



*Azienda Agricola*  
**F.LLI DURANDO**

DI NOCCIOLE, VINO E ALTRE ECCELLENZE

— la storia, i prodotti, le ricette —

Novembre 2017  
Autori Vari  
E-book

---

Quest'opera è stata realizzata per:  
**AZIENDA AGRICOLA FRATELLI DURANDO**  
Viale A. Degiani, 33  
14037 Portacomaro (AT)  
Telefono: +39.327.78.67.161  
e-mail: [info@fratellidurando.it](mailto:info@fratellidurando.it)  
web: [www.fratellidurando.it](http://www.fratellidurando.it)



da:  
**ATNEWS edito da Associazione Culturale L'Astigiano 3.0**  
Via Del Barcaiolo, 20  
14100 Asti  
Telefono +39.328.85.21.505  
e-mail [info@atnews.it](mailto:info@atnews.it)  
Web: [www.atnews.it](http://www.atnews.it)



e  
**LIBRICETTE.eu**  
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti  
Via Tirreno, 143/5  
10136 Torino  
Telefono: +39.335.77.01.901  
e-mail: [info@libricette.eu](mailto:info@libricette.eu)  
web: [www.libricette.eu](http://www.libricette.eu)



In collaborazione con il blog [SLELLY](#) di Paola Uberti e gli autori che hanno gentilmente concesso le proprie ricette e immagini e che restano gli unici proprietari e responsabili dei propri contenuti.

© 2017 AZIENDA AGRICOLA FRATELLI DURANDO in concessione ad ATNEWS e LIBRICETTE.eu a fini di divulgazione e promozione.

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 delle immagini.

Ricette: le immagini dei piatti finiti sono state fornite a LIBRICETTE.eu dagli autori delle ricette che sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini stesse.

Pagine 3 (in alto), 7, 9, 10, 11, 14: proprietà AZIENDA AGRICOLA FRATELLI DURANDO

Pagine 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19: proprietà ATNEWS edito da Associazione Culturale L'Astigiano 3.0

Pagina 3 (in basso): immagine di Pexels su [pixabay.com](http://pixabay.com) libera da copyright con licenza [Creative Commons CC0](#).

Pagina 21: autrice Silvia De Lucas

---

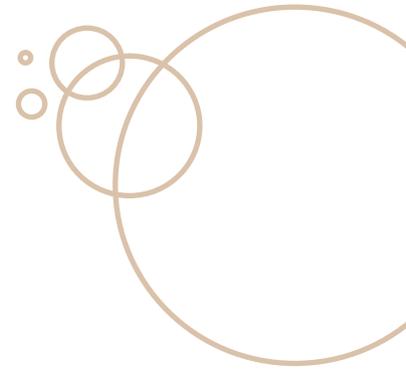


Azienda Agricola  
**F.LLI DURANDO**

*“La terra è per la nostra famiglia una parte di codice genetico, è l’essenza più profonda e radicata di noi stessi, un modo di essere e di vivere. E’ ciò che ci ha portati fino ad oggi ad amarla più di ieri e che ci spinge ogni giorno a lavorare con passione sempre maggiore.”*

*Alessandro Durando*





# L'azienda

L'azienda agricola F.Lli Durando rappresenta una virtuosa realtà economica con **una storia che attraversa tre secoli e molte generazioni.**

*"Siamo un'azienda a conduzione familiare e da anni, grazie al nostro lavoro, cerchiamo di portare sulla tavola dei nostri clienti qualità e tradizione raccontando, attraverso i nostri prodotti, il territorio in cui viviamo."*

Una storia che inizia a **fine '800**: il coraggio e la volontà di Luca Durando diedero vita ad una tradizione di viticoltori che, ancora oggi, rappresenta la fonte di ispirazione dei F.Lli Durando. Lo stretto legame con la terra si rese ancora più saldo negli **anni '70**, quando molti contadini di Portacomaro abbandonarono il paese per cercare nel lavoro in fabbrica una fonte di reddito più sicura.

Fu proprio allora che Luca e Francesco, al timone dell'azienda a quei tempi, decisero di diversificare la produzione introducendo i primi capannoni per l'allevamento a terra di galline ovaiole, che, attualmente, raggiungono i circa 7000 capi.

Gli **anni '80** furono testimoni di

una nuova rivoluzione in casa Durando: si decise, infatti, di dare una svolta alla produzione vinicola, puntando soprattutto verso la qualità del vino a discapito della quantità.

**Quello tra la famiglia Durando e la terra di Portacomaro è un legame che non si è mai sciolto, un lungo ininterrotto viaggio tra le colline del Monferrato** che, soprattutto negli ultimi anni, ha portato ad un completo rinnovamento dell'Azienda.

Nel 2008 le nocciole integrarono la gamma di prodotti di altissima qualità che l'azienda offre: fu così che fu affiancato il settore corilicolo a quelli storici, l'avicolo ed il vitivinicolo, con l'apertura di un laboratorio per la lavorazione della **Nocciola Piemonte IGP**.

Di qui partì una nuova sfida vincente, con le nocciole, la pasta di nocciole e la crema di nocciole dei F.Lli Durando a porsi sul mercato per la gioia dei clienti, regalando alta qualità e sapori irresistibili.

*"Ciò che più desideriamo è condividere con i nostri clienti il nostro lavoro. Un lavoro fatto di sudore, sacrifici, fatiche ma, allo stesso tempo, pieno di soddisfazione per l'ambiente in cui lavoriamo e viviamo."*



Nel 2013, una nuova svolta: i F.Lli Durando decisero di mettere a disposizione dei clienti i propri, meravigliosi terreni: sul bricco di fronte alla piazza di Portacomaro, a soli 500 mt dal laboratorio di nocciole, nacque **un'Area Attrezzata con i casotti tra i vigneti, un luogo dove poter trascorrere alcune ore in assoluto relax e a contatto con la natura.**

Un luogo incantevole dove è possibile consumare un cestino da picnic, acquistato presso la stessa azienda o semplicemente uno spazio all'aperto dove fare festa con gli amici o, perché no?, festeggiare un matrimonio.

*"Noi diamo molto alla terra in termini di lavoro e lei ci ripaga in termini di bellezza. E molto spesso, alla fine di una giornata di lavoro, seppur faticosa, abbiamo la sensazione di trovarci ne #ilpostopiubellodelmondo"*





*Azienda Agricola*

**F.LLI DURANDO**

*“Dove la tradizione si sposa con il lavoro e il lavoro diventa passione. Siamo nati dal vino, dalle uova e dalle nocciole per abilitare un turismo sostenibile, locale e sociale. La bellezza del nostro Monferrato è la ricchezza che cerchiamo di preservare per donarla a voi e ai nostri figli.”*



# L'azienda agricola

L'Azienda Agricola Fratelli Durando è tutta da scoprire, con le sue affascinanti e appetitose proposte.

C'è il Punto Vendita di Viale A. Degiani 33, sulla strada principale di Portacomaro: un'accogliente cascina dove è possibile degustare ed acquistare vini e prodotti tipici locali di produzione propria, in una location che regala l'atmosfera dei tempi che furono, con profumi e colori che conquistano tutti i sensi.

Da non perdere l'Area attrezzata, sulle magnifiche colline monferrine, dove tra vigneti, nocioleti ed antichi Casot, con i tavolini da pic-nic, ciascuno dotato di barbecue, si possono trascorrere gustosi momenti immersi nella natura, gustando le prelibatezze dei cestini preparati nell'Agriturismo "Terra d'Origine".

L'Agriturismo "Terra d'Origine" è un'altra tappa immancabile nella scoperta del mondo incontaminato dell'Azienda Agricola Fratelli Durando. Situato sulla collina di fronte all'Area attrezzata, l'Agriturismo regala ai suoi ospiti uno spettacolare panorama con l'impareggiabile tavolozza di colori del Monferrato.

Lo stesso nome "Terra d'Origine" rimanda al rapporto speciale che

L'Azienda Agricola Fratelli Durando ha con il territorio: un nome che inizia dal principio e che ritorna al principio, ad evidenziare un senso di appartenenza che rende i Durando tanto orgogliosi quanto responsabili.

Un viaggio che parte proprio dalla scoperta dell'origine di tutti i prodotti che vengono utilizzati "affinché la vostra visita possa trasformarsi in un viaggio consapevole alla scoperta degli autentici sapori della nostra terra".

Quasi tutte le materie prime impiegate provengono dall'Azienda Agricola F.Lli Durando: uova, nocciole, farina, farro, salumi, miele, frutta, verdura e vino. "Delle altre, saremo felici di raccontarvi la loro storia. Una storia fatta di provenienze, duro lavoro e grandi passioni. Il resto lo assaggerete da voi."



*“Una terra che da sempre ci nutre, ci stupisce e che vogliamo preservare per le generazioni future occupandoci di lei, giorno dopo giorno, con dedizione, qualità e rispetto.”*

**E' anche possibile visitare l'Azienda Agricola Fratelli Durando.**

Il lavoro portato avanti ogni giorno con passione e dedizione è a disposizione per dare la possibilità a gruppi di ragazzi e scuole di vedere dal vivo la nascita di quei prodotti che normalmente trovano sulle loro tavole.

Si può visitare il **Laboratorio delle Nocciole**, dove è possibile scoprire passo a passo le varie fasi di lavorazione della nocciola, dalla sgusciatura alla tostatura fino alla trasformazione del frutto in nocciole tostate, granella, pasta e olio, e cimentarsi in prima persona in alcune fasi della sua lavorazione.

**Da non perdere l'affascinante visita al Vecchio Mulino a pietra** dove è possibile assistere al processo di trasformazione del granoturco dal chicco alla farina di mais utilizzando un vecchio mulino a pietra del 1800.

**Per concludere nel migliore dei modi la visita, si può gustare quanto visto preparare all'Agriturismo Terra d'Origine.**



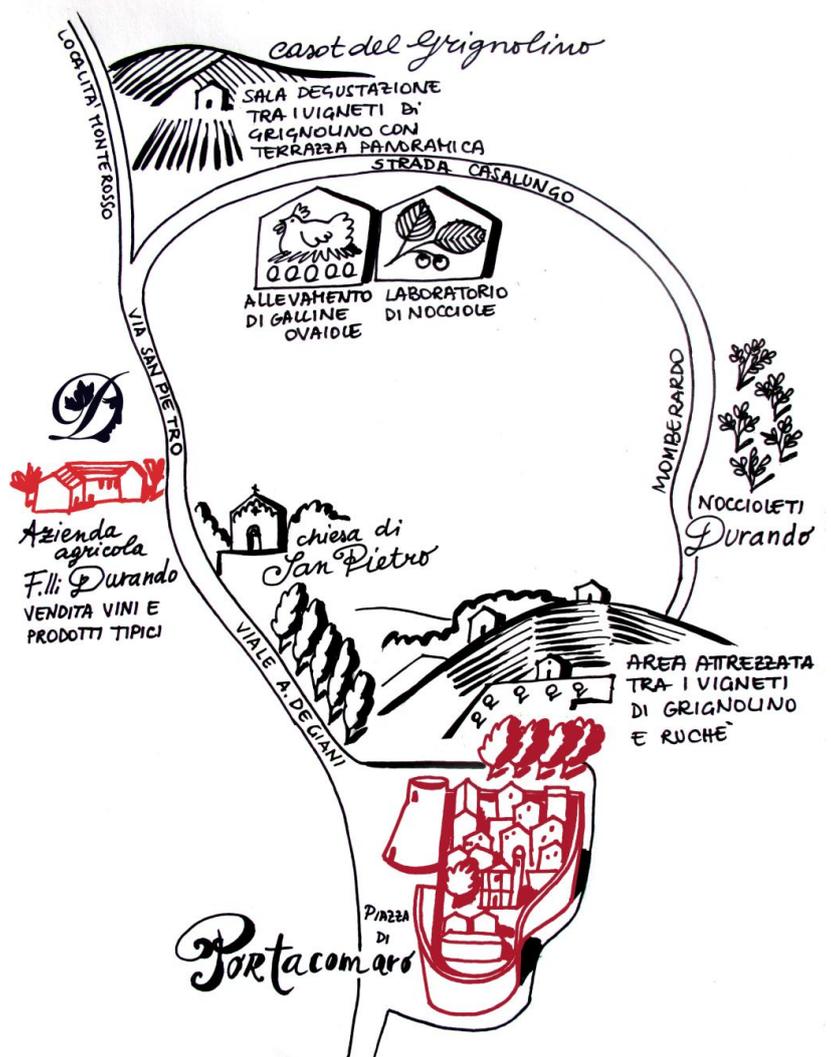
Azienda Agricola  
**F.LLI DURANDO**

# Il territorio

L'Azienda Agricola F.lli Durando è caratterizzata da un legame indissolubile con il suo territorio: le dolci colline di Portacomaro, paese in provincia di Asti che sorge lungo una delle tante ramificazioni della Via Francigena, via medioevale di transito per i pellegrini nel tratto tra Genova e la Francia, alle porte del Monferrato.

