



APICOLTURA
La Margherita[®]

IL MIELE IN CUCINA

dal risveglio alla buonanotte

Volume 2



Febbraio 2019
Autori Vari
eBook



Quest'opera è stata realizzata per:

APICOLTURA LA MARGHERITA
di Margherita Fogliati
Via Brofferio, 18 - 10072 Caselle T.se (TO)
Laboratorio e negozio:
Corso Francia, 152 - 10098 Rivoli (TO)
P.IVA 08964140019
Telefono: +39 3384971274; 3388094502
e-mail: info@apiculturalamargherita.it
web: www.apiculturalamargherita.it



Da:

LIBRICETTE.eu
CULTURA ENOGASTRONOMICA PER IL PUBBLICO APPASSIONATO
SERVIZI DI VISIBILITÀ PER LE AZIENDE DEL SETTORE CIBO E BEVANDE
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale
Via Tirreno, 143/5
10136 Torino
Telefono: +39 335 77 01 901
e-mail: info@libricette.eu
web: www.libricette.eu



In collaborazione con il food blog [SLELLY – The Dark Side of Kitchen](#) di Paola Uberti.

Nota importante

Alcuni contenuti di questa pubblicazione fanno riferimento a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del [Ministero della Salute](#).

Fonti degli elementi grafici, dei testi e delle immagini contenuti in questo eBook

I marchi registrati e altro materiale grafico e testuale facente riferimento a APICOLTURA LA MARGHERITA di Margherita Fogliati sono esclusiva proprietà dell'azienda e sono stati concessi a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale ai fini della realizzazione di questo eBook e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web. Le immagini dei piatti finiti sono state liberamente concesse a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e a APICOLTURA LA MARGHERITA di Margherita Fogliati dagli autori delle ricette, ai fini della realizzazione di questo eBook e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web. Gli autori delle ricette sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini stesse e della loro autenticità. LIBRICETTE.eu e APICOLTURA LA MARGHERITA di Margherita Fogliati non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati alle suddette ricette e immagini.

Disclaimer

È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche, ma non esclusivamente, in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari.

LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale, APICOLTURA LA MARGHERITA di Margherita Fogliati e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Più in generale, quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito www.libricette.eu (link a fondo pagine): si raccomanda il lettore di consultarlo con attenzione.

eBook a diffusione gratuita – Febbraio 2019

© 2019 APICOLTURA LA MARGHERITA di Margherita Fogliati, in concessione a LIBRICETTE.eu a fini di divulgazione, promozione e pubblicizzazione, anche sul web.

Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> o spedisce una lettera a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.



APICOLTURA

La Margherita®



APICOLTURA LA MARGHERITA

La nostra azienda prende il nome da quello della titolare, **Margherita Fogliati**, che ha ereditato la passione dal padre Renato.

Tutto il nostro miele è ricavato da **apiari di proprietà**, praticando il **nomadismo** nelle **zone più incontaminate** della Provincia di Torino, per raggiungere quella qualità che solo le singole fioriture possono offrire.

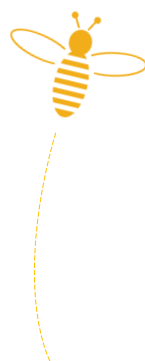
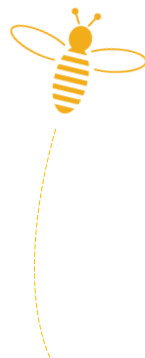
Dal 2006 siamo soci **dell'Associazione Miele delle Vallate Alpine della Provincia di Torino**, organismo che ha un suo **disciplinare** di produzione e che fa parte del **Paniere dei Prodotti Tipici**.

Nel corso degli anni l'azienda ha ricevuto **numerosi premi e attestati di qualità** in occasione di concorsi nazionali (Tre Gocce d'oro) e regionali.

Dal 2012 APICOLTURA LA MARGHERITA è iscritta fra i produttori **Presidi Slow Food Mieli di Alta Montagna** per quanto riguarda il miele di **rododendro** e il **flora alpina**.

L'anno 2018 ha visto la riconferma dell'attestato di **Maestri del Gusto di Torino e Provincia** per gli anni 2019 e 2020.

Nel nostro negozio di Corso Francia a Rivoli (TO), troverete **i tanti frutti del nostro lavoro**: miele di acacia, castagno, ciliegio, millefiori di montagna, melata, rododendro, tarassaco, figlio, la crema con miele di acacia e nocciole anche nella versione con cacao e altri prodotti a base di miele tra i quali l'aceto di miele, il delizioso cioccolatino Margottino, le gelée al miele di castagno, per menzionarne alcuni.



Per produrre il nostro miele, posizioniamo gli alveari lontano da strade e da fonti di inquinamento. Le nostre postazioni sono nel **Canavese**, nel **Parco Gran Paradiso**, e nelle Valli **Sangone**, di **Susa** e **Chiusella**.

Per **utilizzare il miele in cucina**, prima di tutto è necessario conoscere bene il prodotto, la sua provenienza e le sue caratteristiche fisiche e organolettiche.

Il miele è il prodotto alimentare che le api producono a partire dal nettare dei fiori e dalla melata, che esse bottinano, trasformano e combinano con sostanze specifiche proprie, lasciandolo quindi maturare nei favi dell'alveare.

Il miele è quindi un prodotto del tutto naturale.

Il miele è costituito soprattutto da due zuccheri fruttosio e glucosio, **zuccheri "semplici"** che lo rendono un alimento **rapidamente digeribile**.

Il glucosio viene assimilato immediatamente, potendo così fornire energia subito disponibile; il fruttosio viene trasformato in glucosio nel fegato. Il glucosio non immediatamente utilizzato nei processi metabolici polimerizza sotto forma di glicogeno, zucchero complesso di riserva che si accumula nel fegato e, in minor misura, nei muscoli.

Il miele ha un potere dolcificante più elevato rispetto allo zucchero, ma produce meno calorie: 100 g di miele forniscono infatti circa 320 calorie contro le 400 di 100 g di zucchero. Ne deriva che, a parità di azione dolcificante, mangiando miele si ha un minor apporto calorico.

I mieli si dividono in due categorie.

Mieli uniflorali: mieli prodotti prevalentemente dal nettare di una determinata specie botanica o

prevalentemente da melata.

Mieli multiflorali: mieli prodotti dal nettare di più specie botaniche, senza una netta prevalenza specifica.

Si possono ottenere, in alcuni casi, mieli **biflorali**, nei quali si riscontrano due origini floriali prevalenti, ad esempio castagno e tiglio.

La **crystallizzazione** è un processo naturale che coinvolge la maggior parte dei mieli in relazione al contenuto di glucosio e di acqua.

I mieli contengono circa il 70% di monosaccaridi (zuccheri semplici), ovvero i già menzionati fruttosio e glucosio. Tra questi prevale generalmente il fruttosio; più è elevata la percentuale relativa di glucosio, più il miele tende a cristallizzare.

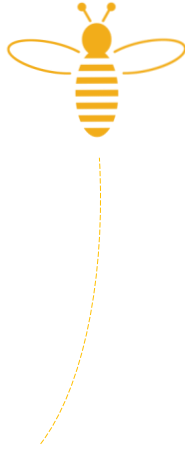
I mieli ricchi di fruttosio (acacia, castagno, melata) tendono a rimanere fluidi; i mieli con contenuto di glucosio relativamente elevato (tiglio, rododendro, millefiori, flora alpina, tarassaco) tendono a cristallizzare. In caso di miele a rapida cristallizzazione si può ricorrere, per le operazioni di invasettamento, alla fusione del prodotto cristallizzato a temperature non superiori a 40° C, per non pregiudicare il contenuto in enzimi, vitamine e altre componenti termolabili.

I nostri mieli **non sono sottoposti a pastorizzazione**, processo che prevede un trattamento di riscaldamento a 72-78°C. La pastorizzazione evita il rischio di fermentazione e mantiene il miele allo stato fluido, ma ne riduce fortemente il contenuto in enzimi e vitamine, compromettendo l'armoniosa sinergia che si crea tra i suoi elementi.

I mieli di importazione passano attraverso un circuito di industrie alimentari e conserviere e vengono di solito pastorizzati.

Sono quindi da preferire i mieli nazionali non pastorizzati.





Api d'oro

cercavano il miele.

Dove starà il miele?

È nell'azzurro
di un fiorellino,
sopra un bocciolo
di rosmarino.

Federico Garcia Lorca



Scarica anche il **primo eBook gratuito** che
LIBRICETTE.eu ha creato per
APICOLTURA LA MARGHERITA.

IL MIELE IN CUCINA **dal risveglio alla buonanotte** **Volume 1**

Il primo volume è ricco di interessanti **articoli di approfondimento** sul mondo del miele e contiene **l'intervista** a Margherita Fogliati, titolare dell'azienda, oltre a molte **ricette di cucina** realizzate con i mieli di APICOLTURA LA MARGHERITA.

Per scaricare gratuitamente il primo volume clicca

QUI



L'ape
ricama fili invisibili da un
fiore all'altro e cuce il prato
di luce. E il polline che
porta con sé, se lo guardi
bene, è una polvere d'oro
simile alle stelle, solo che
anziché galassie crea
l'incantesimo del miele.

Fabrizio Caramagna





NESSUNO TOCCHI IL MIELE

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu

Siamo abituati ad associare al miele immagini e sensazioni poetiche, capaci di coinvolgere i ricordi più teneri e genuini che abitano nella nostra mente. Fiori profumati, allegre e affaccendate api ronzanti, prati e boschi che rasserenano lo spirito al primo sguardo.

Pensiamo poi al fatto che l'affatto auspicabile scomparsa della api dal nostro pianeta **potrebbe mettere in seria discussione la sopravvivenza della specie umana**. Senza le api, che sono consistentemente responsabili dell'impollinazione di numerose specie botaniche e, quindi, della perpetrazione dei cicli naturali e della conseguente produzione agricola, a meno di un intervento massivo e sostitutivo di altri insetti impollinatori, molte specie vegetali destinate alla nostra alimentazione sarebbero a rischio.

Non è certo un segreto -inoltre e per fortuna- che il miele sia **uno degli alimenti più utili al benessere dell'organismo dell'uomo** e che le sue tante varianti naturali sappiano adattarsi ai gusti di tutti (in assenza di specifiche restrizioni o scelte alimentari).

In uno scenario simile, è spontaneo considerare il miele una manifestazione di quanto di buono e giusto c'è ancora sul pianeta, chiusa in un vasetto di vetro. Eppure anche un alimento tanto legato al concetto di vita, natura, genuinità e benessere, è **seriamente minacciato** nella sua autenticità ed integrità e nei suoi tanti significati simbolici, così come nelle sue valenze legate alla salute umana. Umana come lo sono proprio quelle azioni e quei fatti che stanno mettendo a rischio il miele considerato come **alimento puro e naturale**, frutto del lavoro degli apicoltori onesti che,

anno dopo anno, fioritura dopo fioritura, stagione dopo stagione -generosa o matrigna essa sia- interagiscono con gli insetti per produrre l'insostituibile alimento. Già da tempo si discute del cosiddetto **miele contraffatto**, ma le minacce di cui sopra non si limitano alla contraffazione. Come si legge in un interessante intervento del 2015 di Roberto Colombo, responsabile tecnico del laboratorio CRA-API, intitolato *Le Frodi nel Miele*, il miele, così come molti altri alimenti, può essere adulterato, sofisticato, contraffatto o alterato.

Quando si parla di **adulterazione**, il miele è addizionato con sciroppi zuccherini (sciroppo di riso o mais, ad esempio). Nel caso della **sofisticazione**, al miele possono essere aggiunte sostanze del tutto estranee alla sua natura, finalizzate a mutarne o migliorarne l'aspetto, l'aroma o il sapore. In questo senso il miele potrebbe essere modificato mediante l'impiego di caramello o aromi di vario genere.

La **contraffazione** può concretizzarsi, ad esempio, quando le api sono sovra nutrite con alimenti zuccherini di origine industriale oppure se le etichette riportano false indicazioni riguardo la provenienza geografica del prodotto o la sua derivazione botanica.

In ultimo, l'**alterazione** si verifica quando il miele subisce trattamenti, ad esempio il surriscaldamento, che annichiscono le sue proprietà nutritive alterandone il profilo chimico e rendendolo inadatto al consumo in purezza. In tal senso è importante specificare che il miele cosiddetto "industriale", ovvero destinato alla produzione di altri alimenti, non designa improprie manipolazioni -se correttamente impiegato- ed è contemplato dal Decreto Legislativo 179 del 21 maggio 2004 che, al Paragrafo 3 dell'Articolo 1, specifica che «Il miele per uso industriale è il miele che è



APICOLTURA
La Margherita





adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e che può:

- a) avere un gusto o un odore anomali;
- b) avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente;
- c) essere stato surriscaldato»

Tutti i casi di cui sopra, ad eccezione di quelli leciti, caratterizzano un prodotto lontano, dal punto di vista qualitativo, nutrizionale e organolettico dal miele naturale. Alcuni di essi, in determinate circostanze, possono costituire una **frode commerciale**.

In questo senso è ancora utile consultare il Decreto Legislativo di cui sopra e, nello specifico, l'Articolo 4:

«1. È vietato aggiungere al miele, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, qualsiasi ingrediente alimentare, ivi compresi gli additivi, ed effettuare qualsiasi altra aggiunta se non di miele.

2. Nei limiti del possibile il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione.

3. Salvo quanto previsto dall'articolo 1, comma 3, il miele non deve avere sapore o odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione, né presentare un grado di acidità modificato artificialmente, né essere stato riscaldato in modo da distruggerne o inattivarne sensibilmente gli enzimi naturali.

4. Salvo quanto previsto dall'articolo 1, comma 2, lettera b), numero 6), è vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele, a meno che ciò sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.

5. È fatto comunque divieto di produrre, vendere, detenere per vendere, somministrare o distribuire per il consumo,

miele non corrispondente all'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni. »

Fatta salva la necessità di verificare e confrontare in maniera critica le fonti delle notizie, derivante dalla necessità di essere onesti intellettualmente e **responsabili della propria informazione**, non è un segreto che il miele, assieme al latte e all'olio extravergine di oliva, sia una vittima designata delle manipolazioni a scopo di truffa.

Individuare il miele genuino in una pletora di prodotti che non lo sono è impresa ardua, soprattutto per il consumatore che non possiede certo gli strumenti per effettuare le analisi necessarie a smascherare le frodi (analisi che, in alcuni casi, seppur perpetrate con strumenti adeguati da organismi preposti, possono non evidenziare alcuni tipi di sostanze che designano un miele non puro).

I media stanno offrendo numerosi **metodi empirici** per verificare la purezza del miele o comunque la sua integrità a norma di legge. Si va dall'attenta analisi dell'etichetta che, nel caso di miele non manipolato, NON deve riportare diciture quali *sciropo ad alto contenuto di fruttosio* oppure *glucosio commerciale* oppure ancora *additivi e aromi*, alla prova dell'acqua fredda che prevede di mettere un po' di miele in questo liquido: se esso si dissolve, il miele non è puro.

