

Azienda agricola



Olio extravergine e prodotti tipici liguri



Ricette Liguri estive

a cura di Luca e Sira Gastaudò

Indice

Antipasti	Bruschetta con pomodori confit, scampi e olive taggiasche Cuvea	pag. 2
	Brandacujun	pag. 3
	Focaccia di Recco al formaggio	pag. 4
Salse	Pesto rosso di pomodori secchi e olive taggiasche	pag. 5
&	Insalata di riso Hermes con cannellini e cipollotti in pesto Cuvea	pag. 6
Primi	Trofie al pesto con patate e fagiolini dell'orto	pag. 7
Secondi	Verdure ripiene	pag. 8
	Condiglione	pag. 9
Dolci	Gelato d'Olio d'Oliva e Schiuma di Salsa di noci Cuvea su Zuppetta di Gewürztraminer "Lenticlarus"	pag. 10

Bruschetta con pomodori confit, scampi e olive taggiasche Cuvea

Ricetta della Chef Sivia Tacconi per Cuvea

Ingredienti per 4 persone:

- 2 panini o piccole baguette da 40 gr l'uno
- 10 pomodori datterino
- 4 scampi
- **8 Olive Taggiasche in salamoia Cuvea**
- 10 gr di zucchero
- 2 punte d'asparago cotte a vapore
- **Olio extravergine d'oliva Cuvea q.b.**
- Sale grosso q.b.
- Sale integrale q.b.

Tempo di preparazione: 10 minuti + 2 ore e 20 di cottura



Difficoltà: facile

Preparazione

Tagliate i panini a fette dello spessore di 1 cm con un'affettatrice. Snocciate e tagliate le olive in maniera grossolana con un coltello.

Ungete le fette di pane con un filo d'olio **extravergine d'oliva Cuvea**, quindi tostatele per 10 minuti in forno scaldato a 100°C.

Ponete i pomodorini in una teglia con un foglio di carta da forno leggermente unto, conditeli con un filo d'olio, un pizzico di sale grosso e una spolverata di zucchero, quindi, quando saranno confit, disponeteli sul pane.

Sgusciate gli scampi e cuocetene le code nel cestino per la cottura a vapore per circa 4 minuti, tagliatele a medaglioni e adagiatele sul pane con il pomodoro. Condite la bruschetta con un filo d'olio extravergine d'oliva Cuvea, il sale integrale macinato fresco, le **olive taggiasche in salamoia Cuvea** e le punte di asparagi.

Brandacujun

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di stoccafisso ammollato
- 750 g di patate
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo 40 g ca
- pinoli 40 g
- limone
- sale & pepe bianco



Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti

Difficoltà: media

Preparazione

Mettete il baccalà salato in abbondante acqua per 2 notti, tagliatelo a pezzetti e mettetelo sul fuoco in una pentola capiente e bassa piena di acqua fredda. Nel frattempo pelate le patate, tagliatele in due e quando l'acqua raggiunge l'ebollizione abbassate la fiamma ed unitevi le patate continuando la cottura sino a che le patate saranno morbide (ci vuole circa mezz'ora).

Scolate il tutto, separate le patate dal baccalà, poi schiacciate le patate e ripulite lo stoccafisso raffreddato di pelle e lisce, sminuzzandolo via via con le dita.

Ora preparate il trito di prezzemolo, spicchio d'aglio, pinoli, una spruzzata di limone ed abbondante olio extravergine d'oliva taggiasca della Val Nervia poi rimettete patate e stoccafisso nella pentola di cottura, condite con sale e poco pepe bianco e unitevi il trito.

Incominciate quindi a "brandare" ossia a girare il composto con un cucchiaio di legno in senso orario per circa 20 minuti e comunque fino a quando non otterrete un composto omogeneo nel quale si possano tuttavia individuare le patate e lo stoccafisso.

Servite il brandacujun tiepido aggiungendo olio extravergine d'oliva Cuvea della Val Nervia.

Focaccia al formaggio tipo Recco

Ingredienti per 4 persone

- farina di grano duro gr 400
- formaggio pecorino fresco o stracchino gr 300
- olio extravergine ligure Cuvea
- sale



Tempo di preparazione: 10 minuti + 2 ore e 20 di cottura

Difficoltà: media

Preparazione: 20 min + 30 min riposo + 10 min cottura

Impastate la farina di grano duro con acqua e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto per circa 10 minuti e lasciatela riposare per 30 minuti.

