



2023



Pasta al forno alla tranese con Capperi in aceto Saclà



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

Ingredienti per 4 persone

500 g di pasta Junga (per esempio regine)
700 ml salsa di pomodoro
2 spicchi aglio
1 noce burro
80 g parmigiano
q.b. capperi in aceto Saclà
q.b. sale e olio Evo

Procedimento

In una pentola fai imbiondire i due spicchi d'aglio con un po' di olio evo. A questo punto aggiungi la salsa di pomodoro e lascia cuocere a fuoco lento per 45'. Verso metà cottura aggiungi una manciata di Capperi in aceto Saclà.

Metti a bollire l'acqua e, una volta giunta al punto di ebollizione, butta le regine precedentemente "spezzate" e lascia cuocere per 7'. La pasta deve esser molto al dente, perchè finirà di cuocere in forno.

Scola la pasta, condiscila con 2 cucchiari di sugo, la noce di burro e il parmigiano.

Ricopri il fondo di una pirofila con del sugo, aggiungi la pasta e ricopri con il sugo. Cuoci in forno per 20' e finalmente è pronta da servire e mangiare.

gennaio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

DICEMBRE 2022

L	M	M	G	V	S	D
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

FEBBRAIO

L	M	M	G	V	S	D
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					



la ricetta del mese è :
**Pasta al forno alla
tranese con Capperi
Saclà**





Crostini di polenta con Funghetti Sfizioli Saclà e formaggio



Ricetta di @anna_rita_granata

Ingredienti per 8 crostini

150 g polenta istantanea
1 barattolo di Funghetti Sfizioli Saclà
200 g circa di groviera (o formaggio che preferisci)
prezzemolo q.b.
olio evo q.b.
sale

Procedimento

Inizia preparando la polenta: aggiungi la polenta in un tegame e poi versa l'acqua. Per 150 g di polenta devi aggiungere circa 600 ml di acqua. Cuoci seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Una volta pronta, versa la polenta in una pirofila rettangolare di circa 22 cm e compatta bene aiutandoti con le mani. Lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente. Dopodiché, ritaglia dei rettangoli e sistemali in una leccarda rivestita di carta da forno. Ripassa i rettangoli di polenta in forno caldo a 200° per circa 10 minuti. In alternativa puoi utilizzare anche la friggitrice ad aria e in questo caso ti basterà spruzzare un po' di olio nel cestello e cuocerli per circa due o tre minuti per lato a 200°. Una volta ottenuti dei crostini croccanti, posiziona le fette di formaggio su ciascun crostino e ripassa in forno per un paio di minuti. Sforna, decora con i Funghetti Sfizioli Saclà, prezzemolo fresco, un filo d'olio, sale e pepe... Servi subito caldi e filanti!

febbraio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

GENNAIO

L	M	M	G	V	S	D
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

MARZO

L	M	M	G	V	S	D
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



la ricetta del mese è :
**Crostini di polenta
con Funghetti
Sfizioli Saclà e
formaggio**





Quiche di ricotta e spinaci con Pomodori Secchi Saclà, Olive verdi Saclà e stracciatella pugliese



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

Ingredienti per 6 persone

500 g spinaci freschi
350 g ricotta vaccina
1 rotolo di pasta brisee
1 uovo + 1 tuorlo per spennellare
100 g parmigiano grattugiato
Pomodori secchi Saclà q.b.
70 g stracciatella pugliese
noce moscata
10 olive verdi Saclà
1 spicchio d'aglio

Procedimento

Lava con cura gli spinaci. Cuocili per una decina di minuti, a fuoco dolce, con due cucchiari d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio. A fine cottura aggiusta di sale ed elimina l'aglio. Quando saranno cotti tritali finemente. In una ciotola lavora la ricotta con il parmigiano grattugiato, la noce moscata, un uovo e un pizzico di sale. Unisci gli spinaci tritati e mescola bene. Rivesti uno stampo di 24 cm a cerniera con la pasta brisee, e versa al suo interno la farcitura. Spennella i bordi con il tuorlo d'uovo e con un po' di latte. Fai cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Sforna la quiche di ricotta e spinaci e una volta fredda decoralo con i Pomodori secchi Saclà, la stracciatella pugliese e le Olive verdi Saclà.

marzo

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

FEBBRAIO

L	M	M	G	V	S	D
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

APRILE

L	M	M	G	V	S	D
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



la ricetta del mese è :
**Quiche di ricotta e
 spinaci con Pomodori
 Secchi Saclà, Olive
 verdi Saclà e
 stracciatella pugliese**





