

GIUSEPPE
CREMONINI

DULCIS IN AGRO

20

*gustose ricette
nate dalla creatività
dei cuochi di APCI Chef Lab*


APCI CHEFLAB
SQUADRA NAZIONALE ITALIANA



Giuseppe Cremonini

DULCIS IN AGRO

Il carattere
sorprendente
dell'innovazione

DULCIS IN AGRO è il nuovo condimento 100% naturale che nasce dall'unione di **mosto d'uva** e il **50% di succo e polpa di frutta**. Il mosto d'uva e l'aceto di vino gli donano un gusto aspro che combinato al succo e polpa di frutta, dolce e zuccherino, lo rendono un prodotto dal **gusto delicato ed agrodolce** ottimo da utilizzare in cucina, come condimento o ingrediente, per **esaltare i sapori dei piatti sia dolci che salati**.

Metodo di preparazione brevettato che rende il prodotto **unico sul mercato**.

- **100% INGREDIENTI NATURALI**
- **50% POLPA DI FRUTTA**
- **SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**

DULCIS
IN AGRO
FRAGOLA
250 ml



DULCIS
IN AGRO
FICO
250 ml



DULCIS
IN AGRO
ALBICOCCA
250 ml



DULCIS
IN AGRO
LAMPONE
250 ml



GIUSEPPE
CREMONINI

Indice



pag. 4

5

6

7

8

DULCIS IN AGRO ALLE FRAGOLE

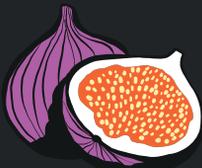
Reggiano rivisitato

Maccheroni al torchio con crema agrodolce al Montasio DOP

Filetto di manzo con Dulcis in Agro alle Fragole

Cheesecake al Dulcis in Agro alle Fragole

Spuma di fragole in agrodolce con crumble al cacao e limone



9

10

11

12

13

DULCIS IN AGRO AL FICO

Romagnolo alternativo

Mezza manica con friarielli, pancetta e Dulcis in Agro al Fico

Petto d'anatra scottato al Fico

Salmone al sesamo con Dulcis in Agro al Fico

Cheesecake insolita



14

15

16

17

18

DULCIS IN AGRO ALL'ALBICOCCA

Tartare salad agrodolce

Tagliatella con salsiccia al Dulcis in Agro all'Albicocca

Pappardelle con noci, speck e Dulcis in Agro all'Albicocca

Tatin di pomodorini e provola di bufala DOP

Torta all'aceto e Dulcis in Agro all'Albicocca



19

20

21

22

23

DULCIS IN AGRO AL LAMPONE

Millefoglie di patate con pomodori secchi e Dulcis in Agro

al Lampone

Linguina con alici, Dulcis in Agro al Lampone, pinoli e finocchietto

Vellutata di taccole Dulcis in Agro al Lampone

Orata ai lamponi con spinacino fresco spadellato

Tortino con ricotta di bufala DOP e Dulcis in Agro al Lampone



**DULCIS
IN AGRO**

Fragole

**Reggiano
rivisitato**

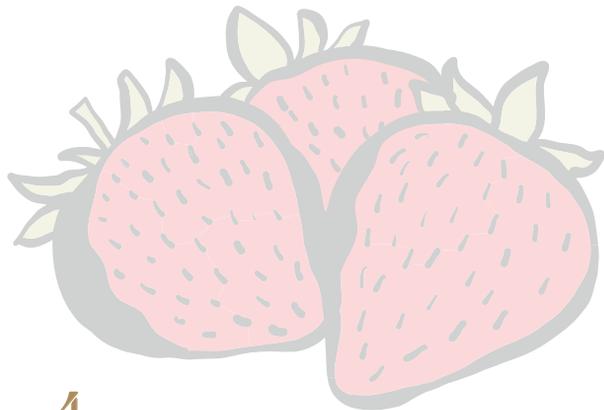
PROCEDIMENTO

Mondare il sedano e tagliare a mandolina ricavando delle fette sottili; per conservarne colore e croccantezza, immergerlo in acqua fredda con qualche cubetto di ghiaccio.

Scagliare grossolanamente il Parmigiano Reggiano 12-18 mesi, disponendolo per il lungo sul piatto; adagiare qualche petalo di sedano precedentemente asciugato e completare con qualche goccia di Dulcis in Agro alle Fragole.

INGREDIENTI

- Parmigiano Reggiano 12-18 mesi n.5
- Dulcis in Agro alle Fragole q.b.
- sedano fresco q.b.





DULCIS IN AGRO Fragole

Maccheroni al torchio con crema agrodolce al Montasio DOP

INGREDIENTI

- maccheroni 150 g
- Montasio DOP 3 mesi 300 g
- latte 150 g
- burro 30 g
- sale q.b.
- Dulcis in Agro alle Fragole q.b.

