

RICETTE ESTATE





DEDICATI AL BENESSERE

Una raccolta di idee per i tuoi piatti estivi. L'ingrediente che non deve mai mancare è la creatività. Divertiti in cucina e scopri modi fantasiosi di gustare i prodotti **Saporosa** freschi e affumicati.

Non solo Mozzarella, la nostra gamma di prodotti è ricca e gustosa e vi accompagnerà ad ogni pasto. Scegli il momento della tua giornata per lasciarti ispirare dalle nostre ricette! Se non tolleri il lattosio nessun problema! Abbiamo pensato anche a te con la linea **Noncè** per intolleranti.

I nostri prodotti dal gusto originale ben si abbinano a qualsiasi ingrediente.

Lasciati ispirare da Saporosa!
Sapori d'estate, sapori di Puglia.

BRUSCHETTA FANTASIA

INGREDIENTI

Ricotta Saporosa*

Pane ai cereali
Acciughe sott'olio
Semi di zucca
Olive nere disidratate
Olio EVO q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare il pane a fette e tostare. Inserire la **ricotta Saporosa** in un sac à poche con la punta decorativa e farcire la fetta di pane. Aggiungere il filetto d'acciuga sott'olio, i semi di zucca e le olive disidratate, condire con un filo di olio EVO.

SUGGERIMENTI

È possibile sostituire i semi di zucca con i capperi cucunci.

* Per gli intolleranti al lattosio proponiamo l'utilizzo della **ricotta Noncè**.



CRACKER DA COCKTAIL

INGREDIENTI

Ricotta Saporosa*

Sfoglia di Cracker alla Curcuma
Petto di tacchino affumicato
Pomodoro datterino giallo
Olive nere disidratate
Crema alle carote
Olio EVO q.b.

PROCEDIMENTO

Inserire la **ricotta Saporosa** in un sac à poche con la punta decorativa e creare dei fiocchi sulla superficie del cracker. Tagliare a julienne il petto di tacchino affumicato e adagiarlo sui fiocchi di **ricotta Saporosa**. Tagliare il datterino, aggiungerlo sul cracker insieme alle olive disidratate e a qualche goccia di crema alle carote, condire con olio EVO.

SUGGERIMENTI

Il cracker essendo molto versatile può essere modificato con prodotti ittici (salmone, tonno, gamberi, ...).

* Per gli intolleranti al lattosio proponiamo l'utilizzo della **ricotta Noncè**.



ORECCHIETTE AL POMODORO

INGREDIENTI

Cacioricotta Dolcerosa

Orecchiette pugliesi

Pomodoro ciliegino

Basilico

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare i pomodori e condirli con basilico, olio EVO e sale. Portare l'acqua ad ebollizione, salare e aggiungere le orecchiette, seguire i tempi di cottura. Unire le orecchiette ai pomodori conditi in precedenza e mescolare. Grattugiare il **cacioricotta Dolcerosa** e servire.

SUGGERIMENTI

Ottima idea per un primo veloce, fresco e saporito.



PIADINA AFFUMICATA AL POLPO

INGREDIENTI

Piadina affumicata Saporosa

Polpo condito
Pomodoro verde
Lattuga
Olio EVO q.b.
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare la lattuga e i pomodori verdi. Tagliare il polpo condito e affettare i pomodori. Tagliare a metà la **piadina affumicata Saporosa** e iniziare a stratificare gli ingredienti: lattuga, fette di pomodoro e pezzi di polpo. Condire con Olio EVO e sale.

SUGGERIMENTI

La **piadina affumicata Saporosa** può essere farcita con ingredienti a proprio piacimento, e soprattutto è ideale come piatto da trasportare o consumare in pausa pranzo.





Saporosa
di Puglia



LA MIA CAPRESE

INGREDIENTI

Mozzarella Saporosa*

- 4 pomodori ciliegino
- 4 pomodori datterino giallo
- menta q.b.
- ½ carota di Polignano gialla
- 1 spicchio d'aglio
- zucchero q.b.
- olio EVO q.b.
- sale q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare e tagliare i pomodori e la menta. Inserire gli ortaggi all'interno di un frullatore, aggiungere aglio e menta, e frullare. Incorporare poco alla volta l'olio EVO, fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Versare la crema sul fondo del piatto e adagiarci la **mozzarella Saporosa**.

* Per gli intolleranti al lattosio proponiamo di utilizzare la **mozzarella Noncè**.



INSALATA FRESCA

INGREDIENTI

Formaggio fresco Saporosa

Pomodoro ciliegino

Cetriolo

Cipolla rossa di tropea

Carote di Polignano

Ruola

Funghi champignon

Peperone giallo

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare a cubetti il **formaggio fresco Saporosa**. Lavare e tagliare tutti gli ortaggi. Unire tutti gli ingredienti e condire con olio Evo e sale. Impiattare in un'insalatiera e servire.