Per quanto non si fondi sulla possibilità di fare esperimenti, con non poca fiducia in quanto di buono rimane nella natura umana, credo che il modo migliore per acquistare e consumare un miele puro di prima qualità sia **rivolgersi a un produttore il cui lavoro sia stato riconosciuto da enti ed organismi preposti** e che, soprattutto, sappia trasmettere valori inestimabili: rispetto per l'ambiente, per il proprio lavoro e per i destinatari dei prodotti che realizza.



APICOLTURA
La Margherita





Tanti mieli,
tante ricette



Il miele nel piatto

Perché oltre la dolcezza c'è molto altro



di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu

Addentrandosi nel mondo dell'apicoltura e del suo prodotto per eccellenza, il primo arricchimento che si acquisisce è comprendere che il termine *miele*, utilizzato senza specifiche nella lista degli ingredienti di una ricetta, rischia di essere **un'azione generica e limitativa**.

Ridurre la funzione del miele in cucina a edulcorante alternativo allo zucchero, non rende merito a un alimento tanto ricco e sfaccettato che nella gamma cromatica che esprime e nelle consistenze variabili che interagiscono con la sua stessa natura e con l'ambiente, dichiara differenti sfumature di sapore e profumo, le quali **possono caratterizzare in maniera unica un piatto**, dolce o salato che sia.

Imparare ad usare il miele nelle ricette apre un mondo di combinazioni, accostamenti e soluzioni che si articolano sulle due principali doti "tecniche" del miele: **equilibrare** e **caratterizzare**.

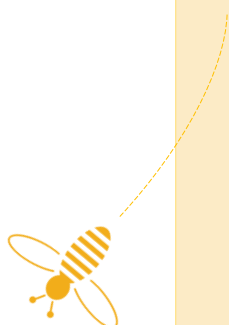
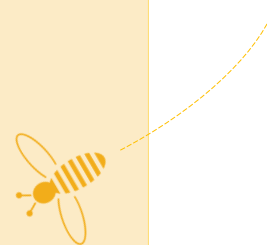
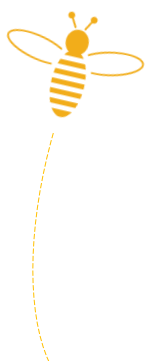
Con un miele dal sapore discreto e delicato, ad esempio un miele di **acacia** o di **rododendro**, abbiamo la possibilità di **bilanciare** note amarognole o sapide di altri ingredienti oppure di **accompagnare** armonicamente sapori altrettanto lievi. Utilizzando un miele più incisivo (melata, castagno, tarassaco...), potremo invece divertirci a **equilibrare** e al contempo **conferire al piatto il sapore del miele stesso** che, se dosato a dovere, rivelerà la sua personalità unica e rivendicherà, con grande piacere per il palato, il suo ruolo di ingrediente protagonista, sdoganandosi da elemento accessorio.

Non vi nascondo che da quando ho scritto il primo eBook dedicato ad APICOLTURA LA MARGHERITA, con la collaborazione degli altri autori di LIBRICETTE.eu, il miele è diventato mio **fedele compagno di avventure culinarie**, tanto che in dispensa gli ho dedicato un intero settore.

Aprire un vasetto, ispirare profondamente il profumo, osservare colore e consistenza, infine assaggiare, sono un rituale che compio sempre volentieri e che sa ispirarmi ogni volta.

Nell'istante in cui gli stimoli visivi, olfattivi e gustativi diventano sensazioni, interagendo con i miei pensieri, mi rendo conto di quanto sia grande **il potenziale del miele tra i fornelli**.

Abbandonatevi anche voi alle bionde carezze, agli opalescenti sussurri, alle brune profondità dialettiche del miele di APICOLTURA LA MARGHERITA: scoprirete un mondo nel quale tornerete a perdervi sempre volentieri. Ancora e ancora.

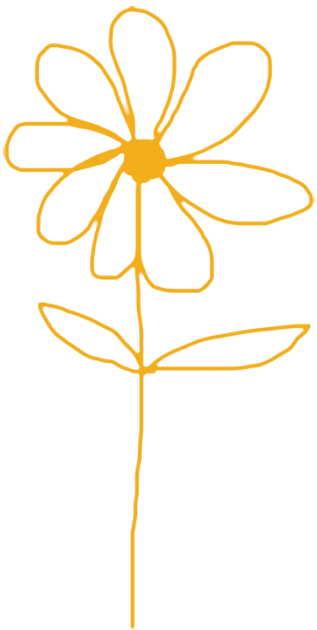




Gli autori



**Paola “Slelly” Uberti
Monica Benedetto e Nicolò
Anna Giudice e Giovanna Lombardi
Silvia De Lucas
Fernanda Demuru
Monica Martino**



Miele di acacia



SAPORE

Molto dolce, poco acido

AROMA

Delicato, poco aromatico, vanigliato, di confetto, poco persistente

ODORE

Di debole intensità, leggermente floreale

COLORE



Da quasi incolore a giallo paglierino

STATO FISICO

Resta liquido a lungo.




APICOLTURA
La Margherita



Ravioli di cioccolato, Bra d'alpeggio e miele di acacia con pesto di carote

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





IL CACAO, IN FONDO, È (ANCHE) UNA SPEZIA

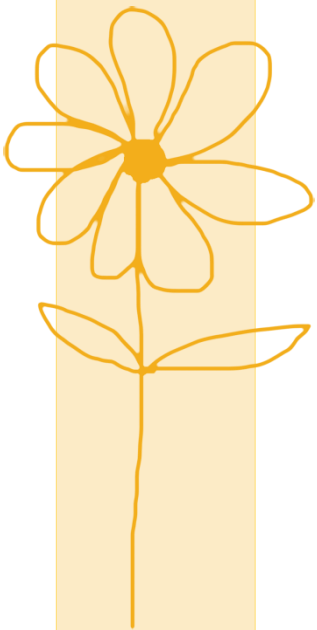
« "Merce" e "spezia" prima ancora di essere alimento, il cacao deve necessariamente portare ben evidenti i "segni" che lo rendono congiuntamente riconoscibile come merce ed appetibile come spezia.»

Sono Maurizio Sentieri e Guido N. Zazzu nel libro *I Semi dell'Eldorado - L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America* (1992 - Dedalo Edizioni) a parlare in questo modo del cacao.

Personalmente, amo molto utilizzare il cacao e il suo lussuoso discendente, il cioccolato, nei piatti salati. Conferisce a questi un'aura seducente e attraente con il suo colore scuro, composto ed elegante, che suggerisce impenetrabili misteri, misticismi e leggende.

Questi ravioli hanno un ripieno davvero particolare che fonde le note amaro-gnole e deliziosamente secche del cioccolato extrafondente alla lattea sapidità del formaggio Bra Duro d'Alpeggio DOP e alla dolcezza profonda e coinvolgente del miele di acacia di APICOLTURA LA MARGHERITA che porta equilibrio e contribuisce a costruire il sapore orchestrale del piatto. Con lo scopo di conferire colore e di contrastare la morbidezza dei ravioli con un elemento "ruvido", li ho appoggiati su un pesto di carote arrostate, discretamente profumate con aglio e rosmarino.

Se amate osare, vi consiglio caldamente di provare questa ricetta. Trattandosi di un piatto dai sapori complessi, tre ravioli per ciascun commensale saranno sufficienti a stimolare le percezioni e le relative elaborazioni della mente e del cuore, soprattutto se esso sarà inserito in un equilibrato menù "a tinte forti", capace di lasciare il segno.



INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per la pasta fresca:

- 175 grammi di farina tipo 1 + un po' per la spianatoia
- Una presa di sale
- 1 uovo grande

Per il ripieno:

- 90 grammi di formaggio Bra Duro d'Alpeggio DOP
- 60 grammi di cioccolato fondente al 90%
- 4 cucchiaini di miele di acacia APICOLTURA LA MARGHERITA
- 75 millilitri di latte intero fresco
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 50 grammi di pangrattato preferibilmente fatto in casa

Per il pesto di carote:

- 650 grammi di carote
- 190 millilitri di olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- 3 spicchi d'aglio in camicia leggermente schiacciati
- 5 rametti di rosmarino fresco
- 160 millilitri di latte intero fresco
- Peperoncino secco mediamente piccante q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per rifinire:

- 60 grammi di burro
- Miele di acacia APICOLTURA LA MARGHERITA q.b.
- Formaggio Bra Duro d'Alpeggio q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

PROCEDIMENTO

Sulla spianatoia, con la farina creo la classica fontana con cratere centrale. All'interno di questo metto una presa di sale e rompo l'uovo. Inizio ad amalgamare il tutto miscelando con la punta delle dita, dopodiché proseguo incorporando la farina, portandola dall'esterno verso l'interno. Impasto per almeno 10 minuti.

La pasta deve risultare soda, liscia ed elastica.

Formo una palla che avvolgo con pellicola da cucina e ripongo in frigorifero.

Lascio riposare per 30 minuti.

In alternativa, l'impasto può essere realizzato nella planetaria dotata di gancio o nel robot da cucina equipaggiato con l'apposito accessorio per impasti.

Durante il riposo della pasta preparo il ripieno.

Riduco il formaggio a julienne utilizzando una grattugia a fori larghi.

Trito grossolanamente il cioccolato utilizzando un coltello affilato e lo sistemo nel bicchiere del frullatore a immersione.

Aggiungo il formaggio, il miele, il latte, poco sale (il formaggio e il pangrattato che unirò successivamente sono già sapidi) e una macinata di pepe.

Frullo il tutto fino ad ottenere una consistenza fine e omogenea, quindi unisco il pangrattato.

Mesco e lascio riposare per 15 minuti affinché il pangrattato assorba l'umidità e dia consistenza al ripieno che deve risultare sodo (al bisogno unisco altro pangrattato).

Spunto e raschio le carote, quindi le taglio a pezzi piuttosto piccoli che sistemo in una capiente ciotola. Condisco con 2,5 cucchiaini di olio e un po' di sale, mescolo con cura e distribuisco in un solo strato all'interno di una teglia con il fondo foderato di carta da forno e unisco l'aglio e il rosmarino appoggiandoli sugli ortaggi.

Porto la teglia sotto al grill del forno e accendo quest'ultimo a 200°C.

Cuocio per 10 minuti o fino a quando le carote sono morbide ma ancora leggermente croccanti e abbrustolite.

Estraggo dal forno, elimino aglio e rosmarino e lascio raffreddare.



PREPARAZIONE: 80 minuti

RIPOSO: 45 minuti

COTTURA: 20 minuti

Trasferisco le carote nel bicchiere del frullatore a immersione lavato ed asciugato, dopodiché aggiungo il rimanente olio, il latte, peperoncino a piacere e una macinata di pepe.
Frullo brevemente per ottenere una struttura piuttosto grossolana.

Con il matterello sulla spianatoia infarinata o con l'apposita macchina, stendo la pasta in 4 sfoglie molto sottili.

Trasferisco il ripieno in una tasca da pasticciere equipaggiata con bocchetta larga e liscia, quindi lo spreco su 2 sfoglie creando un totale di 24 mucchietti distanziati tra loro di almeno 2 centimetri.

Inumidisco la pasta attorno al ripieno utilizzando un pennello bagnato in acqua.

Appoggio le restanti sfoglie sui mucchietti di ripieno e chiudo i ravioli attorno a questi ultimi avendo cura di eliminare l'aria interna.

Adoperando una rotella dentellata, ritaglio i ravioli e li sistemo su una superficie infarinata.

Grattugio un altro po' di formaggio con la grattugia a fori larghi al fine di ottenere una julienne da utilizzare per rifinire i ravioli.

Distribuisco un po' di pesto di carote nei piatti individuali per creare una base sulla quale appoggiare i ravioli cotti e ne tengo da parte una piccola quantità che servirà a decorare.




Porto a bollore abbondante acqua salata e sciolgo il burro assieme a poco miele in una larga padella (il burro non deve scurire).

Cuocio i ravioli nell'acqua fremente ma non bollente per 3 minuti circa, quindi li scolo e li passo velocemente nella miscela di burro e miele calda.

Distribuisco i ravioli nei piatti individuali appoggiandoli sul pesto di carote, dopodiché rifinisco con altro pesto, un po' di formaggio e una macinata di pepe.

Servo immediatamente.





Brasato di pollo alla menta con noci, senape e miele di acacia

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com

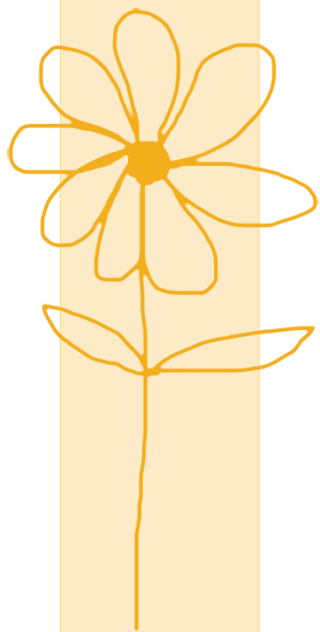


UNA QUESTIONE DI BAFFI

Se non li avete, chiunque voi siate, comprate un posticcio e indossatelo, perché questo brasato di pollo morbidissimo e succulento è davvero degno del detto "Da leccarsi i baffi". La carne delicata e tenera di un buon pollo, allevato come si deve, avvolge un ripieno ricco e appagante nel quale le noci leggermente tostate -se sono buone paiono persino "burrose"- sono arricchite dalla dolcezza equilibrante del miele di acacia di APICOLTURA LA MARGHERITA e dalla rinfrescante e balsamica menta secca.

Ho scelto di creare questo brasato utilizzando le sovracosce, piuttosto che il petto del pollo, poiché, dopo la cottura, risultano più pingui e si rivelano tenerissime.

Ecco per voi un secondo piatto elegante che conquisterà molti palati.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 sovracosce di pollo per un peso totale di 900 grammi circa
- 100 grammi di gherigli di noce
- 60 grammi di miele di acacia
- APICOLTURA LA MARGHERITA
- 80 grammi di senape a l'ancienne
- Aglio disidratato in polvere q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Sale q.b.
- 2 cucchiaini rasi di menta secca
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 100 millilitri di Barbera d'Asti Superiore DOCG

PREPARAZIONE: 50 minuti

RIPOSO: 1 ora circa

COTTURA: 60 minuti

PROCEDIMENTO

Privo le sovracosce della pelle e dell'osso, quindi le pulisco eliminando cartilagini, tendini ed eventuali eccessi di grasso.

Apro a libro le parti più spesse per ottenere un'altezza il più possibile uniforme (se non avete dimestichezza con queste operazioni, può eseguirle per voi il vostro macellaio di fiducia).

Stendo abbondante pellicola da cucina sul piano di lavoro e vi appoggio le sovracosce.

Copro con altra pellicola e batto la carne con l'apposito strumento al fine di portarla uniformemente allo spessore di mezzo centimetro abbondante.

Sovrappongo leggermente le sovracosce a due a due sul lato più lungo (devo realizzare due arrotolati), quindi batto ancora al fine di saldare e assottigliare le giunture.

