



ARTISAN

RICETTARIO





FARINE ARTISAN CREATIVITÀ IN CUCINA

Nelle nostre filiere, situate nelle migliori zone di produzione tra Lombardia, Emilia Romagna, Toscana e Puglia, coltiviamo ceci, lenticchie rosse e piselli verdi che trasformiamo nelle nostre farine Artisan, ideali per rendere le tue ricette ancora più gustose e ricche di proteine e fibre completamente di origine vegetale. La cottura in pressione a basse temperature preserva il colore vivo dei legumi, oltre a mantenerne inalterati tutti i preziosi valori nutrizionali.

VANTAGGI

*Tempo di cottura più breve
Maggiore elasticità e quindi facilità di lavorazione
Migliore assorbimento dell'acqua*

DISPONIBILE IN
CONFEZIONI
DA:

250 g





FARINA DI PISELLO VERDE

Piselli verdi coltivati in Lombardia e in Emilia Romagna.



FARINA DI CECE

Ceci coltivati in Toscana.



FARINA DI LENTICCHIA ROSSA

Lenticchia rossa coltivata in Puglia e in Toscana.



**100%
DA FILIERA
ITALIANA**

**Ingredienti:**

- 200 g di farina di cece Artisan
- 600 ml di acqua
- 400 g di spinacini
- olio extravergine di oliva q.b.
- un rametto di rosmarino fresco
- sale e pepe q.b.

FARINATA DI CECI, SPINACI E ROSMARINO

Preparazione:

Stemperare la farina di cece in acqua fredda e aggiungere olio e sale. Pulire gli spinaci, sminuzzarli grossolanamente e, successivamente, unirli al composto. Portare il forno alla temperatura di 230°C e scaldarvi la teglia per cuocere la farinata. Ungere la teglia con un cucchiaino di olio, versarvi 2 mestoli di composto e aggiungere il rosmarino. Cuocere a 220°C per c.a. 10 minuti.

Servire appena sfornata, come antipasto o piatto unico.

Tempo totale di realizzazione: 15 min.





—ARTISAN—



Ingredienti:

- 350 gr di farina di cece Artisan
- 150 gr di farina di riso
- 200 gr di pomodori
- 400 gr di calamari
- 5 uova
- prezzemolo q.b.
- sale q.b.

TAGLIATELLE DI CECI CON CALAMARI E POMODORINI

Preparazione:

In una ciotola capiente unire alla farina le uova intere e impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Far riposare in frigo l'impasto avvolto nella pellicola per c.a. 30 minuti.

Nel frattempo, preparare il condimento: dopo aver lavato bene i calamari, tagliarli a listarelle tenendo da parte i ciuffi. Far rosolare i pomodorini in una padella con un po' di olio extravergine di oliva per 5 minuti. Dopodiché frullarli insieme ad alcune foglie di basilico. Stendere l'impasto e creare delle tagliatelle. In una padella far rosolare i calamari per pochi minuti e unirvi la salsa di pomodoro. Cuocere le tagliatelle e condirle in padella con il sugo ottenuto. Servire decorando con i ciuffi dei calamari e le foglie di basilico.

Tempo totale di realizzazione: 30 min.

ARTISAN



RICETTA
PER 4/6
PERSONE



**Ingredienti:**

- 90 g di farina di cece Artisan
- 500 ml di acqua
- 10 g di prezzemolo tritato
- 25 g di tahina
- 30 ml di olio extravergine di oliva
- 15 ml di succo di limone
- 5 g di sale

HUMMUS DI CECI

Preparazione:

Far sciogliere la farina di cece in 500 ml di acqua a temperatura ambiente, aiutandosi con una frusta. Portare a una ebollizione lenta e leggera il composto, finché risulterà denso e compatto (o comunque, fino a ottenere la consistenza desiderata).

Aggiungere sale, olio, succo di limone e tahina e mescolare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione, per evitare la formazione di grumi. Aggiungere, infine, il prezzemolo tritato. Lasciare raffreddare l'hummus coperto da una pellicola prima di metterlo in frigorifero.

Tempo totale di realizzazione: 15 min.





ARTISAN

**Ingredienti:**

- 200 g di farina di pisello verde Artisan
- 1L di acqua
- 4 gamberi
- 8 cozze
- olio extravergine di oliva
- sale q.b.

VELLUTATA DI PISELLI VERDI, GAMBERI E COZZE

Preparazione:

Diluire la farina di pisello nell'acqua fredda, portare a ebollizione e cuocere fino alla densità desiderata. Tenere in caldo e, nel frattempo, spadellare i gamberi e le cozze con un filo d'olio. Impiattare la crema e aggiungere i gamberi e le cozze.

Tempo totale di realizzazione: 15 min.



RICETTA
PER 4
PERSONE



ARTISAN



Ingredienti per la pasta fresca:

- 300 g di farina tipo 0
- 100 g di farina di pisello verde Artisan
- 4 uova
- acqua q.b.

Ingredienti per il ripieno:

- 4 seppie di misura media
- 250 g di ricotta
- 1 uovo

Ingredienti per il condimento:

- 4 pomodori freschi
- olive taggiasche denocciolate
- basilico q.b.
- olio extravergine di oliva
- sale q.b.

RAVIOLI DI PISELLI VERDI CON SEPIE

Preparazione:

Per fare la pasta dei ravioli impastare la farina insieme alle uova e aggiungere un po' di acqua fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare in frigo per un'ora. Per il ripieno, pulire e tagliare le seppie a listarelle e farle cuocere in padella a fuoco lento, con un filo d'olio e un bicchiere di acqua. Terminare la cottura e regolare di sale. Lasciar raffreddare e successivamente frullare le seppie, quindi unirvi la ricotta e l'uovo.

