANCIA / ANTIPASTI E FORMAGGI

Burrata, acciuga e Agrodenso® di Arancia



INGREDIENTI

Burrata, acciughe sott'olio sgocciolate, scorza d'arancia non trattata, pepe nero, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Sgocciolare la burrata e disporla nel piatto. Appoggiare le acciughe sulla superficie, aggiungere poca scorza grattugiata e pepe. Completare con poche gocce di Agrodenso® di Arancia, senza scaldarlo, e servire con la burrata ancora fresca.

002 / ARANCIA / PRIMI

Ravioli di ricotta, burro e arancia



INGREDIENTI

Ravioli di ricotta già pronti, burro, timo, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Cuocere i ravioli in acqua salata seguendo i tempi della confezione. Intanto sciogliere il burro a fuoco dolce finché assume un colore nocciola chiaro; togliere dal fuoco e unire il timo. Scolare i ravioli, condirli delicatamente e impiattare. Aggiungere Agrodenso® di Arancia solo al servizio, senza scaldarlo.

003 / ARANCIA / PESCE E CROSTACEI

Salmone all'arancia



INGREDIENTI

Filetti di salmone, finocchio, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Affettare finemente il finocchio e condirlo con poco olio e sale. Asciugare il salmone e cuocerlo in padella unta, prima dalla parte della pelle, poi sull’altro lato: raggiungere 63 °C al cuore. Servire con il finocchio croccante. Aggiungere Agrodenso® di Arancia nel piatto, senza scaldarlo.

004 / ARANCIA / PESCE E CROSTACEI

Tonno scottato all'arancia



INGREDIENTI

Tonno in trancio già trattato per consumo crudo, sesamo, cipollotto, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Asciugare il tonno, ungerlo leggermente e passarlo nel sesamo. Scottarlo in padella ben calda circa un minuto per lato: il centro resta crudo, quindi è indispensabile il trattamento preventivo. Affettare con un coltello pulito e aggiungere il cipollotto sottile. Completare nel piatto con Agrodenso® di Arancia, senza scaldarlo.

Capesante, crema di zucca e Agrodenso®



INGREDIENTI

Capesante pulite, zucca sbucciata, nocciole tostate, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tagliare la zucca a cubetti e cuocerla con poca acqua finché tenera; frullarla con olio e sale. Asciugare le capesante e rosolarle in padella unta, girandole fino a ottenere una polpa opaca e soda. Servire sulla crema, aggiungere le nocciole tritate e Agrodenso® di Arancia nel piatto, senza scaldarlo.

006 / ARANCIA / CARNE

Anatra, arancia e sedano rapa



INGREDIENTI

Petto d’anatra con pelle, sedano rapa, burro, latte, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Lessare il sedano rapa a cubetti finché tenero; scolarlo e frullarlo con burro e poco latte. Incidere solo la pelle dell’anatra e adagiarla su una padella fredda. Cuocere a fuoco medio, eliminando il grasso in eccesso; girare e completare la cottura fino a 74 °C al cuore. Affettare e servire con la purea e Agrodenso® di Arancia, senza scaldarlo.

Croissant salato, prosciutto crudo e Agrodenso® di Arancia



INGREDIENTI

Mini croissant salati già pronti, prosciutto crudo, robiola, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Scaldare brevemente i croissant in forno e lasciarli intiepidire. Aprirli senza separarli completamente, spalmare la robiola e inserire il prosciutto. Aggiungere poche gocce di Agrodenso® di Arancia nella farcitura, senza scaldarlo. Richiudere delicatamente e servire subito.

Bruschetta burrata, mortadella, pistacchio e Agrodenso®



INGREDIENTI

Pane, burrata, mortadella, pistacchi sgusciati, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tostare le fette di pane su entrambi i lati. Sgocciolare la burrata e distribuirla sul pane appena intiepidito. Aggiungere la mortadella ripiegata e i pistacchi tritati grossolanamente. Completare con Agrodenso® di Arancia al momento del servizio, senza scaldarlo.