Focaccia alle tre Olive Saclà (verdi, nere e taggiasche) e cipolle caramellate



Ricetta di @soniaperonaci

Ingredienti per una teglia da 39x27 cm

250 g farina manitoba

250 g farina 00

280 g acqua

7 g lievito di birra disidratato

20 g olio extravergine d'oliva

10 g zucchero

10 g sale

420 g cipolla dorata

30 g zucchero di canna

sale q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

50 g Olive verdi Saclà

50 g Olive nere Saclà

50 g Olive taggiasche Saclà

Procedimento

Metti le due farine e il lievito nella ciotola della planetaria munita di gancio. In un bricchetto a parte sciogli lo zucchero nell'acqua e unisci l'olio. Quindi aziona la planetaria e, mentre gli ingredienti secchi si mescolano, versaci gradualmente quelli liquidi. Infine aggiungi il sale. Lascia lavorare la macchina fino a quando l'impasto non si avvolgerà al gancio staccandosi dalle pareti della ciotola. Poi prendilo con le mani, dagli la forma di una palla e mettilo in una ciotola leggermente unta d'olio e coperta con la pellicola trasparente. Lascialo lievitare in forno spento per un'ora. Affetta sottilmente la cipolla e falla rosolare a fuoco medio con un filo d'olio. Aggiungi un pizzico di sale e lascia cuocere per 10 minuti. Quando le cipolle cominceranno ad appassire aggiungi lo zucchero di canna, mescola e prosegui la cottura per altri 10-15 minuti, sempre con coperchio. Una volta morbide, lasciale intiepidire. Trascorso il tempo della prima lievitazione, riprendi dal forno il tuo impasto e stendilo con le mani su una teglia ben unta d'olio. Cospargi tutta la superficie con la cipolla caramellata e distribuisisci sopra anche tutte le Olive Saclà schiacciandole un po' nell'impasto. Rimetti la focaccia così composta a lievitare in forno spento per un'altra ora e mezza. Inforna la tua focaccia in forno statico preriscaldato a 200° e lasciala cuocere per 15-20 minuti, finché la superficie comincerà a dorarsi.

aprile

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MARZO

L	M	M	G	V	S	D	
			01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			

MAGGIO

L	M	M	G	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



la ricetta del mese è :
**Focaccia alle tre Olive
 Saclà (verdi, nere
 taggiasche) e cipolle
 caramellate**





Rotolo freddo di frittata con prosciutto cotto, Funghetti Sfizioli Saclà e formaggio spalmabile



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

Ingredienti per 4 persone

6 uova
1 barattolo Funghetti Sfizioli Saclà
100 g prosciutto cotto
4 cucchiaini di formaggio spalmabile
30 g parmigiano reggiano
sale q.b.
prezzemolo q.b.

Procedimento

Come prima cosa in una ciotola amalgama insieme le uova, il formaggio, il sale ed il prezzemolo che avrai tritato finemente. Amalgama il tutto con una forchetta o con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Prendi una teglia rettangolare e foderala con un foglio di carta da forno precedentemente bagnato e strizzato per bene. Aggiungi il composto precedentemente preparato nella teglia e livella così da ricoprirla perfettamente con il composto di uova. Cuoci in forno a 180° per 15 minuti, fino a quando la superficie non inizierà a dorarsi. Quando sarà pronta copri la leccarda con un foglio di pellicola trasparente e fai riposare fino a quando sarà ben fredda.

A questo punto puoi farcire la tua frittata prima con il formaggio spalmabile, poi il prosciutto cotto e infine i Funghetti Sfizioli Saclà. Arrotola la frittata ed il piatto è pronto per essere servito. Se invece del formaggio volessi utilizzare della mozzarella, una volta farcito ripassa il rotolo in forno per 5-7 minuti a 180°.

maggia

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

APRILE

L	M	M	G	V	S	D
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

GIUGNO

L	M	M	G	V	S	D
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



la ricetta del mese è :
**Rotolo freddo di
 frittata con
 prosciutto cotto,
 Funghetti Sfizioli
 Saclà e formaggio
 spalmabile**





Insalata fredda di patate con Cetrioli a fette Saclà



Ricetta di @nelcassetto dellacucina

Ingredienti per 4 persone

5 patate
1 cipolla rossa
Q.b. Cetrioli a fette Saclà
100 g yogurt non zuccherato
erba cipollina q.b.
2 uova sode
paprika q.b.
taralli q.b.

Procedimento

Pela, lava e taglia a pezzetti le patate. Falle cuocere in acqua bollente per circa 15 minuti. Pulisci e taglia a fette anche una cipolla rossa.