**Gli eccellenti prodotti dei F.lli Durando nascono sulle splendide colline di questa parte di Piemonte la cui bellezza riempie il cuore.**

Non a caso, i Paesaggi Vitivinicoli del Monferrato sono stati riconosciuti dall'Unesco, nel 2014, Patrimonio dell'Umanità. L'occhio si perde all'orizzonte, ammirando la tavolozza di colori intorno a sé e non si può non innamorarsi di quanto si vede dai bricchi di Portacomaro. Non solo bellezza, ma anche tranquillità: **in queste colline l'uomo e la natura vanno a braccetto da secoli.**





# I prodotti

Le nocciole dell'Azienda Agricola F.lli Durando sono della varietà Tonda Gentile Trilobata, qualità I.G.P., crescono nei nocciuleti sulle colline attorno al paese di Portacomaro. Dopo un'attenta e curata raccolta, le nocciole vengono selezionate, sgusciate e tostate all'interno del laboratorio sito a 500 metri dai nocciuleti.

I diversi passaggi sono eseguiti direttamente e personalmente dalla famiglia Durando come sigillo di garanzia e di qualità del prodotto finale.

## Nocciola Piemonte IGP tostata

Le nocciole vengono tostate tramite forno ad infrarossi e poi confezionate sottovuoto: in questo modo vengono mantenute intatte la fragranza e l'aroma delicato della nocciola.

## Granella di Nocciola Piemonte IGP

Dopo la tostatura, le nocciole vengono sminuzzate in piccole scaglie e confezionate sottovuoto.





Pasta di  
**Nocciola Piemonte IGP**  
Macinate a pietra, le nocciole tostate  
danno origine a questo prelibato  
prodotto.

### Crema di Nocciole 60%

E' una delizia per il palato e per la mente, dal gusto sublime ed inimitabile. Al 60% di pasta di nocciole tostate viene aggiunto lo zucchero di canna e il cacao magro creando un prodotto completamente naturale senza conservanti né addensanti.



## Le uova

Dalle vivaci galline allevate a terra esclusivamente con alimenti genuini, l'Azienda Agricola Fratelli Durando produce uova di grande qualità che, dopo essere state suddivise con cura e confezionate per taglia e dimensione, vengono distribuite entro poche ore. Uova che portano con sé tutta la genuinità e la freschezza, da sempre bandiera dell'azienda.



## Barbera d'Asti DOCG

E' proprio sulle colline di Portacomaro che, a fine 700, si diffuse la coltivazione del vitigno Barbera, diventato ormai uno dei vini tipici della tradizione Piemontese. Vino rosso di grande personalità e corpo, dal colore intenso e brillante, è dedicato a chi ama i vini corposi. Si abbina egregiamente a tutto pasto, seppur abbia ormai trovato una sua magnifica espressione con i secondi di carne e la selvaggina.



## Grignolino d'Asti D.O.C.

Il Grignolino possiede un colore rosso rubino, è leggermente tannico e ha una personalità marcata come tradizione vuole. Definito da Veronelli "Anarchico Testabalorda", trova, proprio qui a Portacomaro, la sua zona d'elezione. E' adatto ad accompagnare piatti importanti come il tradizionale fritto misto alla piemontese nonché piatti di pesce o più semplicemente ad essere bevuto come fresco aperitivo.

## Ruché di Castagnole M.to D.O.C.G

Vino rosso di antica tradizione locale e ottenuto dall'omonimo vitigno, il Ruché è caratterizzato da una sorprendente sinfonia di profumi che lo rende un vino unico, ottimo per accompagnare secondi di carne, formaggi o come vino da meditazione.



## Arset

Dall'unione degli acini di Barbera e Ruché nasce il vino rosato Arset. Come il ricetta medioevale che domina Portacomaro, raccogliendo in sé strade, case e storie, nuove e antiche, Arset è il perfetto incontro tra modernità e tradizione, connubio straordinario tra delicatezza del colore e carattere. Deciso ed elegante, Arset racchiude solo il meglio dei due vitigni e si offre come prodotto unico.

## Sanpé

Il nome di questo vino vuole essere un omaggio all'antica chiesa romanica di S. Pietro situata a pochi metri di distanza dall'Azienda Fratelli Durando e risalente al XII secolo. Il Sanpé è un vino bianco fermo ottenuto con l'85% di Chardonnay e il 15% di Cortese. Possiede una complessità di aromi e, al palato, grande morbidezza, sensazioni estive e sfumature fruttate mescolate a note di intensa freschezza.



## Moscato d'Asti D.O.C.G

Il Moscato d'Asti D.O.C.G. Fratelli Durando è un vino naturalmente dolce, che mantiene la sua fragranza e quel sapore caratteristici dell'uva moscato a piena maturazione. Giallo come il sole che investe i vigneti, profumato e intenso come la campagna piemontese in fiore, dolce come i pendii da cui nasce e festoso come le campane della domenica di un borgo contadino, è un vino che si sposa magnificamente con i dolci di nocciole. Servire fresco.

## Bagnodoccia con estratto da Vinacce di Uva GRIGNOLINO e RUCHÉ

Non solo enogastronomia....dal matrimonio con Nobil Bio e Lica, é nata la linea di cosmetici naturali Fratelli Durando, la linea di prodotti di bellezza che non ti aspetti, nata dagli scarti di produzione del vino, ricchi di poteri antiossidanti. Dalle vinacce di Grignolino e Ruché della vendemmia 2014 è stato ricavato un estratto liquido utilizzato per la creazione della Cremamani e unghie, Bagno doccia e Crema corpo. Le vinacce essiccate di Grignolino e Ruché sono alla base invece della produzione dello Scrub Viso e Corpo, caratterizzati da tante piccole scaglie dal grande potere levigante.

## Scrub Viso e Corpo con estratto da Vinacce di Uva GRIGNOLINO e RUCHÉ





Crema Corpo  
con estratto da Vinacce di Uva  
GRIGNOLINO e RUCHE



Crema Mani e Unghie  
con estratto da Vinacce di Uva  
GRIGNOLINO e RUCHE



Azienda Agricola  
**F.LLI DURANDO**

*“La passione per questa terra e per questo lavoro è passata di padre in figlio, ha superato i tempi peggiori della storia moderna e negli ultimi anni, dalle mani di Luca e Francesco, è passata nelle mie”.*

*Alessandro Durando*



# Le ricette

Realizzate con gli eccellenti prodotti dell'**Azienda Agricola Fratelli Durando** dagli autori di **LIBRICETTE.eu**, le ricette che troverete nelle prossime pagine conquisteranno il vostro cuore e il vostro palato. Partendo dalla colazione si arriva al dolce momento della sera dopo cena e iniziando da deliziosi bocconcini per accompagnare l'aperitivo, si finisce al dessert.

Ogni occasione è BUONA e stimolante per cucinare con l'eccellenza, parola di ATNEWS e LIBRICETTE.eu

# Panatura di nocciole

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



*Potrebbe sembrare una presa in giro, ma siate sicuri che questa ricetta-non ricetta cambierà certamente l'aspetto e il gusto di molti dei vostri piatti, rendendoli più saporiti e più "festivi", anche se si tratta della solita fettina che, semplicemente impanata, risulterebbe noiosa.*

## INGREDIENTI

Pari peso tra Nocciola Piemonte IGP tostata Fratelli Durando e pane secco

## PROCEDIMENTO

Per un risultato più rustico, grattugiate il pane e pestate nel mortaio le nocciole. Per una finitura più elegante frullate sottilmente i frutti con un robot da cucina.

La panatura più grossolana è perfetta per ricoprire un arrosto da cuocere al forno in poco tempo, come potrebbe essere un filetto di maiale che, ricoperto con la nostra speciale panatura, sarebbe pronto in 25 minuti (a 200°C).

La macinatura più sottile delle nocciole rende la panatura ideale per friggere in padella sia pesce, sia carne, ma esalta particolarmente gli ingredienti dal gusto più delicato come, ad esempio, tacchino o sogliola.

-NOCCIOLAPERITIVO-  
**Biscotti salati di  
nocciole e Grana Padano**

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Non sempre servono complicati stratagemmi e ricette lunghe e complesse per rendere speciale un aperitivo: questi biscotti salati, morbidi e friabili, che fondono due ricchezze capaci di portare in un solo morso un'esplosione di sapore, chiedono poco del vostro tempo, dandovi in cambio un profumo delizioso che riempirà la vostra cucina e la possibilità di prepararli anche il giorno precedente. Unica controindicazione: danno dipendenza...*

#### INGREDIENTI PER 12 BISCOTTI

100 grammi di farina 00 + un po'  
30 grammi di Grana Padano 12 mesi  
grattugiato al momento  
30 grammi di latte intero fresco  
6 cucchiaini colmi di Pasta di Nocciola  
Piemonte IGP Fratelli Durando  
1 cucchiaio di olio extravergine  
d'oliva delicato  
Sale q.b.  
Pepe nero macinato al momento q.b.

#### PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 200°C in modalità ventilata.

In una ciotola riunisco la farina 00, la pasta di nocciola, il Grana Padano, l'olio, una generosa macinata di pepe e pochissimo sale. Mescolo il tutto con una forchetta per ottenere un composto "sabbioso". Unisco il latte e impasto il più brevemente possibile con le mani.

Stendo la pasta (che tende a sbriciolarsi) sulla spianatoia leggermente infarinata, allo spessore di 1 cm.

Con l'aiuto di un righello e di una rotella liscia, taglio tanti rettangoli di 2,5 x 5,5 cm di lato. Compatto i ritagli di pasta, li stendo nuovamente come indicato sopra e ricavo altri biscotti fino a esaurimento della pasta.

Sistemo i biscotti su una placca coperta di carta da forno e li cuocio per 12 minuti circa (devono diventare ben dorati).

Lascio raffreddare i biscotti su una griglia per dolci prima di servirli. Se necessario, possono essere conservati per un paio di giorni in una scatola di metallo ben chiusa e riposta in un luogo buio, fresco e asciutto.