PROCEDIMENTO

Per prima cosa tagliare in grossi pezzi il Montasio, e porlo a bagnomaria con il latte, fino al quasi totale scioglimento. Frullare poi il composto aggiungendo il burro, e aggiustandolo di sapore.

Cuocere i maccheroni in acqua bollente salata.

Al termine della cottura, saltare in padella con la crema e qualche goccia di Dulcis in Agro alle Fragole.





DULCIS IN AGRO Fragole

Filetto di manzo con Dulcis in Agro alle Fragole

INGREDIENTI

- filetto di manzo 800 g
- Dulcis in Agro alle Fragole 60 ml
- ciliegie 300 g
- burro 30 g
- olio Extra Vergine di Oliva
- rosmarino q.b.
- paprika dolce q.b.
- sale q.b.

PROCEDIMENTO

Ricavare dalla porzione di filetto di manzo quattro medaglioni da 200 g ciascuno. Legare ogni medaglione con un giro di spago da cucina a metà altezza, inserendo a piacere qualche rametto di rosmarino per insaporire.

In una padella antiaderente, riscaldare 2 cucchiaini di olio Extra Vergine di Oliva con il burro.

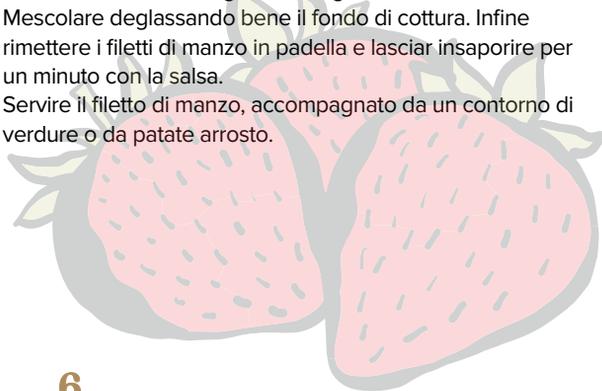
Una volta ben calda, posizionare in padella le porzioni di carne e far rosolare da ciascun lato per ottenere la caramellizzazione di tutta la superficie. Si può scegliere fra una cottura al Bleu (cioè al sangue), che per un filetto spesso tre cm circa, di peso compreso tra i 150 e i 200 grammi, significa non superare i due-tre minuti per lato, oppure una cottura media che richiede un tempo di cottura non superiore ai quattro minuti per lato.

Una volta cotti i medaglioni, toglierli dalla padella e tenerli in caldo.

Nello stesso fondo di cottura, rosolare per due minuti le ciliegie precedentemente tagliate a metà, insieme ad un cucchiaino di paprika dolce, sale e pepe a piacere, e irrorare con Dulcis in Agro alle Fragole.

Mescolare deglassando bene il fondo di cottura. Infine rimettere i filetti di manzo in padella e lasciar insaporire per un minuto con la salsa.

Servire il filetto di manzo, accompagnato da un contorno di verdure o da patate arrosto.





DULCIS IN AGRO

Fragole

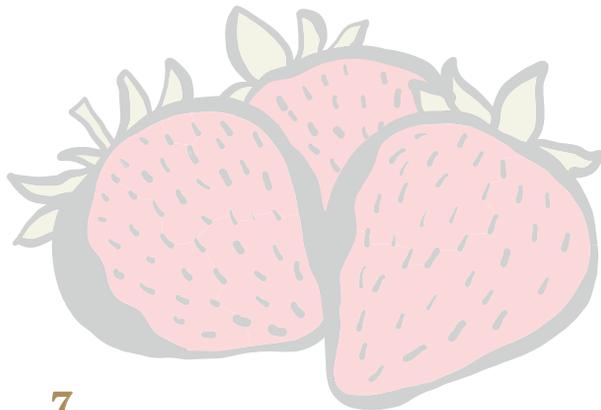
Cheesecake al Dulcis in Agro alle Fragole

INGREDIENTI

- maccheroni 150 g
- farina di riso 150 g
- burro chiarificato 50 g
- tuorli n.2
- zucchero integrale di canna 50 g
- fragole fresche 250 g
- legumi secchi q.b.
- yogurt magro al naturale artigianale 400 g
- cucchiaino di Agar Agar n.1
- cannella in polvere q.b.
- noci sgusciate 20 g
- cucchiari di Dulcis in Agro alle Fragole n.4

PROCEDIMENTO

Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente e impastarlo con lo zucchero integrale di canna fino ad ottenere una crema liscia. Aggiungere i tuorli una alla volta ed amalgamarli all'impasto. Aggiungere la farina di riso e il Dulcis in Agro alle Fragole; impastare il tutto fino ad ottenere una sfera omogenea, compattarla e copirla con la pellicola per alimenti. Far riposare in frigorifero per mezz'ora. Stendere l'impasto in una teglia rotonda e forare il fondo con i rebbi di una forchetta; infornare a 180°C per 20-30 minuti, adagiando dei legumi secchi sopra l'impasto. Schiacciare le fragole con una forchetta e mescolarle con lo yogurt ottenendo una crema liscia, aggiungere l'Agar Agar e porre sul fuoco per tre minuti dal bollore. Versare il tutto all'interno della teglia e lasciare raffreddare; riporla in frigorifero per almeno 4 ore prima. Guarnire con le fragole a fette, la cannella in polvere e la granella di noci.





