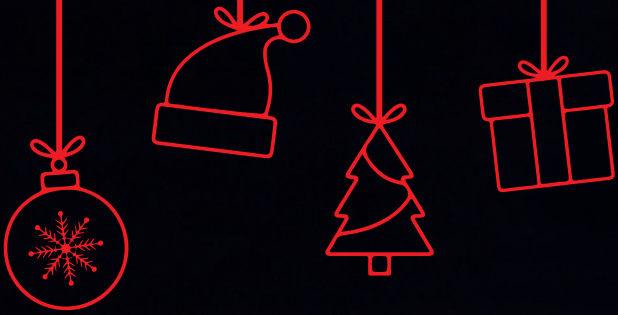


LE RICETTE DI NATALE

DI

Mediterranea Italia





Carissimi,

*in questo **Libro di Ricette** troverete alcuni tradizionali piatti delle Feste Natalizie, rivisitati con i nostri prodotti che aggiungono carattere e gusto a queste famose pietanze della nostra cucina mediterranea.*

I prodotti della nostra Azienda sono riconosciuti in tutto il mondo per essere qualitativamente eccezionali, tanti Ristoratori li hanno scelti per le loro caratteristiche e la loro bontà.

*Le Ricette che vi presenteremo sono facili da realizzare e vi stupirà provare come utilizzando uno dei prodotti di Mediterranea Italia il piatto esalterà il gusto e il sapore del condimento. Ad esempio, avete mai pensato di fare il classico Ragù Napoletano con i Pomodori Pelati? Probabilmente no, invece il Pelato di **Mediterranea Italia** per le sue qualità specifiche tiene benissimo la lunga cottura preservando corposità, sapore e gustosità alla pietanza. Così come, un classico della cucina siciliana, la ricetta Pesce Spada e Pistacchi risulta un piatto più fine e delicato con il nostro pomodoro a cubetti ed ancora la meravigliosa ricetta del gambero con funghi porcini tiene in sé tutta la sua dolcezza con il nostro pomodorino ciliegino sano e genuino.*

*Ed allora, pronti in tavola con le nostre ricette di Natale per dare un tocco di fantasia e di qualità in più in cucina, utilizzando i favolosi prodotti di **Mediterranea Italia** che, dai banchi di lavoro della ristorazione professionale, puoi portare anche tu a casa tua acquistandoli ad un prezzo eccezionale sul nostro Sito Web www.mediterraneaitalia.it*

**A presto e tanti Cari Auguri
di Buone Festività!**



Mediterranea Italia

I nostri prodotti di eccellenza

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



L'olio extra vergine di oliva Mediterranea Italia è un olio ben equilibrato di olive accuratamente selezionate. Si tratta di un prodotto genuino e versatilissimo, in uso sia per il condimento di cibi a crudo a base di carne, pesce e verdure, sia per la preparazione di sughi, zuppe e contorni di cui arricchisce ed esalta il gusto.

POMODORI ITALIANI A CUBETTI



Pomodoro Pelato 100% Italiano in succo di pomodoro tagliato a misura. Accuratamente selezionati i nostri pomodori immersi in una densa salsa ottenuta dalla loro stessa spremitura sono pronti per dare più sapore ai tuoi piatti.

POMODORI PELATI ITALIANI



Pomodoro Pelato 100% Italiano con foglia di basilico fresco in succo di pomodoro; accuratamente selezionato e pelato fresco a poche ore dalla raccolta. Prodotto di primissima qualità pronto ad immergersi in ogni ricetta per dare più gusto e sostanza alla tua creazione.

PASSATA DI POMODORO



Passata di Pomodoro ottenuta dal succo di pomodoro fresco 100% italiano, dolce e cremosa, dalla consistenza vellutata, sempre gustosa ed appetitosa sia nelle cotture brevi che nei sughi più impegnativi.