-CUCCHIOVO-  
Cucchiai di uovo cremoso,  
cipollotto e nocciole

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)

F.LLI DURANDO  
Azienda Agricola  
Granella di  
Caciola Piemonte IGP



Custodi di una storia  
fatta di Territorio.

*Ognuno di noi ha i suoi cibi della regressione. I miei sono tanti e, a ben pensarci, è una fortuna perché significa che ho ricevuto tanto amore da coloro che sono stati protagonisti della mia infanzia e che mi hanno nutrita, mamma e fratello in primis. Non che mio padre non significhi amore per me, ma, sapete, lui e i fornelli non hanno mai stretto amicizia.*

*L'uovo, in molte delle sue trasformazioni, per me significa ricordo rassicurante, evocazione di sensazioni di benessere e pace interiore, quella pace che nasce dalla spensieratezza e dalla sicurezza donate dall'essere accuditi e protetti.*

#### INGREDIENTI PER 10 CUCCHIAI

2 uova Fratelli Durando  
30 grammi di parte verde di cipollotto  
Granella di Nocciola Piemonte IGP  
Fratelli Durando q.b.  
Olio extravergine d'oliva delicato q.b.  
Sale q.b.  
Pepe nero macinato al momento q.b.

#### PROCEDIMENTO

Porto a bollore un po' d'acqua in un pentolino e vi sbianchisco la parte verde dei cipollotti tagliata a rondelle per un paio di minuti. Scolo e metto da parte tenendo in caldo.

Sistemo le uova in un secondo pentolino e le copro con abbondante acqua fredda. Porto su fiamma vivace e cuocio per tre minuti a partire dal primo bollore.

Quando sono pronte, tolgo immediatamente le uova dall'acqua e rompo la parte superiore dei gusci per poi estrarre il contenuto con un cucchiaino e metterlo in una ciotola assieme alla parte verde dei cipollotti (i tuorli devono essere morbidi e cremosi).

Condisco con olio, sale e pepe a piacere, mescolo e suddivido la preparazione in 10 cucchiali.

Cospargo con un po' di granella di nocciole e servo il tutto quando è ancora tiepido.



-GOLD BEEF-  
Roast beef e polvere di  
croccante alle nocciole

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)

*Esistono cibi e piatti che hanno la capacità di ispirare poesia per le forme e i colori che li caratterizzano.*

*Nel mio cuore ne porto molti, tutti capaci di assecondare l'emozione che riconosco nella cucina.*

*Il caramello, ad esempio, con il suo trasformismo cromatico che fa del candore dello zucchero prima una trasparenza pura, poi un oro pallido, poi un oro rosso e infine un bruno di terra, per me è passione pura. È capace di intrappolare frutti secchi in un abbraccio saldo che, quando si rompe, genera una polvere aurea bella come il rispetto che si manifesta a qualcuno che si ama, quando gli si riconosce la libertà di essere ciò che è.*

#### INGREDIENTI PER 6 BICCHIERINI

Per il roast beef:

600 grammi di carne di manzo per roast beef in un solo pezzo, legata con spago da cucina  
3 rametti di rosmarino  
6 foglie di salvia  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Per la polvere di croccante alle nocciole:

30 grammi di Nocciola Piemonte IGP tostata Fratelli Durando  
3 cucchiaini colmi di zucchero semolato  
Una presa di sale

Inoltre:

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
Cannella in polvere q.b.  
Sale q.b.  
Pepe nero macinato al momento q.b.

#### PROCEDIMENTO

Preparo il roast beef.

Riscaldo il forno a 160°C in modalità statica.

Trito le erbe, le mescolo con l'olio e pennello questo condimento sulla superficie della carne.

Sistemo il roast beef in una teglia foderata di alluminio da cucina e lo cuocio per 40 minuti o fino a quando la temperatura al cuore, misurata con un termometro per carni, è di 55°C circa (il roast beef deve essere al sangue).

Sforno la carne e la lascio raffreddare. Il roast beef può essere preparato il giorno precedente e conservato in frigorifero, ben coperto.

Preparo il croccante.

Metto un cucchiaino di zucchero in una padella antiaderente assieme al sale e lo sciolgo a fiamma media senza mescolare, ma muovendo il pentolino al bisogno. Verso il secondo cucchiaino di zucchero, attendo che si scioglia e proseguo allo stesso modo fino a esaurimento dell'ingrediente. Alla fine del processo devo ottenere un caramello non molto chiaro, avendo comunque cura di non cuocerlo troppo per evitare che diventi amaro.

Unisco le nocciole e muovo la padella affinché i frutti siano ben rivestiti di caramello.

Verso il tutto su un foglio di carta forno e lascio raffreddare completamente, dopodiché spezzo il croccante, lo metto in una busta di plastica per alimenti resistente e, con un batticarne, lo riduco in polvere.

In caso io abbia tenuto il roast beef in frigorifero, lo estraggo con un po' di anticipo affinché non sia troppo freddo al momento di servire il piatto (in maniera commisurata alla temperatura ambiente).

Affetto la carne il più sottilmente possibile (chi ne è provvisto può utilizzare l'affettatrice), poi la strappo con le dita per ottenere straccetti che metto in una capace ciotola.

Condisco con 3 cucchiaini di olio, sale, pepe e cannella (attenzione a non esagerare con la quantità per evitare che il sapore della spezia copra quello della carne).

Suddivido gli straccetti di roast beef in 6 bicchierini monoporzione e completo con un po' di polvere di croccante alle nocciole.

Servo immediatamente.

-TERRA DI MEZZO-  
Cialda al mais, salame di  
Giora, confettura di pesche  
e amaretti

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Così come nel romanzo di Tolkien, in cucina esistono "Terre di Mezzo" nelle quali perdersi, lasciandosi trasportare dai sapori che si accostano con sorprendente e sempre stimolante capacità di regalare emozioni.*

*È il caso delle preparazioni che sposano dolce e salato in una fusione che permette agli elementi di mantenere la propria identità e di partecipare a un'esperienza corale.*

*Questa ricetta semplicissima è un esempio di come sia possibile ottenere molto da pochissimi ingredienti, a patto che siano di quelli buoni.*

## INGREDIENTI PER 16 UNITÀ

Per le cialde al mais:

200 grammi di farina di mais fioretto

Pignoletto e Ottofile

200 grammi di farina 00

200 grammi circa di acqua minerale naturale a temperatura ambiente

6 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

Per farcire:

16 fette sottili di Salame di Giora

16 cucchiaini di Confettura di Pesche e Amaretti Fratelli Durando

## PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 220°C in modalità ventilata.

In una ciotola riunisco la farina di mais, la farina 00 setacciata, l'olio, una presa di sale e una macinata di pepe.

Lavoro con un forchetta per alcuni istanti poi unisco l'acqua e impasto il più brevemente possibile con le mani (la quantità di liquido può variare in funzione del grado di assorbimento delle farine).

Sulla spianatoia cosparsa di farina di mais stendo la pasta a uno spessore di 4 mm e, con un coppa pasta di 5,5 cm di diametro, ritaglio 32 dischi che metto su una placca coperta di carta da forno.

Cuocio le cialde per circa 10 minuti: devono dorare leggermente. Quando sono pronte le lascio raffreddare su una griglia per dolci.

Assemblo i bocconcini spalmando un cucchiaino di confettura su una cialda. Appoggio una fetta di Salame di Giora sulla confettura e chiudo con una seconda cialda. Proseguo in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti.

Servo immediatamente.

-UN CUORE ROSA-  
Fagottini croccanti con  
crema di mortadella e  
confettura di ciliegie

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Sarà il suono che producono e che si propaga nella nostra testa, sarà la sensazione che generano, capace di convincere la parte più atavica della nostra mente che ci stiamo davvero nutrendo, sarà ciò che sarà, ma i cibi croccanti sono irresistibili. Se hanno un cuore morbido e saporito poi...beh...siamo nel godimento puro.*

#### INGREDIENTI PER 6 FAGOTTINI

Un grande foglio rettangolare di pasta sfoglia  
150 grammi di mortadella di Bologna IGP  
9 cucchiaini di yogurt greco bianco e magro  
6 cucchiaini di Confettura di Ciliegie Fratelli Durando

#### PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 220°C in modalità ventilata.

Con l'aiuto di un righello e di una rotella liscia, ricavo 6 rettangoli di 7 x 10 cm di lato dalla pasta sfoglia. Li sistemo su una placca coperta con un foglio di carta da forno e li cuocio per 7 minuti o fino a quando sono gonfi e dorati. Estraggo dal forno e lascio raffreddare.

Nel frattempo taglio la mortadella a pezzetti, la frullo assieme allo yogurt fino a ottenere una crema omogenea e fine e trasferisco il tutto in una sacca da pasticciere dotata di bocchetta a siringa.

Pratico un taglio lungo uno dei lati corti dei fagottini di sfoglia e li farcisco con la crema di mortadella e yogurt.

Pennello la superficie di ogni fagottino con un cucchiaino di confettura di ciliegie intiepidita e servo.



-LA CIPOLLA NELLA VIGNA-  
**Cipolle all'Arset  
in nido di sfoglia**

di Paola "Stelly" Uberti

fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)

*In dialetto piemontese, quando qualcuno è “nella vigna” non significa necessariamente che si trova fisicamente tra i filari. Spesso vuol dire che accusa i colpi di uno stretto sodalizio con Bacco, ovvero quella divinità che ha benedetto il Piemonte con uve dalle quali si ricavano vini straordinari.*

*Il vino (e in generale gli alcolici) devono essere consumati con grande senso di responsabilità. Quanto alle cipolle, invece, ubriachiamole senza remore: il risultato sarà un piatto appagante e saporito.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 disco di pasta sfoglia
- 2 cipolle bionde di medie dimensioni
- 1 bicchiere di Arset Fratelli Durando
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

#### PROCEDIMENTO

Affetto finemente le cipolle e le sistemo in una padella antiaderente assieme all'olio e a una presa di sale.

Porto la padella su una fiamma media e, appena le cipolle prendono calore, aggiungo lo zucchero. Quando quest'ultimo è sciolto, alzo la fiamma, unisco il vino e porto a bollore.

Abbasso il fuoco, copro la padella e cuocio per 10-15 minuti. Le cipolle devono diventare molto morbide e il fondo di cottura non deve essere troppo abbondante o liquido (se necessario proseguo la cottura a padella scoperta per pochi minuti affinché il liquido evapori un po'). Condisco con una macinata di pepe e lascio raffreddare.

Riscaldo il forno a 220°C in modalità ventilata.

Rovescio 4 formine da crostata del diametro di 11,5 cm sulla pasta sfoglia e ritaglio altrettanti dischi utilizzando una rotella liscia.

Fodero l'interno delle formine con la pasta facendola aderire delicatamente ai bordi.

Bucherello il fondo con i rebbi di una forchetta e riempio con le cipolle unendo anche il fondo di cottura.

Cuocio in forno per 12 minuti o fino a quando la pasta sfoglia è ben dorata e croccante.

Estraggo dal forno e passo immediatamente la lama di un coltellino affilato attorno ai nidi di sfoglia per sformarli agevolmente. Servo immediatamente.

-LA MELA DI NARCISO-  
Renetta ripiena di caprino  
con salsa di Arset

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Un po' narcisa questa mela che si riempie di se stessa e di un delizioso formaggio di capra. Un po' vanesia nel suo imbellettarsi con una salsa lucida e piacevolmente densa che porta in sé le note del vino e l'equilibrio dolce-salato.*

*La giusta "punizione" per questa commestibile superbia? Mangiarla!*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 mele Renette di 150 grammi circa  
ciascuna  
300 ml di Arset Fratelli Durando  
60 grammi di formaggio caprino duro  
stagionato  
8 cucchiari di zucchero semolato  
Sale q.b.

#### PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 200°C in modalità statica.

In una pirofila che possa ospitare le mele senza che siano troppo distanziate le une dalle altre, verso il vino e appoggio i frutti interi.

Cuocio in forno per 15 minuti o fino a quando le mele sono morbide e appassite, ma non sfaldate. Sforno e lascio intiepidire (tengo da parte il liquido di cottura).

Con un coltello molto affilato stacco le calotte delle mele praticando un taglio orizzontale e le tengo da parte.

Utilizzando uno scavino rimuovo molto delicatamente la polpa dei frutti e la metto in una ciotola. Aggiungo il formaggio grattugiato con una grattugia a fori larghi e mescolo con cura. Assaggio per regolare di sale solo se necessario e riempio le mele con il composto ottenuto. Metto i frutti nel forno tiepido.

Filtro il liquido di cottura delle mele attraverso un colino a maglia fitta.

Metto un cucchiario di zucchero in una padella antiaderente e lo sciolgo a fiamma media senza mescolare, ma muovendo la padella al bisogno. Verso il secondo cucchiario di zucchero, attendo che si scioglia e proseguo allo stesso modo fino a esaurimento dell'ingrediente. Alla fine del processo devo ottenere un caramello non molto chiaro avendo cura di non cuocerlo troppo per evitare che diventi amaro.

Verso il liquido di cottura delle mele sul caramello facendo attenzione agli schizzi (il caramello, a contatto con il liquido che ha un'altra temperatura, si solidifica e ribolle). Continuo a cuocere a fiamma dolce mescolando delicatamente con una frusta, fino a quando il caramello è nuovamente sciolto e la salsa inizia a velare un cucchiario di metallo. Spengo la fiamma e lascio intiepidire.

Estraggo le mele ripiene dal forno, le chiudo con le calotte tenute da parte, le cospargo con la salsa di Arset e servo immediatamente.

-LE PATATE SONO ALLA FRUTTA-  
Insalata di patate,  
nocciole e prugne  
con condimento al Moscato

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)

*Tra i piatti della mia infanzia l'insalata di patate occupa un posto di rilievo. Era una delle mie zie a prepararla la domenica, quando la famiglia si riuniva. Nella sua insalata c'era la tradizione della sua terra, la Germania e sapori che mai riuscirò (e vorrò) dimenticare.*

*Di insalate di patate ne ho preparate tante, variando gli ingredienti e stupendomi ogni volta di quanto, un dono dell'orto così semplice, possa essere la base perfetta per piatti sempre differenti nel sapore e sempre uguali nel deliziare.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 grammi di patate di montagna a pasta gialla di medie dimensioni  
240 ml di Moscato d'Asti D.O.C.G. Fratelli Durando  
80 grammi di Nocciola Piemonte IGP tostata Fratelli Durando  
10 prugne disidratate e denocciolate  
8 cucchiaini di cipolle disidratate a fettine  
2 cucchiaini colmi di origano secco  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva delicato  
Sale q.b.  
Pepe nero macinato al momento q.b.

#### PROCEDIMENTO

Spazzolo con cura le patate sotto acqua corrente per eliminare ogni residuo di terra. Sistemo i tuberi in una capace pentola e li copro abbondantemente con acqua fredda. Unisco una presa di sale grosso e cuocio per 20 minuti circa a partire dal bollore (il tempo può variare in base alla grandezza delle patate che devono diventare morbide ma non sfaldate). Scolo i tuberi ed elimino la buccia quando sono ancora caldi. Lascio raffreddare per poi tagliare a pezzi non troppo piccoli che metto in un'insalatiera.

Appoggio le nocciole su un tagliere e le rompo grossolanamente pressandole con la lama di un coltello parallela al piano di lavoro. Aggiungo i frutti alle patate e completo con l'origano e le cipolle disidratate.

In un pentolino dal fondo spesso riscaldo il Moscato. Appena raggiunge il bollore, spengo la fiamma e vi metto le prugne in infusione affinché diventino morbide. Scolo queste ultime, le tampono con carta da cucina, le taglio a pezzetti e le unisco alle patate e alle nocciole.

Verso il Moscato in una ciotola, aggiungo l'olio e sale e pepe a piacere e sbatto il tutto con una forchetta.

Con l'emulsione ottenuta condisco l'insalata mescolando con delicatezza. Lascio riposare in frigorifero per un'ora dopo aver coperto con pellicola da cucina. Prima di servirla, tengo l'insalata fuori dal frigorifero affinché non sia troppo fredda (per un tempo commisurato alla temperatura dell'ambiente).

-NOCCIOLE FOCOSE-  
Tomini freschi, pesto  
piccante di nocciole,  
profumo di menta

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Forse perché non mi stancherò mai di mangiarli (e di usarli in cucina perché, vi assicuro, sono una risorsa preziosa e sorprendente), i tomini freschi piemontesi per me equivalgono a un amore incondizionato. Risolvono pranzi e cene, si prestano ad essere impiegati nelle ricette più disparate, dal salato al dolce e, semplicemente affettati e appoggiati su un piatto da portata, altro non aspettano se non essere accompagnati da un condimento che può essere tradizionale o diverso dal solito, come in questo caso.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 rotolo di tomini freschi piemontesi da  
330 grammi  
50 grammi di Nocciola Piemonte IGP  
tostata Fratelli Durando  
25 grammi di olio extravergine d'oliva  
delicato + un po'  
Poca menta secca  
Peperoncino secco non troppo  
piccante q.b.  
Miele di acacia q.b.  
Sale q.b.  
Pepe nero macinato al momento q.b.

#### PROCEDIMENTO

Estraggo i tomini dal frigorifero con un po' di anticipo affinché non siano troppo freddi al momento di servire il piatto (in maniera commisurata alla temperatura ambiente).

Ungo la lama di un coltello affilato con un po' di olio e divido il rotolo di tomini in otto porzioni, pulendo il coltello dai residui di formaggio e ungendolo nuovamente con l'olio ad ogni taglio. Appoggio i tomini su un piatto da portata.

In un mortaio riunisco le nocciole, i 25 grammi di olio, un pizzico di menta secca, il peperoncino sbriciolato in quantità a piacere (attenzione a non esagerare per evitare di coprire gli altri sapori), poco sale e una macinata di pepe. Pesto il tutto fino a ottenere un composto non troppo fine. Assaggio per regolare la quantità di sale e menta secca.

Divido il pesto piccante di nocciole sui tomini, rifinisco con un filo di miele e servo.

-RESA INCONDIZIONATA-  
**Fonduta di Castelmagno  
variegata alla nocciola**

di Paola "Stelly" Uberti

fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*A volte in un rasserenante candore e in una consistenza setosa che farebbero pensare a gusti delicatissimi, può nascondersi una scossa vibrante di gusto. È il caso della fonduta di Castelmagno DOP, un formaggio straordinario che non ha bisogno di presentazioni. Sposato alla sontuosità della Pasta di Nocciola Fratelli Durando, capace di portare in migliaia di preparazioni una carezza che, seppur gentile, lascia profondi segni nel cuore, dà vita a un connubio semplicemente irresistibile.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 grammi di panna fresca  
220 grammi di Castelmagno DOP  
200 grammi di latte intero fresco  
4 cucchiaini colmi di Pasta di Nocciola  
Piemonte IGP Fratelli Durando

#### PROCEDIMENTO

Privo il Castelmagno della crosta e lo riduco a piccoli pezzi. Sistemo il formaggio in un pentolino d'acciaio a fondo spesso assieme a panna e latte. Porto il pentolino su una fiamma bassissima e, mescolando in continuazione con una frusta, sciolgo il formaggio evitando di portare la preparazione oltre all'accenno del bollore.

Filtro la fonduta attraverso un colino a maglia finissima e la verso in quattro coppe. Attendo pochi istanti affinché non sia eccessivamente calda.

Completo con la pasta di nocciole facendola cadere da un cucchiaino al fine di "variegare" la superficie. Servo immediatamente.

NOTA: personalmente preferisco la fonduta variegata in purezza ma, se lo desiderate, potete accompagnarla con crostini realizzati tostando un eccellente pane di montagna.

-RUCHINO-  
Tomino stagionato con  
crema di mela al Ruché

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Vino-formaggio è un binomio fondamentale in cucina. È alla base di aperitivi che possono essere informali o meno. È il cuore pulsante di un pranzo all'aperto durante il quale godere delle meraviglie della campagna piemontese che in ogni stagione sa trasformarsi donando spunti poetici. È una soluzione deliziosa per una cena conviviale, una di quelle in cui ci si siede tutti attorno a un tavolo con il desiderio di comunicare, condividere, dare vita a un convivio che rispetti a pieno il più profondo significato della parola. Ecco una ricetta creata in onore di questo irrinunciabile binomio nel quale le mele, che contribuiscono a rendere grande l'agricoltura piemontese, fanno capolino con la loro nota fresca e rassicurante.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la crema:

300 grammi di polpa di mela Golden Delicious

200 ml di Ruché di Castagnole M.to D.O.C.G Fratelli Durando

50 grammi di zucchero semolato

Inoltre:

4 tomini piemontesi stagionati

#### PROCEDIMENTO

Taglio la polpa della mela a cubetti e la metto in un pentolino a fondo spesso assieme allo zucchero. Cuocio a fiamma bassissima fino a quando lo zucchero è sciolto (non deve diventare caramello).

Unisco il Ruché, copro il pentolino e proseguo la cottura per circa 10 minuti o fino a quando le mele sono morbidissime.

Frullo la preparazione con un frullatore a immersione e la riporto sul fuoco. Alzo la fiamma e lascio restringere la crema fino a quando assume la densità di una confettura. Tengo in caldo.

Riscaldo una piastra antiaderente e vi appoggio i tomini, grigliandoli due minuti per parte (devono scaldarsi e diventare morbidi all'interno).

Servo immediatamente i tomini assieme alla crema di mela al Ruché ancora calda.

-ABBIATE FEGATO-  
Pâté di fegato con  
nocciole e confettura di  
ciliegie

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Il pâté di fegato di vitello è una preparazione che fonde il carattere deciso del sapore con la delicatezza della consistenza. Quasi un ossimoro gastronomico che regala emozioni forti che si quietano nel sottofondo dolce e nella morbidezza della struttura. In omaggio a un piatto che amo moltissimo e ad eccellenze del territorio quali la Nocciola Piemonte IGP, il tomino fresco e la Cipolla Piatlina di Andezeno, testimoni e incarnazione di un pezzo di storia e identità regionali, ho preparato questo pâté nel quale la croccantezza e gli accenti di legna arsa del pane abbrustolito, che di solito accompagna i pâté, sono sostituiti dalle peculiarità della granella di nocciole.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il pâté:

- 300 grammi di fegato di vitello
- 100 grammi di cipolla Piatlina di Andezeno (pesata già mondata)
- 150 grammi di Granella di Nocciola Piemonte IGP Fratelli Durando + un po' per rifinire
- 140 grammi di tomino fresco piemontese
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ½ bicchiere di vino Sanpé Fratelli Durando
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Inoltre:

- 8 cucchiaini di Confettura di Ciliegie Fratelli Durando

#### PROCEDIMENTO

Taglio il fegato a pezzi molto piccoli. Affetto finemente la cipolla e la sistemo in una larga padella assieme all'olio e a una presa di sale. Porto il tutto su una fiamma dolce e, a padella coperta, lascio prendere calore, senza soffriggere. Unisco un bicchiere d'acqua calda, copro nuovamente e lascio stufare la cipolla a fuoco basso per circa 10 minuti o fino a quando è morbidissima. Alzo il fuoco e aggiungo lo zucchero. Appena questo è sciolto, sfumo con il vino. Quando l'alcol è evaporato unisco il fegato e lo salto a fuoco vivo per circa 5 minuti (deve cuocere senza diventare stopposo o eccessivamente asciutto). Condisco con una macinata di pepe, spengo la fiamma e lascio raffreddare.