Per il ripieno, nel bicchiere del frullatore, riunisco i gherigli di noce, il miele, la senape, poco aglio e una macinata di pepe.

Frullo a intermittenza fino ad ottenere un composto grossolano.

Assaggio per regolare di sale solo se necessario (la senape conferisce già sapidità).

Distribuisco il composto a base di noci sui due pezzi di carne avendo cura di lasciare 1 centimetro di spazio lungo i bordi, quindi cospargo con la menta secca.

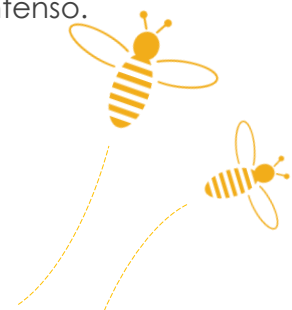
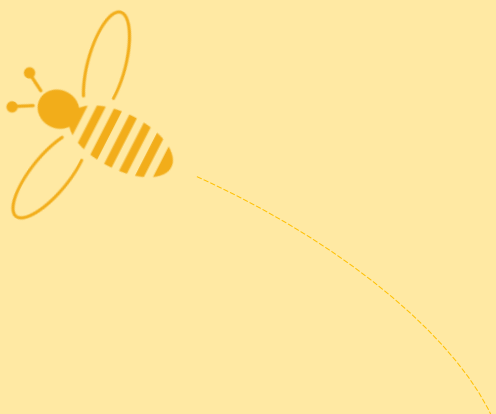
Ripiego i bordi verso l'interno, sopra il ripieno.

Arrotolo la carne stringendo il più possibile e legando con cura entrambi i rotoli con spago da cucina al fine di evitare la fuoriuscita del ripieno in cottura e di ottenere una forma armonica e gradevole.

Porto a bollire un po' d'acqua in un pentolino e la mantengo in caldo (servirà per la cottura).

Verso l'olio in una grande padella antiaderente e lo scaldo senza farlo fumare.

Appoggio i rotoli di pollo nella padella, li salo leggermente e li rosolo uniformemente a fiamma media, girandoli appena la parte a contatto con la padella assume un colore dorato intenso.



A questo punto verso il vino e attendo che l'alcol evapori.

Aggiungo un po' d'acqua calda, chiudo con un coperchio e cuocio per trenta minuti. Durante la cottura, verso piccole quantità di acqua calda ogni volta in cui il fondo di cottura inizia ad asciugarsi, irrorando contemporaneamente i rotoli di pollo con il fondo di cottura stesso.

A fine cottura, la temperatura della carne, misurata al cuore con l'apposito termometro, deve essere di 75°C. In assenza di questo strumento, pratico un piccolo foro nella carne utilizzando uno spiedo: i succhi che fuoriescono devono essere trasparenti.

Spengo la fiamma e lascio raffreddare all'interno della padella coperta.

Una volta freddi, libero i brasati di pollo dallo spago e li taglio a fette dello spessore di un centimetro abbondante.



Aggiungo 3 cucchiaini di acqua al fondo di cottura che poi riscaldo a fiamma dolce. Filtro e verso nuovamente nella padella lavata e asciugata.

Arrangio le fette di brasato sul fondo di cottura e riscaldo il tutto.

Trasferisco la carne nei piatti individuali e la cospargo con il suo sugo.

Servo immediatamente.





Barrette energetiche “Cioccomiele” con miele di acacia

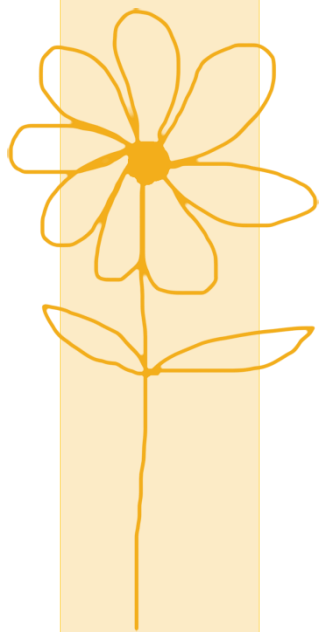
di Monica Martino
del blog [BIONUTRICHEF](#)





Sicuramente ci è capitato almeno una volta di provare le barrette energetiche che vediamo reclamizzate da diversi marchi di integratori per l'alimentazione degli sportivi. È probabile che, andando a leggere gli ingredienti, questi ci abbiano disorientato un po' per alcuni nomi non comprensibili, oppure, più semplicemente, dopo averle assaggiate non ci sono piaciute. L'alternativa per uno snack goloso e più genuino e, soprattutto, con ingredienti chiari e sani, è la barretta "fatta in casa".

Il procedimento è semplice: possiamo scegliere materie prime di qualità e divertirci con l'autoproduzione variando i gusti in base alla stagione. Il miele di acacia di APICOLTURA LA MARGHERITA diventa il dolcificante ideale per il suo essere neutro di sapore e, grazie alla fluidità, ci permette di ottenere un buon risultato finale.



INGREDIENTI PER 6 BARRETTE

- 100 grammi di mix di cereali soffiati (farro, grano Khorasan, grano Senatore Cappelli, miglio, amaranto) e frutta secca già tostata (noci, nocciole, mandorle), in proporzioni a piacere
- 200 grammi di cioccolato extrafondente al 52%
- 30 grammi di preparato spalmabile all'olio di semi di girasole
- 40 grammi di miele di acacia APICOLTURA LA MARGHERITA
- La scorza grattugiata di mezza arancia biologica
- 1 grammo di sale Maldon affumicato

PREPARAZIONE: 15 minuti

RIPOSO: 2 ore almeno

COTTURA: 10 minuti

PROCEDIMENTO

Su un tagliere con un trinciante oppure più rapidamente in un robot con motore potente, lavorando per pochi secondi, spezzettare grossolanamente il cioccolato così da facilitarne la fusione.

Sciogliere il cioccolato a bagno maria insieme al miele, al preparato spalmabile, alla scorza di arancia grattugiata e al sale Maldon, mescolando accuratamente fino ad ottenere una crema semiliquida, morbida e omogenea.

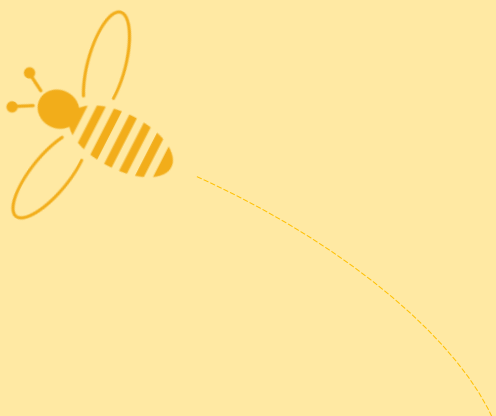
In una ciotola versare il mix di cereali soffiati e frutta secca, unire la crema di cioccolato al miele e mescolare bene per incorporare tutti gli ingredienti.

Ungere uno stampo da plum-cake con staccante per dolci e versare il composto, livellandolo con una spatola.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, poi coprire lo stampo con pellicola da cucina e far solidificare in frigorifero.

Quando il composto è ben solido, estrarlo dallo stampo e dividerlo in 6 barrette con un trinciante.

Conservare le barrette in frigorifero coperte con pellicola da cucina.



Miele di castagno



SAPORE

Non eccessivamente dolce, con retrogusto più o meno amaro a seconda della zona di origine

AROMA

Intenso, simile all'odore, tannico, molto persistente

ODORE

Intenso, aromatico, pungente


COLORE

Ambra più o meno scuro con tonalità rossastre

STATO FISICO


Liquido o a cristallizzazione molto lenta





Patate ripiene di porcini, finocchio e miele di castagno

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com

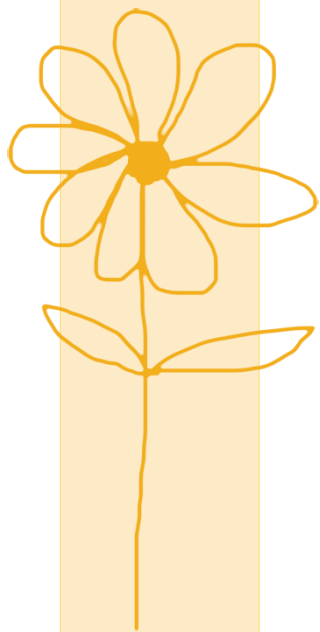




A TUTTA MONTAGNA

La natura ci sa fare. Quando crea qualcosa che in cucina rivela impressionanti doti di versatilità e "altruismo", non ha bisogno di inventare forme complesse, profumi ammalianti, colori abbacinanti. Le patate sono testimonianza di quest'auge del concetto di sintesi visiva a favore della densità dei contenuti. Che il colore del loro cuore sia giallo, bianco, rosa, viola, le patate si vestono di pelli semplici dai toni cromatici pacati e di forme elementari.

In fatto di età e tendenze di coloro che hanno la fortuna di poter mangiare ciò che vogliono, le patate sono sicuramente uno dei cibi più trasversali, capaci come sono di adattarsi ai metodi di cottura e agli abbinamenti più diversi. Cotte al forno e riempite di delizie, diventano irresistibili, come in questa ricetta che celebra la montagna sposando pingui patate a funghi porcini e al miele di castagno di APICOLTURA LA MARGHERITA. La buccia croccante e saporita, il ripieno caldo, morbido e cedevole nel quale si riconoscono il sapore potente dei porcini, la carezza dolce-forte del miele di castagno, il guizzo fresco delle foglie di finocchio, la latteosa sapidità del Grana: bastano queste parole per indurvi ad accendere il forno?



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 20 grammi di funghi porcini secchi
- 700 millilitri di acqua molto calda ma non bollente
- 50 grammi di burro di montagna divisi in due dosi del peso di 30 e 20 grammi
- 1 grosso spicchio d'aglio
- 4 patate di montagna a pasta gialla del peso di 200 grammi circa ciascuna
- Olio extravergine di oliva q.b.
- 2 cucchiaini di foglie di finocchio (barbe) freschissime, finemente tritate + 4 ciuffetti interi per decorare
- 20 grammi di miele di castagno APICOLTURA LA MARGHERITA + un po' per irrorare le patate prima di servirle
- 30 millilitri di latte intero fresco di montagna
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 20 grammi di Grana Padano 12 mesi grattugiato al momento

PREPARAZIONE: 40 minuti

RIPOSO: 2 ore

COTTURA: 85 minuti



PROCEDIMENTO

Sistemo i funghi in una capiente ciotola, verso l'acqua calda, copro e lascio riposare per 2 ore.

Trascorso il tempo, scolo i porcini, li sciacquo sotto acqua fredda corrente, li asciugo tamponandoli con carta da cucina, infine li trito non troppo finemente.

Metto la dose da 20 grammi di burro e lo spicchio d'aglio in una padella antiaderente, quindi riscaldo il tutto a fiamma media fino a quando il burro è sciolto. Unisco i funghi che salto per due minuti.

Aggiungo pochissima acqua calda, copro e cuocio a fuoco basso per 10 minuti, aggiungendo altro liquido al bisogno.

A fine cottura i funghi devono essere asciutti. Lascio raffreddare.

Scaldo il forno a 200°C in modalità statica.

Spazzolo le patate sotto acqua fredda corrente al fine di eliminare ogni residuo di terra.

Fodero il fondo di una grande teglia con carta da forno, quindi sistemo una gratella per dolci all'interno della stessa. Tale stratagemma permette di cuocere uniformemente le patate senza sporcare il forno.

Utilizzando uno spiedo di metallo, pratico otto fori piuttosto profondi in ciascuna patata. Ungo ogni tubero con un po' di olio extravergine di oliva, quindi lo metto sulla gratella per dolci. Cuocio in forno per 1 ora circa: la buccia deve risultare croccante e la polpa deve essere morbida.

Estraggo le patate dal forno e, appena sono maneggiabili, le taglio nel senso della lunghezza, senza arrivare alla base, evitando così di separare le due metà. Utilizzando un piccolo scavino e facendo attenzione a non bucare la buccia, estraggo la polpa e la metto in una ciotola.

Sciolgo i rimanenti 30 grammi di burro nel forno a microonde a bassa potenza e li unisco alla polpa delle patate.



Aggiungo i porcini, le foglie di finocchio tritate, il miele, il latte, un po' di sale e un macinata di pepe.

Amalgamo il tutto con cura; il composto deve risultare morbido ma non molle.

Trasferisco la preparazione in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta larga e liscia.

Porto il forno in modalità grill.

Farcisco le patate spremendo il ripieno dalla tasca da pasticciere, quindi le arrango nella teglia precedentemente utilizzata (sempre sulla gratella) e le cospargo con il Grana Padano.

Passo i tuberi sotto al grill per 10 minuti o fin a quando il formaggio è sciolto e leggermente dorato.

Cospargo con un filo di miele e servo immediatamente.





Torta Medovik al miele di castagno

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi
del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)





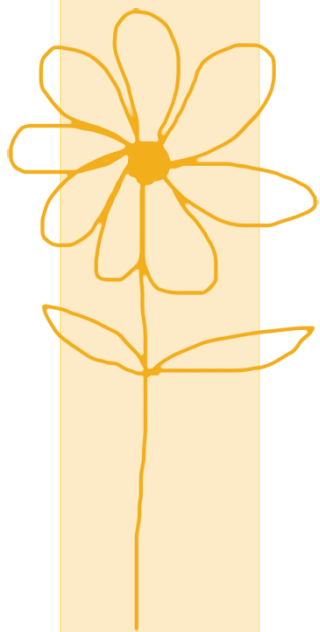
MIELE, MIELE E ANCORA MIELE

La torta Medovik è il tripudio del miele: c'è miele nell'impasto del biscotto e nella farcitura. È un dolce semplice ma sontuoso nell'aspetto e perfino leggero nella nostra rivisitazione.

La Medovik è una torta tipica della pasticceria russa. Tutti gli esponenti delle nuove generazioni hanno il ricordo di una fetta di questo dolce profumato, preparato dalla nonna. Forse oggi in Russia, come nel resto del mondo, si tende a comprare dolci in pasticceria per mancanza di tempo, eppure la sua preparazione è davvero alla portata di tutti.

Anche in Russia ogni nonna ha la "sua" ricetta della Medovik; originariamente è previsto l'impiego di burro e panna acida (ingredienti che abbondano in quello sterminato Paese, proprio come il miele) e qualcuno usa il latte condensato o il mascarpone. Noi abbiamo reinterpretato la torta in una versione più "light".

Dopo aver assaggiato la panna acida russa, abbiamo scelto di non usarla: non c'è paragone né con quella acquistata in Italia né con quella fatta in casa. Quindi abbiamo optato per un formaggio spalmabile, che più ci sembrava assomigliare al ripieno della Medovik da noi provata. Come miele, invece, abbiamo scelto quello di castagno prodotto da APICOLTURA LA MARGHERITA, molto profumato e meno dolce degli altri.