DULCIS IN AGRO Fragole

Spuma di fragole in agrodolce con crumble al cacao e limon cress

INGREDIENTI

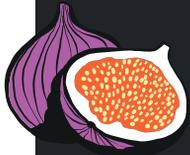
- crema al mascarpone 200 g
- Dulcis in Agro alle Fragole 150 g
- farina 00 75 g
- burro 50 g
- zucchero 50 g
- cacao amaro in polvere 20 g
- limon cress q.b.

PROCEDIMENTO

Per il crumble: unire la farina 00, il burro, lo zucchero e il cacao amaro in polvere in una bowl, impastando il tutto con le mani. Poi trasferire il composto in una placca foderata con la carta da forno sbriciolando il composto grossolanamente. Per la cottura, inserire la placca in forno preriscaldato a 180° per 10/15 minuti; al termine lasciare raffreddare.

Per la crema: nella crema al mascarpone unire a filo il Dulcis in Agro alle Fragole, e con l'aiuto di una frusta emulsionare gli ingredienti. Grazie al Dulcis in agro, si otterrà la consistenza perfetta senza bisogno di montarla. Grazie alla versatilità degli ingredienti di questo piatto, l'impiattamento può essere scelto a piacimento.





**DULCIS
IN AGRO**

Fichi

Romagnolo alternativo

INGREDIENTI

Per 6 piadine:

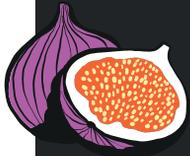
- **farina 00 500 g**
- **acqua 220 g**
- **strutto 80 g**
- **sale 10 g**
- **lievito istantaneo 10 g**
- **squacquerone romagnolo 125 g**
- **fette di prosciutto crudo semi stagionato (parte iniziale o centro) 80 g**
- **Dulcis in Agro al Fico q.b.**

PROCEDIMENTO

Inserire in una ciotola la farina 00, mescolare con il lievito istantaneo setacciato e il sale. Aggiungere al centro l'acqua e lo strutto morbido. Impastare energicamente e, se necessario, aggiungere a poco a poco una spolverata di farina.

L'impasto piadina deve risultare morbido ma non appiccicoso. Coprire con una pellicola per alimenti e lasciare riposare per 40 minuti a temperatura ambiente. Durante l'attesa, frullare lo squacquerone rendendolo cremoso. Dalle fette di prosciutto crudo, ricavare dei pezzi irregolari e passarli in padella rendendoli croccanti; mettere poi da parte su un panno assorbente. Impastare per qualche secondo il panetto senza farina, in modo da ottenere un impasto liscio. Dividere in 6 porzioni da circa 130 – 140 gr ciascuna.

Da ogni porzione, ricavare delle piccole sfere dalla superficie liscia, e lasciar riposare per 15 minuti coperte dalla pellicola alimentare. Stendere ogni panetto con l'aiuto di un mattarello, realizzando la forma di un disco dello spessore di due mm. Cuocere in una padella antiaderente (si può usare anche una piastra liscia o una pietra refrattaria) ben calda. Cuocere a fuoco moderato per circa due minuti. Girare quando si formano delle bolle e cuocere ancora 50 secondi per ogni parte, fin quando saranno ben cotte. Comporre il piatto con alla base la crema di squacquerone, spicchi di piadina ai petali di prosciutto crudo e ultimare con un filo di Dulcis in Agro al Fico.



DULCIS IN AGRO

Fichi

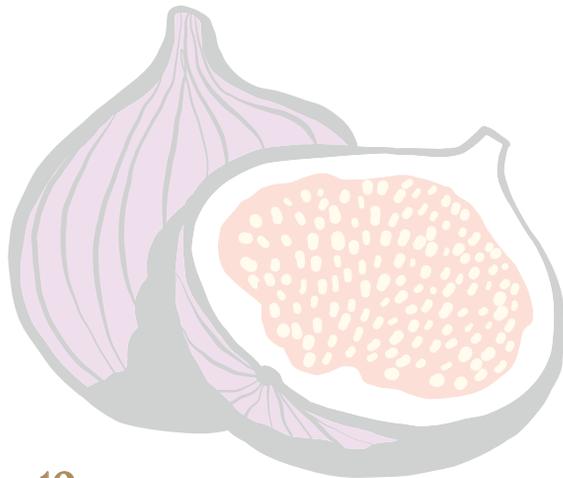
Mezza manica con friarielli, pancetta e Dulcis in Agro al Fico