POMODORINI 100% ITALIANI



I nostri Pomodorini 100% italiani sono una varietà della pianta del pomodoro, tondi e molto più piccoli del pomodoro classico, sono pomodorini coltivati sui campi a ridosso del Vesuvio, non pelati, con l'aggiunta del loro stesso succo di pomodoro. Prodotto di primissima qualità. Accuratamente selezionati da mano esperte, i nostri pomodorini si presentano in forma tonda, di colore rosso e di sapore ricco e profumato.

LE RICETTE DI
NATALE
DI

Mediterranea Italia

Lo sapevi che...



Mediterranea Italia nasce dal desiderio di ricercare e valorizzare il Food Made in Italy

Mediterranea Italia da oltre 30 anni è leader nelle attività di esportazione di pomodoro e olio di oliva in Nord America e ancora oggi mantiene il primato restando tra i primi tre esportatori dall'Italia all'Estero. Oggi, con tanta passione, mettiamo tutta la nostra esperienza a servizio del consumatore per poter offrire il meglio della produzione nazionale con un totale controllo della qualità, come richiesto in molti paesi esteri dove la selezione è accurata e rigorosa.



I migliori prodotti agroalimentari della tradizione Italiana

Prodotti di altissima qualità provenienti da industrie di conserve alimentari altamente qualificate che lavorano nel pieno rispetto delle norme vigenti per la sicurezza, igiene e difesa dell'ambiente.



Mediterranea Italia



Nasce nel 1985 Mediterranean Italia

Il pomodoro e le olive rappresentano per Ferdinando del Balzo il legame intimo con la terra trasferitogli dal padre Antonio, agricoltore. La famiglia del Balzo dei duchi di Presenzano è originaria della Provenza con una storia che risale al 952 d.C. ed è annoverata tra le 7 grandi famiglie del Regno di Napoli. L'amore per la terra ha coronato suo sogno creando la società che gli avrebbe permesso di mettere a frutto le esperienze maturate.



Alici marinate



Per
4
persone












Preparazione
20
minuti



Cottura
marinatura
del pesce

Ingredienti

-  500 gr di alici fresche
-  2 spicchi di aglio
-  4 gr di succo di limone
-  150 gr di prezzemolo
-  20 gr olio di extravergine d'oliva Fortuna
-  Pepe nero q.b.
-  Aceto di vino bianco q.b.
-  Sale fino q.b.
-  Peperoncino q.b.

Preparazione

Versare in un mixer il prezzemolo, 1 spicchio di aglio con 40 gr. di olio extra vergine di oliva Fortuna e tritare il tutto. A questo punto spremete i limoni, mettendo il succo in un recipiente insieme all'olio extra vergine di oliva, al sale e al pepe. Mescolate bene, quando il composto sarà amalgamato aggiungere tutto quello che resta del tritato. Continuare ad amalgamare il tutto, poi lasciate riposare per almeno 20 minuti. Le alici devono essere assolutamente fresche in quanto verranno mangiate crude, (per maggiore sicurezza si possono pulire e congelarle per almeno 3 giorni, quindi scongelarle per marinarle). Aprire delicatamente il pesce tagliando la testa, lavorando con il pollice, togliete la lisca centrale, le interiora, quindi sotto un filo di acqua eliminare le ultime impurità, senza dividere il pesce in due. Una volta sistemati i filetti in un recipiente, uno vicino all'altro, versate la marinatura, coprite con una pellicola trasparente e lasciate riposare per 5 ore a temperatura ambiente. In un secondo momento togliete la pellicola e versate sopra i filetti l'aceto, una volta preso bene si scola. Sistemate le alici marinate su un piatto, come antipasto, vanno mangiate subito, se intendete utilizzarle il giorno dopo (al massimo) bisogna metterle in frigo coprendole con la pellicola, se vi piace il sapore piccante potete aggiungere anche del peperoncino alla marinatura tagliato molto fino con l'aggiunta di qualche semino che ci sta benissimo! Il vostro piatto di Alici Marinate in Olio di Extra Vergine di Oliva Fortuna è pronto per essere servito in tavola!



