

IL RICETTARIO DI **Artigiana**



Questo ricettario raccoglie
idee e spunti per usare
i tuoi prodotti **Artigiana** preferiti
in modo creativo.

Dal cuore della Puglia, formaggi
e latticini pronti a stupirti
in purezza, ma anche perfetti
per esaltare altri ingredienti dolci
e salati preparando antipasti,
primi, secondi e dessert
che non passano inosservati.

Tra abbinamenti insoliti
e richiami alla tradizione, troverai
sicuramente la ricetta che fa per te.

*Ci mettiamo
la firma!*

Le ricette di Maria

LINGUINE CON CARCIOFI E STRACCIATELLA AFFUMICATA

Un primo semplice e gustoso che conquista proprio tutti, anche i vegetariani.

INGREDIENTI PER 2 O 3 PERSONE

- 250 g di linguine
- 250 g di stracciatella affumicata Artigiana
- 4 carciofi
- Olio evo
- 1 spicchio di aglio
- Sale qb.
- Pepe qb.

Procedimento

GUARDA LA
VIDEORICETTA

Preparazione dei carciofi:

- Pulisci e affetta i carciofi.
- In una padella, aggiungi un po' d'olio e l'aglio in camicia.
- Fai imbiondire l'aglio a bassa temperatura, poi rimuovilo.
- Aggiungi i carciofi affettati e cuocili a fuoco basso con un po' d'acqua per circa 8 minuti.

Le ricette di Maria

Cottura delle linguine:

- Nel frattempo, lessa le linguine in abbondante acqua salata.
- Scola la pasta al dente.

Mantecatura:

- Salta le linguine nella padella con il condimento di carciofi.

Impiattamento:

- Distribuisci le linguine nei piatti.
- Completa con una spolverata di pepe e stracciatella affumicata Artigiana sopra il piatto.

Le ricette di Maria

PROFITEROLES SALATO CON AMORE DI CAPRA

Un antipasto saporito e sorprendente che ti farà fare un figurone a cena.

INGREDIENTI 25 BIGNÈ

- Circa 25 bignè vuoti, già cotti
- 200 g di amore di capra Artigiana
- 150 g di prosciutto crudo di Parma
- Foglioline di basilico fresco

Procedimento

GUARDA LA
VIDEORICETTA

Preparazione dei bignè:

- Riempi i singoli bignè con mezzo cucchiaino da caffè di Amore di capra.

Composizione:

- Disponi i bignè a piramide su un piatto.
- Tra uno strato e l'altro, sistema straccetti di prosciutto di Parma e fiocchetti di Amore di capra del Caseificio Artigiana.

Ricetta 1. di Maria

Guarnizione:

- Completa la piramide con foglioline di basilico, e l'antipasto è servito.

CANNOLO CON STRACCIATELLA E FRAGOLE

Uno dei più famosi dolci siciliani incontra la stracciatella pugliese di Artigiana, ed è subito amore.

INGREDIENTI 4 PERSONE

- 4 cialde di canno già cotte
- 250 g di stracciatella bianca Artigiana
- 5 fragole
- 50 g di scaglie di cioccolato fondente

Procedimento

GUARDA LA
VIDEORICETTA

Preparazione della stracciatella:

- Rimuovi il liquido in eccesso della stracciatella lasciandola in uno scolapasta per circa 3 minuti.

Le ricette di Maria

Preparazione della farcitura:

- Lava e affetta le fragole.
- Aggiungile alla stracciatella Artigiana assieme alle scaglie di cioccolato fondente.

Riempimento dei cannoli:

1. Riempi ogni singolo cannolo con la farcitura.
2. Spolvera con zucchero a velo e qualche goccia di cannella, poi assaggia subito: c'è il rischio che spariscano in fretta.

Le ricette di Maria

CHEESECAKE SALATA CON TARALLO SBRICIOLATO, AMORE DI CAPRA E SALMONE

Una versione salata del celebre dessert americano,
rivisitato in chiave Artigiana, con cremoso
formaggio di capra.

INGREDIENTI PER CIRCA 4 PERSONE

-400 g di taralli

bianchi

-400 g di ricotta

di capra Artigiana

-100 g di salmone

affumicato

-50 g di burro

artigianale

-Fogoline di menta

fresca

-Pepe qb.

Procedimento

GUARDA LA
VIDEORICETTA

Preparazione della base:

- Sbriciola i taralli in un mixer.

- Aggiungi il burro appena sciolto e mescola.

- Con un coppa pasta, realizza 4 dischetti

e lasciali in frigo a rassodare per circa 30 minuti.