Uovo fritto croccante, fonduta e Agrodenso®



INGREDIENTI

Uova, Fontina senza crosta, latte, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tagliare la Fontina a dadini e scioglierla a bagnomaria con poco latte, mescolando senza far bollire. Cuocere le uova in una padella con olio caldo finché i bordi sono croccanti e l'albume rappreso. Distribuire la fonduta nei piatti, adagiare le uova e aggiungere Agrodenso® di Arancia senza scaldarlo. Per il tuorlo morbido usare uova pastorizzate.

Tempura di verdure + Agrodenso® di Arancia



INGREDIENTI

Zucchine e carote a bastoncini sottili; per la pastella: 100 g di farina e 150 ml di acqua frizzante ghiacciata. Olio per friggere, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Asciugare bene le verdure. Mescolare brevemente farina e acqua: qualche piccolo grumo può restare. Immergere le verdure nella pastella e friggere poche porzioni alla volta in olio a 170-175 °C, fino a doratura. Scolare su carta e salare. Servire Agrodenso® di Arancia a parte, senza scaldarlo, per mantenere il fritto croccante.

011 / ARANCIA / PESCE E CROSTACEI

Tartare di tonno, mango e Agrodenso® di Arancia



INGREDIENTI

Tonno già trattato per consumo crudo, mango, avocado, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tenere il tonno refrigerato fino alla preparazione. Tagliarlo a piccoli cubetti con utensili puliti; tagliare allo stesso modo mango e avocado. Condire con poco olio e sale, mescolare delicatamente e porzionare. Aggiungere Agrodenso® di Arancia senza scaldarlo e servire subito. Il condimento non sostituisce il trattamento preventivo del pesce.

012 / ARANCIA / PESCE E CROSTACEI

Gambero rosso, avocado e Agrodenso® di Arancia



INGREDIENTI

Gamberi rossi sgusciati e puliti, avocado maturo, lime, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Schiacciare l'avocado con una forchetta, unendo poco succo di lime e sale. Asciugare i gamberi e cuocerli in padella con un filo d'olio finché la polpa è soda e opaca. Disporli sulla crema di avocado. Completare nel piatto con Agrodenso® di Arancia, senza scaldarlo.

Tacos di gamberi e Agrodenso® di Arancia



INGREDIENTI

Tortillas di mais, gamberi puliti, cavolo cappuccio rosso, yogurt greco, lime, coriandolo, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Affettare il cavolo e condire lo yogurt con lime e sale. Cuocere i gamberi in padella unta finché sodi e opachi. Scaldare le tortillas in una padella asciutta. Farcirle con cavolo, gamberi e salsa allo yogurt; aggiungere coriandolo e Agrodenso® di Arancia senza scaldarlo. Servire subito.

Gamberi scottati, cous cous ed erbe fresche



INGREDIENTI

Cous cous precotto, gamberi puliti, prezzemolo, menta, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Arancia.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Versare sul cous cous l'acqua bollente nella quantità indicata sulla confezione. Coprire per il tempo previsto, poi sgranare con una forchetta e condire con olio ed erbe tritate. Cuocere i gamberi in padella unta finché sodi e opachi. Servirli sul cous cous e completare con Agrodenso® di Arancia, senza scaldarlo.

Crostino con lardo, miele e Agrodenso® di Mela



INGREDIENTI

Pane di segale, lardo affettato sottile, miele, Agrodenso® di Mela.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tostare il pane in forno o su una piastra. Disporre il lardo sul pane caldo, lasciando che si ammorbidisca leggermente. Aggiungere pochissimo miele e poche gocce di Agrodenso® di Mela. Servire subito, dosando il miele con moderazione per non rendere il crostino troppo dolce.