Per i ravioli, stendere la pasta fino a ottenere uno spessore di 2/3 millimetri. Creare delle palline di ripieno e posizionarle sulla pasta a distanza di 3 cm l'una dall'altra. Ricoprire con un'altra sfoglia, facendo aderire bene il ripieno alla pasta senza creare bolle d'aria.

In una padella antiaderente, far soffriggere i pomodori tagliati con un filo d'olio e aggiungere le olive taggiasche. Cuocere per 2/3 minuti, unire il basilico sminuzzato e regolare di sale.

Cuocere i ravioli in acqua salata a fuoco medio, scolarli e passarli in padella con il condimento. Servire decorando con foglie di basilico e un filo d'olio.

Tempo totale di realizzazione: 35 min.





ARTISAN



Ingredienti:

- 300 g di farina di pisello verde Artisan
- 100 g di farina di riso
- 4 g di lievito secco
- 250 ml di acqua calda
- 100 ml di latte
- 500 g di mozzarella di bufala
- 300 g di prosciutto crudo di Parma
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 2 g di sale

CRACKER DI PISELLI CON SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

Preparazione:

Diluire il lievito nell'acqua calda e unire alla farina, iniziando a impastare. Aggiungere l'olio e il sale. Impastare fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo. Far lievitare per circa 90 minuti, finché l'impasto non sarà raddoppiato di volume. Dividere il composto in palline e stenderle più sottili possibile. Bucherellare la sfoglia con l'aiuto di una forchetta e tagliarla in quadrati di 3/4 cm. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 5/6 minuti e far raffreddare.

Per la spuma, unire il latte alla mozzarella tagliata a pezzetti e frullare il tutto velocemente. Lasciare raffreddare il composto in frigo per 30 minuti. Servire i cracker farcendoli con la spuma e aggiungere il prosciutto crudo.

Tempo totale di realizzazione: 25 min.





ARTISAN



Ingredienti

per la pasta fresca:

- 250 g di farina di lenticchia rossa Artisan
- 3 uova intere
- farina per spolverare
- sale q.b.
- acqua

Ingredienti per il sugo:

- 100 g di cozze
- 100 g di vongole
- olio extravergine di oliva

TAGLIATELLE DI LENTICCHIE CON COZZE E VONGOLE

Preparazione:

In una ciotola capiente unire alla farina le uova intere, sbattute con il sale e un po' di acqua. Impastare fino a ottenere un composto omogeneo e far riposare in frigo per 30 minuti.

Stendere l'impasto e creare delle tagliatelle. In una padella antiaderente far soffriggere le cozze e le vongole. Una volta pronti, sgusciare i molluschi. Cuocere le tagliatelle e condire in padella con i molluschi e un po' di acqua di cottura.

Tempo totale di realizzazione: 45 min.





ARTISAN

**Ingredienti:**

- 150 g di farina di lenticchia rossa Artisan
- 200 g di speck
- 1L di brodo vegetale
- prezzemolo tritato q.b.
- olio extravergine di oliva
- pepe nero q.b.

CREMA DI LENTICCHIE ROSSE CON SPECK

Preparazione:

Stemperare la farina di lenticchia rossa nel brodo vegetale con l'aiuto di una frusta da cucina, portare a ebollizione e far cuocere per 2/3 minuti. Unire il prezzemolo tritato.

In una padella antiaderente, far rosolare lo speck con un filo d'olio.

Impiattare aggiungendo lo speck croccante alla crema di lenticchie. Aggiungere pepe e un filo d'olio a piacimento.

Tempo totale di realizzazione: 20 min.





— ARTISAN —



Ingredienti

per le crespelle:

- 150 gr di farina di lenticchia rossa Artisan
- 350 ml di latte
- 2 uova
- sale q.b.

Ingredienti

per la farcitura:

- 500 gr di spinaci
- 300 ml di besciamella
- 200 gr di ricotta
- 100 gr di formaggio grattugiato
- 100 gr di fontina a fette
- sale q.b.

CRESPELLE DI LENTICCHIE ROSSE CON RICOTTA E SPINACI

Preparazione:

Preparare il ripieno facendo appassire gli spinaci in padella con un filo d'olio per c.a. 5 minuti. In una terrina amalgamare la ricotta con il formaggio grattugiato, un pizzico di sale e unire gli spinaci. Per le crespelle, sbattere le uova in una ciotola, aggiungendo man mano la farina setacciata e il latte. Imburrare un padellino e quando sarà caldo versarvi un mestolo scarso di pastella alla volta. Fate roteare la pastella per distribuirla in modo uniforme e lasciarla cuocere 1 minuto per lato. Proseguire fino ad esaurire la pastella.

Preparare la besciamella a parte. Farcire le crepes con il ripieno di ricotta e spinaci, aggiungendo la fontina. Richiudere piegandole in 4. Distribuire un velo di besciamella sul fondo di una teglia e posizionarvi le crespelle coprendole con un altro strato leggero di besciamella e con il formaggio grattugiato. Infornare a 200° per 25 minuti, azionando il grill negli ultimi minuti di cottura. Impiattare ben calde e servire.

Tempo totale di realizzazione: 30 min.





ARTISAN



ARTISAN



Seguici su Instagram
per ulteriori ricette!