Le ricette di Maria

Preparazione della crema:

- Amalgama la ricotta di capra Artigiana con il pepe e la menta fresca.
- Aggiungi il salmone fatto a straccetti.

Composizione:

- Adagia la crema ricavata sulla base di taralli.

Guarnizione:

- Guarnisci con foglie di menta fresca, poi servi subito la cheesecake o lasciala in frigo a rassodarsi per qualche ora.

Le ricette di Maria

INSALATA DI MOZZARELLA CON TRECCIA

Un'insalata fresca ed estiva che unisce la dolcezza della frutta di stagione alla mozzarella Artigiana.

INGREDIENTI PER CIRCA 4 PERSONE

-250 g di treccia

Artigiana

-100 g di pesche

-50 g di noci

già sgusciate

-100 g di melone

cantalupo

-100 g di perecochi

-Olio evo

Procedimento

Preparazione della frutta:

- Pulisci la frutta e tagliala a dadini.
- Aggiungi le noci e un filo di olio di oliva.
- Mettila in frigo per circa 15 minuti e lascia che gli ingredienti si insaporiscano.

Composizione:

- Aggiungi la treccia tagliata a fette.
- Impiatta e completa il tutto con un filo di olio evo.

Le ricette di Maria

TORTA SALATA CON VERDURA E CREMA DI RUGIADA

Come antipasto o secondo, questa torta salata con Crema di rugiada Artigiana mette tutti d'accordo.

INGREDIENTI PER CIRCA 4 PERSONE

- 2 dischi di pasta frolla surgelata fresca da circa 30 cm
- 500 g di Crema di rugiada Artigiana
- 200 g di verdura fresca di stagione sbollentata e raffreddata (come spinaci)
- 1 cucchiaino di parmigiano
- 1 manciata di pepe

Procedimento

Preparazione della farcitura:

- Amalgama la crema di rugiada con verdure, pepe e parmigiano.

Composizione:

- Stendi la farcitura sul primo disco di pasta frolla.
- Adagia il secondo disco sopra il ripieno, chiudendo a calzone.

Le ricette di Maria

- Bucherella la superficie usando una forchetta per evitare che si formino bolle.

Cottura:

- Cuoci in forno a 170°C per circa 20 minuti.
- Lascia raffreddare in forno finché la crosta non diventa croccante.

Servizio:

- Per un tocco in più, servi le fette di torta salata con ciuffetti di crema di rugiada al naturale. Buon appetito!

Le ricette di Maria

CACIOCAVALLO AL POMODORO IN TERRINA

La terrina, grande protagonista di antipasti e contorni pugliesi. Questa volta ci cuociamo il nostro caciocavallo silano DOP.

INGREDIENTI PER CIRCA 4 PERSONE

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| -500 di | -5 pomodori sbollentati |
| caciocavallo silano | -Aglia |
| DOP Artigiana | -Olio evo |
| stagionatura media | -Capperi |
| 3 mesi | -Sale qb. |

Procedimento

Preparazione del sugo:

- Lascia imbiondire l'aglio nell'olio evo, in una padella.
- Aggiungi i pomodori sbollentati e prosegui la cottura per circa 5 minuti.

Composizione:

- Suddividi il sugo in 4 terrine con l'aiuto di un cucchiaino o di un mestolo.

Le ricette di Maria

- Sistema in ogni terrina una fetta di caciocavallo silano DOP di spessore circa 1 cm, assicurandoti che sia ricoperta completamente dal sugo di pomodoro.

Cottura:

- Riscalda il forno, portandolo a una temperatura di 170°C.
- Adagia le terrine nel forno per circa 15 minuti.

Servizio:

- Servi le terrine appena sfornate e guarda il caciocavallo che fila!

Le ricette di Maria

INVOLTINI DI POLLO CON OCCHIO DI PUGLIA

Involtini di petto di pollo così non li hai mai mangiati
prima, parola di Artigiana!

INGREDIENTI PER CIRCA 4 PERSONE

- 700 g di fette di petto di pollo tagliate sottili
- 350 g di Occhio di Puglia riserva del
Caseificio Artigiana
- 100 g di granella di pistacchio
- 100 g di pane grattugiato
- Sale qb.
- Olio evo qb.

Procedimento

Preparazione degli involtini:

- Stendi le fettine di petto di pollo su un tagliere
e salale leggermente.
- Taglia l'occhio di Puglia Artigiana a cubetti,
privandolo della buccia.
- Mescola la granella di pistacchio con il pane
grattugiato.