Fontina fritta e Agrodenso® di Mela



INGREDIENTI

Fontina, farina, uovo sbattuto, pangrattato, olio per friggere, Agrodenso® di Mela.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tagliare la Fontina a cubi di circa 2 cm. Passarli nella farina, nell'uovo e nel pangrattato; ripetere uovo e pangrattato per sigillarli bene. Refrigerare per 30 minuti. Friggere pochi cubi alla volta a 170-175 °C fino a doratura; scolare e servire subito con poche gocce di Agrodenso® di Mela.

017 / MELA / CARNE

Costine di maiale glassate all'Agrodenso® di Mela



INGREDIENTI

Costine di maiale, olio extravergine, sale, pepe, acqua, Agrodenso® di Mela.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Condire le costine con olio, sale e pepe. Sistemarle in teglia con poca acqua e coprire. Cuocere in forno a 160 °C per circa 2-3 ore, finché la carne è tenera; controllare che il fondo non asciughi. Scoprire, spennellare con poco Agrodenso® di Mela e dorare a 200 °C per 5-10 minuti, sorvegliando la glassa.

Pizza con Fontina, speck e Agrodenso® di Mela



INGREDIENTI

Base per pizza precotta, Fontina, speck affettato, olio extravergine, Agrodenso® di Mela.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Distribuire la Fontina a fettine sulla base precotta e aggiungere un filo d’olio. Infornare secondo le indicazioni della confezione, finché il formaggio è fuso e il bordo dorato. Sfornare, adagiare lo speck e completare con poche gocce di Agrodenso® di Mela. Tagliare e servire.

Patate al forno e Agrodenso® di Mela



INGREDIENTI

Patate, rosmarino, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Mela.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tagliare le patate a spicchi simili, sciacquarle e asciugarle bene. Condirle con olio, rosmarino e sale, quindi distribuirle in un solo strato. Cuocere in forno a 200 °C per circa 35-45 minuti, girandole a metà cottura, finché tenere e dorate. Aggiungere poco Agrodenso® di Mela nel piatto.

020 / MELA / DESSERT

Gelato al Parmigiano e Agrodenso® di Mela



INGREDIENTI

Gelato gastronomico al Parmigiano già pronto, noci sgusciate, Agrodenso® di Mela.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tostare brevemente le noci in padella asciutta e lasciarle raffreddare. Lasciare ammorbidire il gelato per pochi minuti, finché lavorabile. Con due cucchiai formare piccole quenelle e disporle in piattini freddi. Aggiungere noci spezzate e poche gocce di Agrodenso® di Mela. Servire immediatamente.

Tarte Tatin e Agrodenso® di Mela



INGREDIENTI

Per una tortiera da 20 cm: 4 mele, 80 g di zucchero, 40 g di burro, 1 disco di pasta sfoglia pronta, Agrodenso® di Mela.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Caramellare lo zucchero con un cucchiaio d’acqua in uno stampo adatto anche al fornello. Togliere dal fuoco e unire il burro con cautela. Sistemare le mele sbucciate a spicchi, coprire con la sfoglia e bucherellarla. Cuocere a 190 °C per circa 30-35 minuti. Attendere 5 minuti, capovolgere con cautela e servire con Agrodenso® di Mela.

Caprino, noci e melagrana



INGREDIENTI

Pane, caprino fresco cremoso, noci, olio extravergine, Agrodenso® di Melagrana.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tostare il pane e lasciare intiepidire. Lavorare il caprino con una forchetta e poche gocce d'olio, fino a renderlo spalmabile. Tostare le noci in padella asciutta, raffreddarle e spezzarle. Spalmare il caprino sul pane, aggiungere le noci e Agrodenso® di Melagrana senza scaldarlo.

Risotto al Parmigiano e melagrana



INGREDIENTI

Riso Carnaroli, brodo vegetale caldo, Parmigiano grattugiato, burro, sale, Agrodenso® di Melagrana.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tostare il riso in casseruola per 2 minuti. Aggiungere brodo caldo poco alla volta, mescolando e rispettando i tempi indicati per il riso. Fuori dal fuoco mantecare con burro e Parmigiano; regolare sale e consistenza con poco brodo. Distribuire nei piatti e aggiungere Agrodenso® di Melagrana a gocce, senza scaldarlo.

