



Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Aromi del giardino nel piatto:

le ricette con la lavanda

Un pout-pourri di ricette per dare nuovo sapore ai
vostri piatti





Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Aromi del giardino nel piatto:

le ricette con la lavanda

Un pout-pourri di ricette per dare nuovo sapore ai
vostri piatti

Un pout-pourri di ricette al sapore di Provenza per dare nuovo sapore ai vostri piatti. I fiori di lavanda deliziano occhi e palato con la loro bellezza e il loro aroma. I fiori freschi vengono canditi o aggiunti a insalate, marmellate, gelatine e gelato. Marinati nell'aceto, offrono uno squisito aceto alle erbe da utilizzare per una particolare vinaigrette. I dolci da forno e i dessert aromatizzati alla lavanda acquistano un sapore raffinato. Provare per credere.



Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Risotto alla lavanda e rosmarino

1 cipolla

300 gr di riso per risotto

vino bianco secco q.b.

brodo vegetale

rosmarino (2-3 cucchiaini, tritato)

1-2 cucchiaini di lavanda pestata nel mortaio

1 cucchiaio di capperi

1 cucchiaio di burro

parmigiano q.b.

60 gr di scamorza affumicata tagliata a rondelle

olio evo

sale



Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Soffriggere la cipolla tritata in un po' d'olio. Aggiungere il riso e farlo tostare un paio di minuti. Unire il vino bianco e farlo evaporare. Aggiungere la metà' del rosmarino tritato e cuocere il riso a fuoco medio aggiungendo un mestolo di brodo alla volta, girando frequentemente. Regolare il sale. A fine cottura aggiungere il restante rosmarino tritato, la lavanda, il burro ed il parmigiano mescolando con cura. Si consiglia di distribuirlo sui piatti ben caldo e di adagiare sul risotto fettine sottilissime di scamorza ed i capperi. Utilizzare lavanda fresca come guarnizione.



Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Arista alla lavanda con patate allortolana

8 porzioni

Per l'arrosto:

1,5 kg arista,

3 g timo secco,

3 g basilico secco,

3 g semi di finocchio,

3 g fiori di lavanda secchi,

3 g santoreggia secca,

sale, pepe, olio extravergine di oliva

mezzo bicchiere di vino bianco

brodo

Per le patate:

1 kg patate

brodo q.b.

1/2 cipolla

1 spicchio aglio

qualche foglia di salvia

pepe, olio extravergine di oliva



Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Salare e pepare la carne e rotolandola nelle erbe aromatiche mischiate in modo che si crei quasi una crosta. Non ungere assolutamente la carne. Porre l'arista in una teglia con 4 cucchiaini di olio di oliva e farla rosolare da ogni lato. Bagnarla col vino, farlo evaporare, bagnare con qualche mestolo di brodo e passare in forno a 180-190 °C per circa un'ora girandola 2 o 3 volte, in modo che cuocia da ogni lato.

Nel frattempo pelare le patate, sciacquarle e tagliarle a spicchi, poi lessarle per 20 minuti nel brodo quanto è necessario per coprirle. Scolarle e ripassarle in padella insieme ad un leggero soffritto con aglio, cipolla e fogliette di salvia.



Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Tiramisù alla lavanda

2 uova

2 cucchiaini di zucchero

400 g mascarpone

4-5 cucchiaini di sciroppo alla lavanda

una dozzina di savoiardi

50 g di cioccolato fondente

violette candite (una parte anche per decorare)



Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Separare i tuorli e gli albumi. Montare i tuorli con lo zucchero e unire 1 cucchiaino di sciroppo di lavanda e il mascarpone. Montare gli albumi a neve fermissima, incorporarli alla crema di tuorli e mascarpone con un movimento dal basso verso l'alto. Ridurre il cioccolato in scaglie e tritare le violette candite. Prendere dei bicchierini o delle ciotoline, intingere velocemente i savoiardi nello sciroppo di lavanda allungato con pochissima acqua. Fare un strato, quindi aggiungere un cucchiaino di crema e unite violette candite e cioccolato. Proseguire alternando gli strati, quindi procedere con le altre porzioni lasciando come ultimo sempre la crema di mascarpone. Prima di servire decorare con violette candite e cioccolato tenuti da parte.



Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Sciropo alla lavanda

15 g di fiori secchi di lavanda

500 g di zucchero

600 g di acqua

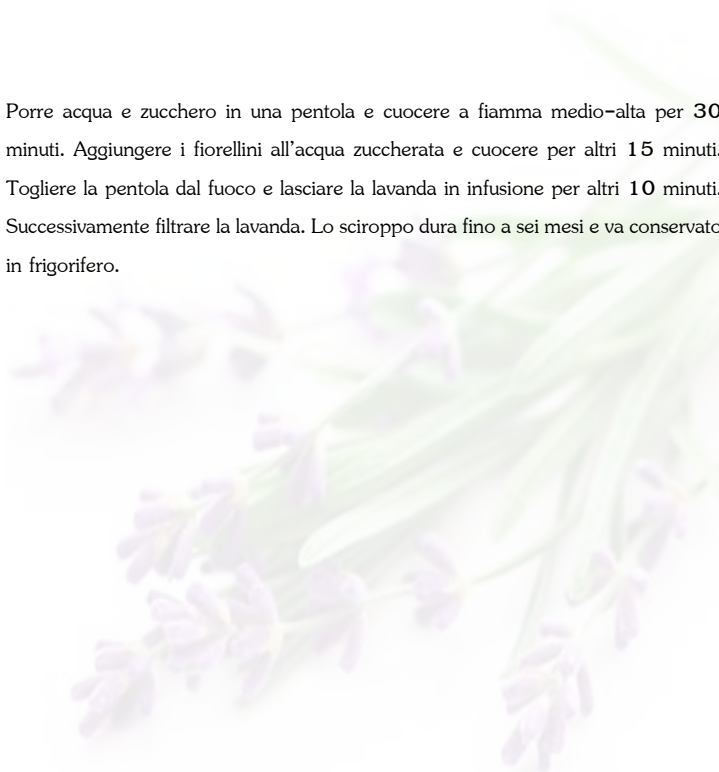




Cooperativa sociale agricola

PANE e SIGNORE

Porre acqua e zucchero in una pentola e cuocere a fiamma medio-alta per 30 minuti. Aggiungere i fiorellini all'acqua zuccherata e cuocere per altri 15 minuti. Togliere la pentola dal fuoco e lasciare la lavanda in infusione per altri 10 minuti. Successivamente filtrare la lavanda. Lo sciroppo dura fino a sei mesi e va conservato in frigorifero.



Cooperativa sociale agricola
PANE e SIGNORE



Acquista il libretto delle ricette
della lavanda e la lavanda
biologica (senza pesticidi e con
concimi naturali) raccolta dalla
nostra cooperativa.

**Nel libretto troverai tante altre
ricette tutte da provare!!!**

Telefona allo 010 09 85 759
oppure scrivi a
panesignore@guanelliani.it