Le ricette di Maria

Composizione:

- Stendi i cubetti di occhio di Puglia e una manciata di granella su ogni fettina.
- Arrotola ogni singolo involtino e fissalo chiudendolo con uno stecchino.
- Impregna ogni involtino nell'olio d'oliva, poi nella panatura preparata.

Cottura:

- Disponi gli involtini in una pirofila antiaderente.
- Inforna in forno caldo a 190°C per circa 10 minuti.

Servizio:

- Mangiali mentre sono ancora caldi, ti stupiranno.

Le ricette dei Creator

RISOTTO AL LIMONE CON CREMA DI RICOTTA AL BASILICO

Aspirante Nutrizionista ci propone un primo piatto
leggero e aromatico perfetto per l'estate.



INGREDIENTI PER CIRCA 2 PERSONE

- 100 g di riso Carnardi
- 100 g di ricotta di capra Caseificio Artigiana
- Brodo Vegetale qb.
- Olio Evo qb.
- Scorza di limone bio
- basilico (10-15 foglie)

Procedimento

GUARDA LA
VIDEORICETTA

Preparazione del riso:

- Versa un filo di olio EVO in una padella larga.

Le ricette dei Creator

- Aggiungi la scorza grattugiata di mezzo limone e lascialo insaporire a fuoco medio per un paio di minuti.
- Unisci il riso e fallo tostare per qualche secondo, mescolando costantemente.
- Inizia ad aggiungere il brodo vegetale caldo, un mestolo alla volta, continuando a mescolare finché il riso non sarà cotto al dente. Questo processo richiederà circa 18-20 minuti.

Preparazione della crema di ricotta:

- Nel frattempo, inserisci nel mixer la ricotta di capra, le foglie di basilico, la scorza grattugiata dell'altra metà del limone, un filo di olio EVO, un pizzico di sale e pepe.
- Frulla il tutto fino ad ottenere una crema soffice e profumata.

Mantecatura del risotto:

- Una volta che il riso è cotto, spegni il fuoco e aggiungi la crema di ricotta al basilico.

Le ricette dei Creator

- Mescola delicatamente per mantecare il risotto, facendo attenzione a non rompere i chicchi.

Impiattamento:

- Servi il risotto in piatti fondi, distribuendo generosamente.
- Completa il piatto con qualche foglia di basilico fresco per decorare.

Le ricette dei Creator

LINGUINE AL PESTO DI RUCOLA CON STRACCIATELLA E SCORZA DI LIMONE

Mirko Tassin, in arte Tasso Culinario, ci stupisce con una ricetta a base di pasta a metà tra la Puglia e la Sicilia.



INGREDIENTI PER CIRCA 2 PERSONE

- 200 g di linguine
- 60 g di rucola
- 8 foglie di basilico
- 60 g di olio evo
- 20 g di noci
o mandorle
- Sale qb.
- 20 g di parmigiano
grattugiato
- 2 cubetti di ghiaccio
- 100 g di stracciatella
Artigiana
- Scorza di limone
biologico

Le ricette dei Creator

Procedimento

GUARDA LA
VIDEORICETTA

Preparazione del pesto:

- Nel mixer, inserisci la rucola, le foglie di basilico, l'olio EVO e i cubetti di ghiaccio e inizia a frullare.
- Aggiungi nel mixer le mandorle o le noci e il parmigiano.
- Frulla fino ad ottenere una consistenza omogenea e cremosa.
- Aggiungi un pizzico di sale e frulla ancora per amalgamare.

Cottura delle linguine:

- Porta a bollore una pentola di acqua salata.
- Cuoci le linguine al dente per qualche minuto, seguendo le indicazioni sulla confezione.

Mantecatura a freddo:

- Scola le linguine e metti da parte un po' di acqua di cottura.
- Manteca le linguine con il pesto preparato, aggiungendo un po' di acqua di cottura se necessario per amalgamare il tutto.

Le ricette dei Creator

Impiattamento:

- Distribuisci le linguine nei piatti.
- Aggiungi una generosa dose di stracciatella Artigiana sopra le linguine.
- Completa con una grattugiata di scorza di limone per un tocco di freschezza e goditi il tuo buonissimo piatto di pasta.

Le ricette dei Creator

MARITOZZI SALATI

Roma ci presta uno tra i suoi dolci più amati,
qui in versione salata by Baffetto Food.