Dividete la pasta in 2 sfoglie molto sottili.

Ponete una foglia in un tegame ben unto d'olio adagiate il formaggio a pezzetti e coprite con la seconda sfoglia.

Piegate i bordi della pasta verso l'interno per formare l'orlo. Fate alcuni fori sulla pasta con la forchetta onde evitare che la pasta si sollevi e faccia le bolle.

Ungete abbondantemente e salate, mettete nel forno ben caldo per 10 minuti e servitela calda.

Pesto rosso di pomodori secchi e olive taggiasche

Ingredienti

250 g di ricotta
10 pomodori secchi sott'olio Cuvea
10 olive taggiasche Cuvea snocciolate
1 acciuga (a piacere)
Sale e pepe



Difficoltà: facile

Preparazione

Mettete nel mixer i pomodori secchi, le olive taggiasche, l'acciuga e frullare. Successivamente aggiungere nel frullatore la ricotta, il sale e il pepe nel mixer e mixate fino ad ottenere una crema rosa omogenea e vellutata, senza grumi. Questa crema facile e veloce è ottima sui primi piatti di pasta, su bruschette o tartine come sfizioso e insolito antipasto.

Insalata di riso Hermes con cannellini e cipollotti in pesto Cuvea

Ricetta della Chef Daniela Di Veroli per Cuvea

Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di riso Hermes
- 1 scatola di fagioli cannellini
- 4 cipollotti affettati finemente
- **Olio Extravergine di oliva taggiasca Cuvea**
- Sale
- **Pesto genovese Cuvea**

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 20 min

Preparazione

Lessare il riso e metterlo a scolare, affettate i cipollotti e unitevi i fagioli sgocciolati e sciacquati (se usate i cannellini freschi, meglio ancora. Lessateli e scolateli). Unite il riso raffreddato, un cucchiaino di pesto, olio e sale se necessario. Mescolate bene e aggiungete se lo gradite un po' di pepe nero macinato al momento.



Trofie al pesto con patate e fagiolini dell'orto

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- farina di grano duro g 350
- sale 2 pizzichi
- acqua 40 cc

Per il condimento

- Pesto ligure con Basilico Genovese D.O.P.
- Olio extravergine di oliva taggiasca Cuvea
- fagiolini g 50
- patate 2
- parmigiano
- sale



Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 30 min.

Preparazione

Disponete la farina a fontana, versate poca acqua bollente al centro del monticello di farina e aggiungete il sale. Lavorate bene l'impasto fino a quando non rimane piuttosto sodo.

Staccate poi dalla pasta dei pezzettini e arrotondateli con il palmo della mano fino ad ottenere dei cordoncini di 3 cm circa, spessi al centro e più arrotondati nelle estremità.

Lessate i fagiolini e le patate a pezzetti. A cottura quasi ultimata unite le trofie e lasciatele bollire il tempo necessario fino a che non siano al dente.

Scolate e condite il tutto con abbondante Pesto Genovese Cuvea, il Parmigiano e un filo d'Olio Extravergine di Oliva Taggiasca Cuvea.

Verdure ripiene alla ligure

Ingredienti per 4 persone

- 12 piccole melanzane, zucchine o cipolle
- funghi secchi 20 gr
- 1 spicchio d'aglio
- 2 uova
- mollica di 1 panino
- latte
- formaggio grattugiato
- origano
- **olio extravergine di oliva Cuvea**
- sale, pepe



Preparazione

Pulite e lessate le melanzane o le zucchine, lasciando loro un pezzetto di picciolo. Dividetele a metà orizzontalmente e toglietele la polpa.

Soffriggete i funghi ammollati, con l'aglio e la polpa di melanzane o zucchine.

Pestate il tutto con il mortaio e aggiungete la mollica bagnata nel latte, una bella manciata di formaggio grattugiato, sale e origano (se volete fare prima frullate grossolanamente).

Mescolate l'impasto ottenuto e riempite le melanzane o zucchine, spolverizzandole all'interno con un pò di sale.

Ponetele in un tegame unto d'olio lasciando cadere a pioggia sopra di esse un pò di pane grattugiato e un filo d'olio e infornatele.