Paccheri con gamberi e funghi porcini



Per
4
persone













Preparazione
30
minuti



Cottura
25
minuti

Ingredienti

-  400 gr di gamberi
-  400 gr di paccheri
-  200 gr di pomodorini 100% italiani Fortuna
-  30 gr funghi porcini secchi o 2 grandi porcini freschi
-  1/2 bicchiere di vino bianco
-  Olio extra vergine di oliva Fortuna q.b.
-  Sale q.b.
-  Pepe q.b.
-  Prezzemolo q.b.
-  2 spicchi d'aglio

Preparazione

Mettete i funghi secchi in ammollo in acqua bollente per 20 minuti. Mentre i funghi sono in ammollo sgusciate i gamberi. Trascorsi i 20 minuti di ammollo dei funghi, scolateli e strizzateli bene. Se sono freschi fare la stessa operazione. Poi tagliare i funghi a pezzettoni. A questo punto tritate abbondante prezzemolo e pulire 2 spicchi d'aglio. Trifolate i funghi in padella con olio extra vergine di oliva Fortuna e uno spicchio di aglio per circa 10 minuti a fuoco basso. A fine cottura aggiungete sale, pepe, prezzemolo ed eliminate l'aglio. In un'altra padella, aggiungete olio extra vergine di oliva Fortuna e fate imbiondire l'aglio. Poi aggiungere i gamberi puliti e far sfumare per pochi minuti con poco vino bianco. Infine togliere l'aglio. Mescolare i gamberi e i funghi in un'ampia padella con i pomodorini 100% italiani Fortuna e regolate di sale e pepe (aggiungendo anche qualche cucchiaino di salsa contenuto nel barattolo insieme ai pomodorini). Far cuocere a fuoco lento per almeno 20 minuti. A questo punto il sugo è pronto, cuocete i paccheri al dente in abbondante acqua salata e prima di scolarli aggiungete al sugo un mestolo di acqua di cottura. Saltate i paccheri per qualche minuto insaporendoli con il sughetto che avete precedentemente riscaldato aggiungendo del prezzemolo tritato. Il vostro piatto Paccheri Gamberi e Funghi Porcini con i pomodorini 100% italiani Fortuna è pronto per essere servito in tavola!



Pasta pesce spada e pistacchi



Per
4
persone
















Preparazione
10
minuti



Cottura
20
minuti

Ingredienti

-  400 gr di pesce spada tagliato a cubetti
-  300 gr di pasta
-  200 gr di pomodori italiani a cubetti Fortuna
-  50 gr di granella di pistacchi
-  50 gr di granella di pane tostato
-  1/2 bicchiere di vino bianco
-  200 gr di olive snocciolate
-  100 gr di capperi sotto sale
-  Olio extra vergine di oliva Fortuna q.b.
-  Sale q.b.
-  Peperoncino q.b.
-  Prezzemolo q.b.
-  2 spicchi d'aglio

Preparazione

Se non è già stato fatto, prendete la fetta di pesce spada intera, eliminate la pelle e tagliatela a cubetti.

Aggiungete olio extra vergine di oliva Fortuna in una padella ampia e fate imbiondire l'aglio. Togliere l'aglio. Immergere nell'olio i cubetti di pesce spada, aggiungere capperi e oliva e far sfumare con il vino bianco. Poi aggiungere di pomodori italiani a cubetti Fortuna e far cuocere per circa 10 minuti insaporendo con un po' di polvere di pistacchio.

A questo punto il sugo è pronto, cuocete la pasta, preferibilmente spaghetti, al dente in abbondante acqua salata e prima di scolarli aggiungete al sugo un mestolo di acqua di cottura. Saltate gli spaghetti per qualche minuto insaporendoli con il sughetto che avete precedentemente riscaldato aggiungendo un po' di prezzemolo tritato, la granella di pistacchio e la granella di pane precedentemente tostato. Il vostro piatto Spaghetti Pesce Spada e Pistacchi con i pomodori italiani a cubetti Fortuna è pronto per essere servito in tavola!