024 / MELAGRANA / CARNE

Carpaccio di manzo



INGREDIENTI

Carpaccio di manzo preparato dal macellaio per consumo crudo, Parmigiano, rucola, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Melagrana.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Conservare la carne in frigorifero fino al servizio. Lavare e asciugare la rucola; ricavare scaglie sottili dal Parmigiano. Disporre il carpaccio su piatti freddi e condire con poco olio e sale. Aggiungere rucola, scaglie e Agrodenso® di Melagrana senza scaldarlo. Servire subito; evitare il consumo crudo alle persone vulnerabili.

025 / MELAGRANA / DESSERT

Ricotta, miele, noci e Agrodenso® di Melagrana



PREPARAZIONE E SERVIZIO

Scolare la ricotta dal siero e lavorarla con una forchetta fino a renderla cremosa. Distribuirla in coppette. Tostare le noci in padella asciutta, lasciarle raffreddare e spezzarle. Aggiungere poco miele e le noci. Completare con Agrodenso® di Melagrana senza scaldarlo e servire fresco.

INGREDIENTI

Ricotta fresca, miele, noci, Agrodenso® di Melagrana.

Pera e formaggio erborinato



INGREDIENTI

Gorgonzola o Bleu d’Aoste, pera matura ma soda, noci, Agrodenso® di Pera.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Lavare la pera, eliminare il torsolo e tagliarla a fettine poco prima del servizio. Porzionare il formaggio e disporlo nei piattini con la pera. Spezzare le noci e distribuirle sopra. Completare con poche gocce di Agrodenso® di Pera e servire.

027 / PERA / PRIMI

Risotto al Castelmagno e Agrodenso® di Pera



INGREDIENTI

Riso Carnaroli, Castelmagno grattugiato, pera a dadini, nocciole tostate, brodo vegetale caldo, burro, sale, Agrodenso® di Pera.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tostare il riso per 2 minuti. Cuocerlo aggiungendo brodo caldo poco alla volta; unire la pera negli ultimi 5 minuti. Fuori dal fuoco mantecare con burro e Castelmagno, poi assaggiare prima di salare. Servire con nocciole spezzate e poche gocce di Agrodenso® di Pera.

028 / PERA / CARNE

Cervo e pera



INGREDIENTI

Filetto di cervo, patate, latte, burro, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Pera.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Lessare le patate finché tenere, schiacciarle e lavorarle con latte caldo e burro. Rosolare il filetto in padella unta su tutti i lati, poi completare dolcemente la cottura; per una preparazione domestica prudente raggiungere 71 °C al cuore. Lasciare riposare qualche minuto, affettare e servire con la purea e Agrodenso® di Pera.

Uovo al tegamino, Fontina e Agrodenso® di Pera



INGREDIENTI

Uova, Fontina a fettine sottili, burro, sale, Agrodenso® di Pera.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Sciogliere poco burro in una padella antiaderente. Sgusciare le uova e cuocere a fuoco medio-basso. Quando l'albume inizia a rapprendersi, distribuire la Fontina intorno al tuorlo e coprire brevemente per scioglierla. Servire con Agrodenso® di Pera. Se si desidera il tuorlo morbido, usare uova pastorizzate.

Panna cotta al miele e Agrodenso® di Pera



INGREDIENTI

Per 4 piccoli stampi: 250 ml di panna fresca, 50 ml di latte, 30 g di miele, 4 g di gelatina in fogli da circa 200 Bloom, Agrodenso® di Pera.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Scaldare panna, latte e miele senza bollire; togliere dal fuoco e sciogliervi la gelatina strizzata. Versare negli stampi, lasciare intiepidire e refrigerare almeno 4 ore. Sformare, aiutandosi con un breve bagno esterno in acqua tiepida, e completare con Agrodenso® di Pera.