Condiglione

Ingredienti per 6 persone

- pomodori non troppo maturi 2 kg
- peperone giallo tagliato a listarelle 1/2
- cetriolo sbucciato ed affettato 1 (se piace)
- cipolline tagliate a fettine
- .aglio 1 spicchio
- basilico qualche foglia
- origano 1 manciata abbondante
- **olive taggiasche snocciolate Cuvea** 1 manciata
- ventresca di tonno g 50
- uova sode 2
- acciughe 2
- **olio ligure Cuvea**
- sale & pepe



Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: facile

Preparazione

Affettate dei pomodori non troppo maturi, un cetriolo e mezzo peperone giallo dolce, aggiungete le foglie di basilico tritate, l'origano, lavate le acciughe, diliscatele e fatele a pezzi, le cipolline tagliate a fette sottili ed infine lo spicchio d'aglio.

Mescolate il tutto e unite le uova sode tagliate a pezzi, le olive taggiasche snocciolate Cuvea e la ventresca di tonno.

Condite con sale, pepe e abbondante olio d'oliva taggiasca Cuvea e mescolate bene il tutto prima di servire in tavola.

Gelato d'Olio d'Oliva e Schiuma di Salsa di noci Cuvea sopra una Zuppetta di Gewürztraminer "Lenticlarus" Vendemmia Tardiva

Ricetta di Gianfranco Chiarini per Cuvea

Gelato d'Olio d'oliva

330 ml = 1 e 1/3 tazze di latte intero

118 gr = 1/2 tazza di zucchero granulato

118 ml = 1 tazza di panna di cucina

125 ml d'Olio Extra Vergine d'oliva

Taggiasca di Cuvea

6 - tuorli d'uovo grandi

Un pizzico di sale

Schiuma di Salsa di noci della Liguria di Cuvea

50 gr di farina

50 gr di burro

400 ml di latte intero

50 gr di Salsa di noci di Cuvea

60 ml di panna da cucina

Zucchero – qb

Tempo di preparazione: 2 h

Difficoltà: alta

Preparazione gelato d'olio d'oliva

Scaldare il latte, lo zucchero e il sale in una casseruola media. Versare la panna in una ciotola grande e setacciare sopra. In una ciotola separata, sbattere insieme i tuorli d'uovo. Versare lentamente la miscela calda nei tuorli d'uovo, mescolando continuamente, poi raschiare i tuorli delle uova riscaldati di nuovo nel tegame.

Mescolare la miscela continuamente a fuoco medio con una spatola resistente al calore, raschiando il fondo, fino a quando il composto non si addensa e copre la spatola.



Assicurarsi che non lo cuocere troppo altrimenti si otterrà uova strapazzate. È meglio fare un errore sicuro spegnendo il fuoco quando la crema si addensa leggermente, perché il calore nella pentola continuerà a cuocere l'impasto. Versare la crema nel setaccio del the e mescolare con la panna.


Sbattere l'Olio Extra Vergine d'oliva Taggiasca di Cuvea nella crema, energicamente, fino a quando è ben amalgamato, poi mescolare fino a quando sarà freddo su un bagno di ghiaccio. Raffreddare l'intera miscela in frigorifero, poi congelare in gelataio secondo le istruzioni del produttore. Procedere con il resto degli elementi di questo dessert.

Preparazione Schiuma di Salsa di Noci Cuvea

Sciogliere il burro in una casseruola media, aggiungere la farina per fare un Roux e aggiungere lo zucchero. In una pentola a parte portare il latte e la Salsa di noci della Liguria di Cuvea a ebollizione, aggiungere mestoli di brodo leggero bollente uno per volta al roux cotto. Mescolare bene dopo ogni aggiunta per assicurare che salsa sia liscia. Aggiungere il resto del latte e cuocere la salsa per sei minuti a fuoco moderato. Lasciare raffreddare un po'. Aggiungere la Salsa di noci della Liguria di Cuvea alla panna e frullare.

Passare la crema di Salsa di noci della Liguria di Cuvea attraverso un setaccio fine e lasciare raffreddare completamente. Una volta che la crema ha raggiunto la temperatura refrigerata, versare in un monta-panna, carica con due palline di CO₂, agitare vigorosamente e lasciare che la schiuma si raffredda sul dessert finale.

Ringraziamenti



Daniela Di Veroli - Chef at ABCHEF

Gianfranco Chiarini - Chef Michelin starred

Silvia Tacconi - Chef at Silvia Personal Chef