Ragù napoletano



Per
4-6
persone












Preparazione
20
minuti



Cottura
3
ore

Ingredienti

-  600 gr di carne (misto di manzo e maiale)
-  500 gr di pasta
-  800 gr di pomodoro pelato Fortuna
-  1/2 bicchiere di vino bianco
-  2 spicchi d'aglio o cipolla
-  3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva Fortuna
-  3 foglie di basilico fresco
-  Sale q.b.
-  Pepe q.b.

Preparazione

Nel ragù napoletano tradizionale la scelta della carne è molto importante, deve essere infatti sia di manzo che di maiale, combinando i pezzi di carne più magri con quelli più grassi che servono per dare sapore al sugo.

Il ragù napoletano deve cuocere almeno 3 ore: il sugo deve infatti assorbire lentamente il sapore della carne, che col procedere della cottura diventa sempre più morbida, fino a sciogliersi in bocca.

Il primo passo è tagliare la carne a pezzettoni. Poi rosolate in una casseruola con abbondante olio, gli spicchi d'aglio, sale e pepe.

Quando saranno ben dorati su ogni lato, eliminate l'aglio e sfumate la carne col vino.

A questo punto aggiungete i pomodori pelati Fortuna, portate a bollore e continuate a cuocere a fiamma bassa con il coperchio semiaperto, per almeno tre ore. Mescolate di tanto in tanto, così che il sugo non si attacchi sul fondo della casseruola.

Una volta pronto il ragù, cuocete la pasta, preferibilmente rigatoni o paccheri rigati grossi, al dente in abbondante acqua salata e prima di scolarli aggiungete al sugo un mestolo di acqua di cottura. Prima di servire aggiungere le foglie di basilico fresco.

Il vostro piatto Ragù tradizionale napoletano con i pomodori pelati Fortuna è pronto per essere servito in tavola!



Gnocchi con melanzane a funghetto



Per
4-6
persone




Preparazione
20
minuti





Cottura
40
minuti


Ingredienti


PER IL SUGO


 1 kg di gnocchi (con o senza patate)

 700 gr di passata di pomodoro Fortuna

 6 foglie di basilico

 1 spicchi di aglio

 3 cucchiari di olio extra vergine d'oliva Fortuna


 4 foglie di basilico


 150 gr di parmigiano reggiano grattugiato


 Sale q.b.

 Pepe q.b.

PER LE MELANZANE

 650 gr di Melanzane

 60 gr Farina di riso

 Olio di semi di girasole Fortuna

Preparazione

Lavate le melanzane e tagliatele a dadini. Sistemate i cubetti in uno scolapasta, a strati, spolverandoli con del sale. Fateli riposare per circa 20 minuti, in questo modo perderanno l'acqua di vegetazione amara.

Nel frattempo, preparate la salsa di pomodoro con la passata Fortuna. Fate soffriggere, in un pentolino, l'aglio in un filo di olio di extra vergine d'oliva Fortuna. Poi, versate la passata, insaporite con un pizzico di sale e di pepe. Fate cuocere a fuoco lento, per circa 20 minuti.

Successivamente, sciacquate i cubetti di melanzane, velocemente sotto l'acqua corrente e strizzateli con le mani. Friggete le melanzane in olio di semi di girasole Fortuna ancora bollente. Fatela asciugare su della carta assorbente.

Nel frattempo, lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, quando salgono a galla, scolateli e versateli dentro una ciotola. Irrorateli con un filo di olio di extra vergine d'oliva Fortuna. Conditeli con la salsa di pomodoro preparata e il formaggio grattugiato, poi unite le melanzane fritte e il basilico in una pirofila da forno.

Cuocete gli gnocchi con melanzane in forno caldo a 200° per circa 20 minuti.

Il vostro piatto Gnocchi con Melanzane a funghetto con passata di pomodoro Fortuna è pronto per essere servito in tavola!