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per la torta:

- 3 uova
- 180 grammi di farina 00
- 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiaini da caffè di cannella in polvere
- 4 cucchiaini di miele di castagno

Per lo sciroppo:

- 200 grammi di acqua
- 100 grammi di zucchero
- 2 cucchiaini di vodka

Per la farcitura:

- 250 grammi di formaggio fresco spalmabile
- 3 cucchiaini abbondanti di miele di castagno APICOLTURA LA MARGHERITA
- 2 cucchiaini di latte intero fresco

PREPARAZIONE: 1 ora

RIPOSO: 2 ore

COTTURA: 45 minuti

PROCEDIMENTO

Torta

Preriscaldare il forno a 180°C.

Setacciare la farina con il bicarbonato e la cannella. Sbattere le uova con il miele finché diventano spumose e il loro volume aumenta.

Aggiungere poco per volta la farina mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto di uova e miele.

Foderare con carta da forno uno stampo quadrato o rettangolare (o una leccarda delle dimensioni adatte). Sarà necessario ricavare un disco di 20 centimetri di diametro. Non utilizzare direttamente uno stampo rotondo perché i ritagli saranno utilizzati in forma di briciole.

Dividere l'impasto in tre parti e cuocere in tre volte, finché diventa dorato: saranno necessari 15 minuti circa. Mettere da parte a raffreddare.

Sciroppo

Mettere in un pentolino zucchero, acqua e liquore. Cuocere finché lo zucchero risulta completamente sciolto.

Lasciare raffreddare.

Farcitura

Mescolare il formaggio con il miele e il latte fino a creare una crema liscia e senza grumi.

Assaggiare per regolare la quantità di miele a gusto. Mettere in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Assemblaggio della torta

Tagliare tre dischi di 20 centimetri di diametro dal dolce cotto e mettere da parte i ritagli.

Dividere ancora in due parti ciascun disco: gli strati della torta devono essere molto sottili. Vi consigliamo di utilizzare un coltello seghettato da pane per agevolare l'operazione. Il dolce deve essere ben asciutto per poterlo tagliare senza romperlo.

Si monta il dolce bagnando ciascuno strato di pasta con lo sciroppo preparato e sovrapponendovi uno strato di farcitura al formaggio e miele. Anche questo deve essere sottile: dividere la crema in sei porzioni per facilitare l'assemblaggio. Utilizzare un cucchiaino o



una tasca da pasticciere per distribuire omogeneamente la crema.

Spalmate la crema avanzata (la sesta porzione) sull'esterno e sulla superficie della torta.

Ridurre i ritagli di pasta in briciole grossolane con le mani e farle aderire all'esterno della torta.


Mettere in frigorifero a riposare per almeno un paio d'ore: questo consentirà alla crema di rassodarsi e al dolce di inumidirsi per bene.

Buon appetito!

Variazioni

- Potete personalizzare la torta o la crema aggiungendo un aroma a vostro piacimento, come scorza di arancia grattugiata, ad esempio.
- Al posto delle briciole o in aggiunta ad esse, potete mettere una granella di nocciole o mandorle al fine di ottenere un "crunch" delizioso.





Zabaione
“meringato” al
miele di castagno

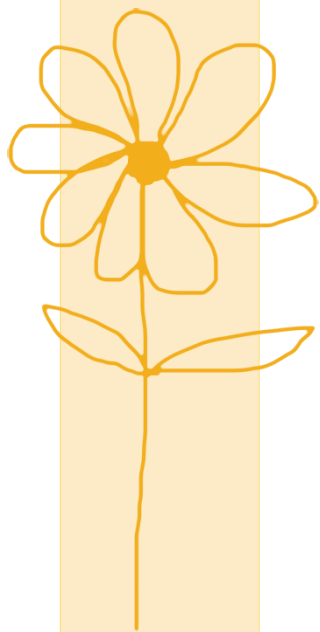
di Paola “Slelly” Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



IL BICCHIERINO GIOIGOLOSO

Se non bastasse un delizioso zabaione nel quale corrono le inconfondibili nervature di sapore del miele di castagno di APICOLTURA LA MARGHERITA, a ingolosirci ci si mette anche una nuvola di albume montato che si mostra in cima ad un bicchierino vintage, giocando con il fuoco e assumendo giocosamente le fattezze di una montagna innevata.

Per fare un evocativo salto nel modernariato della cucina, per assistere alla resa -anche solo momentanea- dei piccoli patimenti, per sedurre i propri sensi attraverso consistenze spumose che battono l'indice sulla spalla del bambino che ci portiamo dentro, è sufficiente seguire questa ricetta. Perché un attimo di gioia, uno di quelli che fanno chiudere gli occhi e lanciano l'anima verso le nuvole, si può trovare anche in un bicchierino dolce.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 uova freschissime
 - 100 grammi di miele di castagno
- APICOLTURA LA MARGHERITA,
divisi in due dosi del peso di 80 e
20 grammi
- 90 grammi di latte intero fresco

PREPARAZIONE: 25

RIPOSO: - - -

COTTURA: 20 minuti

PROCEDIMENTO

Separo i tuorli delle uova dagli albumi sistemandoli in due ciotole di vetro.

Porto a bollire un po' d'acqua in una pentola sulla quale io possa appoggiare la ciotola contenente i tuorli, senza che il fondo di questa tocchi il liquido. Abbasso la fiamma affinché l'acqua frema senza bollire violentemente.

Aggiungo la dose da 80 grammi di miele ai tuorli d'uovo e mescolo rapidamente con una frusta manuale. Unisco il latte, mescolo ancora, quindi appoggio la ciotola sulla pentola.

Senza mai smettere di rimestare con la frusta, porto a cottura lo zabaione: è pronto quando è addensato e vela il dorso di un cucchiaino di metallo. Presto attenzione a non stracucocere la salsa al fine di evitare che sviluppi odore e sapore sgradevoli. Lascio intiepidire leggermente.

Riscaldo i rimanenti 20 grammi di miele a bagno maria utilizzando la pentola impiegata per lo zabaione: devo portarli a 80°C, misurati con l'apposito termometro.

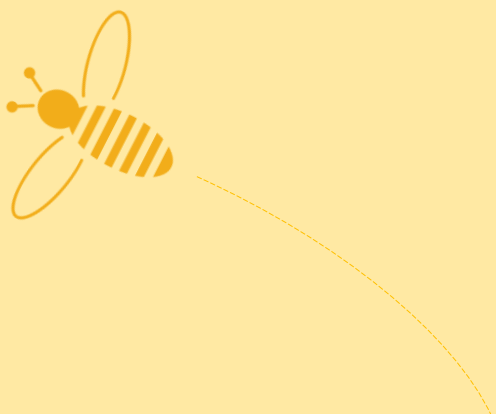
Monto gli albumi in una ciotola; quando iniziano a diventare schiumosi, verso il miele caldo a filo, proseguendo fino a quando gli albumi sono montati a neve ferma ma non troppo dura.

Con molta delicatezza al fine di non smontarli, trasferisco gli albumi montati in una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella.

Suddivido lo zabaione in quattro bicchierini, quindi, sopra esso, creo ciuffi di albumi montati.

Utilizzando un cannello, abbrustolisco leggermente la superficie degli albumi.

Servo immediatamente.



Miele di melata



SAPORE

Non eccessivamente dolce (meno dolce dei mieli di nettare)

AROMA

Di media intensità; simile all'odore, ricorda quello della frutta essiccata e della melassa

ODORE

Di media intensità, vegetale/fruttato, di frutta cotta, di confettura di fichi

COLORE

Da ambra scuro a nero pece se liquido, marrone se cristallizzato

STATO FISICO

Variabile, spesso si mantiene liquido per lungo tempo





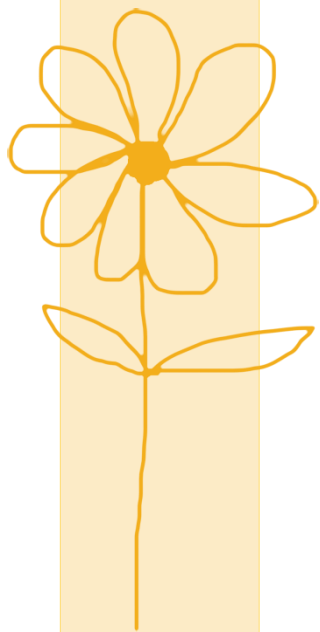
Mini Tarte Tatin di cipolline con caprino e miele di melata

di Silvia De Lucas
del blog [SILVIA PASTICCI](#)





Se amate gli aperitivi e le cene a buffet siete nel posto giusto.
Se amate provare nuove golosità e abbinamenti siete nel posto giusto.
Se le solite patatine, focacce e pizze a quadretti vi hanno stufati siete DEFINITIVAMENTE nel posto giusto.
La Tarte Tatin tradizionale francese è una deliziosa torta di mele rovesciata; oggi, grazie al miele di melata di APICOLTURA LA MARGHERITA, sorprenderete il vostro palato con una versione salata a base di cipolline borettane e formaggio caprino.
Quella che vi presento qui è una mini Tarte Tatin più scenografica e lenta da realizzare, ma nulla vi vieta di preparare una più pratica teglia unica che taglierete a tavola dopo aver messo una nuvoletta di caprino con una tasca da pasticciare su ogni cipollina e aver irrorato con il miele.



INGREDIENTI PER 10 PEZZI

- 10 cipolle borettane
- ½ cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- ½ cucchiaino di miele di melata APICOLTURA LA MARGHERITA
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- Sale q.b.
- 10 cucchiaini di formaggio caprino spalmabile
- Miele di melata APICOLTURA LA MARGHERITA q.b.

PREPARAZIONE: 15 minuti

RIPOSO: - - -

COTTURA: 22 minuti

PROCEDIMENTO

In un padellino fate scaldare l'olio e dorate le cipolle borettane per cinque minuti.

Unite il miele e fatelo caramellare per altri due minuti.

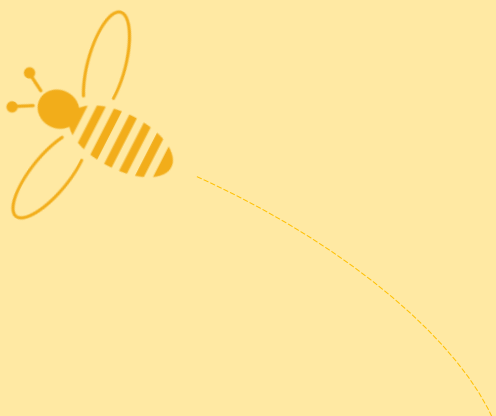
Aggiungete un pizzico di sale e lasciate intiepidire.


Tagliate la pasta sfoglia con un taglia biscotti di qualche millimetro più grande delle cipolline e bucherellatela con una forchetta perché non si gonfi troppo durante la cottura.

Distribuite le cipolline in una teglia foderata di carta da forno e coprite ognuna con un disco di pasta sfoglia.

Infornate a 180°C per 15 minuti o finché la sfoglia non è ben dorata.


Servite le mini Tarte Tatin con una piccola quantità di caprino e una goccia di miele.





Polpette di buzzonaglia al miele di melata con drink di rucola al Vermouth

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





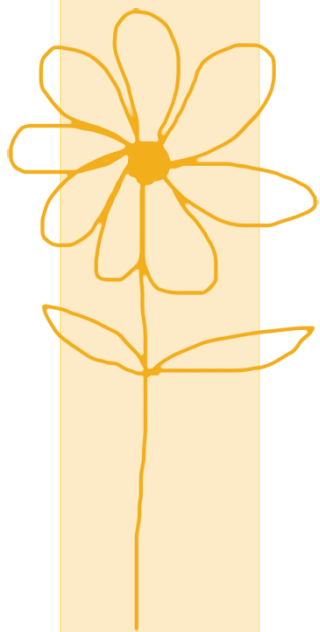
COSE DA MARZIANI BUONGUSTAI

«Pesce e miele nello stesso piatto??? Scusa, ma cos'è quel liquido verde sul fondo del bicchiere? E cosa c'entra il Vermouth?»

È probabile che tra le persone alle quali servirete questo inconsueto finger food alcune esterneranno le proprie perplessità, pensando che abbiate preparato un piatto tratto da un ricettario scritto dagli omini verdi. Basterà però un assaggio perché ogni espressione dubbiosa si trasformi in un sorriso di approvazione.

Il miele di melata di APICOLTURA LA MARGHERITA, delicatamente balsamico e con un elegantissimo sottofondo che ricorda la liquirizia, è perfetto per bilanciare il sapore intenso della buzzonaglia di tonno, parente meno pregiato, ma con la stessa "provenienza" e assai buono e gustoso, del tradizionale tonno in scatola.

Potete servire queste polpette in occasione di un aperitivo o di una cena a buffet: la contrapposizione dei sapori marini e dolci delle polpette e del drink astringente, secco, fresco e delicatamente amarognolo, saranno un successo.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per le polpette:

- 80 grammi di buzzonaglia di tonno sott'olio
- 15 grammi di olive verdi denocciolate in salamoia
- 15 grammi di cipolline sott'aceto
- 1 cucchiaino scarso di gambi di prezzemolo teneri, finemente tritati
- 10 grammi di miele di melata APICOLTURA LA MARGHERITA + un po' per rifinire le polpette
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Un uovo di piccole dimensioni
- Sale se necessario q.b.
- Un cucchiaino scarso di latte intero fresco
- Pangrattato preferibilmente fatto in casa q.b.

Per il drink di rucola:

- 25 grammi di rucola freschissima e tenera
- 25 grammi di lattughino freschissimo e tenero
- 25 grammi di valerianella freschissima e tenera
- 4 cubetti di ghiaccio
- 75 millilitri di Vermouth bianco
- 50 millilitri di acqua molto fredda

PREPARAZIONE: 36 minuti

RIPOSO: 10 minuti

COTTURA: 15 minuti

PROCEDIMENTO

Scaldo il forno a 200°C in modalità ventilata e foderò il fondo di una teglia con carta da forno.

Sgocciolo la buzzonaglia di tonno e la sistemo in una ciotola.

Scolo, sciacquo, asciugo con carta da cucina e trito finemente olive e cipolline per poi unirle alla buzzonaglia.

Aggiungo i gambi di prezzemolo tritati, il miele e una macinata di pepe.

Separo il tuorlo dall'albume dell'uovo ponendoli all'interno di piccole ciotole.

Utilizzando una forchetta, sbatto il tuorlo al fine di romperlo e renderlo liquido e ne unisco la metà al composto a base di buzzonaglia.

Mesco con cura il tutto, quindi, per regolare la quantità di sale, cuocio una piccola porzione di composto in una padellina antiaderente riscaldata.

Riunisco il rimanente tuorlo e l'albume in un contenitore, verso il latte e sbatto il tutto, usando ancora una forchetta.

Sistemo il pangrattato in una piccola pirofila.

Suddivido il composto a base di buzzonaglia in 12 porzioni di peso identico e, maneggiandole con cura perché sono molto morbide, formo altrettante polpette che passo prima nella miscela di uovo e latte, poi nel pangrattato.

Arrangio le polpette nella teglia e le cuocio in forno per 10 minuti, quindi le rivolto e proseguo la cottura per altri 5 minuti: devono risultare ben dorate, croccanti all'esterno e morbide all'interno.

Estraggo dal forno e lascio raffreddare.