031 / LAMPONE / ANTIPASTI E FORMAGGI

Caprino, lampone e pistacchio



INGREDIENTI

Caprino fresco cremoso, pistacchi tostati non salati, olio extravergine, Agrodenso® di Lampone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Lavorare il caprino con una forchetta e poche gocce d’olio fino a ottenere una crema. Distribuirlo in piccoli bicchieri o cucchiai da degustazione. Tritare grossolanamente i pistacchi e aggiungerli alla crema. Completare con poche gocce di Agrodenso® di Lampone, senza scaldarlo. Tenere al fresco fino al servizio.

Focaccia, burrata e Agrodenso® di Lampone



INGREDIENTI

Focaccia già pronta, burrata, basilico fresco, Agrodenso® di Lampone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Scaldare la focaccia in forno per pochi minuti e tagliarla a piccoli rettangoli. Lasciarla intiepidire. Sgocciolare la burrata e distribuirla sui pezzi di focaccia. Aggiungere basilico spezzato a mano e poche gocce di Agrodenso® di Lampone, senza scaldarlo. Servire subito.

033 / LAMPONE / DESSERT

Cioccolato fondente e lampone



INGREDIENTI

Tortini al cioccolato fondente già pronti da cuocere, lamponi freschi, un pizzico di sale, Agrodenso® di Lampone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Preriscaldare il forno alla temperatura indicata sulla confezione dei tortini. Cuocerli per il tempo previsto, senza prolungare la cottura oltre le indicazioni. Lasciare riposare brevemente e sformare con cautela. Aggiungere lamponi lavati e asciugati e pochissimo sale. Completare nel piatto con Agrodenso® di Lampone senza scaldarlo e servire subito.

034 / LAMPONE / DESSERT

Cheesecake e Agrodenso® di Lampone



INGREDIENTI

Per 4 monoporzioni: 80 g di biscotti, 35 g di burro fuso, 200 g di formaggio spalmabile, 100 ml di panna, 30 g di zucchero a velo, 4 g di gelatina in fogli da circa 200 Bloom, lamponi, Agrodenso® di Lampone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Compattare biscotti sbriciolati e burro in quattro anelli su carta forno; refrigerare. Ammollare la gelatina per 10 minuti e scioglierla, strizzata, nella panna calda. Lavorare formaggio e zucchero; incorporare gradualmente la panna tiepida. Versare sulle basi e refrigerare almeno 6 ore. Sfilare gli anelli e servire con lamponi e Agrodenso® di Lampone, senza scaldarlo.

035 / AMARENA / CARNE

Filetto di manzo, foie gras e Agrodenso® di Amarena



INGREDIENTI

Medaglioni di filetto di manzo, foie gras già cotto pronto da affettare, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Amarena.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Asciugare i medaglioni, ungerli e rosolarli in padella su entrambi i lati. Completare la cottura fino a 63 °C al cuore e lasciare riposare 3 minuti. Impiattare e adagiare sopra una fettina di foie gras già cotto. Completare con poche gocce di Agrodenso® di Amarena, senza scaldarlo.

Hamburger gourmet con Agrodenso® di Amarena



INGREDIENTI

Pane brioche da burger, hamburger di manzo, formaggio stagionato, cipolla, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Amarena.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Affettare la cipolla e stufarla con olio, sale e poca acqua, finché morbida e dorata. Cuocere l'hamburger fino a 71 °C al cuore; aggiungere il formaggio e lasciarlo sciogliere. Tostare il pane. Montare il burger con carne e cipolla, poi aggiungere Agrodenso® di Amarena senza scaldarlo.

037 / AMARENA / DESSERT

Gelato al fiordilatte e Agrodenso® di Amarena



INGREDIENTI

Gelato al fiordilatte già pronto, mandorle, Agrodenso® di Amarena.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tostare le mandorle in padella asciutta e lasciarle raffreddare completamente. Tritarle grossolanamente. Porzionare il gelato in coppette fredde, distribuire la granella e aggiungere una piccola colatura di Agrodenso® di Amarena, senza scaldarlo. Servire immediatamente.