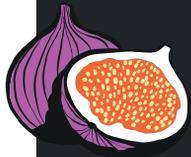
INGREDIENTI

- pasta 160 g
- pancetta affumicata 50 g
- friarielli puliti 60 g
- cucchiaio di olio Extra Vergine di Oliva n.1
- aglio n.2 spicchi
- vino bianco 50 ml
- Dulcis in Agro al Fico 5 ml
- sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare la pancetta a cubetti. Affettare i friarielli, sciacquarli ed asciugarli. Far dorare in padella, a fiamma vivace, due spicchi di aglio e un filo di olio Extra Vergine di Oliva. Unire la pancetta affumicata, una macinata di pepe e mescolare fino a farle prendere colore. Unire il vino e farlo evaporare mescolando spesso, mantenendo la fiamma vivace. Unire i friarielli e mescolare finché non appassisce. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento, girando frequentemente. Servire condendo con un filo di Dulcis in Agro al Fico.





DULCIS IN AGRO

Fichi

Petto d'anatra scottato al Fico

INGREDIENTI

- petti d'anatra n.2
- sale, pepe e olio Extra Vergine di Oliva q.b.
- Dulcis in Agro al Fico q.b.
- vino bianco per sfumare q.b.
- rosmarino q.b.
- burro q.b.

PROCEDIMENTO

Come prima cosa condire i petti d'anatra con olio Extra Vergine di Oliva, sale, pepe e rosmarino.

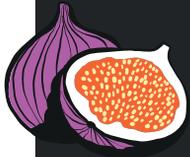
In una padella antiaderente, sciogliere il burro con un filo d'olio Extra Vergine di Oliva e iniziare a cuocere i petti d'anatra: dopo qualche minuto di rosolatura, sfumare con il vino bianco e continuare a bagnarli per ottenere una cottura uniforme.

Con una sonda, controllare la temperatura dei petti d'anatra che dovrà essere di 63°C.

Una volta cotti, lasciar riposare per poi passare al taglio. Il centro dei petti dovrà risultare rosato.

Impiattare partendo dal fondo di cottura; poggiare su di esso i petti d'anatra e finire il piatto con qualche goccia di Dulcis in Agro al Fico.





**DULCIS
IN AGRO**

Fichi

Salmone al sesamo con Dulcis in Agro al Fico

PROCEDIMENTO

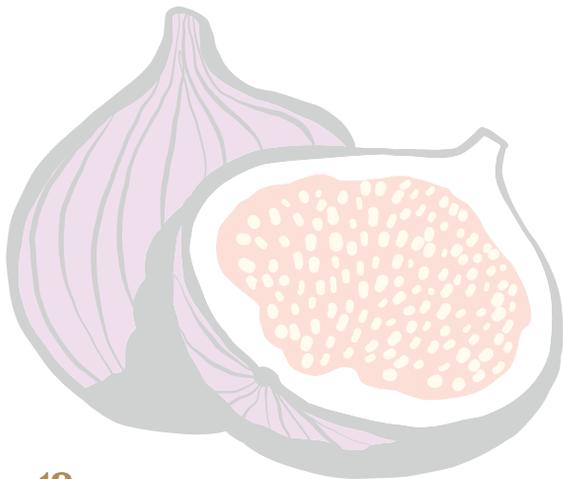
Disporre i tranci di salmone in un piatto e irrorare con olio Extra Vergine di Oliva, massaggiando leggermente i tranci da entrambi i lati. Passarli nei semi di sesamo e far aderire bene il sesamo al pesce. In una padella antiaderente far scaldare poco olio Extra Vergine di Oliva e lo spicchio d'aglio.

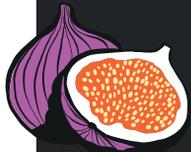
Una volta raggiunta la temperatura, adagiare in padella i tranci impanati nel sesamo, e farli cuocere per due minuti per lato, in modo da lasciarli rosati all'interno.

Una volta cotti, salare leggermente i tranci e guarnire il salmone con Dulcis in Agro al Fico.

INGREDIENTI

- salmone fresco 4 tranci da 150 g
- semi di sesamo q.b.
- olio Extra Vergine di Oliva q.b.
- aglio n.f. spicchio
- Dulcis in Agro al Fico q.b.





DULCIS IN AGRO

Fichi

Cheesecake insolita

INGREDIENTI

- ricotta fresca 1,25 kg
- panna da montare 110 g
- zucchero 290 g
- uova 4
- maizena 20 g
- scorza e succo di un arancio
- biscotti digestive 360 g
- burro 180 g
- sale q.b.
- Dulcis in Agro al Fico q.b.
- cannella q.b.