Infilo le polpette su piccoli spiedi di legno per finger food creando 4 spiedini da 3 polpette ciascuno.




Riunisco tutti gli ingredienti del drink nel bicchiere del frullatore e frullo fino ad ottenere una struttura liquida, fine ed omogenea.

Verso il drink sul fondo di quattro bicchieri e attendo che la parte schiumosa e quella liquida si separino.

Appoggio gli spiedini sui bicchieri e servo.





Costine di agnello in crosta di pane, pecorino e miele di melata

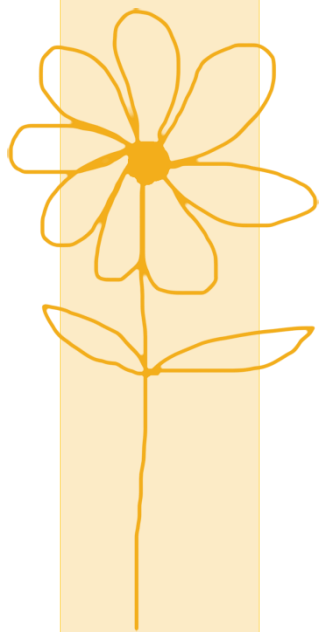
di Silvia De Lucas
del blog [SILVIA PASTICCI](#)





La carne d'agnello, specialmente le piccole e delicate costine, è facile da rovinare con una cottura sbagliata.

Con questa crosta aromatizzata da erbe della macchia mediterranea, formaggio pecorino e miele di melata di APICOLTURA LA MARGHERITA, la tenera carne sarà protetta dal caldo un po' aggressivo del forno, rivelandosi rosata all'interno, al punto giusto. Uno squisito stratagemma per evitare il temibile effetto "carne grigia".



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 costine di agnello
- 2 panini di pane bianco del giorno precedente (circa 100 grammi)
- 50 grammi di pecorino sardo stagionato, grattugiato
- 1 cucchiaio di miele di melata
- APICOLTURA LA MARGHERITA
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino fresco q.b.
- Timo fresco q.b.
- Mirto fresco q.b.
- Sale q. b.

PREPARAZIONE: 10 minuti

RIPOSO: - - -

COTTURA: 20 minuti

PROCEDIMENTO

Scaldate il forno a 180°C.

In un robot da cucina o con un apposito attrezzo manuale, tritate le erbe insieme all'aglio.

Aggiungete il pane sbriciolato non troppo finemente.

Unite il formaggio, l'olio e il miele e lavorate ancora per mescolare in modo omogeneo.

Salate le costine e ricopritele con una piccola manciata di panatura aromatica, premendo per farla aderire.

Infornate per 20 minuti a 180°C.

Servite subito.



Miele millefiori di alta montagna



SAPORE

Dolce, caratteristico, aromatico

AROMA

Fruttato e floreale

ODORE

Tenue e caratteristico dei fiori di alta montagna da cui deriva


COLORE

Da giallo paglierino ad ambra scura

STATO FISICO

Liquido o cristallizzato pastoso





**Riso alla zucca
con Grana Padano
e miele millefiori di
alta montagna**

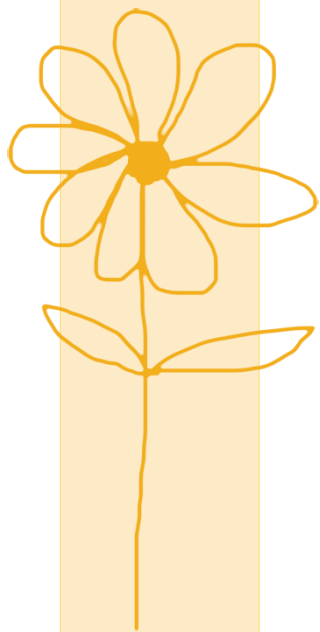
di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



IL PASTO DELL'ORCO

Accade ogni volta. Guardo una zucca e penso a scenari e ad atmosfere di campagna antica e misteriosa, di quella autunnale, che gioca a confondere le sue forme e le sue tinte nelle foschie. Di quella nella quale si nascondono orchi e fate che si domandano se sulla Terra camminino ancora umani disposti a credere alla loro esistenza. Credere anche solo per sognare, anche solo per avere materiale immaginifico sul quale costruire fiabe e favole per nutrire la fantasia dei bambini. Ecco, a questi pensieri dedico la ricetta che segue: l'ideale pasto di un orco gourmet; altro che melme, intingoli gelatinosi e strani insetti...

Piccole zucche di Piozzo si riempiono di un riso condito con una crema ottenuta con l'interno degli ortaggi arrostiti in forno, accarezzato dal miele millefiori di alta montagna di APICOLTURA LA MARGHERITA e bilanciato dalla piacevole sapidità del Grana Padano. Ora, mi scuserete, ma devo lasciarvi: un folletto sta bussando alla mia porta. Del resto, è ora di pranzo.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 piccole zucche di Piozzo di forma schiacciata, del peso di 300 grammi circa ciascuna
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Uno scalogno di circa 80 grammi mondato e affettato sottilmente
- 200 grammi di riso carnaroli
- 4 cucchiaini di miele millefiori di alta montagna APICOLTURA LA MARGHERITA + un po' per rifinire il piatto
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 40 grammi di Grana Padano 12 mesi

PREPARAZIONE: 20 minuti

RIPOSO: - - -

COTTURA: 1 ora

PROCEDIMENTO

Scaldo il forno a 200°C in modalità statica e preparo una grande teglia foderandone il fondo con carta da forno.

Lavo con cura le zucche al fine di eliminare ogni residuo di terra, quindi, con un coltello affilato, taglio le calotte. Con l'aiuto di un cucchiaino, elimino i semi e i filamenti. Condisco l'interno delle zucche con un po' di olio e sale.

Arrangio gli ortaggi nella teglia (comprese le calotte), e cuocio per 15 minuti o fino a quando la polpa è molto morbida.

Estraggo dal forno e, appena le zucche sono maneggiabili, estraggo la polpa con uno scavino, avendo cura di non danneggiare la buccia che fungerà da contenitore del riso.

Verso un cucchiaino di olio in una padella, aggiungo lo scalogno e poco sale, quindi riscaldo il tutto a fuoco basso.

Aggiungo poca acqua calda, copro e cuocio per 10 minuti o fino a quando lo scalogno è morbido.

Unisco la polpa di zucca che salto a fiamma media per 5 minuti.

Tengo in caldo.

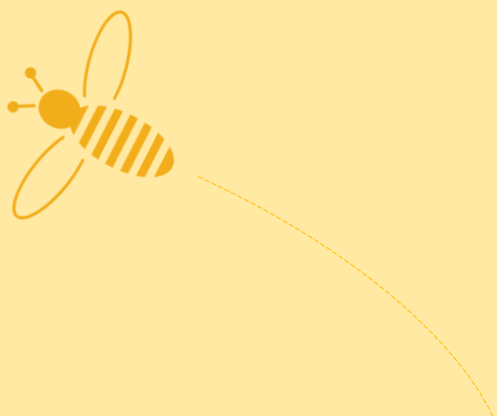
Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso il riso mantenendolo al dente, seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione (14 minuti nel mio caso).


Scolo il cereale e lo metto in una ciotola.

Unisco la polpa di zucca e il miele, condisco con un po' di pepe, mescolo con cura e regolo di sale se necessario.

Riempio le zucche con il riso e completo con il Grana Padano ridotto a julienne con una grattugia a fori larghi e un filo di miele.


Servo immediatamente.





**Panna cotta
all'anice e miele
millefiori di alta
montagna con
gel di caffè**

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



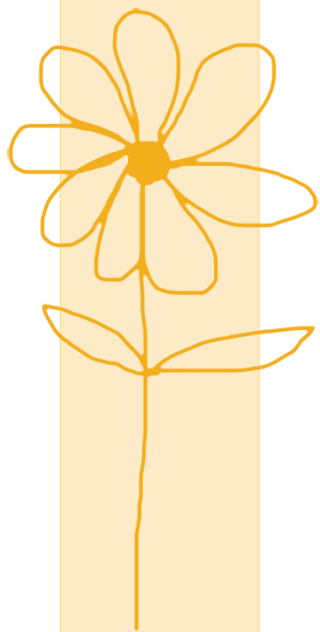


CHE VE LO DICO A FARE...

Gli abbinamenti tanto efficaci da essere divenuti "classici", permettono di giocare con le preparazioni con la certezza di fare centro, a patto di mettere in ciò che si fa l'ingrediente chiave per la buona riuscita di una ricetta: l'amore.

Anice e caffè -quello buono- si sposano perfettamente e, uniti in un dessert, conferiscono a questo, anche quando è semplicissimo, un'aura di eleganza e ricercatezza. Questa panna cotta servita in un vezzoso bicchierino di vetro, si fonda su tale intramontabile giustapposizione di sapori e si arricchisce della dolcezza e del gusto del miele millefiori di alta montagna di APICOLTURA LA MARGHERITA, capace di bilanciare le note tostate e amaro del caffè e la tendenza fresca e balsamica dell'anice stellato.

Pochi ingredienti di alta qualità, semplici passaggi ed ecco un fine pasto che strapperà espressioni deliziose ai vostri ospiti.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la panna cotta:

- 400 millilitri di panna fresca
- 60 grammi di miele millefiori di alta montagna APICOLTURA LA MARGHERITA
- 6 frutti di anice stellato
- 4 grammi di gelatina in fogli

Per il gel di caffè:

- 200 millilitri di caffè espresso leggero
- 20 grammi di miele millefiori di alta montagna APICOLTURA LA MARGHERITA
- 12 grammi di amido di mais

PREPARAZIONE: 10 minuti

RIPOSO: 3 ore e 30 minuti

COTTURA: 20 minuti

PROCEDIMENTO

Verso la panna in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e unisco il miele. Porto il pentolino su una fiamma medio - bassa e riscaldo la panna fermandomi subito prima dell'inizio del bollore.

Aggiungo i frutti di anice stellato, copro e lascio in infusione per 30 minuti.

Trascorsi 20 minuti, metto la gelatina in fogli in una piccola pirofila e la copro abbondantemente con acqua rigorosamente fredda.

Lascio riposare per 10 minuti.

Al termine dei tempi indicati sopra, tolgo i frutti di anice stellato dalla panna che riscaldo nuovamente senza farla bollire.

Spengo la fiamma, scolo e strizzo la gelatina in fogli, quindi la unisco alla panna mescolando con una frusta fino a quando è completamente sciolta.


Suddivido la preparazione in quattro vasetti da 125 millilitri di capacità, lascio raffreddare a temperatura ambiente, dopodiché trasferisco in frigorifero per due ore.

Per il gel, stempero l'amido di mais con poco caffè, quindi unisco la miscela al rimanente liquido, mescolando con cura.

Verso in un pentolino, aggiungo il miele e porto a bollore a fiamma medio - bassa, rimestando con una frusta. Cuocio per un minuto, spengo la fiamma, copro e lascio raffreddare mescolando di tanto in tanto: il composto deve risultare addensato.

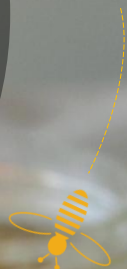
Trascorso il tempo di riposo in frigorifero della panna cotta, la completo con il gel di caffè ormai freddo prima di servirla.





Semifreddo allo zafferano con miele millefiori di alta montagna

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



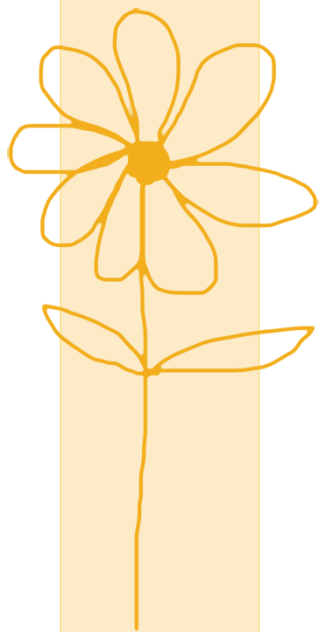


IL GIALLO HA IL SUO INNO

Oro rosso di zafferano, bionda dolcezza di miele, gialla solarità di tuorli. Ecco grazie a cosa questo semifreddo, che fa dell'essenzialità la sua ragione di essere, diventa un inno alle sfumature di un colore denso di significati che vanno dalla gioia alla follia. Sì, gioia e follia. Follia gioiosa. Folle gioia. Quegli stati mentali e dell'anima che conosciamo per compensazione quando siamo a pezzi o per celebrazione quando ci sentiamo bene, rivelando a noi stessi che sappiamo essere ossimori viventi. Non conosco la ricetta utile a trovare l'equilibrio interiore, ma conosco quella di questo dolce che ha tutti i numeri per quietare dove c'è caos e mantenere dove c'è serenità, fosse anche solo per il tempo necessario a gustarlo.

La luce alchemica e il sussurro di sapore dello zafferano, con il tranquillizzante miele millefiori di alta montagna di APICOLTURA LA MARGHERITA, avvolgono e innervano la consistenza eterea e poetica del semifreddo che mi fa pensare a un sorriso così bello da meritare di essere conservato per sempre nel freddo.

Il fatto è che i sorrisi sono vivi: intrappolarli sarebbe ingiusto e, a ben pensarci, anche quando crediamo non ci appartengano più, tornano. Tornano sempre.



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 250 grammi di panna fresca
- 2 tuorli ricavati da uova di medie dimensioni
- Una bustina di zafferano in polvere (0,13 grammi)
- 80 grammi di miele millefiori di alta montagna APICOLTURA LA MARGHERITA
- Cacao amaro in polvere q.b.

PREPARAZIONE: 28 minuti

RIPOSO: 12 ore

COTTURA: 10 minuti

PROCEDIMENTO

Verso la panna in una ciotola d'acciaio, la copro con pellicola da cucina e la sistemo in freezer fino al momento dell'utilizzo (deve essere molto fredda ma non congelata).

Predispongo un bagno maria freddo inserendo abbondante ghiaccio all'interno di una terrina.

Metto i tuorli e lo zafferano in una ciotola e, utilizzando le fruste elettriche, li monto parzialmente per renderli leggermente arieggiati e spumosi.

Riscaldo il miele a bagno maria portandolo a 80°C, misurati con l'apposito termometro. Raggiunta la temperatura, aziono le fruste elettriche per continuare a montare i tuorli sui quali verso il miele caldo a filo.

Sposto la ciotola nella terrina contenente il ghiaccio e continuo a montare fino a quando il composto è freddo ed ha assunto una consistenza chiara e spumosa.

Sciacquo accuratamente le fruste, estraggo la panna dal freezer e la monto leggermente: deve incorporare un po' d'aria senza aumentare troppo di volume.

Incorpo panna e tuorli montati mescolando delicatamente ma rapidamente dal basso verso l'alto.

Con l'aiuto di un mestolino trasferisco la preparazione in sei stampi della capacità di 100 millilitri ciascuno (io ho utilizzato stampi in silicone della stessa capacità ma di forme differenti).

Trasferisco in freezer per 12 ore.

Al momento di servire il semifreddo, immergo per pochi istanti gli stampi in acqua calda, quindi li ribalto sul piano di lavoro.