038 / PESCA / ANTIPASTI E FORMAGGI

Burrata, pesche e Agrodenso® di Pesca



INGREDIENTI

Burrata, pesche mature ma sode, basilico, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Pesca.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Lavare le pesche e tagliarle a spicchi, eliminando il nocciolo. Sgocciolare la burrata e disporla nel piatto. Aggiungere le pesche, basilico spezzato e poco olio; salare leggermente solo la frutta. Completare con Agrodenso® di Pesca senza scaldarlo e servire subito.

039 / MANGO / CARNE

Pollo croccante al mango



INGREDIENTI

Petto di pollo a bocconcini, farina, uovo sbattuto, pangrattato, riso basmati, olio per friggere, sale, Agrodenso® di Mango.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Cuocere il riso seguendo la confezione. Passare il pollo nella farina, nell'uovo e nel pangrattato. Friggere pochi bocconcini alla volta a 170-175 °C, verificando 74 °C al cuore. Scolare e salare. Servire con il riso e Agrodenso® di Mango a parte o nel piatto, senza scaldarlo.

040 / MANGO / CARNE

Polpette gourmet con Agrodenso® di Mango



INGREDIENTI

Per 300 g di vitello macinato: 1 uovo piccolo e 30 g di pangrattato. Yogurt greco, succo di limone, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Mango.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Impastare carne, uovo, pangrattato e sale. Formare piccole polpette, ungerle e cuocerle in forno a 190 °C per circa 15-20 minuti, fino a 71 °C al cuore. Mescolare lo yogurt con poco succo di limone e sale. Servire le polpette con la salsa e Agrodenso® di Mango, senza scaldarlo.

Spiedini di halloumi, zucchine e Agrodenso® di Mango



INGREDIENTI

Halloumi, zucchine, olio extravergine, menta fresca, Agrodenso® di Mango.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tagliare l’halloumi a cubi e le zucchine a rondelle sottili. Alternarli sugli spiedini; se di legno, bagnarli prima dell’uso. Ungere leggermente e cuocere sulla piastra a calore medio, girando, finché il formaggio è dorato e le zucchine tenere. Servire con menta e Agrodenso® di Mango, senza scaldarlo.

Insalata di riso Venere, edamame e Agrodenso® di Mango



INGREDIENTI

Riso Venere, edamame sgusciati surgelati, cetriolo, mango, sesamo, olio extravergine, lime, sale, Agrodenso® di Mango.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Cuocere riso ed edamame separatamente, seguendo i tempi delle confezioni. Scolare e far intiepidire in uno strato sottile. Tagliare cetriolo e mango a cubetti e unirli al riso con gli edamame. Condire con olio, lime e sale. Aggiungere sesamo e Agrodenso® di Mango senza scaldarlo; servire o refrigerare prontamente.

Mini pavlova al cocco e Agrodenso® di Mango



INGREDIENTI

Nidi di meringa già pronti, panna fresca da montare, cocco rapè, mango fresco, scaglie di cocco, Agrodenso® di Mango.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tostare le scaglie di cocco in padella asciutta e raffreddarle. Montare la panna fredda e incorporarvi poco cocco rapè. Tagliare il mango a cubetti. Farcire le meringhe poco prima del servizio, aggiungere mango, scaglie di cocco e Agrodenso® di Mango senza scaldarlo. Servire subito per mantenere la meringa croccante.

Crostino con robiola, prosciutto crudo e mandorle



INGREDIENTI

Pane rustico, robiola, prosciutto crudo, mandorle, Agrodenso® di Albicocca.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tostare le mandorle in padella asciutta e farle raffreddare. Tostare il pane e lasciarlo intiepidire. Spalmare la robiola, adagiare il prosciutto ripiegato e aggiungere le mandorle spezzate. Completare nel piatto con poche gocce di Agrodenso® di Albicocca, senza scaldarlo.