Polipetti in casseruola



Per
4
persone















Preparazione
30
minuti



Cottura
50
minuti

Ingredienti

-  800 gr di polipetti
-  200 gr di olive snocciolate
-  400 gr di polpa fine di pomodoro Fortuna
-  100 gr di pinoli
-  100 gr di capperi sotto sale
-  1/2 bicchiere di vino bianco
-  3 spicchi di aglio
-  Prezzemolo q.b.
-  3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva Fortuna
-  Sale q.b.
-  Fette di pane abbrustolito
-  Peperoncino q.b.

Preparazione

Pulite e lavate i polipetti sotto l'acqua corrente e metteteli da parte. Sbucciate gli spicchi d'aglio, passate sotto l'acqua corrente i capperi per togliere il sale e snocciolate le olive. Fate rosolare a fuoco basso l'aglio in un tegame con l'olio con i polipetti sgocciolati e asciugati. Aggiungete mezzo bicchiere di vino a fate sfumare.

Aggiungete la polpa fine di pomodoro Fortuna insieme ad un mestolo di acqua calda, chiudete con un coperchio e lasciate cuocere per circa 40 minuti, fino a quando i polipetti non saranno diventati teneri.

Aggiungete i capperi dissalati, i pinoli e le olive snocciolate. Salate e lasciate insaporire per altri 5 minuti.

Disponete le fette di pane sulla placca da forno e fatele tostare per qualche minuto senza girarle. Lasciatele intiepidire e sfregatele con uno spicchio d'aglio fresco.

Una volta cotti i polipetti disponeteli in ciotole individuali e servite con le fette di pane abbrustolite profumate con l'aglio. Se vi piace il piccante, aggiungete del peperoncino fresco o secco tritato.

Il vostro piatto Polipetti in Casseruola in polpa fine di pomodoro Fortuna è pronto per essere servito in tavola!



Graffette fritte



Per
12
graffe












Preparazione
20
minuti



Cottura
15
minuti

Ingredienti

-  500 gr di farina 00
-  280 gr di patate
-  50 gr di zucchero
-  50 gr di burro
-  100 ml di latte
-  1 scorza di limone
-  2 uova
-  6 gr di lievito di birra fresco
-  Olio di semi di girasole Fortuna

Preparazione

Fate sciogliere il burro e lasciatelo raffreddare completamente. Mettete le patate con la buccia in acqua fredda e fatele cuocere fino a che risulteranno cotte e morbide. Scolate le patate e schiacciatele mentre sono ancora calde con lo schiacciapatate poi unite il burro e fate in modo che si scioglia con il calore delle patate. A questo punto fate intiepidire il latte e scioglietevi dentro il lievito di birra sbriciolato. Unite al latte e al lievito anche lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e mescolate bene. Unite al composto le uova intere e mescolate con la forchetta. Poi unite anche la farina mescolate ripetutamente prima con una forchetta e poi impastando con le mani in modo da ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Trasferite l'impasto sul piano da lavoro infarinato e impastate molto bene per 10 minuti fino a che risulterà liscio. Adesso mettete l'impasto per le graffette napoletane in una ciotola coperto da un canovaccio pulito e lasciatelo lievitare per 2 ore in luogo caldo. Una volta trascorso il tempo di lievitazione riprendete l'impasto e sgonfiatele con le mani poi assottigliatelo fino ad arrivare a uno spessore di circa un dito. Create con un bicchiere dei tondi e il buco al centro con il tappo di una bottiglia. Mettete tutte le ciambelle che avete creato su una teglia con carta forno e lasciatele lievitare ancora 45 minuti coperte da un canovaccio. Quando le graffette saranno completamente lievitate fate scaldare abbondante olio di semi di girasole Fortuna e, quando sarà ben caldo, mettete a friggere una o due graffette alla volta in modo che non abbassino troppo la temperatura dell'olio. Una volta fritte posate le graffette su una carta assorbente e passatele subito nello zucchero semolato in modo che si attacchi. Il vostro piatto di Graffette in Olio di Semi di Girasole Fortuna è pronto per essere servito in tavola!



Buon Natale





Mediterranea Italia



www.mediterraneaitalia.it