Prelevo i singoli semifreddi con una spatola a gomito e li appoggio nei piatti individuali.

Rifinisco con un po' di cacao setacciato e servo.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

Gli albumi delle uova posso essere recuperati per preparare una frittata leggera o golose meringhe al miele.



Miele di rododendro



SAPORE

Normalmente dolce

AROMA

Quasi completamente assente o molto debole, di sciroppo di zucchero, vegetale, fine non molto persistente

ODORE

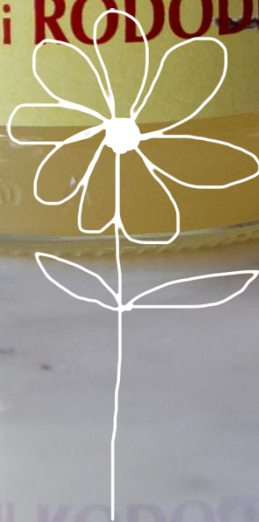
Tenue, molto debole, vegetale, fruttato

COLORE

Da incolore a giallo paglierino allo stato liquido, da bianco a beige chiaro quando cristallizza

STATO FISICO

Liquido o cristallizzato pastoso

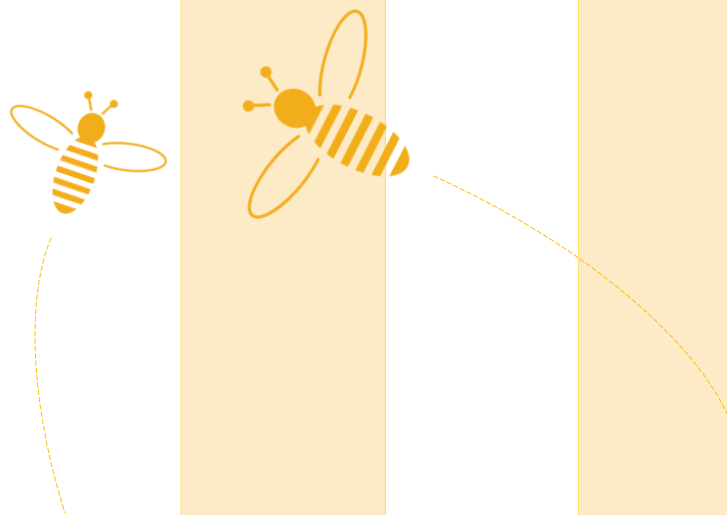


APICOLTURA
La Margherita



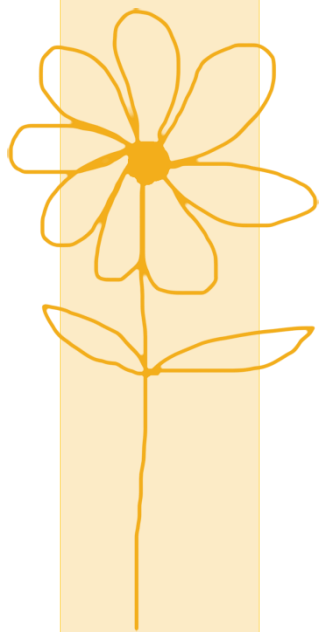
Carciofi al miele di rododendro con robiola di Roccoverano

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



SEMPLICEMENTE ELEGANTE, ELEGANTEMENTE SEMPLICE

Eleganti e delicati, i carciofi sono ortaggi in grado di ammantare un piatto di quella ricercatezza che fa subito occasione speciale. Accarezzati dal miele di rododendro di APICOLTURA LA MARGHERITA, altrettanto discreto e raffinato nel profumo e nel sapore, e sposati a un formaggio sublime quale è la Robiola di Roccaverano DOP, in questa ricetta danno vita a una delizia capace di farsi ricordare. Un piatto semplice da realizzare che si articola tra sensazioni di morbidezza, latenti note dolci che equilibrano l'insieme e la lieve, fresca acidità della robiola che dilaga, senza invadere e senza prevaricare, con il suo straordinario gusto, donato dal latte di capra.



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

(MONOPORZIONE PER APERITIVO)

- 1 limone con buccia edibile
 - 3 carciofi spinosi
 - 15 grammi di burro
 - Uno spicchio d'aglio grande
 - Sale q.b.
 - 150 millilitri di acqua calda
 - 1 cucchiaino abbondante di miele di rododendro
- APICOLTURA LA MARGHERITA
- Pepe nero macinato al momento q.b.
 - 70 grammi di Robiola di Roccaverano DOP a breve stagionatura
 - Olio extravergine di oliva q.b.

PREPARAZIONE: 35 minuti

RIPOSO: - - -

COTTURA: 17 minuti



PROCEDIMENTO

Preparo una ciotola contenente acqua fredda nella quale spremito il succo del limone.

Riduco a pezzi l'agrume spremuto e metto anche questi nell'acqua.

Taglio i gambi dei carciofi a circa 3 centimetri dalle teste ed elimino le foglie esterne più coriacee. Elimino la sommità delle teste e raschio la superficie dei gambi con un coltellino affilato al fine di rimuovere lo strato più coriaceo.

Taglio gli ortaggi a metà e, con lo stesso coltellino, prelevo l'eventuale barba interna che scarto. Per evitarne l'ossidazione e il conseguente annerimento, tuffo i carciofi nell'acqua acidulata con il limone mano a mano che li pulisco.

Terminata la pulizia dei carciofi, li scolo, li asciugo accuratamente con carta da cucina e li affetto molto sottilmente.

Metto il burro e lo spicchio d'aglio in una padella antiaderente di medie dimensioni.

Porto la padella su una fiamma medio – bassa e attendo che il burro sia sciolto (l'aglio non deve soffriggere).

Alzo la fiamma, aggiungo i carciofi, li salo leggermente e li salto per due minuti.

Verso l'acqua calda, copro la padella, abbasso il fuoco al minimo e cuocio per 10 minuti.

A fine cottura, i carciofi devono essere teneri ma non molli e non deve essere presente liquido nella padella; al bisogno proseguo brevemente la cottura senza coperchio.

Elimino l'aglio, unisco il miele, condisco con poco pepe e mescolo con cura (se cristallizzato, il miele si scioglie grazie al calore della preparazione).

Durante la cottura dei carciofi, metto la Robiola di Roccaverano in una ciotola.

Condisco con un filo di olio e poco pepe, quindi lavoro il tutto con una forchetta al fine di ottenere un composto omogeneo.

Quando i carciofi sono ancora caldi ma non bollenti, li arrango in 6 contenitori monoporzione.




Utilizzando due cucchiaini inumiditi creo 6 quenelle con la robiola di Roccaverano e le appoggio sugli ortaggi.

Rifinisco con un filo di olio e una macinata di pepe prima di servire.

CONSIGLIO ANTI SPRECO


Gli scarti dei carciofi possono essere impiegati per realizzare un brodo con il quale cuocere un risotto poi mantecato con Grana Padano e pepe tostato in padella e frantumato con un pestello.





Vermicelli alla crema di capperi, limone e miele di rododendro

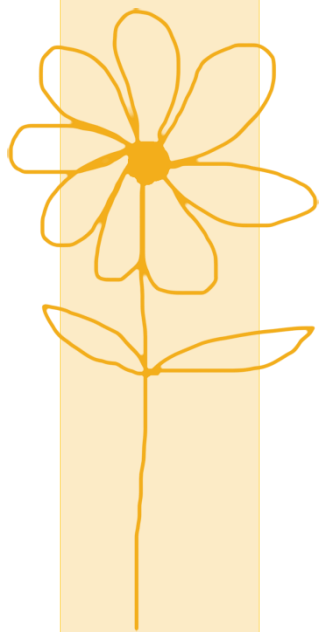
di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





COME SI CAMBIA (PER MANGIARE BENE)

Fino ad alcuni anni fa, l'idea di utilizzare il limone per condire la pasta non mi attirava minimamente. Testimonianza del fatto che un essere umano -che gode del privilegio di accedere al cibo come e quando vuole- è anche fatto di cambiamento, spesso generato dalla curiosità, oggi posso dire di aver cambiato idea. Il limone, nello specifico la sua straordinaria scorza, è in grado di regalare alla pasta profumi intensi che diventano avvolgenti e straordinariamente stimolanti quando l'olfatto lavora di concerto con il gusto. Questo primo piatto dal profumo inebriante e dal sapore piacevolmente salino e pungente, mitigato e arricchito dal miele di rododendro di APICOLTURA LA MARGHERITA, è la soluzione perfetta per portare in tavola un primo piatto un po' diverso e molto appagante.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 120 grammi di capperi sotto sale
- 1 litro di acqua bollente
- 80 grammi di miele di rododendro APICOLTURA LA MARGHERITA
- 320 grammi di vermicelli
- 4 piccoli limoni con buccia edibile (circa 80 grammi ciascuno)
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 4 cucchiaini rasi di origano secco + un po' per rifinire i piatti
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 20 grammi di pangrattato preferibilmente fatto in casa
- Sale q.b., se necessario

PREPARAZIONE: 12 minuti

RIPOSO: 30 minuti

COTTURA: 11 minuti

PROCEDIMENTO

Sciacquo i capperi e li sistemo in una capiente ciotola. Verso l'acqua bollente, copro e lascio riposare per 30 minuti.

Trascorso il tempo, scolo i capperi, li sciacquo sotto acqua fredda corrente e li sistemo nel boccale del frullatore a immersione.

Se necessario, riscaldo il miele a bagno maria per renderlo fluido.

Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso i vermicelli mantenendoli al dente, seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione (11 minuti nel mio caso).

Durante la cottura della pasta, grattugio la scorza dei limoni e la unisco ai capperi (tenendone da parte un po' per rifinire i piatti), e aggiungo 4 cucchiai di succo degli agrumi.

Unisco il miele, una macinata di pepe, l'origano e l'olio. Verso 6 cucchiai di acqua di cottura della pasta e frullo per ottenere un composto omogeneo e fine. Infine amalgamo il pangrattato per inspessire leggermente il condimento.

Assaggio e regolo di sale solo se necessario (i capperi, l'acqua di cottura della pasta e il pangrattato -a meno che questo sia ottenuto da pane senza sale- sono già sapidi).

Scolo i vermicelli e li condisco immediatamente con la salsa ottenuta.

Suddivido la pasta in quattro fondine individuali, rifinisco con un po' di origano e scorza di limone e servo immediatamente.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

Il succo dei limoni non utilizzato può essere usato per arricchire frullati e smoothie o per creare una citronette al miele di melata con la quale condire tranci grigliati di salmone.





Torta integrale di mele all'olio con miele di rododendro

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



DI POESIA E INTENSITÀ

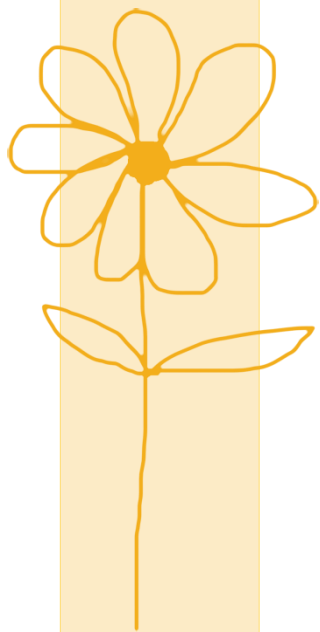
È un appuntamento fisso. Ogni volta in cui preparo una torta, specialmente la torta di mele, penso a mia madre e a quando la cucinava lei. Molti rituali sono nati attorno ai dolci della mia mamma, dall'aiutarla a montare gli ingredienti con le fruste elettriche, al ripulire la ciotola gustando, profondamente e nel senso più autentico e vivo della parola, l'impasto ancora crudo con il suo forte sapore di scorza di limone e burro.

Preparando questo dolce che prende le mosse da una torta di mele classica e si articola su ingredienti diversi quali l'olio extravergine d'oliva, la farina integrale e il miele di rododendro di APICOLTURA LA MARGHERITA, ho compiuto un gesto che mi è rimasto profondamente impresso.

Ho tagliato le mele, le ho sistemate in una ciotola, ho aggiunto succo e scorza di limone e vaniglia, ho mescolato, poi ho preso il contenitore tra le mani e ho inspirato profondamente.

Ho provato una sensazione fortissima, seppur addolcente e rasserenante. Quel profumo così genuino da essere un vero e proprio vocabolario olfattivo di intimità domestica, mi ha avvolto e permeato, trasmettendomi una visione di qualcosa di pulito, puro, rigenerante e rinfrescante per l'anima. Un attimo di sospensione dal tutto, un "Va tutto bene" sussurrato con amore.

Spero che anche voi, cucinando questa torta, troverete la vostra piccola pausa da ciò che vi affligge, se esiste. Se, come vi auguro, siete già felici, lo sarete ancora di più.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

(TORTIERA DIAM. 18

CENTIMETRI)

- 350 grammi di mele Golden Delicious
- Mezzo limone con buccia edibile
- 100 grammi di olio extravergine d'oliva dal sapore delicato + un po' per la tortiera
- 125 grammi di farina integrale + un po' per la tortiera
- 75 grammi di miele di rododendro APICOLTURA LA MARGHERITA
- 2 uova grandi
- 4 grammi di lievito per dolci non vanigliato
- Un pizzico di sale
- ½ cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
- Zucchero a velo non vanigliato q.b.

PREPARAZIONE: 25 minuti

RIPOSO: - - -

COTTURA: 40 minuti

PROCEDIMENTO

Scaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Privo le mele del torsolo, le taglio a cubetti di circa 1,5 centimetri di lato e li sistemo in una ciotola (se i frutti sono di provenienza sicura, non li sbuccio).

Aggiungo la scorza grattugiata al momento e il succo appena premuto del mezzo limone, unisco l'estratto naturale di vaniglia e mescolo con cura.

Ungo con olio e infarino l'interno di uno stampo a cerniera di 18 centimetri di diametro.

Riscaldo il miele a bagno maria per renderlo fluido.

Verso l'olio in una capiente ciotola e aggiungo il miele.

Utilizzando le fruste elettriche, sbatto olio e miele per alcuni secondi.

Aggiungo le uova e sbatto ancora per 5 minuti.

Mescolo farina, lievito e sale, dopodiché li unisco poco alla volta alla miscela di olio, miele e uova, continuando a mescolare con le fruste elettriche.

In ultimo amalgamo le mele mescolando brevemente con un cucchiaino.

Trasferisco l'impasto nella tortiera, quindi cuocio in forno per 30 minuti.

Trascorso il tempo, copro la torta con alluminio da cucina e proseguo la cottura per altri 10 minuti.

Estraggo dal forno e lascio intiepidire la torta nello stampo prima di sformarla e appoggiarla su una gratella per dolci dove la lascio raffreddare completamente.

Prima di servire, se gradito, cospargo il dolce con zucchero a velo setacciato.