SUGGERIMENTI

Il **formaggio fresco Saporosa** è un prodotto facilmente abbinabile a proprio piacimento con ogni tipo di ortaggi.



PANZANELLA RIVISITATA

INGREDIENTI

Mozzarella Saporosa*

Pomodoro datterino giallo
Ravanelli
Cetriolo
Pompelmo rosa
Taralli pugliesi tradizionali
Olive nere disidratate
Origano fresco
Erba cipollina
Olio EVO q.b.
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare e affettare il datterino, il cetriolo, i ravanelli e il pompelmo, condire con origano fresco, olio EVO e sale. Tagliare la parte superiore della **mozzarella Saporosa**, come se fosse un coperchio e svuotare la parte centrale con l'aiuto di un cucchiaio. Riempirla con il composto preparato in precedenza. Impiattare e decorare con taralli pugliesi tradizionali sbriciolati, olive nere disidratate e erba cipollina.

SUGGERIMENTI

Piatto ideale per essere servito subito.

*Per gli intolleranti al lattosio proponiamo l'utilizzo della **mozzarella Noncè**.



SPIEDINI ASSORTITI

INGREDIENTI

Formaggio fresco Saporosa*
Scamorza affumicata Saporosa*
Polpo condito
Cetriolo
Pomodoro ciliegino
Pomodoro datterino giallo
Carota di Polignano
Basilico

PROCEDIMENTO

Lavare cetriolo, carota e pomodori. Tagliare tutti gli ingredienti a cubetti, mantenendo la stessa grandezza, e infilare negli spiedini il **formaggio fresco Saporosa** o la **scamorza affumicata Saporosa** alternandoli con tutti gli ingredienti a disposizione.

SUGGERIMENTI

Ideale per essere consumato come aperitivo e antipasto, o per essere trasportato e consumato in pausa pranzo. Il piatto è molto versatile e lasciamo campo libero alla vostra fantasia.

* Per gli intolleranti al lattosio proponiamo l'utilizzo della **mozzarella Noncè** e della **scamorza Noncè**.



Saporosa
di Puglia



INSALATA AFFUMICATA

INGREDIENTI

Bocconcini affumicati Saporosa

Pomodoro ciliegino

Cetriolo

Carote di Polignano

Rucola

Funghi champignon

Peperone giallo

Cipolla rossa di tropea

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare e tagliare tutti gli ortaggi. Impreziosire con i **bocconcini affumicati Saporosa** e condire con Olio EVO e sale. Impiattare in un'insalatiera e servire.

SUGGERIMENTI

È possibile abbinare a proprio piacimento ogni tipo di ortaggi, piatto ideale per essere trasportato e consumato anche in pausa pranzo.



TARALLO DOLCE

INGREDIENTI

Burro Saporosa*

Tarallo dolce

Pompelmo rosa

Miele

PROCEDIMENTO

Tagliare il pompelmo rosa a cubetti, creare dei riccioli di **burro Saporosa** e sistemare il tutto sul tarallo dolce. Ornare con un filo di miele.

SUGGERIMENTI

Da consumare preferibilmente a colazione o come dessert. È possibile abbinarlo a qualsiasi altra frutta di proprio gradimento.

* Per gli intolleranti al lattosio proponiamo l'utilizzo del **burro Noncè**.



MOUSSE IN BARATTOLO

INGREDIENTI

Ricotta Saporosa*
Zucchero a velo
Frutta di stagione
Zenzero disidratato

PROCEDIMENTO

Montare la **ricotta Saporosa** con zucchero a velo. Tagliare la frutta a pezzi. Disporre alla base del barattolo la **ricotta Saporosa** montata in un sac à poche con la punta a stella e riempire fino a metà barattolo, proseguire con i pezzi di frutta e infine l'ultimo strato di **ricotta Saporosa** fino a riempire completamente il barattolo. Decorare con zenzero disidratato.

SUGGERIMENTI

Il barattolo può essere consumato sia come dessert che come fresco spuntino, è possibile utilizzare frutta a proprio piacimento.

* Per gli intolleranti al lattosio proponiamo l'utilizzo della **ricotta Noncè**.



LIBERA LA TUA FANTASIA

Proponici la tua ricetta con i nostri prodotti
oppure realizza una delle nostre preparazioni.

Scatta una foto

Pubblicala

Taggaci



@caseificio_sanguedolce



@Saporosadipuglia.Sanguedolce

CREDITS

Progetto grafico e fotografie

Formulecreative

Chef

Luca Frisardi

THANKS

Tecnostudio di Martellini Nicoletta

LE NOSTRE LINEE



PUNTO VENDITA

SP Andria - Trani, km 2 - Andria (BT) - ITALY



www.sanguedolce.com