Rimuovi il guscio anche delle due uova sode che hanno cotto nella stessa pentola delle patate.

In una ciotola aggiungi allo yogurt senza zuccheri dell'erba cipollina ed un goccio di acqua calda. Unisci nella ciotola le patate ormai tiepide, gli anelli di cipolla rossa, le uova sode a pezzetti e i **Cetrioli a fette Saclà**. Versa in una ciotola qualche cucchiaino del dressing di yogurt ed erba pollina e puoi procedere ad impiattare.

Per terminare il piatto puoi utilizzare della paprika in polvere e del tarallo sbriciolato.

giugno

LUN MAR MER GIO VEN SAB DOM

			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

MAGGIO

L	M	M	G	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

LUGLIO

L	M	M	G	V	S	D
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



la ricetta del mese è :
**Insalata fredda di
 patate con Cetrioli a
 fette Saclà**





Bruschettoni con pomodorini, stracciatella pugliese, acciuga e Carciofini Sfizioli Saclà



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

Ingredienti per 4 persone

4 fette pane raffermo
100 g pomodorini ciliegino
70 g stracciatella pugliese
4 filetti acciughe sott'olio
4 Carciofini tagliati Sfizioli Saclà
basilico fresco q.b.
olio evo q.b.
sale e origano q.b.

Procedimento

Da una pagnotta di pane raffermo ricava 4 fette. In una padella bella calda riscalda le fette di pane, 5-7 minuti per lato. Completa in forno con la funzione grill per 3 minuti per lato, così da rendere il pane croccante. In una ciotola taglia i pomodorini ciliegino in 4 parti e condiscili con olio evo, origano e sale. A questo punto puoi impiattare le bruschette. Sulla fetta di pane croccante aggiungi i pomodori, qualche straccetto di stracciatella pugliese, un filetto di acciuga e i Carciofini Sfizioli Saclà.

luglio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

GIUGNO

L	M	M	G	V	S	D
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

AGOSTO

L	M	M	G	V	S	D
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



la ricetta del mese è :
**Bruschettoni con
 pomodorini,
 stracciatella
 pugliese, acciuga e
 Carciofini Sfizioli
 Saclà**





Hamburgerone di scottona con Salsa alla messicana Saclà e taleggio



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

Ingredienti per 2 persone

2 panini buns
600 g carne macinata scottona
1 uovo
50 g parmigiano
Salsa alla Messicana Saclà
50 g taleggio
sale q.b.

Procedimento

In una ciotola unisci la carne macinata di scottona con l'uovo e il parmigiano grattugiato. Amalgama bene tutti gli ingredienti e forma due hamburger da circa 300 g l'uno.

In una bistecchiera cuoci gli hamburger. Il segreto per una buona cottura è aggiungere la carne solo quando la bistecchiera è rovente. Cuoci a fuoco alto 5 minuti per lato, e poi lascia cuocere a fuoco basso per altri 9 minuti. Componi il tuo panino con uno strato di Salsa alla Messicana Saclà, l'hamburger di scottona ancora caldo e due fettine di taleggio, che si scioglieranno dolcemente sulla carne.

agosto

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

LUGLIO

L	M	M	G	V	S	D
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETTEMBRE

L	M	M	G	V	S	D	
					01	02	03
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		



la ricetta del mese è:
**Hamburgerone di
scottona con Salsa
alla messicana Saclà
e taleggio**





Involtini di pollo con Peperoni fettucce Saclà e scamorza affumicata



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

Ingredienti per 4 involtini

400 g petto di pollo tagliato a fette sottili
50 g Peperoni fettucce Saclà
80 g scamorza affumicata
100 ml vino bianco da tavola
aglio q.b.
rosmarino q.b.
sale e pepe q.b.
olio evo q.b.

Procedimento

Stendi la fetta di petto di pollo e insaporiscila con rosmarino, origano, seme di finocchio e aggiungi nel centro i **Peperoni fettucce Saclà** e la scamorza affumicata. Arrotola l'involentino e chiudilo con uno stuzzicadenti.

Fai rosolare uno spicchio d'aglio in una padella antiaderente con un filo d'olio e cuoci gli involtini con coperchio. Quando gli involtini saranno ben sigillati, sfuma con mezzo bicchiere di vino bianco a fiamma alta senza coperchio per far evaporare l'alcool. Dopodiché falli cuocere ancora altri 7-8 minuti coprendoli.