Miele di tarassaco



SAPORE

Non eccessivamente dolce

AROMA

intenso, caratteristico, più fine dell'odore di infuso di camomilla, persistente

ODORE

molto intenso, pungente, penetrante, dei fiori della pianta essiccati


COLORE

Giallo ambrato nel miele liquido, giallo o crema più o meno intenso quando cristallizzato

STATO FISICO


Cristallizza molto velocemente a grana media o fine





Pâté di peperoni e fagioli neri con arancia e miele di tarassaco

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



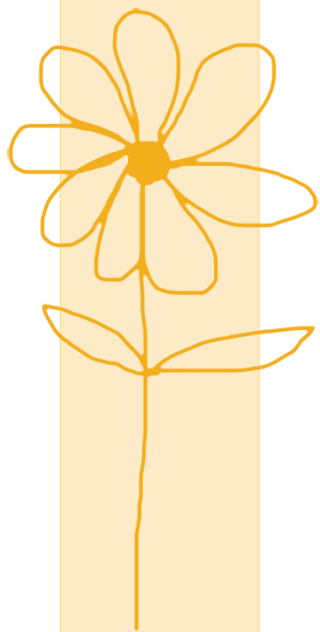


MESDAMES ET MESSIEURS, L'AMUSE-BOUCHE

Volete colpire gli ospiti in un'occasione speciale? Servite un amuse-bouche dal sapore inaspettato prima dell'antipasto (coerente con il resto del menù, naturalmente). Sarà una piacevole sorpresa, un modo di dichiarare loro quanta cura avete messo nella ricerca e nel lavoro che sono serviti a realizzare il pasto che stanno per consumare.

Un piattino, un bicchierino, un cucchiaino o, più in generale, una piccola porzione curata nei dettagli, che nasconde l'idea, magari un po' folle, di giustapporre sapori in maniera non consueta, la dirà lunga sulla vostra dedizione alla cucina e ai destinatari della stessa.

In questi piccoli pâté dalla forma graziosa, si nascondono il gusto pieno e intenso del peperone in due versioni, ovvero alla piastra e in veste di paprika, la freschezza della scorza d'arancia, la dolce rusticità dei fagioli neri e lo straordinario sapore del miele di tarassaco di APICOLTURA LA MARGHERITA, capace di armonizzare gli altri elementi lasciando la sua impronta intensamente aromatica e saporosa nella preparazione.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Un peperone rosso del peso di 220 grammi circa
- 20 grammi di miele di tarassaco
APICOLTURA LA MARGHERITA
- 50 grammi di fagioli neri precedentemente ammollati e lessati senza aromi, poi scolati, oppure fagioli neri in scatola di alta qualità, sgocciolati e sciacquati
- Un'arancia con buccia edibile
- 2 grammi di capperi dissalati + 4 unità per la decorazione
- Paprika affumicata q.b.
- ½ cucchiaino di olio extravergine di oliva + un po' per gli stampi
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 40 grammi circa di pangrattato preferibilmente fatto in casa
- 4 anacardi

PREPARAZIONE: 25 minuti

RIPOSO: 1 ora e 15 minuti

COTTURA: 8 minuti



PROCEDIMENTO

Scaldo una bistecchiera antiaderente su fiamma alta.

Pulisco il peperone eliminando picciolo, coste bianche e semi interni.

Taglio l'ortaggio in falde, poi a pezzi non troppo grandi che sistemo sulla piastra.

Arrostisco i pezzi di peperone per 3 minuti muovendoli spesso con un cucchiaino, dopodiché verso 1/3 di bicchiere di acqua calda, abbasso la fiamma al minimo e cuocio per 5 minuti: la polpa del peperone deve risultare morbida e la pelle deve essere leggermente abbrustolita.

Lascio raffreddare.

Nel frattempo riscaldo il miele a bagno maria per fluidificarlo.

Nel bicchiere del frullatore a immersione riunisco il peperone, i fagioli neri, pochissima scorza d'arancia grattugiata al momento, il miele, i capperi, poca paprika affumicata, l'olio, poco sale, una macinata di pepe e un cucchiaino d'acqua fredda.

Frullo brevemente il tutto: devo ottenere un composto piuttosto liquido.

Trasferisco la preparazione in una ciotola, unisco il pangrattato, mescolo con cura e lascio riposare per 15 minuti in modo che l'ultimo ingrediente assorba l'umidità e dia consistenza al composto che deve risultare morbido ma abbastanza sodo da mantenere la forma una volta estratto da uno stampino. Al bisogno aggiungo altro pangrattato.

Ungo l'interno di quattro stampini da mini Bundt Cakes con un po' di olio (ciascuno stampino deve avere un diametro massimo di 6 centimetri e un'altezza di 3 centimetri).

Suddivido la preparazione negli stampini pressandola con cura per compattarla.

Copro con pellicola da cucina e trasferisco in frigorifero dove lascio riposare per un'ora.



Nel frattempo, ricavo una fetta spessa circa 3 millimetri dall'arancia e la taglio in quattro parti che cospargo con pochissimo sale.

Trascorso il tempo di riposo, rovescio gli stampini sul piano di lavoro per estrarre gli amuse-bouche che poi trasferisco in piccoli piatti individuali con l'aiuto di una spatola.

Decoro ciascuna preparazione con un anacardio, un capperone e con i quarti di fetta d'arancia salati.

Servo immediatamente.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

Il succo e la scorza dell'arancia che non sono stati utilizzati in questa ricetta possono essere recuperati per realizzare una citronette arricchita con miele di tarassaco, con la quale condire un'insalata di carote crude.





Biscotti in fiore con miele di tarassaco

di Monica Benedetto e Nicolò
del blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](http://UNA.PADELLA.TRA.DI.NOI)



INGREDIENTI PER 12 BISCOTTI

- 200 grammi di farina 00
 - 50 grammi di fiocchi d'avena
 - 1 uovo
 - 60 millilitri di olio di arachidi
 - 75 grammi di miele di tarassaco
- APICOLTURA LA MARGHERITA
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
 - 2 cucchiari di fiori eduli misti, disidratati

PREPARAZIONE: 17 minuti

RIPOSO: - - -

COTTURA: 12 minuti

PROCEDIMENTO

Riscaldare il forno a 180°C.

Ponete la farina e i fiocchi d'avena in una ciotola, mescolate e tenete da parte.

In una seconda ciotola riunite l'uovo, l'olio e il miele e amalgamate con una frusta (il miele di tarassaco è un po' consistente quindi mescolate per bene).

Unite l'estratto di vaniglia e i fiori disidratati, continuate a lavorare l'impasto, quindi aggiungete il mix di farina e fiocchi d'avena piano piano, senza smettere di mescolare.

Foderate il fondo di una leccarda con carta da forno e, con l'aiuto di un cucchiaino, create 12 mucchietti.

Cuocete in forno per circa 12 minuti, sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.





**Cupola di ricotta
di capra ai canditi
con miele di
tarassaco**

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





IL DILEMMA DEL CANDITO

Immaginate la scena.

Pranzo di Natale in tipico stile nazionale.

Il livelli ematologici vedono la normalità con il telescopio.

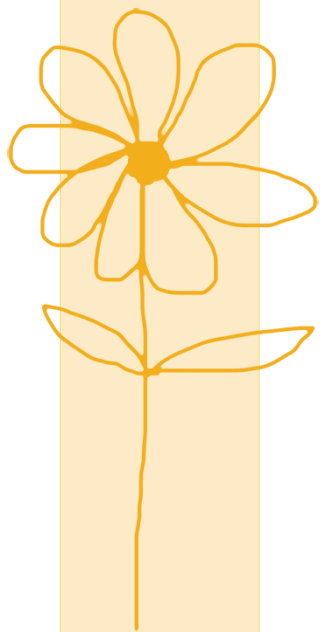
Le palpebre pesano come l'incudine sulla quale Efesto forgiò il tridente di Poseidone e i buchi delle cinture sono esauriti da un pezzo.

Tutto sembra andare bene, come da tradizione e programma, poi arriva "quel" momento. Puntuale. Inevitabile. Il panettone giunge in tavola -accompagnato da un corroborante zabaione o da una pingue crema pasticciera, perché la vergogna e il pudore li abbiamo lasciati fuori casa, al freddo- ed ecco che i commensali si schierano in opposte fazioni: canditofili vs canditofobi. E inizia la battaglia. O meglio, iniziano gli sguardi inorriditi dei canditofili in direzione dei canditofobi che, con chirurgica precisione, individuano e rimuovono ogni candito dalla propria fetta di panettone, fosse anche sub microscopico, fosse anche solo il ricordo di un Natale di dieci anni prima.

Tutto ciò per dirvi cosa? Che io sono una canditofoba pentita. Con il tempo ho imparato ad apprezzare i canditi, tanto da aver deciso di farli in casa. Li ho preparati per realizzare questo dolce che ho trovato davvero delizioso nel suo orchestrarsi tra sapori intensi, di carattere.

Una ricotta di capra freschissima, percorsa dalla straordinaria aromaticità delle scorze d'arancia e di limone candite con un metodo non troppo complesso e dal favoloso miele di tarassaco di APICOLTURA LA MARGHERITA che regge perfettamente il confronto con i sapori degli altri ingredienti, completandoli, il tutto su una croccante base di biscotti che contrasta la morbidezza della cupola.

Provate la ricetta: chissà, potreste redimere qualche canditofobo...



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i canditi:

- Un'arancia di grandi dimensioni con buccia edibile
 - Un limone di medie dimensioni con buccia edibile
 - 200 millilitri di acqua
 - 30 grammi di miele di tarassaco
- APICOLTURA LA MARGHERITA

Per la cupola di ricotta:

- 20 grammi di gelatina in fogli
 - 300 millilitri di panna fresca
 - 480 grammi di ricotta di capra freschissima
 - 50 grammi di miele di tarassaco
- APICOLTURA LA MARGHERITA
- Zenzero in polvere q.b.

Per la base di biscotti:

- 140 grammi di biscotti secchi, non troppo zuccherini
- 40 grammi di burro

Inoltre:

- Cacao amaro q.b.

PREPARAZIONE: 55 minuti

RIPOSO: 12 ore e 15 minuti

COTTURA: 55 minuti

PROCEDIMENTO

Preparo i canditi.

Pelo al vivo l'arancia e il limone, quindi, con un coltellino molto affilato, rimuovo la maggior parte possibile di albedo (parte bianca) dall'interno delle scorze. Scarto quest'ultimo e taglio le scorze così preparate a cubetti di circa 0,5 centimetri di lato.

Sistemo i cubetti in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso, li copro con abbondante acqua fredda e porto a bollore.

Scolo, copro nuovamente con acqua fredda e porto ancora a bollore.

Eseguo la stessa operazione per tre volte.

A questo punto verso i 200 millilitri d'acqua previsti dalla ricetta nello stesso pentolino e unisco i 30 grammi di miele.

Metto sul fuoco e, mescolando per dissolvere completamente il miele, porto a bollore.

Aggiungo le scorze, spengo la fiamma, sigillo con alluminio da cucina e lascio riposare per almeno 12 ore a temperatura ambiente.

Terminato il tempo di riposo, rimetto il pentolino sul fuoco e cuocio il tutto fino a quando il liquido è quasi del tutto evaporato.

Trasferisco in una ciotola e lascio raffreddare completamente.

Per la cupola di ricotta, ammollo la gelatina in fogli in acqua rigorosamente fredda per 10 minuti.

Verso la panna in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e la porto al primo accenno di bollore a fiamma dolce.

Spengo il fuoco, scolo e strizzo la gelatina, quindi la dissolvo nella panna calda mescolando con una frusta. Lascio intiepidire.

Sistemo la ricotta setacciata all'interno di una ciotola e aggiungo il miele fluidificato a bagno maria.

Unisco i canditi con il loro rimanente sciroppo (ad eccezione di alcuni che tengo da parte per la decorazione) e un po' di zenzero e mescolo il tutto lavorando con una forchetta al fine di ottenere una massa omogenea.



Aggiungo la panna nella quale ho sciolto la gelatina e mescolo ancora per uniformare.

Rivesto l'interno di quattro formine semisferiche della capacità di 300 millilitri con pellicola da cucina facendola fuoriuscire dai bordi e avendo cura di creare il minor numero di pieghe possibile.

Suddivido il composto a base di ricotta negli stampini che poi batto sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria.

Trasferisco gli stampini in freezer per mezz'ora, poi in frigorifero per 4 ore.

Nel frattempo, sciolgo il burro nel forno a microonde a bassa potenza e lo frullo assieme ai biscotti per ottenere una struttura molto fine.

In quattro piatti individuali appoggio altrettanti anelli di metallo con diametro pari al diametro maggiore degli stampini utilizzati per la cupola di ricotta.

Suddivido la polvere di biscotti negli anelli e la premo per livellarla e compattarla, creando le basi dei dolci. Trasferisco in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

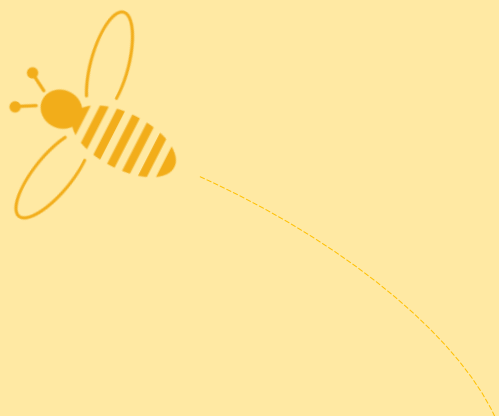
Trascorso il tempo di rassodamento delle cupole di ricotta, per servire il dolce, con molta delicatezza rovescio le cupole sulle basi di biscotto, allineandole perfettamente.

Lascio riposare a temperatura ambiente affinché il dolce non sia troppo freddo al momento di servirlo (calcolo il tempo in funzione della temperatura ambiente al fine di evitare danneggiamenti o deperimenti della preparazione).

Cospargo con un po' di cacao amaro setacciato, completo con i canditi tenuti da parte e servo.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

La polpa degli agrumi pelati al vivo può essere impiegata per arricchire una macedonia da dolcificare con miele di acacia o di rododendro.



Miele di tiglio



SAPORE

Normalmente dolce, con retrogusto leggermente amaro nei mieli molto puri

AROMA

Intenso, fresco, di mentolo, di erbe officinali, molto persistente

ODORE

Di media intensità, fresco, balsamico, ricorda il profumo della tisana di fiori di tiglio

COLORE

Ambra chiaro allo stato liquido, da bianco a crema quando cristallizza

STATO FISICO

Liquido o cristallizzato





Pacchetti di cavolo, prosciutto e tomino con miele di tiglio e zenzero

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com

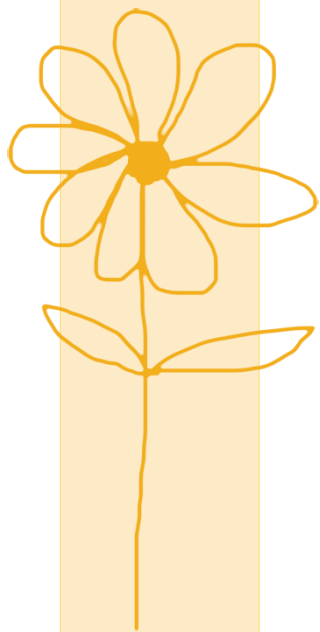




CHE SORPRESA DEL CAVOLO... IN SENSO DAVVERO BUONO!