In un frullatore riunisco il fegato assieme al suo fondo di cottura e il tomino. Frullo il tutto fino ad ottenere una crema omogenea e piuttosto soda. Assaggio per regolare di sale se necessario.

Trasferisco il pâté in una ciotola e unisco la granella di nocciole. Mescolo con cura.

Sul fondo di quattro bicchierini monoporzione metto un cucchiaino e mezzo di confettura. Aggiungo il pâté spremuto da una tasca da pasticciere dotata di bocchetta liscia e larga e aggiungo un altro mezzo cucchiaino di confettura. Rifinisco con un po' di granella di nocciole e servo.

-CENERENTOLA A CENA-  
Crema rustica di zucca con  
nocciole e miele al tartufo

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Da orti, da rami rigogliosi, da insetti operosi e dalla terra nascono le materie prime che danno a questo piatto il comfort di una crema rustica di verdura e la seduzione di elementi preziosi.*

*Vi consiglio di servire la crema in una ciotola di coccio per rendere omaggio a una campagna tanto generosa in qualsiasi stagione e tanto mistica nel dare la possibilità di creare, ponendosi come unico limite la propria immaginazione.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 grammi di polpa di zucca di Castellazzo Bormida  
400 ml di acqua bollente + mezzo bicchiere scarso  
30 grammi di Grana Padano 12 mesi grattugiato al momento  
1 cipolla bionda  
6 cucchiai di vino Sanpé Fratelli Durando  
4 cucchiaini colmi di Granella di Nocciola Piemonte IGP Fratelli Durando  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
4 cucchiaini di miele al tartufo bianco d'Alba  
Sale q.b.  
Pepe nero macinato al momento q.b.

#### PROCEDIMENTO

Affetto finemente la cipolla mondata e taglio la polpa di zucca a cubi di circa 2 cm di lato. Sistemo la cipolla in una capace pentola assieme all'olio e a una presa di sale. Porto il tutto su una fiamma dolce. Non appena la cipolla ha preso calore (non deve soffriggere), aggiungo il mezzo bicchiere scarso di acqua bollente. Copro la pentola e lascio stufare la cipolla a fuoco basso fino a quando è morbidissima.

Alzo la fiamma, unisco la polpa di zucca e la lascio insaporire per circa due minuti, mescolando spesso. Sfumo con il vino e non appena l'alcol è evaporato aggiungo i restanti 400 ml di acqua bollente. Porto a bollore, riduco il calore affinché il tutto sobbolli delicatamente, copro la pentola e cuocio per 10 minuti o fino a quando la zucca è morbida ma non spappolata.

Con un frullatore a immersione frullo brevemente e a intermittenza la preparazione che deve risultare cremosa con pezzi di zucca interi. Unisco il Grana Padano, condisco con una macinata di pepe e mescolo. Assaggio per regolare di sale solo se necessario.

Verso la crema rustica di zucca in quattro fondine di coccio e completo con la granella di nocciole e un filo di miele al tartufo. Servo immediatamente.

-NON CHIAMATELO BRODINO-  
Pasta fresca alle nocciole  
spezzata in brodo di manzo

di Paola "Stelly" Uberti

fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Sapete cosa significa nascere da mamma piemontese da generazioni e papà metà piemontese (anche questa metà da generazioni) e metà emiliano? Significa che nella mia famiglia alla pasta fresca era dedicato un altare invisibile a forma di uovo. Tajarin, agnolotti, ravioli, tortellini...devo aggiungere altro? Fare la pasta fresca in casa per me è una terapia olistica nel vero senso. Preparare questa pasta spezzata alle nocciole e assaporarla in un caldo brodo di manzo si è tradotto in una grande emozione.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta:

200 grammi di farina 00 + un po' per la spianatoia

100 grammi di Nocciola Piemonte IGP tostata Fratelli Durando

2 uova Fratelli Durando

Una presa di sale

Inoltre:

1,5 litri di buon brodo di manzo fatto in casa

Grana Padano grattugiato al momento q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

#### PROCEDIMENTO

Riunisco la farina setacciata e le nocciole nel bicchiere del frullatore e aziono la macchina a intermittenza fino a ridurre in polvere i frutti mescolandoli con la farina.

A mano con il classico metodo della fontana, oppure in planetaria o nell'impastatrice, impasto la farina alle nocciole con le uova, il sale e una quantità di acqua minerale naturale sufficiente ad ottenere una pasta compatta e decisamente soda.

Avvolgo la pasta con pellicola da cucina e la lascio riposare in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, stendo la pasta in una sfoglia spessa 2 mm con il mattarello oppure con l'apposita macchina.

Infarino abbondantemente ogni sfoglia, la arrotolo su se stessa partendo da uno dei lati corti e, con un coltello molto affilato, taglio segmenti larghi 2 mm. Srotolo i segmenti e li sistemo su un grande vassoio cospargendoli con altra farina. Copro con una retina e lascio riposare in luogo fresco e arieggiato fino a quando la pasta è secca.

Al momento di servire preparo quattro fondine e porto a bollire il brodo in una capace pentola. Abbasso la fiamma in modo che il liquido frema senza bollire violentemente e vi tuffo la pasta spezzandola con le mani. Appena sale a galla la prelevo assieme a una buona quantità di brodo e la sistemo nelle fondine.

Cospargo con abbondante Grana Padano grattugiato e una macinata di pepe e servo.

-IL RISO FUORI FORMA-  
Sformati di riso e Toma  
con riduzione di Ruché

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)

RUCHE  
STAGNOLE MONTE



F.LLI DURANDO



*Riso: dal Piemonte chicchi opalescenti sulla cui superficie si inseguono le mille sfumature del bianco che racconta di essere colore a tutti gli effetti. Carnosità, piacevole croccantezza, struttura e generosità commovente in cucina, tanto che non basterebbe una vita a declinarlo in tutte le combinazioni possibili.*

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per gli sformatini:

120 grammi di riso Carnaroli

100 grammi di Toma di Lanzo

Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la riduzione di Ruché:

200 ml di Ruché di Castagnole M.to

D.O.C.G Fratelli Durando

50 grammi di miele di tarassaco

Inoltre:

Burro e pangrattato preferibilmente fatto in casa q.b. per gli stampini

## PROCEDIMENTO

In una padella antiaderente riunisco il vino e il miele. Lascio bollire a fiamma vivace fino a quando il liquido è ridotto a un terzo del suo volume e la preparazione vela un cucchiaino di metallo. Lascio intiepidire.

Con un po' di burro ungo l'interno di 4 stampini monodose di alluminio usa e getta e li rivesto con il pangrattato.

Riscaldo il forno a 200°C in modalità statica.

Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso il riso tenendolo al dente. Lo scolo e lo sistemo in una capace ciotola. Unisco la toma tagliata a cubetti e una generosa macinata di pepe e mescolo con cura.

Suddivido il riso alla Toma negli stampini pressandolo bene con il dorso di un cucchiaino.

Passo il riso in forno per 5 minuti. Sforno e passo immediatamente la lama di un coltello affilato lungo i bordi. Rovescio gli sformatini nei piatti individuali, li completo con la riduzione di Ruché e servo.

# Orecchiette alle nocciole con stracciatella e funghi

di Monica Benedetto e Nicolò

del blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](#)



## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per le orecchiette:

600 g di farina 00  
200 g di Nocciola Piemonte IGP  
tostata Fratelli Durando  
20 g di Parmigiano Reggiano  
grattugiato  
4 uova Fratelli Durando  
120 ml di acqua  
sale q.b.

Per il condimento:

500 g di stracciatella  
100 g di porcini possibilmente freschi  
(in alternativa secchi)  
2 spicchi d'aglio  
olio q.b.  
prezzemolo q.b.

## PROCEDIMENTO

Tritate le nocciole nel frullatore assieme a un po' di farina. Spostate il tutto in planetaria, aggiungete la farina restante, le uova, il Parmigiano Reggiano e un po' di sale. Impastate con il gancio a foglia per circa 10 minuti, coprite e fate riposare la pasta per 15 minuti.

Riprendete l'impasto, tagliatene un pezzo, lavoratelo un po' a mano e realizzate un filoncino dello spessore di circa 1 cm. Da questo, con un coltello a lama liscia, ricavate pezzettini lunghi 1 cm. Formate delle conchiglie trascinando ciascun pezzetto di pasta verso di voi sulla spianatoia leggermente infarinata (trascinate mettendo il tagliato in orizzontale rispetto a voi). Rigitate poi la conchiglia su se stessa in modo da formare la vostra orecchietta. Disponete la pasta su vassoi infarinati.

Mettete sul fuoco una pentola con dell'acqua e portate a bollore. Salate e tuffatevi le orecchiette cuocendole per 5-7 minuti.

In una padella capiente preparate il condimento: tritate l'aglio, aggiungete l'olio e fate lievemente soffriggere. Aggiungete le cappelle dei porcini affettate sottilmente (oppure i porcini secchi rinvenuti in acqua e ben strizzati), unite il prezzemolo tritato e cuocete per alcuni minuti.

Versate il condimento sulle vostre orecchiette ben scolate, incorporate la stracciatella che deve sciogliersi e servite.

# Tagliatelle con prosciutto cotto e nocciole

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



*I tanto vituperati anni 80 ci hanno lasciato perle di voluttuosità a tavola che, quando si trovano gli ingredienti giusti, fa sempre piacere riproporre. Questo è un piatto per quelle giornate fredde in cui, dopo una passeggiata per funghi o castagne, viene voglia di un piatto cremoso, avvolgente e saporito. Per questo piatto non è nemmeno necessario avere tanto tempo: è una coccola in tavola a tempo di record.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di tagliatelle  
200 g di prosciutto cotto affumicato o di Praga  
200 ml di panna fresca  
100 ml di vino Sanpé Fratelli Durando  
75 g di Nocciola Piemonte IGP tostata Fratelli Durando  
1 cucchiaio di burro  
Sale q.b.  
Pepe q.b.

#### PROCEDIMENTO

Portate a bollore l'acqua per le tagliatelle e salatela.

Scaldare il burro in una padella e fate dorare quasi tutto il prosciutto (tenete due fette da parte che aggiungerete all'ultimo). Sfumate con il vino e, non appena sarà evaporato, versate la panna e lasciate ridurre. Salate e pepate.

Fate cuocere la pasta per 2 minuti e ripassatela nella padella assieme al sugo.

Servite le tagliatelle in un vassoio e rifinite con il prosciutto a crudo e le nocciole tritate grossolanamente in luogo del classico grana grattugiato.