Filetto di maiale, albicocche arrosto e timo



INGREDIENTI

Filetto di maiale, albicocche, timo, olio extravergine, sale, Agrodenso® di Albicocca.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Rosolare il filetto in padella unta su tutti i lati, poi completare in forno a 180 °C fino a 63 °C al cuore. Lasciare riposare almeno 3 minuti. Nel frattempo arrostire le albicocche denocciolate con olio e timo finché tenere. Affettare la carne e servirla con la frutta e Agrodenso® di Albicocca, senza scaldarlo.

Brie al forno, noci e rosmarino



INGREDIENTI

Brie, noci, rosmarino, pane per crostini, Agrodenso® di Albicocca.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Sistemare il brie in una piccola pirofila e scaldarlo a 180 °C per circa 10-15 minuti, finché il centro è morbido. Tostare separatamente pane e noci. Servire il brie con noci spezzate e poco rosmarino tritato. Aggiungere Agrodenso® di Albicocca soltanto al servizio, senza scaldarlo.

Fritto misto di pesce con Agrodenso® al Limone



INGREDIENTI

Calamari puliti, gamberi puliti, piccoli pesci eviscerati, semola rimacinata, olio per friggere, sale, Agrodenso® al Limone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Asciugare bene il pesce e tagliare i calamari ad anelli. Infarinare leggermente e scuotere l'eccesso. Friggere in piccoli lotti a 170-175 °C, separando le pezzature per completare correttamente la cottura. Scolare e salare. Servire subito con Agrodenso® al Limone a parte, senza scaldarlo, per conservare la croccantezza.

Gamberoni alla griglia, zucchine e Agrodenso® al Limone



INGREDIENTI

Gamberoni puliti, zucchine, olio extravergine, prezzemolo, sale, Agrodenso® al Limone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Affettare le zucchine, ungerle leggermente e grigliarle finché tenere. Asciugare i gamberoni e cuocerli sulla griglia, girandoli fino a ottenere una polpa soda e opaca. Disporre tutto nei piatti, aggiungere prezzemolo tritato e poco sale. Completare con Agrodenso® al Limone, senza scaldarlo.

Polpo arrosto, crema di patate e Agrodenso® al Limone



INGREDIENTI

Polpo già cotto, patate, capperi dissalati, olio extravergine, sale, Agrodenso® al Limone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Lessare le patate a cubetti finché tenere; scolarle e frullarle con olio e poca acqua di cottura. Asciugare il polpo già cotto e rosolarlo in padella unta fino a doratura. Distribuire la crema nei piatti, aggiungere polpo e capperi. Completare con Agrodenso® al Limone senza scaldarlo.

Filetto di branzino, finocchio e Agrodenso® al Limone



INGREDIENTI

Filetti di branzino, finocchio, olio extravergine, sale, Agrodenso® al Limone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tagliare il finocchio a spicchi sottili, condirlo e arrostirlo a 190 °C per circa 25-30 minuti, finché tenero. Asciugare il branzino e cuocerlo in padella unta dalla parte della pelle; girarlo per completare la cottura fino a 63 °C al cuore. Impiattare con il finocchio e Agrodenso® al Limone, senza scaldarlo.

Tartare di manzo, Agrodenso® al Limone e capperi



INGREDIENTI

Manzo preparato dal macellaio per consumo crudo, capperi dissalati, olio extravergine, sale, pane, Agrodenso® al Limone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Tenere la carne refrigerata fino alla preparazione. Tostare il pane e tritare i capperi. Battere la carne al coltello con utensili puliti e condirla con olio, capperi e poco sale. Impiattare e aggiungere Agrodenso® al Limone senza scaldarlo. Servire immediatamente; evitare il consumo crudo alle persone vulnerabili.