«Ma che bella sorpresa!»

Questo sentirete dire dai vostri commensali la prima volta in cui assaggeranno i deliziosi pacchetti che vi propongo. Avvolti da morbide, fresche e minerali foglie di cavolo cinese appena scottate, un buon prosciutto cotto, un ricco tomino stagionato fondente e il lussureggiante miele di taglio di APICOLTURA LA MARGHERITA daranno il meglio di sé, articolandosi in un equilibrio di sapori goloso e appagante che culmina nelle pungenti e stimolanti note dello zenzero, capace di “sgrassare” e preparare al morso successivo. Questi fagottini dalla forma insolita si rivelano perfetti come antipasto o per fare bella mostra di sé -seppur di breve durata, ve lo assicuro- in occasione di un buffet.



INGREDIENTI PER 8 PEZZI

- 16 foglie di cavolo cinese del peso di 50 grammi circa ciascuna
 - 160 grammi circa di prosciutto cotto tagliato in fette piuttosto sottili
 - 1 tomino stagionato di circa 100 grammi
 - 60 grammi di miele di tiglio
- APICOLTURA LA MARGHERITA
- Pepe nero macinato al momento q.b.
 - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 - Sale q.b.
 - Zenzero in polvere q.b.

PREPARAZIONE: 30 minuti

RIPOSO: - - -

COTTURA: 11 minuti

PROCEDIMENTO

Porto a bollore abbondante acqua non salata, quindi abbasso la fiamma affinché il liquido frema e non bolla violentemente.

Taglio le foglie di cavolo a metà circa nel senso della larghezza al fine di scartare la parte bianca più coriacea e mantenere quella più verde e tenera, quindi le batto delicatamente con un batticarne per rompere le fibre.

Preparo un canovaccio pulitissimo stendendolo sul piano di lavoro (utilizzo un canovaccio lavato e igienizzato in acqua bollente e bicarbonato, senza l'impiego di detersivi e ammorbidenti che potrebbero trasmettere odore e sapore sgradevole ai vegetali).

Tuffo le foglie di cavolo nell'acqua bollente e le sbianchisco per un minuto, quindi le prelevo con un mestolo forato e, prestando attenzione poiché sono molto calde, le stendo sul canovaccio, lasciandole raffreddare.

Scaldo il forno a 200°C in modalità grill ventilato e preparo una teglia foderandone il fondo con carta da forno.

Una volta fredde, stendo le foglie di cavolo sul piano di lavoro e appoggio al centro di ciascuna di esse una fetta di prosciutto, avendo cura di lasciare abbondante spazio attorno.

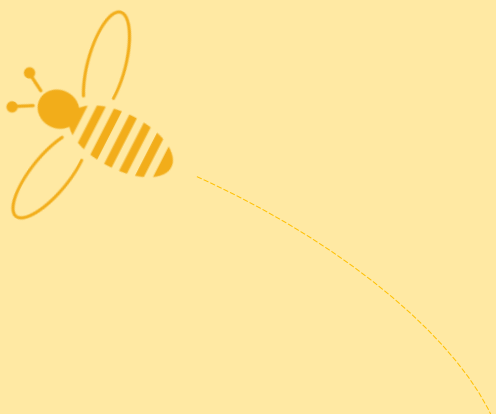
Taglio il tomino a fette sottili che sistemo sul prosciutto.

Cospargo con il miele tenendone da parte un cucchiaino abbondante.

Rifinisco con una macinata di pepe, quindi chiudo i pacchetti rivoltando dapprima tutti i bordi delle foglie di cavolo verso l'interno, quindi piegando la parte libera delle foglie sul ripieno.

Arrangio i pacchetti nella teglia con le chiusure rivolte verso il basso.

In una ciotola mescolo l'olio con il miele lavorando con una frusta, quindi pennello i pacchetti con la miscela ottenuta.



Cospargo con poco sale e cuocio in forno per 10 minuti o fino a quando i pacchetti sono leggermente abbrustoliti.

Estraggo da forno, cospargo con un po' di zenzero e servo.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

La parte scartata delle foglie di cavolo cinese può essere utilizzata assieme ad altre verdure per realizzare un minestrone.





Frittelle alle castagne con miele di tiglio

di Fernanda Demuru del blog
[IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](#)



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 grammi di farina di castagne
- 2 uova
- 50 grammi di zucchero semolato
- 150 millilitri di latte (o acqua in caso di intolleranza)
- 1 cucchiaino raso di lievito vanigliato per dolci
- Un pizzico di cannella
- Estratto naturale di vaniglia
- Un pizzico di sale fino
- Olio di semi di arachide per friggere q.b.
- Miele di figlio APICOLTURA LA MARGHERITA q.b.

PREPARAZIONE: 8 minuti

RIPOSO: - - -

COTTURA: 15 minuti

PROCEDIMENTO


Riunire farina di castagne, uova, zucchero, latte (o acqua), lievito, cannella, estratto di vaniglia, e sale in una ciotola e preparare la pastella che dovrà risultare uniforme e priva di grumi.

Versare abbondante olio in un tegame e portarlo a 170°C misurando la temperatura con l'apposito termometro.

Friggere il composto a cucchiaiate, attendere che le frittelle prendano colore, dopodiché scolarle con un mestolo forato e asciugarle su carta assorbente da cucina.


Cospargere le frittelle con il miele e servirle ben calde.





Crema di yogurt al miele di tiglio e cannella con tegole alle nocciole

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com

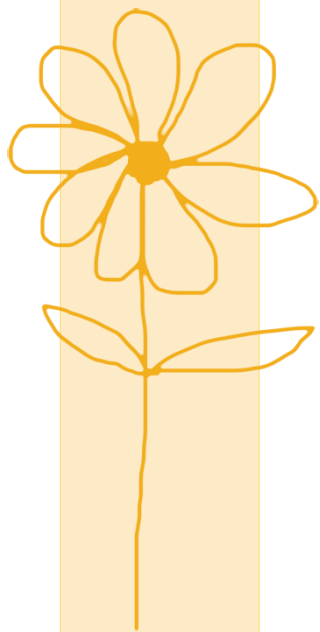




LA CREMA SILENZIOSA

Una crema morbida, profumata di cannella, pervasa dalla piacevolissima acidità dello yogurt, percorsa dalla dolcezza e dal sapore coinvolgente del miele di tiglio di APICOLTURA LA MARGHERITA, come fosse una carezza che poi scatena un tenero, inevitabile abbraccio. Poi tegole che vibrano alle note tostate delle Nocciole Piemonte IGP con le quali accompagnarla.

Ci sono tutti i presupposti per godere di un dolce genuino nel quale i brutti pensieri si dissolvono, lasciando spazio a fantasie che riguardano calore domestico e cure materne. Sì, perché le creme a base di tuorli d'uovo, che prendono le mosse dalla merenda di tanti bambini della mia generazione, cresciuti a ovetti sbattuti, sanno davvero di dolce amore e di quei momenti in cui certi "rumori" della vita tacciono.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 grammi di Nocciole Piemonte IGP sgusciate, spellate e tostate
- 100 grammi di zucchero di canna grezzo
- 4 uova di medie dimensioni
- 120 grammi di miele di tiglio APICOLTURA LA MARGHERITA + un po' per rifinire la crema
- 40 grammi di amido di mais
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 500 grammi di yogurt magro
- 280 grammi di panna fresca

PREPARAZIONE: 35 minuti

RIPOSO: - - -

COTTURA: 30 minuti

PROCEDIMENTO

Scaldo il forno a 170°C in modalità ventilata, preparo una placca coprendola con carta da forno e tengo a portata di mano 8 forme per cannoli di legno o metallo.

Riunisco le nocciole e lo zucchero di canna in un robot da cucina e frullo a intermittenza fino ad ottenere un composto non troppo fine.

Separo i tuorli delle uova dagli albumi ponendoli in due ciotole.

Monto leggermente gli albumi, quindi li amalgamo velocemente al composto a base di nocciole e zucchero: devo ottenere un insieme decisamente morbido.

Suddivido la preparazione sulla carta da forno creando 8 dischi molto sottili con l'aiuto di un cucchiaino.

Cuocio in forno per 6 – 7 minuti: le tegole devono risultare ben dorate.

Estraggo dal forno e, appena sono maneggiabili, prelevo le tegole con l'aiuto di un tarocco o di una spatola di metallo e le piego attorno alle forme per cannoli.

Lascio raffreddare completamente.

Riscaldo il miele a bagno maria per renderlo fluido.

Unisco amido di mais e cannella ai tuorli e sbatto con le fruste elettriche versando il miele a filo; non è necessario che i tuorli montino.

Preparo una ciotola contenente abbondante ghiaccio.

Verso yogurt e panna in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e, mescolando in continuazione con una frusta, porto il tutto al primo accenno di bollore. Verso la preparazione sui tuorli continuando a rimestare con la frusta.

Metto la crema nel pentolino, porto a bollore e cuocio per un minuto: deve addensarsi.



Verso la crema in una ciotola pulita che appoggio immediatamente sul ghiaccio.

Mescolando in continuazione, attendo che la preparazione intiepidisca.

Trasferisco la crema in quattro ciotoline di coccio e la irroro con un po' di miele.

Con l'aiuto di un cannello brucio leggermente la superficie.

Servo con le tegole ormai fredde.



Altri
prodotti
dolci come
il miele





APICOLTURA
La Margherita
di Margherita Fogliati - Via Broffeno, 18 - 00100 Roma
Prodotto e confezionato nel laboratorio di Cao Franca, 102 - 00100 Roma
www.apicolturaamargherita.it
info@apicolturaamargherita.it
**CREMA con MIELE di ACACIA
e NOCCIOLE**
225 g e
Ingredienti: Miele di acacia 100%,
Pasta di nocciolo Piemontese 100%



Crema con miele di acacia e nocciole



Vellutata, profumata e intensamente gustosa, seppur non aggressiva, questa deliziosa crema unisce il miele di acacia alle Nocciole Piemonte IGP.

È ideale da spalmare su un buon pane rustico di montagna a colazione, per arricchire latte caldo o yogurt al naturale, per impreziosire il caffè, da assaporare al cucchiaino o da impiegare in torte e dessert o sorprendenti preparazioni salate come un risotto ai funghi porcini o un tramezzino con pane ai cereali, Parmigiano Reggiano e prosciutto crudo. Questa crema è disponibile anche nella versione con cacao.





APICOLTURA

La Margherita
Margottino

Ciocolatino dal
cuore morbido





Margottino



Il Margottino è un pregiato cioccolatino che, in un croccante guscio di finissimo cioccolato fondente, nasconde un cuore morbido di crema di Nocciole Piemonte IGP con miele di acacia e una superlativa nocciola intera. Il Margottino è prodotto ogni anno in edizione limitata da ottobre a dicembre. Impossibile resistere allo straordinario piacere che dà al palato attraverso il suo sapore e il contrasto delle consistenze.







Gelée miele di castagno



Morbide caramelle che si sciolgono in bocca, pervase dal sapore inconfondibile e mai stancante del miele di castagno che contribuisce a rendere queste gelée incapaci di stancare.

Perfette per piccoli momenti di genuino piacere e dolci pause lungo la giornata.





CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Slow Food Italia

premiano

La Margherita



Maestro del Gusto

2019-20



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA COMMERCIO TORINO



Mieli Tipici Piemontesi Premio Franco Marletto

Concorso per la selezione dei migliori mieli
di produzione piemontese

20ª edizione
Oleggio 25 novembre 2018

2° Classificato

Apicoltura La Margherita

per il miele di

MILLEFIORI ALTA MONTAGNA

Il Presidente della Giuria
Massimo Carpinteri

Il Sindaco di Oleggio
Massimo Marcassa



Mieli Tipici Piemontesi Premio Franco Marletto

Concorso per la selezione dei migliori mieli
di produzione piemontese

20ª edizione
Oleggio 25 novembre 2018

3° Classificato

Apicoltura La Margherita

per il miele di

CILIEGIO

Il Presidente della Giuria
Massimo Carpinteri

Il Sindaco di Oleggio
Massimo Marcassa



APICOLTURA
La Margherita
di Margherita Fogliati - Via Broffeno, 18 - Caselle Torinese, 10020 -
Prodotto e confezionato nel laboratorio di C.so Francia, 152 -
www.apicolturaiamargherita.it
info@apicolturaiamargherita.it
**MIELE MILLEFIORI
di ALTA MONTAGNA**
50 g e

Indice delle Ricette



INDICE INTERATTIVO (cliccare sul titolo della ricetta per collegarsi alla pagina relativa)

[Ravioli di cioccolato, Bra d'alpeggio e miele con pesto di carote](#) **16**

[Brasato di pollo alla menta con noci, senape e miele di acacia](#) **20**

[Barrette energetiche "Cioccomiele" con miele di acacia](#) **24**

[Patate ripiene di porcini, finocchio e miele di castagno](#) **28**

[Torta Medovik al miele di castagno](#) **32**

[Zabaione "meringato" al miele di castagno](#) **36**

[Mini Tarte Tatin di cipolline con caprino e miele di melata](#) **40**

[Polpette di buzzonaglia al miele di melata con drink di rucola al Vermouth](#) **43**

[Costine di agnello in crosta di pane, pecorino e miele di melata](#) **47**

[Riso alla zucca con Grana e miele millefiori di alta montagna](#) **51**

[Panna cotta all'anice e miele millefiori di alta montagna con gel di caffè](#) **54**

[Semifreddo allo zafferano con miele millefiori di alta montagna](#) **57**

[Carciofi al miele di rododendro con robiola di Roccaverano](#) **61**

[Vermicelli alla crema di capperi, limone e miele di rododendro](#) **65**

[Torta integrale di mele all'olio con miele di rododendro](#) **68**

[Pâté di peperoni e fagioli neri con arancia e miele di tarassaco](#) **72**

[Biscotti in fiore con miele di tarassaco](#) **76**

[Cupola di ricotta di capra ai canditi con miele di tarassaco](#) **78**

[Pacchetti di cavolo, prosciutto e tomino con miele di tiglio e zenzero](#) **83**

[Frittelle alle castagne con miele di tiglio](#) **87**

[Crema di yogurt al miele di tiglio e cannella con tegole alle nocciole](#) **89**



APICOLTURA LA MARGHERITA
IL MIELE IN CUCINA
dal risveglio alla buonanotte
Volume 2

Prima pubblicazione sul web febbraio 2019

© 2018 APICOLTURA LA MARGHERITA di Margherita Fogliati
Tutti i diritti riservati

eBook a diffusione gratuita realizzato per



APICOLTURA LA MARGHERITA di Margherita Fogliati

Via Brofferio, 18 - 10072 Caselle T.se (TO)

Laboratorio e negozio:

Corso Francia, 152 - 10098 Rivoli (TO)

P.IVA 08964140019

Telefono: +39 3384971274; 3388094502

e-mail: info@apiculturalamargherita.it

web: www.apiculturalamargherita.it

da



LIBRICETTE.eu

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato
Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale

Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino

Telefono: +39 335 77 01 901

e-mail: info@libricette.eu

web: www.libricette.eu