PROCEDIMENTO

Per la base: frullare in un mixer i biscotti con il burro sciolto e un pizzico di sale. Munirsi di pirottini monoporzione, imburrarli e creare uno strato alla base con i biscotti, alto circa 1/2 cm, e cuocere in forno a 180° per 10 minuti.

Per la crema: unire il resto degli ingredienti rimasti in una planetaria con frusta. Far riposare il composto in frigo coperto con pellicola per alimenti a contatto. Dopo circa un'ora, riprendere il composto e riempire i pirottini fino alla distanza di un dito rispetto l'orlo.

Infornare a 150° per 75 minuti.

Servire la cheesecake fredda, con il lato del biscotto che poggia sul piatto accompagnata dal Dulcis in Agro al Fico, e una spolverata di cannella.





**DULCIS
IN AGRO**

Albicocca

Tartare salad agro dolce

PROCEDIMENTO

Pulire i gamberi e marinarli con olio Extra Vergine di Oliva, sale e pepe. Si può scegliere di tagliare i gamberi a tartare oppure di lasciarli interi.

In una padella abbrustolire il pane a fette con un filo d'olio Extra Vergine di Oliva. A parte tagliare il caprino a tocchetti. Comporre l'insalata in una bowl con il songino, il caprino, il pane abbrustolito, i gamberi e le noci sbriciolate.

Finire con olio Extra Vergine di Oliva, sale e un filo di Dulcis in Agro all'Albicocca.

INGREDIENTI

- songino 40 g
- caprino 80 g
- noci 60 g
- fette di pane raffermo n.2
- cucchiaini da tavola di Dulcis in Agro all'Albicocca n.2
- gamberi rossi di Sicilia abbattuti n.8





**DULCIS
IN AGRO**

Albicocca

Tagliatella con salsiccia al Dulcis in Agro all'Albicocca

PROCEDIMENTO

Sciogliere il burro in padella. A fuoco medio, aggiungere la cipolla precedentemente tritata, la maggiorana e la salsiccia spellata e sminuzzata. Mescolare il tutto e dopo dieci minuti aggiungere i pomodori pelati. Condire con sale e pepe e cuocere per dieci minuti.

Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolare al dente. A questo punto spadellare per mezzo minuto nella padella della salsa, in modo da amalgamare bene la pasta con il condimento. Spruzzare il Dulcis in Agro all'Albicocca sulle tagliatelle già condite con il sugo alla salsiccia. Servire ben caldo.

INGREDIENTI

- tagliatelle 150 g
- pomodori pelati 100 g
- salsiccia 40 g
- burro 15 g
- Dulcis in Agro all'Albicocca n.1 cucchiaino
- cipolla n.½
- maggiorana, sale e pepe q.b.





**DULCIS
IN AGRO**

Albicocca

Pappardelle con noci, speck e Dulcis in Agro all'Albicocca

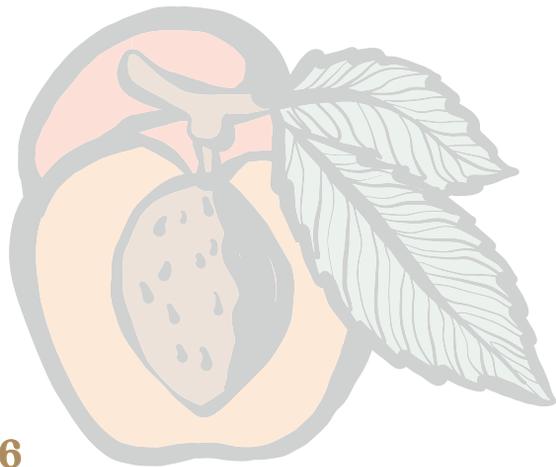
INGREDIENTI

- speck 200 g
- cucchiari da zuppa di Parmigiano Reggiano grattugiato n.2
- noci sgusciate n.15
- burro 50 gr
- farina 00 300 g
- uova medie n.3
- Dulcis in Agro all'Albicocca n. 2 cucchiaini

PROCEDIMENTO

Per la pasta fresca: disporre a fontana la farina e porre al centro le uova. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo e far riposare con la pellicola per alimenti per un'ora in frigorifero. Passato il tempo necessario, stendere l'impasto a macchina, o a mattarello, tenendo presente di non lasciare la sfoglia troppo sottile. Tagliare con una rotella, il lato lungo dell'impasto di pasta fresca in modo da formare le tagliatelle. Creare nidi di pasta da circa 110 g, poi infarinare e mettere da parte.