Un gusto, una salsa: le maionesi all'Agrodenso®



INGREDIENTI

Per ogni ciotolina: 50 g di maionese pronta con uova pastorizzate e circa 1 cucchiaino di Agrodenso®. Gusti di Arancia, Mela, Melagrana, Pera, Lampone, Amarena, Pesca, Mango, Albicocca o al Limone.

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Suddividere la maionese in ciotoline. Incorporare un solo gusto di Agrodenso® per ciascuna, poco alla volta e senza scaldarlo. Assaggiare e fermarsi quando la salsa è cremosa e bilanciata. Servire con carni; per la trota usare soltanto Arancia o Limone. Conservare coperte in frigorifero fino al servizio e usare utensili puliti.

053 / ARANCIA / COCKTAIL

AGRODENSO® SPRITZ



INGREDIENTI

20 ml Agrodenso® di Arancia · 60 ml Prosecco · 30 ml soda · Ghiaccio · Fetta di arancia

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Mettere ghiaccio nel calice. Mescolare Agrodenso® di Arancia con la soda, versarli sul ghiaccio e aggiungere lentamente il Prosecco freddo. Girare delicatamente con un cucchiaino, completare con la fetta d’arancia e servire subito. Non scaldare Agrodenso®.

054 / MANGO / COCKTAIL

MANGO SOUR



INGREDIENTI

20 ml Agrodenso® di Mango · 40 ml rum bianco · 20 ml succo di lime · 15 ml albume pastorizzato (facoltativo) · ghiaccio

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Versare nello shaker rum, lime e Agrodenso® di Mango. Per la schiuma usare 15 ml di albume pastorizzato, facoltativo: agitare prima senza ghiaccio. Aggiungere ghiaccio e agitare di nuovo per 10-15 secondi. Filtrare in una coppa fredda e servire. Non scaldare Agrodenso®.

055 / MELA / COCKTAIL

APPLE & HERBS



INGREDIENTI

20 ml Agrodenso® di Mela · 40 ml gin · 10 ml succo di limone · 60 ml soda · rosmarino

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Riempire un bicchiere alto di ghiaccio. Mescolare gin, limone e Agrodenso® di Mela, poi versarli nel bicchiere. Aggiungere circa 60 ml di soda fredda e mescolare delicatamente. Completare con un piccolo rametto di rosmarino lavato e servire subito.

056 / AMARENA / COCKTAIL

AMARENA OLD FASHIONED



INGREDIENTI

10 ml Agrodenso® di Amarena · 50 ml bourbon · 2 dash di bitter · ghiaccio

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Versare bourbon, bitter e Agrodenso® di Amarena in un bicchiere miscelatore con ghiaccio. Mescolare per circa 20 secondi, finché ben freddo. Filtrare in un bicchiere basso con un cubo grande di ghiaccio e servire. Non scaldare Agrodenso®.

057 / PESCA / COCKTAIL

PEACH BELLINI AGRODENSO®



INGREDIENTI

15 ml Agrodenso® di Pesca · 10 ml purea di pesca · 90 ml Prosecco · ghiaccio, se servito on the rocks

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Mescolare la purea di pesca con Agrodenso® di Pesca in un calice freddo. Versare lentamente circa 90 ml di Prosecco freddo, in due riprese, e mescolare con delicatezza per non perdere le bollicine. Servire subito; aggiungere ghiaccio solo nella versione in bicchiere basso. Non scaldare Agrodenso®.

058 / LAMPONE / COCKTAIL

AGRODENSO® 0.0



INGREDIENTI

15 ml Agrodenso® di Lampone · 10 ml succo di lime · 100 ml ginger beer analcolica · Ghiaccio · Menta

PREPARAZIONE E SERVIZIO

Riempire un bicchiere alto di ghiaccio. Mescolare Agrodenso® di Lampone con il succo di lime e versarli nel bicchiere. Aggiungere circa 100 ml di ginger beer analcolica fredda, mescolare delicatamente e completare con menta lavata. Servire subito, senza scaldare Agrodenso®.