# Tajarin con ragù bianco di salsiccia al Sanpé

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



*Pochi, ma buonissimi ingredienti, assenza di fretta, amore e il buon piatto è servito.*

*Saper cucinare bene senza spendere cifre altissime sta tornando ad essere una virtù e per metterla in pratica la cosa migliore è cucinare a fuoco lento tagli di carne non tanto pregiati e fare tutto il possibile in casa, rinunciando ad acquistare prodotti già pronti.*

*Se realizzate una pasta in casa e la condite con un sugo saporito e cotto a lungo che diventa velluto in bocca potete anche invitare i vostri amici facendo una gran bella figura e spendendo davvero poco.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i tajarin:

400 g di farina per pasta fresca

8 tuorli ricavati da uova Fratelli

Durando

Per il ragù:

400 g di salsiccia di maiale di buona qualità

200 ml di Sanpé Fratelli Durando

200 ml di brodo di carne o acqua

1/2 cipolla

1/2 carota

1 pezzo piccolo di sedano

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

#### PROCEDIMENTO

Preparate i tajarin con il procedimento tradizionale mentre cuoce il ragù.

Scaldate l'olio in padella, poi unite cipolla, carota e sedano per fare il soffritto di base.

Quando le verdure del soffritto sono appena dorate, alzate la fiamma al massimo per rosolare la salsiccia che aggiungerete dopo averla ben sgranata.

Appena sarà ben dorata, cercate di sgrassare il più possibile, poi sfumate con il vino lasciandolo cuocere per almeno 3 minuti a fuoco forte prima di unire il brodo, abbassare la fiamma e lasciare cuocere con il coperchio.

Girate ogni tanto e cuocete per circa 2 ore, unendo altra acqua o brodo se vedete che si asciuga troppo.

Lessate i tajarin in abbondante acqua salata e lasciateli molto al dente.

Mantecateli in padella unendo un po' di acqua di cottura ed il ragù.

Servite subito.

-GALLINA CHE CANTA...-  
**Tortino di uova  
e cavoletti di Bruxelles  
con sapore di acciuga**

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)

*Gallina che canta si usa dire abbia fatto l'uovo e io gliene sono sempre grata. Alimento base che, se di qualità, è buonissimo praticamente al naturale (penso inevitabilmente all'ovetto sbattuto con lo zucchero che mi preparava mia madre per la merenda o all'uovo à la coque), l'uovo di gallina è una carta vincente in cucina, capace come è di trasformarsi in moltissime forme e piatti golosi. Insomma: uovo, grazie di esistere.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 ml di latte intero fresco  
16 cavoletti di Bruxelles  
6 filetti di acciuga sottolio di alta qualità  
4 uova Fratelli Durando  
2 noci di burro  
Sale q.b.  
Pepe nero macinato al momento q.b.

#### PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 220°C in modalità grill.

Elimino la base dei cavoletti di Bruxelles e scarto le foglie esterne che si staccano spontaneamente. Taglio gli ortaggi a metà.

In una larga padella antiaderente che possa andare in forno, sistemo il burro e i filetti di acciuga sgocciolati. Sciolgo il tutto a fiamma dolce, mescolando per agevolare il disfacimento dei filetti.

Appoggio i cavoletti di Bruxelles nella padella con il taglio rivolto verso il basso e, dopo aver alzato leggermente la fiamma, li lascio rosolare per un paio di minuti senza muoverli.

In una ciotola rompo le uova che condisco con poco sale e una generosa macinata di pepe. Aggiungo il latte e sbatto il tutto con una forchetta. Verso delicatamente il composto sui cavoletti, riduco il calore al minimo, copro e cuocio per 10 minuti in modo che il tortino si rapprenda e rosoli leggermente alla base.

Sposto la padella sotto al grill del forno e completo la cottura del tortino per circa 7 minuti (deve dorare bene). A cottura ultimata lo estraggo dal forno e lo lascio riposare per due minuti prima di farlo scivolare su un piatto da portata e servirlo.

# Coq au vin Barbera

di Monica Martino del blog [BIONUTRICHEF](http://BIONUTRICHEF)



*... perché noi italiani lo sappiamo fare meglio.*

*C'era una volta un imperatore di nome Giulio Cesare che era interessato al dominio della Gallia. Nella Gallia viveva una tribù abbastanza agguerrita e insidiosa, gli Arverni. Dicono però che un capotribù di questi Arverni fece recapitare all'imperatore un galletto come simbolo del valore dei Galli; visto che l'ospitalità è insita nel DNA degli "italiani" (ops, Romani), Cesare invitò il capotribù a cena dove la portata principale era...il galletto, cotto marinato nel vino.*

*Sappiamo che poi Cesare conquistò la Gallia e questa tribù venne sconfitta dopo aver inizialmente rischiato di soccombere a loro; per quanto riguarda quella cena, pare che sia la leggenda a cui si è ispirata la nota ricetta francese Coq au vin, un racconto alquanto metaforico vista la sorte condivisa...e per un prosieguo di orgoglio nazionale, ho lasciato il Bordeaux ai francesi e il Coq l'ho preparato con un signor Barbera.*

*P.S. Commissario Maigret, non andrai mica a ispezionare la salsa del gallo con la tua lente...ti innamorerai anche della mia ricetta!*

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 pollo ruspante di 1,5-2 kg a pezzi  
200 g di pancetta stufata  
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva della riviera ligure  
Farina q.b.  
3 cipolle dorate grandi  
5 scalogni  
2 spicchi di aglio  
Mix di pepe (nero, bianco e rosa) q.b.  
Sale integrale fino q.b.  
2 bouquet garni (alloro, timo, rosmarino, maggiorana, levistico)  
50 ml di grappa di Barbera  
200 g di funghi Portobello  
200 g di funghi porcini  
2 carote  
1 lt. di Barbera d'Asti D.O.C.G. Fratelli Durando (per la marinatura)  
750 ml di Barbera d'Asti D.O.C.G. Fratelli Durando (per la cottura)  
Qualche bacca di ginepro

## PROCEDIMENTO

Lavare e mondare una cipolla e una carota e affettarle. Trasferirle in una ciotola di acciaio insieme al pollo, a un bouquet garni e alle bacche di ginepro e versare il vino fino a coprire completamente la carne e le verdure. Chiudere con pellicola alimentare o coperchio e riporre in frigorifero a marinare per almeno 8-10 ore (se preparato di sera, lasciare per tutta la notte).

Al momento di cucinare il pollo, riprendere la ciotola e scolare i pezzi di carne dalla marinata. Per una questione di igiene non saranno utilizzati il vino e le verdure che sono state a contatto con il pollo crudo. Trasferire i pezzi di pollo marinati in una casseruola adatta per le cotture lente e farli rosolare bene con l'olio. Prelevarli, metterli in una ciotola e tenerli da parte. Successivamente lavare e mondare gli scalogni e gli spicchi d'aglio, tritandoli al coltello finemente, trasferirli nella casseruola e farli soffriggere. Aggiungere la pancetta tagliata a listarelle e far rosolare.

Lavare, mondare e affettare le cipolle, pulire e tagliare i funghi a pezzi e aggiungerli nella casseruola insieme al pollo rosolato. Sfumare con la grappa di Barbera, spolverare con la farina e mescolare. Infine aggiungere la Barbera, salare e pepare e far cuocere lentamente il pollo per 1.5-2 ore. A cottura ultimata, impiattare il pollo con i funghi e le verdure e la sua salsa, servendo ovviamente con della Barbera d'Asti e accompagnando con crostini di pane ben caldi.

Eventuali sostituzioni:

Le cipolle dorate possono essere sostituite con 250 g di cipolle borettane (1-2 da usare nella marinata).

I due spicchi di aglio possono essere sostituiti con 1 scalogno per un sapore più delicato.

Al posto dell'olio si può utilizzare lo strutto.

Il bouquet garni può variare in base alla stagione.

Per chi lo desidera, la cipolla da mettere nella marinata può essere tagliata a metà e infilzata con chiodi di garofano.

-AL POLLO PIACCIAMO MORE-  
**Polpette di pollo,  
cipollotto e nocciole  
con confettura di more**

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Polpette. In una parola si condensano pensieri, sensazioni, ricordi e regressioni.*

*Provate a chiedere alle persone che vi circondano di dirvi la prima parola che si affaccia alla loro mente nel sentir pronunciare il nome di questi piccoli, irresistibili e trasformisti globi di bontà.*

*Le polpette sono casa, mamma, conforto, sicurezza, economia domestica. Sono risorsa, soluzione, bisogno, sia in termini pratici, sia nell'intendimento emotivo. Possono essere un fine, se concepite ad hoc, o un piacevolissimo mezzo, se destinate ad accogliere avanzi che hanno bisogno di trasformarsi in qualcosa di nuovo. Insomma, così come suggerisce la loro forma, le polpette sono un mondo. Questa ricetta è un modo per esplorarne una piccolissima parte.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 grammi di carne di pollo macinata finissima  
1 cipollotto  
50 grammi di yogurt greco bianco e magro  
55 grammi di Nocciola Piemonte IGP tostata Fratelli Durando  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
½ bicchiere di vino Sanpé Fratelli Durando  
Sale q.b.  
Pepe nero macinato al momento q.b.  
4 cucchiaini colmi di Confettura di More Fratelli Durando

#### PROCEDIMENTO

Lavo e asciugo il cipollotto. Separo la parte verde da quella bianca e stacco le radici. Trito finemente un po' della parte bianca (circa 10 grammi) e, con un coltello affilato, ricavo alcune sottili striscioline dalla parte verde che tengo da parte assieme alle radici.

In una capace ciotola riunisco il trito di cipollotto (ottenuto dalla parte bianca), la carne di pollo, le nocciole grossolanamente tritate, mezzo cucchiaino di olio, lo yogurt, un po' di sale e una macinata di pepe. Lavoro il tutto con una forchetta al fine di amalgamare perfettamente gli ingredienti.

Peso l'impasto, lo divido in 20 porzioni e formo altrettante polpettine con le mani inumidite.

In una padella di medie dimensioni riscaldo l'olio restante senza farlo fumare. Sistemo le polpette nella padella e le rosolo a fuoco dolce per alcuni istanti, senza muoverle. Alzo la fiamma, sfumo con il vino e, non appena l'alcol è evaporato, muovo la padella affinché le polpette possano rigirarsi; cuocio per circa 8 minuti scuotendo spesso la padella in modo che siano uniformemente dorate.

Nel frattempo pennello il fondo di quattro piatti con la confettura di more intiepidita.

Quando sono cotte, asciugo velocemente le polpette su carta assorbente da cucina e le suddivido nei piatti individuali. Rifinisco con alcune radici di cipollotto e con i filetti ricavati dalla parte verde e servo immediatamente.

# Involtini di tacchino alle nocciole

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



*Una carne tendenzialmente delicata come il tacchino guadagna punti se cotta al forno e con una farcitura ricca di sapore come questa.*

*Con una base di patate o verdure di stagione, gli involtini di tacchino alle nocciole diventano un secondo piatto di tutto rispetto, sia sulla tavola di tutti i giorni, sia su quella delle feste.*

#### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

8 fette di fesa di tacchino

100 g di robiola fresca piemontese

60 g di Nocciola Piemonte IGP tostata  
Fratelli Durando

50 ml di vino Sanpé Fratelli Durando

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

#### PROCEDIMENTO

Tritate in maniera grossolana le nocciole.

Condite la robiola con sale e pepe e mescolatela per bene con le nocciole.

Battete le fette di fesa di tacchino per allargarle e spalmatele di crema di robiola e nocciole. Arrotolate.

Adagiate gli involtini sulla verdura prescelta e irrorate con dell'olio e pochissima acqua nel caso usiate le patate.

Infornate per 20 minuti a 180°C coprendo il tutto con un foglio di alluminio da cucina. Alzate il forno a 200°C, irrorate con il vino e fate cuocere ancora per 15 minuti per far dorare la carne senza farla seccare.