In una padella tostare le noci e sminuzzarle grossolanamente. Tagliare a julienne lo speck e passarlo in padella con il burro; cuocere in acqua bollente le pappardelle, scolarle al dente (tenendo da parte un po' di acqua di cottura) e saltarle in padella con lo speck, le noci, il Parmigiano Reggiano grattugiato ed un goccio di acqua di cottura per creare una crema. Prima di impiattare, aggiungere due cucchiaini di Dulcis in Agro all'Albicocca.





**DULCIS
IN AGRO**

Albicocca

Tatin di pomodorini e provola di bufala DOP

INGREDIENTI

Per la pasta brisé

- burro 100 g
- farina 00 200 g
- acqua fredda 70 ml

Per il ripieno

- pomodorini ciliegino 450 g
- provola di bufala 70 g
- pane raffermo 30 g
- rametti timo n.2
- olio Extra Vergine di Oliva n.4 cucchiari
- Dulcis in Agro all'Albicocca n.3 cucchiari
- origano n.1 rametto
- aglio n.1
- sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Frullare in un mixer la farina setacciata e il burro a pezzi fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso. Disporre il composto ottenuto in una ciotola ed impastare il tutto velocemente, aggiungendo poco alla volta l'acqua fredda. Una volta ottenuto un impasto compatto, sodo ed abbastanza elastico, trasferire il tutto su una spianatoia per formare un panetto. Avvolgere il panetto di pasta brisé in un foglio di pellicola da cucina e lasciarla riposare in frigo per almeno 40 minuti.

Sciacquare e tagliare i pomodori a metà, passarli al setaccio per trattenere i semi e ricavarne il succo. Mettere da parte, servirà per la cottura dei pomodorini.

Preparare una padella del diametro di 24 cm, adatta anche alla cottura in forno, tritare finemente l'aglio e farlo appassire in padella con 3-4 cucchiari di olio Extra Vergine di Oliva.

Aggiungere il timo e far soffriggere per un paio di minuti a fuoco molto basso. Disporre a cerchio i pomodorini spremuti nella padella con la parte tagliata rivolta verso l'alto, in modo da coprire tutta la superficie della padella. Condire i pomodorini con un pizzico di sale, il Dulcis in Agro all'Albicocca, il pepe e l'origano; unire poi il succo di pomodorini tenuto da parte e far cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti.

Tagliare la provola di bufala a tocchetti, e sbriciolare la mollica di pane con le mani. Spegnerne il fuoco e cospargere i pomodorini con le briciole di pane e con la provola di bufala. Riprendere la pasta brisé, stendere con un mattarello in una sfoglia grande a sufficienza per ricoprire la superficie e adagiare sulla padella, coprendo interamente i pomodori. Formare un bordino pressando con le dita ai lati dell'impasto. Cuocere la tatin di pomodorini e provola in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Terminata la cottura, lasciar intiepidire per circa 10 minuti e servire su un piatto di portata.



**DULCIS
IN AGRO**

Albicocca

Torta al Dulcis in Agro all'Albicocca

INGREDIENTI

Per l'impasto

- burro 155 g
- zucchero 65 g
- uovo n.1
- estratto di vaniglia 4 g
- farina 256 g
- sale 2,5 g

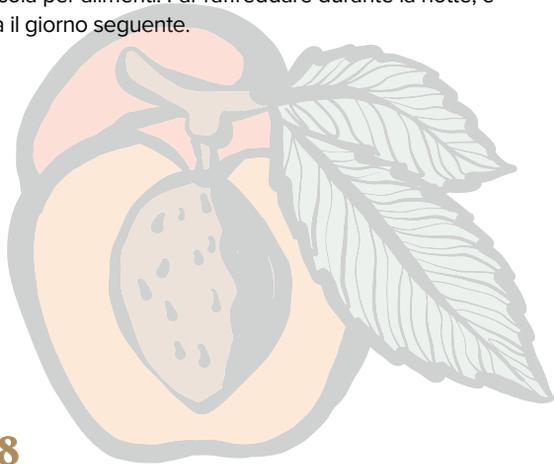
Per la farcia

- uova n.4
- zucchero 400 g
- amido di mais 38 g
- succo di mezzo limone
- sale 1 g
- Dulcis in Agro all'Albicocca 60 ml
- acqua 500 ml
- burro 28 g
- pasta di vaniglia 5 g

PROCEDIMENTO

Per l'impasto: in una ciotola media, mescolare burro e zucchero fino a renderli un composto cremoso. Aggiungere l'uovo e la vaniglia, e mescolare fino a combinarli bene. Unire farina e sale facendo attenzione a non mescolare eccessivamente. Lasciar riposare l'impasto per 30 minuti, quindi stenderlo su una superficie infarinata, con uno spessore di massimo 1,5 cm. Preriscaldare il forno a 180° C. Stendere l'impasto in uno stampo per crostate. Cuocere per 25 minuti.

