

Lazzaris

regalati il gusto



Tortino di farro mantecato con salsa di peperoni Lazzaris

PER 4 PERSONE

Ingredienti

100 G DI FARRO PERLATO, BRODO DI CARNE Q. B.
60 G DI PARMIGIANO, 30 G DI PECORINO STAGIONATO
40 G DI CIPOLLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
TIMO E SANTOREGGIA, SALE, PEPE

• **PER SERVIRE:** SALSA DI PEPERONI LAZZARIS

Preparazione

- **Preparate il farro come un normale risotto:** in una casseruola dorate nell'olio la cipolla tritata finemente, poi versate il farro, regolate di sale e di pepe e portate a cottura unendo il brodo poco alla volta. Infine mantecate la preparazione insaporendo con un cucchiaino di olio, il parmigiano e il pecorino grattugiati.
- Pennellate gli stampini con olio, poi riempiteli con il farro. Conservateli in caldo. Sfornate i tortini sui piatti, guarnite con scaglie di formaggio, le aromatiche e la salsa di peperoni Lazzaris.



Lombata di coniglio farcita con erbe e chips di polenta

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 CONIGLIO DISOSSATO, 3 FOGLIE DI ALLORO
100 G DI PANCETTA AFFUMICATA, BRODO Q. B.
TIMO, ROSMARINO, SALVIA, 1 SPICCHIO D'AGLIO
SALE, PEPE

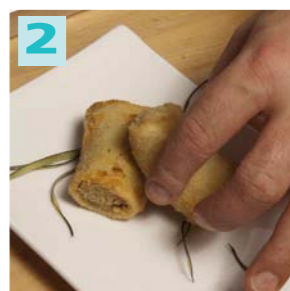
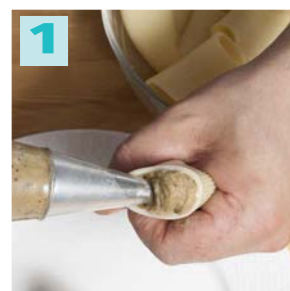
- **per le chips:** 300 G DI FARINA DI MAIS
600 G DI ACQUA, OLIO D'OLIVA
- **per servire:** SALSA DI PEPERONI LAZZARIS

Preparazione

• Salate e pepate la carne, poi ricopritela con le fette di pancetta. Profumate con le aromatiche, arrotolate il coniglio e legatelo con spago da cucina. Ponete tra lo spago e la carne le foglie di alloro. Trasferite il coniglio in padella con olio e uno spicchio d'aglio, rosolate a fiamma alta, sfumate con brodo e portate a cottura con poco brodo alla volta.

• **Chips:** portate a bollore l'acqua, 2 cucchiai di olio e il sale. Versate a pioggia la farina di mais e mescolando continuamente con una frusta cuocetela. Versate la polenta su di un foglio di carta da forno, poi copritela con un altro foglio di carta da forno e con il mattarello, stendetela allo spessore di 2/3 cm. Eliminate lo strato superiore di carta e infornate la polenta a 180° per 15-20 minuti. A metà cottura sfornate e tagliate la polenta a fette sottili. Rimettete le fettine in forno e tostatele.

• Servite il coniglio con la salsa di peperoni Lazzaris, le chips di polenta e le taccole lessate.



1. Farcite i paccheri.

2-3. Componete i piatti e servite con la salsa di peperoni Lazzaris.

42 più CUCINA

Paccheri farciti con ripieno di melanzane e acciughe

PER 4 PERSONE

Ingredienti

16 PACCHERI SCOTTATI, 2 CUCCHIAI DI PANGRATTATO
300 G DI POLPA DI MELANZANA, 1 UOVO
4 FILETTI DI ACCIUGHE, PREZZEMOLO, SALE, PEPE
2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

• **PER SERVIRE:** SALSA DI PEPERONI LAZZARIS

Preparazione

• Scaldare una padella, ungetela e rosolate la polpa di melanzana tagliata a cubetti. Quando sarà morbida frullatela con le acciughe, il parmigiano, poco pepe e sale, un ciuffo di prezzemolo e 1 cucchiaino di olio. Ponete la farcia ottenuta in un sac à poche e farcite i paccheri scottati.

• Passate i paccheri nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato. Friggete i paccheri farciti in olio d'oliva e quando saranno dorati scolateli su carta da cucina. Servite i paccheri farciti e fritti in abbinamento alla salsa di peperoni Lazzaris.



Per un tocco dolce-piccante

Lasciatevi tentare dal sapore dolce-piccante e dalla texture granulosa e profumata della Salsa di Peperoni Lazzaris che vi condurrà ad abbinamenti sfiziosi e insoliti, anche con piatti dal sapore deciso che saranno ben bilanciati dalle note agrodolci della salsa. Assaporate le sue peculiarità in accostamento a formaggi stagionati, carni bianche e verdure.

Per informazioni: www.lazzaris.com