Puoi assemblare il piatto aggiungendo agli involtini qualche foglia di rosmarino.

settembre

LUN MAR MER GIO VEN SAB DOM

				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

AGOSTO

L	M	M	G	V	S	D
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

OTTOBRE

L	M	M	G	V	S	D
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



la ricetta del mese è:
**Involtini di pollo con
 Peperoni fettucce
 Saclà e scamorza
 affumicata**





Strudel salato con Carciofini Sfizioli Saclà e ricotta



Ricetta di @lericettedimamma_gy

Ingredienti per 2 strudel medi

Per la pasta:
250 g di farina 00
130 ml acqua
30 ml olio evo
6 g di sale
1 cucchiaino di erba cipollina

Per il ripieno:
500 g di ricotta
150 g di Asiago
50 g di Parmigiano grattugiato
1 vasetto di Carciofini Sfizioli Saclà
1 ciuffo di prezzemolo
sale e pepe

Procedimento

Per preparare la pasta matta impasta tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un composto liscio; forma una palla e rivestila con la pellicola da cucina e lasciala riposare fuori frigo almeno mezz'ora prima di stendere una sfoglia molto sottile utilizzando il mattarello.

Nel frattempo prepara il ripieno lavorando la ricotta con il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato e regola di sale e pepe.

Taglia grossolanamente i **Carciofini Sfizioli Saclà** ed aggiungi i cubetti di asiago poi mescola il tutto.

Forma due rettangoli di sfoglia bella sottile e aggiungi al centro il ripieno. Richiudi i bordi e forma lo strudel poi pratica alcuni taglietti sulla superficie.

Disponi gli strudel sulla carta forno e poi spennellali con olio evo.

Fai cuocere in forno statico caldo a 180° per circa 45 minuti finchè non sarà bello dorato in superficie.

ottobre

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

SETTEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

NOVEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



la ricetta del mese è :
**Strudel salato con
Carciofini Sfizioli
Saclà e ricotta**





Tubettino con tonno, burro e Fagiolata Rustica Saclà



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

Ingredienti per 2 persone

160 g pasta corta (per esempio tubettini)
80 g tonno in olio evo
1 vasetto Fagiolata rustica Saclà
rosmarino q.b.
olio evo q.b.
sale q.b.

Procedimento

Per prima cosa metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua a bollire. In una padella versa un filo d'olio d'oliva, aggiungi della cipolla affettata finemente e lascia appassire per qualche minuto. Unisci il tonno e lascialo cuocere insieme alla cipolla. Aggiungi la Fagiolata Rustica Saclà e cuoci per altri 7 minuti. Scola i tubettini e ripassali in padella con il condimento. Il piatto è pronto da servire.

novembre

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

OTTOBRE

L	M	M	G	V	S	D
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

DICEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



la ricetta del mese è :
**Tubettino con tonno,
 burro e Fagiolata
 Rustica Saclà**





Bocconcini di bresaola ripieni di Cipolline Saclà, con miele e noci

Ricetta di @mastercheffa



Ingredienti per 2 persone

150 g bresaola
100 g cipolline Saclà
30 g noci
20 g miele
Olio extravergine d'oliva q.b.
150 g songino

Procedimento

Disponi le fettine di bresaola su un tagliere e sistema 3-4 Cipolline Saclà all'interno di ogni fetta. Richiudi ogni fetta di bresaola come fosse un fagottino. Sguscia le noci e tritale non troppo finemente. Sistema il songino alla base di un piatto da portata e disponi sopra i fagottini di bresaola.

Metti la granella di noci sui fagottini, completa con un po' di miele, un filo d'olio e sono pronte per essere servite.

dicembre

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

GENNAIO 2024

L	M	M	G	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



la ricetta del mese è :
**Bocconcini di
bresaola ripieni di
Cipolline Saclà, con
miele e noci**



all'interno trovi le ricette di



SONIA PERONACI

Food influencer e fondatrice di Giallo Zafferano
@soniaperonaci



WILLIAM ESPOSTO

Foodblogger e tiktokers che ha spopolato con nuovi format di ricette
@necassetdellacucina



ANNA RITA GRANATA

Foodblogger napoletana, autrice del libro "Il giro del mondo in cucina"
@anna_rita_granata



VALENTINA PIETROCOLA

Foodblogger salvatrice dei pranzi e delle cene di studenti fuorisede. Fondatrice del blog
@lacucinadelfuorisede



GERMANA BUSCA

Foodblogger e musicista. Fondatrice del blog
@lericettedimamma_gy



STEPHANIE CABIBBO

Foodblogger siciliana con contaminazioni francesi. Fondatrice del blog
@mastercheffa

@sacila_italia #ÈPerTuttiÈSacilà