Per il ripieno: mescolare uova e zucchero in una casseruola. Aggiungere l'amido di mais e il sale, mescolare il tutto finché non ci saranno più grumi. In una casseruola a parte, versare l'aceto e l'acqua, cuocere a fuoco medio continuando a mescolare in modo da non far bruciare gli ingredienti. Far bollire la miscela per un minuto, togliere dal fuoco e aggiungere il burro e la vaniglia. Versare la crema ottenuta nella crostata cotta precedentemente, coprire con la pellicola per alimenti. Far raffreddare durante la notte, e servirla il giorno seguente.





**DULCIS
IN AGRO**

Lampone

Millefoglie di patate con pomodori secchi e Dulcis in Agro al Lampone

INGREDIENTI

- patate 300 g
- pomodori secchi 200 g
- capperi 20 g
- aglio 1 spicchio
- olio Extra Vergine di Oliva
2 cucchiai
- Dulcis in Agro al Lampone
2 cucchiai
- sale q.b.
- prezzemolo q.b.

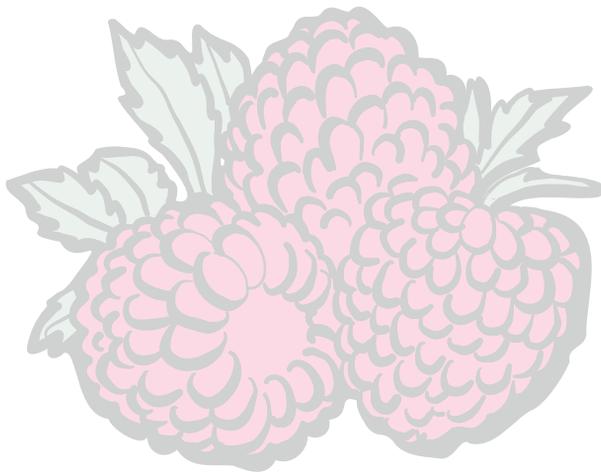
PROCEDIMENTO

In un pentolino far bollire dell'acqua ed immergere i pomodori secchi per qualche minuto. Scolarli e trasferirli in un piatto aggiungendo sale, capperi e olio Extra Vergine di Oliva. Mescolare il tutto e tenere da parte.

Lavare e sbucciare le patate. Tagliarle a fette non troppo sottili, e con un coppa-pasta ricavare dei dischetti. Lessarli in acqua bollente per pochi minuti in modo che rimangano al dente. Dopo di che scolare e lasciar raffreddare.

Procedere all'impattamento partendo con un dischetto di patate, adagiando un paio di pomodori con il loro condimento, e continuare ad alternare strati di patata e di pomodori, fermandosi quando la torretta sembra stabile. Terminare con un dischetto di patate e un ciuffo di prezzemolo in cima.

Decorare il tutto con il Dulcis in Agro al Lampone.





**DULCIS
IN AGRO**

Lampone

Linguina con alici, Dulcis in Agro al Lampone, pinoli e finocchietto

INGREDIENTI

- linguine 200 g
- alici 150 g
- pinoli n.2 cucchiari
- Dulcis in Agro al Lampone 5 g
- finocchietto q.b.
- spicchio d'aglio n.1
- cucchiari di olio Extra Vergine di Oliva n.2
- sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire le alici togliendo la testa, la spina dorsale e la coda. Scaldare una pentola antiaderente con l'olio Extra Vergine di Oliva e far rosolare uno spicchio d'aglio; toglierlo e aggiungere le alici. Nel mentre, cuocere le linguine in acqua bollente salata.

Far cuocere le alici per tre minuti e sfumare con Dulcis in Agro al Lampone e sale. Salare leggermente. Aggiungere i pinoli precedentemente tostati e continuare la cottura per altri 3 minuti.

Scolare la pasta e far saltare col sugo. Servire con del finocchietto.





**DULCIS
IN AGRO**

Lampone

Vellutata di taccole Dulcis in Agro al Lampone

INGREDIENTI

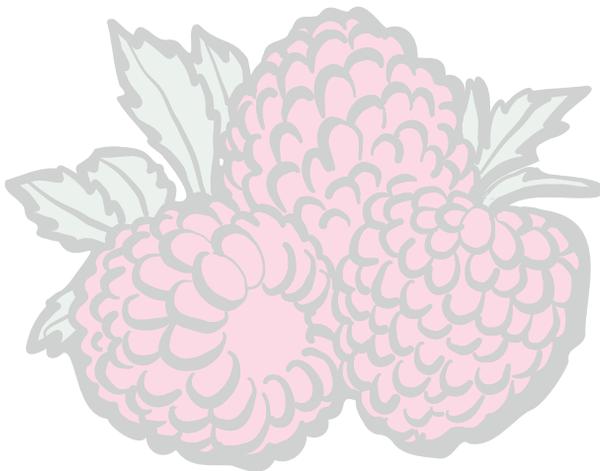
- taccole 500 gr
- patata grande n.1
- cipolla bianca media n.1
- pomodorini datterino 250 gr
- olio Extra Vergine di Oliva,
pepe e sale q.b.
- spicchio di aglio n.1
- Dulcis in Agro al Lampone q.b.