INGREDIENTI PER I BUN (CIRCA 20 PEZZI)

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| -700 g di farina
Manitoba | -420 g di latte intero |
| -14 g di lievito
di birra | -20 g di zucchero |
| -55 g di burro | -2 cubetti di ghiaccio |
| -1 uovo sbattuto | -25 g di miele |
| | -18 g di sale |

Le ricette dei Creator

GUARDA LA
VIDEORICETTA

Procedimento per i Bun

1. Preparazione dell'impasto:

- In una ciotola capiente, unisci la farina, il lievito e lo zucchero.
- Aggiungi il miele e inizia a impastare.
- Versa il latte a filo, continuando a impastare fino a incorporare tutto il liquido.
- Aggiungi il sale, continuando a lavorare l'impasto.
- Unisci l'uovo sbattuto e continua a impastare fino a ottenere un composto omogeneo.
- Aggiungi il burro (a temperatura ambiente) e continua a impastare fino a quando l'impasto sarà liscio e omogeneo.

2. Lievitazione:

- Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro e realizza delle pieghe di rinforzo.
- Lascia lievitare a temperatura ambiente per circa 3 ore.

3. Formatura del bun:

- Dividi l'impasto in palline da circa 90 g ciascuna.

Le ricette dei Creator

- Lascia lievitare per altre 4 ore.

4. Cottura:

- Preriscalda il forno statico a 180°C.

- Inforna i bun per 20 minuti, fino a doratura.

INGREDIENTI PER LE FARCITURE

Farcitura 1: Salmone Selvaggio e Stracciatella

Affumicata

-Salmone selvaggio

-Basilico fresco

-Stracciatella

-Chips di zucchine

affumicata Artigiana

Farcitura 2: Crema Nerano e Tartare di Manzo

-Crema Nerano

-Fiori di zuccina

(zucchine fritte,

-Stracciatella

basilico, parmigiano,

affumicata Artigiana

olio EVO, acqua

-Tartare di manzo

acqua calda)

-Lime

-Menta fresca

Le ricette dei Creator

Procedimento per le farciture

1. Preparazione della Crema Nerano:

- Frulla le zucchine fritte con basilico, parmigiano, un filo di olio EVO e un po' d'acqua calda fino ad ottenere una crema omogenea.

2. Assemblaggio dei Maritozzi:

- Taglia i bun a metà senza separarli completamente.

3. Farcitura 1:

- Spalma la stracciatella affumicata di Caseificio Artigiana sulla base del bun.
- Aggiungi il salmone selvaggio, le foglie di basilico e le chips di zucchine.

4. Farcitura 2:

- Spalma la crema Nerano sulla base del bun.
- Aggiungi i fiori di zuccina, la stracciatella affumicata Artigiana e la tartare di manzo.
- Completa con una grattugiata di scorza di lime e qualche foglia di menta fresca. Attenzione, creano dipendenza.

Le ricette dei Creator

PASTA CON CREMA DI POMODORINI ARROSTO E RICOTTA DI CAPRA

La ricetta è di Basilico Secco ma per questo piatto di pasta con ricotta di capra Artigiana usiamo rigorosamente quello fresco.



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

-200 g di pasta

fresca

-200 g di ricotta

di capra Artigiana

-250 g di pomodorini

-Olio evo

-Sale qb.

-Pepe qb.

-Basilico fresco qb.

-1 spicchio d'aglio

Le ricette dei Creator

Procedimento

GUARDA LA
VIDEORICETTA

Preparazione dei pomodorini:

- Preriscalda il forno a 180°C.
- Taglia i pomodorini a metà e disponili in una teglia.
- Aggiungi lo spicchio d'aglio, un filo di olio d'oliva, sale e pepe.
- Inforna per circa 20 minuti, fino a quando i pomodorini saranno morbidi e leggermente caramellati.

Preparazione della crema:

- Una volta cotti, trasferisci i pomodorini nel frullatore, eliminando l'aglio.
- Aggiungi il basilico fresco e la ricotta di capra Artigiana.
- Frulla il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiusta di sale e pepe se necessario.

Cottura della pasta:

- Porta a bollore una pentola di acqua salata.
- Cuoci la pasta fresca al dente, seguendo le indicazioni sulla confezione.

Le ricette dei Creator

Mantecatura:

- Scola la pasta, conservando un po' di acqua di cottura.
- Rimetti la pasta nella pentola e aggiungi la crema di pomodorini e ricotta.
- Manteca la pasta a fuoco spento, aggiungendo un po' di acqua di cottura se necessario per amalgamare bene il tutto.

Impiattamento:

- Distribuisci la pasta nei piatti e completa con qualche foglia di basilico fresco per decorare. Voto dieci!

IL RICETTARIO DI
Artigiana



SPERIAMO CHE PREPARERAI QUESTE
RICETTE CON AMORE, COSÌ COME
NOI DI CASEIFICIO ARTIGIANA
FACCIAMO CON I NOSTRI PRODOTTI.
BUON APPETITO!



CASEIFICIO