Servite ben caldo.

A photograph of a bottle of Barbera d'Asti wine and a glass of red wine. The bottle is the central focus, with a label that reads 'BARBERA D'ASTI' and 'beato chi mi beve'. Below the label is a large white logo featuring a stylized 'D' with a leaf. The bottle is partially filled with dark red wine. To the left, a glass of red wine is partially filled. In the foreground, a white plate holds several dark brown meatballs and two portions of yellow polenta. The background is a light-colored, textured wall.

# Polpette di coniglio al Barbera d'Asti e pepite di polenta

di Monica Benedetto e Nicolò

del blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](#)

## INGREDIENTI PER 2 PERSONE

Per le polpette di coniglio:

150 g di filetti di coniglio

1 uovo

15 g di Parmigiano Reggiano

2 fettine di pane in cassetta senza  
crosta ammollato in poco latte

2 cucchiai di olio extra vergine di oliva

100 ml di Barbera d'Asti D.O.C.G.

Fratelli Durando

3 o 4 chiodi di garofano

sale q.b.

Per le pepite di polenta:

100 g di polenta a rapida cottura

400 ml d'acqua

sale q.b.

corn flakes q.b.

## PROCEDIMENTO

Prendete una ciotola e sistematevi le fette di pane, versate due cucchiari di latte e mescolate.

Aggiungete i filetti di coniglio frullati grossolanamente, unite l'uovo e il Parmigiano Reggiano grattugiato, amalgamate bene il tutto e aggiustate di sale. Formate piccole polpette.

In una padella capiente versate l'olio e cuocete le polpette per un paio di minuti. Aggiungete il vino e i chiodi di garofano, coprite e proseguite la cottura per 10-12 minuti: il vino rapprenderà e le polpette assumeranno un colore violaceo.

Preparate la polenta seguendo le istruzioni indicate sulla confezione. Fate raffreddare poi formate dei cubotti che passerete nei corn flakes e farete dorate in forno per alcuni minuti.

Servite le polpette con la salsina formatasi in cottura accompagnandole con le pepite di polenta.

SANPÉ

# Cosciotto di maiale in salsa di nocciole al Sanpé

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)

F.LLI DURANDO



*Azienda Agricola*  
**F.LLI DURANDO**

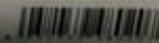
*Custodi di una storia  
fatta di Territorio.*



**Nocciola Piemonte I.C.**

TOSTATA

Peso: 200 g



Prodotto in Italia  
Produced in Italy  
Conservare in frigorifero  
Dopo la cottura lavare bene

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Un cosciotto di maiale senza osso da  
1,5 kg circa  
Due bicchieri di Sanpé Fratelli  
Durando  
Un cucchiaino di panna fresca  
Una carota  
Uno scalogno  
Uno spicchio di aglio  
Un trito di rosmarino, timo, pepe nero  
in grani, bacche di ginepro, sale  
grosso  
100 g di Nocciola Piemonte IGP  
tostata Fratelli Durando

## PROCEDIMENTO

Massaggiare energicamente il cosciotto con il trito aromatico, poi metterlo in una terrina capiente e versarvi il vino. Coprire e lasciare macerare in frigorifero per 12 ore, girandolo ogni tanto.

Pulire e tritare la carota, lo scalogno e l'aglio e soffriggerli nel burro caldo.

Scolare il cosciotto dalla marinatura e rosolarlo nel burro da tutti i lati.  
Passarlo in una teglia con il soffritto, aggiungere il liquido di marinatura e un bicchiere di acqua e cuocerlo in forno a 180°C per 90 minuti, bagnandolo con il fondo di cottura.  
Avvolgerlo in alluminio da cucina e tenerlo in caldo.

Tritare finemente le nocciole ed aggiungerle al sugo rimasto assieme a un cucchiaino di panna fresca e fare restringere sul fuoco.

Il condimento può essere utilizzato com'è, oppure frullato nel mixer e setacciato per un effetto più liscio e cremoso.

Affettare il cosciotto, cospargerlo con il sugo di nocciole e guarnire con nocciole intere.

# Bavarese alle nocciole con gelée di mele verdi

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)



## INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

(stampo da 22-24 cm)

Per la bavarese:

500 ml di latte intero

75 g di tuorli (4 tuorli medi) ricavati da  
uova Fratelli Durando

50 g di Nocciola Piemonte IGP tostata  
Fratelli Durando

180 g di zucchero semolato

150 ml di panna fresca

18 g di gelatina in fogli

Per la gelée:

150 ml di succo di mela verde

Una mela Granny Smith

60 g di burro

40 g di zucchero semolato

6 g di gelatina in fogli

## PROCEDIMENTO

Mettere i 6 g di gelatina in un piattino e coprirla di acqua.

Pulire la mela e tagliarla a cubetti.

Sciogliere burro e zucchero in un pentolino e cuocervi i cubetti di mela fino a quando il caramello inizia a scurirsi.

Togliere i cubetti e aggiungere al caramello il succo di mela verde, mescolando per amalgamare bene. Lasciare intiepidire per  $\frac{3}{4}$  minuti, poi unire la gelatina ben strizzata mescolando fino a completo scioglimento.

Aggiungere i cubetti caramellati e versare in uno stampo rotondo di diametro leggermente più piccolo di quello che userete per la bavarese. Lo spessore deve essere di 1 cm circa.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, poi mettere in freezer.

Mettere a bagno in acqua i 18 g di gelatina per la bavarese.

Montare brevemente 150 g di zucchero e i 4 tuorli d'uovo in una ciotola.

Tritare le nocciole con i rimanenti 30 g di zucchero fino ad ottenere una crema.

Scaldare il latte e versarlo nella ciotola con il composto di zucchero e tuorli.

Aggiungere la gelatina ben strizzata, amalgamare il composto e rimettere sul fuoco fino al punto di ebollizione.

Spegnere il fuoco, aggiungere la crema di nocciole e lasciare raffreddare.

Montare la panna e unirla al composto.

Versare metà del composto nello stampo e metterlo subito in freezer per un'ora.

Nel frattempo mescolare ogni tanto il composto restante per evitare che solidifichi.

Estrarre lo stampo, sistemare al centro la gelée di mele verdi preparata precedentemente e coprire con l'altra metà del composto.

Tenere in frigorifero per almeno 4-5 ore e toglierla mezz'ora prima di servirla, decorandola a piacere.

-IL LATO DOLCE DELLA TRIFOLA-  
**Tartufi di Savoiarda e crema  
di nocciole e cacao**

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Nell'intendimento letterale del termine che lo vede sovrano "underground", o nella sua accezione dolce, il tartufo sa fare del concetto di attrazione irredimibile il suo vessillo.*

*I tartufi dolci sono un autentico balsamo per l'anima che passa attraverso il palato. Trionfi di quel cacao e di quel cioccolato che il Piemonte ha trasformato in tradizione di altissimo livello.*

#### INGREDIENTI PER 12 TARTUFI

70 grammi di panna fresca  
50 grammi di crema spalmabile di cacao e nocciole Fratelli Durando  
50 grammi di Savoiard  
1 cucchiaino di rum scuro  
Cacao amaro in polvere q.b.

#### PROCEDIMENTO

Con un pestello sbriciolo grossolanamente i Savoiard all'interno di una ciotola capiente. Unisco i restanti ingredienti e mescolo con una forchetta fino a ottenere un composto omogeneo.

Setaccio il cacao amaro in una seconda ciotola.

Peso l'impasto a base di Savoiard e lo divido in 12 porzioni. Tuffo una porzione nel cacao amaro e la faccio rotolare, poi la prendo delicatamente tra le mani e formo una pallina che appoggio su una placca coperta di carta da forno. Proseguo allo stesso modo fino a esaurimento dell'impasto.

Ripongo i tartufi in frigorifero per almeno due ore o fino a quando sono sodi (resteranno comunque piuttosto morbidi).

I tartufi possono essere conservati per un paio di giorni in frigorifero all'interno di barattoli di vetro ben chiusi.

-IL BACIO DELLA DAMA CELIACA-  
**Baci di dama alle nocciole  
senza glutine e lattosio**

di Monica Martin del blog [BIONUTRICHEF](#)



*È nella cucina di casa Savoia che nel tardo Ottocento pare vennero inventati i famosi baci di dama, per soddisfare un peccato di gola del re Vittorio Emanuele. Un dolce nato dall'estro del cuoco che utilizzò "quel che c'era" in dispensa, ovvero mandorle, mandorle amare, nocciole, burro e zucchero. Il nome è dato dal fatto che i due biscottini uniti da uno strato di cioccolato davano l'idea di una bocca di donna.*

*Ma le dame di oggi, spesso, possono avere qualche piccolo problema di intolleranze alimentari e allora questi (quasi) dolcetti si adattano a tali esigenze e diventano per l'occasione senza glutine e senza lattosio, leggermente aggressivi con un tocco di caffè aromatizzato al cacao e qualche cristallo di sale nell'impasto.*

#### INGREDIENTI PER CIRCA 16 BACI DI DAMA

120 g di farina di riso fine  
120 g di farina di mais fumetto  
120 g di Nocciola Piemonte IGP  
tostata Fratelli Durando  
60 g di olio di nocciole Fratelli  
Durando  
60 g di albume d'uovo (2 albumi)  
ricavato da uova Fratelli Durando  
1 cucchiaino di polvere di caffè  
aromatizzata al cacao  
1 cucchiaino di fiocchi di sale  
4 g di lievito per dolci vanigliato  
Crema di nocciole al cioccolato  
fondente e caffè (autoprodotta) q.b.  
Zucchero di canna grezzo a velo q.b.

#### PROCEDIMENTO

In un mixer tritare le nocciole con i fiocchi di sale per ottenere una farina abbastanza fine. Trasferire la farina di nocciole in una ciotola setacciandola insieme alle altre due farine, alla polvere di caffè e al lievito. Aggiungere l'olio di nocciole e l'albume e impastare fino ad ottenere un panetto. L'impasto può essere lasciato riposare in frigorifero 20-30 minuti oppure utilizzato subito.

Ricavare dal panetto palline grandi quanto una piccola noce cercando di farle tutte della stessa dimensione e disporle su una placca foderata di carta da forno, premendo leggermente per ottenere delle cupolette.

Cuocere in forno statico a 200°C per 20-30 minuti, sfornare e lasciare raffreddare.

Scaldare a bagnomaria la crema di nocciole e, quando è semiliquida, con un cucchiaino spalmare sulla base di due biscottini e unirli, poggiando i baci ricavati su una gratella per farli asciugare.

Servire i baci spolverati con zucchero a velo con una tazzina di buon caffè aromatizzato al cacao o alla nocciola.

-TORTINI "CADUTI"-  
Tortini di Rubatà e pere  
con crema di  
nocciole e cacao

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*I Rubatà non hanno bisogno di presentazioni: celeberrimi, deliziosi, leggeri, definirli "sostituti del pane" significa far torto alla loro identità e al posto che occupano nella storia della gastronomia Piemontese.*

*E che dire della pera Madernassa, ottima in cottura, la cui prima pianta smise di dar deliziosi frutti a 130 di vita?*

*Uniti in un dolce semplice e goloso, renderanno ogni momento della vostra giornata una BUONA scusa per goderne.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 grammi di grissini Rubatà + 4 manciate circa per rivestire gli stampini

200 grammi di polpa di pera Madernassa

200 grammi di latte intero fresco intiepidito

3 cucchiai di zucchero semolato  
2 uova Fratelli Durando

La scorza grattugiata al momento di mezzo limone non trattato

Burro per gli stampini q.b.