PROCEDIMENTO

Pelare e tagliare in pezzi la patata, la cipolla bianca e le taccole mantenendoli sempre divisi.

Soffriggere in una pentola la cipolla, la patata e le taccole, e ricoprire con acqua fredda. Far cuocere fino a che tutti i componenti della vellutata si sfaldano e, se necessario, durante la cottura aggiungere ulteriore acqua. Aggiustare di sale, pepe e olio Extra Vergine di Oliva e tenere in caldo. Lavare e tagliare a metà i pomodorini. In seguito far soffriggere con olio Extra Vergine di Oliva lo spicchio d'aglio, privato della camicia. Aggiungere i pomodorini e far cuocere fino a che essi non si sfaldano; frullare e aggiustare di sapore.

Impiattare con alla base la vellutata di taccole, con un cucchiaino aggiungere il coulis di pomodorini e finire con gocce di Dulcis in Agro al Lampone.





**DULCIS
IN AGRO**

Lampone

Orata ai lamponi con spinacino fresco spadellato

INGREDIENTI

- filetti di orata n.4
- sale, pepe e olio Extra Vergine di Oliva q.b.
- Dulcis in Agro al Lampone 60 g
- spinacino 100 g

PROCEDIMENTO

Pulire i filetti di orata e riporli su una teglia da forno per agevolare il prossimo passaggio. Massaggiare i filetti con il Dulcis in Agro al Lampone, l'olio, il sale e il pepe, sottovuotare e lasciarli riposare per due ore, in modo che assorbino tutti i sapori.

Cuocere per qualche minuto in padella lo spinacino con olio Extra Vergine di Oliva e sale. Successivamente cuocere i filetti di orata su una piastra bollente e servire con lo spinacino.





**DULCIS
IN AGRO**

Lampone

Tortino con ricotta di bufala DOP e Dulcis in Agro al Lampone

INGREDIENTI

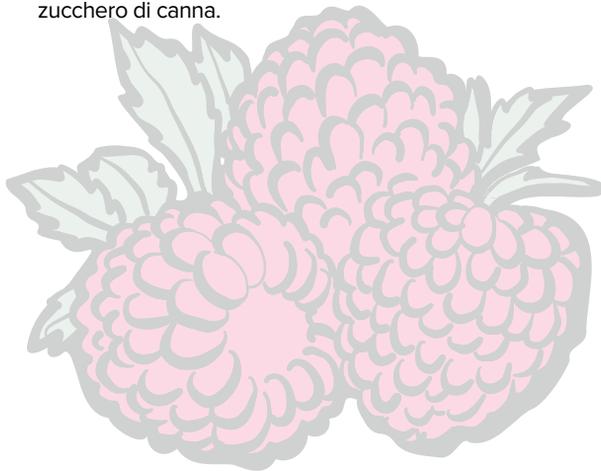
- ricotta di bufala DOP 350 g
- uova n.2
- Dulcis in Agro al Lampone n.8 cucchiari
- cacao amaro in polvere 30 g
- zucchero a velo 100 g
- sciroppo di zucchero di canna 50 ml

PROCEDIMENTO

In una terrina montare le uova intere con lo zucchero a velo, unire quindi la ricotta di bufala DOP fresca e mescolare accuratamente con un cucchiaino. A due terzi del composto ottenuto, aggiungere il cacao amaro in polvere poco alla volta e mescolare continuamente, fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Ricoprire una teglia con un foglio di carta oleata, adagiarvi uno strato di ricotta al cacao e proseguire con lo strato di crema bianca.

Finire la preparazione spalmando l'ultimo strato di crema al cacao. Coprire la torta con la carta stagnola e lasciarla riposare in freezer per 8/10 ore. Prima di toglierla dal freezer, mescolare in un bicchiere il Dulcis in Agro al Lampone con lo sciroppo di zucchero di canna.

Togliere il dolce dal freezer e lasciarlo tornare a temperatura ambiente. Tagliare il dolce a fette e finire il piatto con lo sciroppo di Dulcis in Agro al Lampone e zucchero di canna.



Scatena la fantasia in cucina e scopri gli infiniti
abbinamenti di Dulcis in Agro.

Acquistali ora sul nostro

shop online







In collaborazione con
**ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI**

**GIUSEPPE
CREMONINI**

ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL

Via Foschiero, 1142 - 41057 Spilamberto (Modena)
Tel. +39 059 7474030 - info@acetaiacremonini.com
www.acetaiacremonini.com

Giuseppe Cremonini