4 cucchiai di crema spalmabile di cacao e nocciole Fratelli Durando

#### PROCEDIMENTO

Sbriciolo finemente i 100 grammi di Rubatà in una ciotola e li irroro con il latte. Mescolo e lascio riposare per 30 minuti (i grissini devono assorbire tutto il liquido).

Frullo i restanti Rubatà per polverizzarli.

Riscaldo il forno a 220°C in modalità statica.

Con il burro ungo 4 formine antiaderenti per torte della capacità di 200 ml e le rivesto con la polvere di Rubatà.

Aggiungo la polpa di pera tagliata a pezzetti, lo zucchero e la scorza di limone ai grissini ammolliati e mescolo il tutto per ottenere un composto uniforme.

Suddivido l'impasto negli stampini e cuocio in forno per 20 minuti o fino a quando le tortine sono morbide ma sode.

Estraggo dal forno e passo immediatamente la lama di un coltellino attorno ai tortini che poi ribalto nei piatti individuali. Lascio intiepidire.

Irroro con la crema spalmabile di cacao e nocciole calda e servo.

-L'UOVO D'ORO-  
Zabajone al Moscato e  
profumo di caffè

di Paola "Stelly" Uberti  
fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Sì, l'Uovo d'Oro, perché da questa materia prima semplice, la cui forma parla di perfezione rasserenante, di preparazioni meravigliose se ne possono trarre molte.*

*Una di esse è senza dubbio lo zabajone: energia allo stato puro, profumo inebriante e quel sapore che sa di casa, di domenica, di Natale.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 uova Fratelli Durando  
8 cucchiari di zucchero semolato  
16 cucchiari di Moscato d'Asti D.O.C.G  
Fratelli Durando  
Caffè macinato q.b.

#### PROCEDIMENTO

Porto a bollire un po' d'acqua all'interno di una pentola sopra la quale posso appoggiare una ciotola di vetro senza che il fondo di questa tocchi il liquido.

Nella suddetta ciotola, lontano dal fuoco, monto i tuorli con lo zucchero con una frusta a mano o elettrica, fino a ottenere un composto chiaro, soffice e spumoso.

Unisco il Moscato, sbatto ancora per alcuni istanti poi porto la ciotola sulla pentola contenente l'acqua. Abbasso la fiamma in modo che il liquido frema senza bollire violentemente.

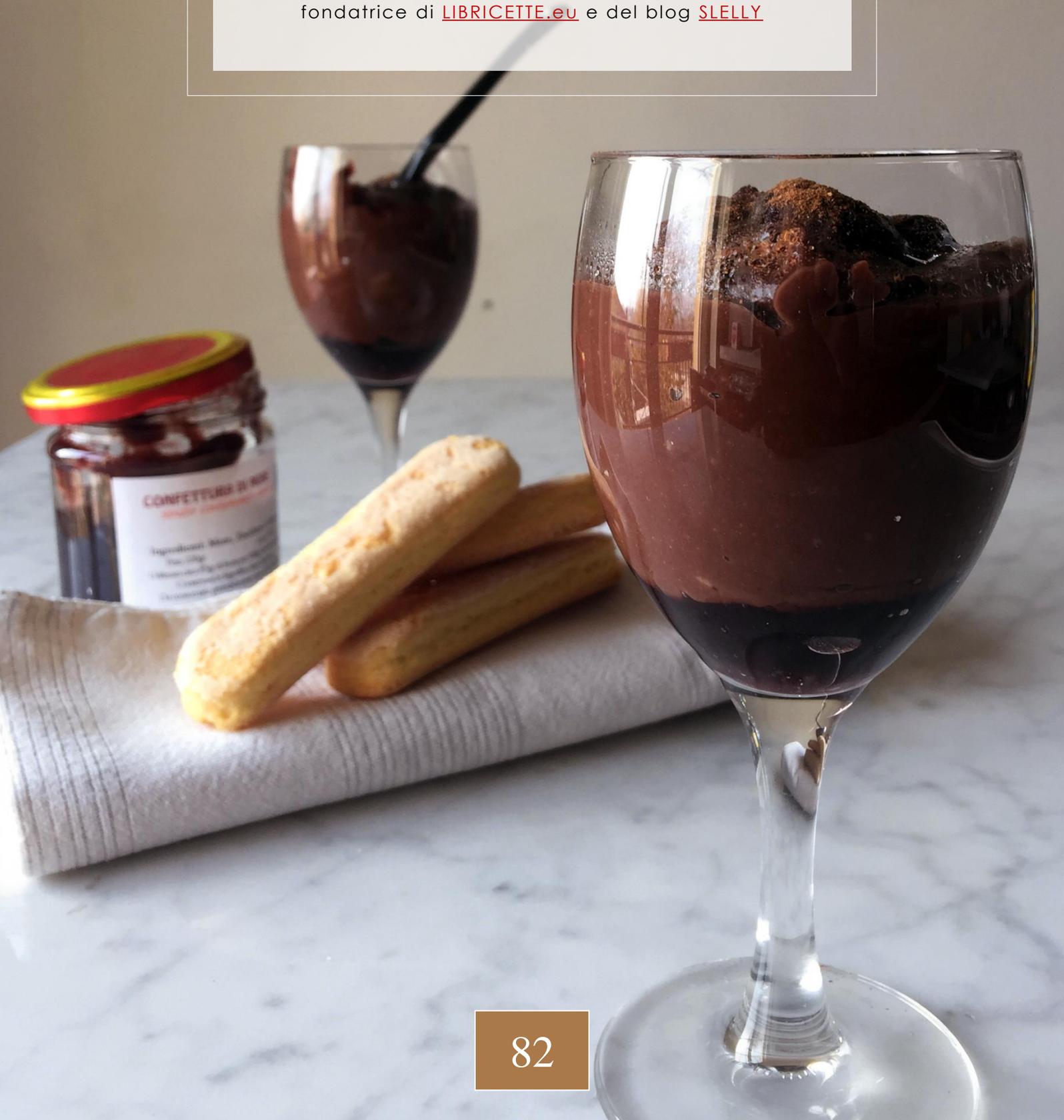
Continuando a sbattere con la frusta a mano, porto a cottura lo zabajone spegnendo la fiamma non appena la crema inizia a inspessirsi. Cuocerla troppo svilupperebbe odore e sapore poco gradevoli.

Suddivido lo zabajone in 4 contenitori monodose, cospargo con un po' di caffè macinato e servo immediatamente.

-L'OSCURITÀ SI FA DOLCE-  
**Crema di cacao,  
confettura di more e  
profumo di cannella**

di Paola "Stelly" Uberti

fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu) e del blog [SLELLY](http://SLELLY)



*Con la sua gamma di colori scuri che vanno dal vinaccia profondo della confettura di more al terra bruciata della cannella, fino al bruno intenso del cacao, questa coppa invita alla meditazione.*

*I sapori che viaggiano tra dolcezza bilanciata dall'amarognolo e piacevole asprezza chiedono di essere gustati in un momento di relax, quando si ha voglia di staccare i pensieri, almeno per un attimo.*

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 grammi di latte intero fresco  
260 grammi di panna fresca  
30 grammi di cacao amaro in polvere  
6 cucchiaini di Confettura di More  
Fratelli Durando  
5 cucchiaini di zucchero semolato  
3 cucchiaini di amido di mais  
Cannella in polvere q.b.  
Savoardi per accompagnare

#### PROCEDIMENTO

Setaccio il cacao e l'amido di mais in un pentolino dal fondo spesso e stempero il tutto con il latte versato a filo, mescolando con una frusta. Unisco la panna, mescolo ancora e cuocio a fiamma dolce fino a quando la preparazione raggiunge il primo bollore e si addensa. Spengo il fuoco e lascio intiepidire.

Dispongo 4 cucchiaini di confettura sul fondo di 4 calici da vino piccoli (un cucchiaino di confettura per ciascun calice) e verso la crema di cacao.

Completo con la restante confettura, spolvero con un po' di cannella e servo accompagnando con i Savoardi.

# INDICE DELLE RICETTE

---

- Panatura di nocciole • 22
- NOCCIOLAPERITIVO - Biscotti salati di nocciole e Grana Padano • 24
- CUCCHIOVO - Cucchiari di uovo cremoso, cipollotto e nocciole • 26
- GOLD BEEF - Roast beef e polvere di croccante alle nocciole • 28
- TERRA DI MEZZO - Cialda al mais, salame di Giora, confettura di pesche e amaretti • 30
- UN CUORE ROSA - Fagottini croccanti con crema di mortadella e confettura di ciliegie • 32
- LA CIPOLLA NELLA VIGNA - Cipolle all'Arset in nido di sfoglia • 34
- LA MELA DI NARCISO - Renetta ripiena di caprino con salsa di Arset • 36
- LE PATATE SONO ALLA FRUTTA - Insalata di patate, nocciole e prugne con condimento al Moscato • 38
- NOCCIOLE FOCOSE - Tomini freschi, pesto piccante di nocciole, profumo di menta • 40
- RESA INCONDIZIONATA - Fonduta di Castelmagno variegata alla nocciola • 42
- RUCHINO - Tomino stagionato con crema di mela al Ruché • 44
- ABBIATE FEGATO - Pâté di fegato con nocciole e confettura di ciliegie • 46
- CENERENTOLA A CENA - Crema rustica di zucca con nocciole e miele al tartufo • 48
- NON CHIAMATELO BRODINO - Pasta fresca alle nocciole spezzata in brodo di manzo • 50
- IL RISO FUORI FORMA - Sformati di riso e Toma con riduzione di Ruché • 52
- Orecchiette alle nocciole con stracciatella e funghi • 54
- Tagliatelle con prosciutto cotto e nocciole • 56
- Tajarin con ragù bianco di salsiccia al Sanpé • 58
- GALLINA CHE CANTA... - Tortino di uova e cavoletti di Bruxelles con sapore di acciuga • 60
- Coq au vin Barbera • 62
- AL POLLO PIACCIONO MORE - Polpette di pollo, cipollotto e nocciole con confettura di more • 64
- Involtni di tacchino alle nocciole • 66
- Polpette di coniglio al Barbera d'Asti e pepite di polenta • 68
- Cosciotto di maiale in salsa di nocciole al Sanpé • 70
- Bavarese alle nocciole con gelée di mele verdi • 72
- IL LATO DOLCE DELLA TRIFOLA - Tartufi di Savoirdi e crema di nocciole e cacao • 74
- IL BACIO DELLA DAMA CELIACA - Baci di dama alle nocciole senza glutine e lattosio • 76
- TORTINI "CADUTI" - Tortini di Rubatà e pere con crema di nocciole e cacao • 78
- L'UOVO D'ORO - Zabajone al Moscato e profumo di caffè • 80
- L'OSCURITÀ SI FA DOLCE - Crema di cacao, confettura di more e profumo di cannella • 82



*Azienda Agricola*  
**F.LLI DURANDO**

FRATELLI DURANDO  
DI NOCCIOLE, VINO E ALTRE ECCELLENZE  
la storia, i prodotti, le ricette

E-book  
Autori vari  
Novembre 2017

---

Realizzato da LIBRICETTE.eu  
[www.libricette.eu](http://www.libricette.eu) - [info@libricette.eu](mailto:info@libricette.eu)

e

ATNEWS  
[info@atnews.it](mailto:info@atnews.it) - [www.atnews.it](http://www.atnews.it)

