



PROFESSIONAL

**PER I PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE**

CATALOGO





PROFESSIONAL

MARTINOROSSI SPA	4
PREPARATI PLANT-BASED	6
FARINE DI MAIS PER POLENTA	28
MIX SENZA GLUTINE	38
FARINE DI LEGUMI TERMOTRATTATE	48
GRANELLE DI LEGUMI	58



MARTINOROSSI SPA

MartinoRossi è un'azienda italiana specializzata nella produzione di farine, ingredienti funzionali e prodotti plant-based da cereali e legumi senza glutine, senza allergeni e senza OGM, da filiera controllata.

Da sempre mettiamo i prodotti della terra al centro dei nostri interessi e offriamo supporto alle aziende agricole del territorio, cercando soluzioni sempre più efficaci e sostenibili, con la consapevolezza che la chiave del successo è la capacità di fare innovazione.



★★★★★
PROFESSIONAL

LINEA MR PROFESSIONAL

Questa filosofia e i valori aziendali hanno portato MartinoRossi al lancio della linea MartinoRossi Professional, dedicata ai professionisti, ai laboratori artigianali e al canale HO.RE.CA. In un settore in cui la sicurezza alimentare e la qualità sono al primo posto, le farine di legumi, le granelle selezionate, le farine per polenta, i mix senza glutine e i preparati plant-based MartinoRossi Professional sono la soluzione ideale.



CONFEZIONAMENTO E FORNITURA
DEI NOSTRI PRODOTTI AI MIGLIORI
DISTRIBUTORI DEL FOOD SERVICE



L'ALTA QUALITÀ
100% ITALIANA SERVITA
IN TAVOLA



CONTRATTI DI FILIERA
CON GLI AGRICOLTORI



STOCCAGGIO E TRASFORMAZIONE
DEI CEREALI E DEI LEGUMI



SELEZIONE E FORNITURA
DELLE SEMENTI

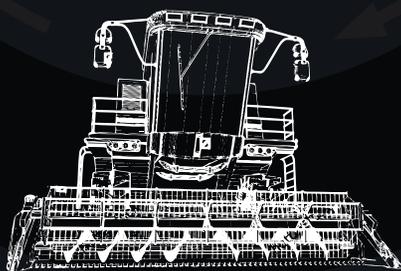
LA FILIERA DEL VALORE



SELEZIONE DELLE GRANELLE



ASSISTENZA IN CAMPO



GESTIONE DIRETTA DEI RACCOLTI

LE FILIERE DI COLTIVAZIONE

Abbiamo a cuore la sicurezza di quello che mangiamo. Per questo abbiamo deciso di ripartire da zero, di tornare alle origini, occupandoci in prima persona di ogni attività, come si faceva una volta. Si chiama filiera controllata, perché seguiamo ogni fase da vicino, con cura e passione, e di tutto

il ciclo produttivo conosciamo ogni minimo dettaglio. Tutto inizia nei campi, dove agli agricoltori forniamo i nostri semi migliori, i nostri agronomi e tutto il supporto quotidiano di cui hanno bisogno. Ci vuole più tempo, più impegno e servono più risorse. Ma il risultato vale tutti i nostri sforzi.



FOCUS SUL MERCATO PLANT-BASED

Il mercato **PLANT-BASED** è in forte crescita, trainato da una forte attenzione alla sostenibilità, alla salute ed uno stile alimentare sempre più vario. Le proteine vegetali stanno acquisendo un ruolo centrale, rappresentando una valida alternativa alle proteine animali grazie alla loro capacità di fornire nutrienti essenziali, allo stesso tempo riducendo l'impatto ambientale. I consumatori, spinti da sensibilità ambientali e dall'attenzione sempre maggiore alla propria salute, stanno abbracciando questi prodotti, anche al di fuori delle diete strettamente vegetariane o vegane. Le quote di mercato del settore plant-based sono in costante aumento: si stima che entro il 2030 il valore globale del mercato possa superare i 162 miliardi di dollari, con un tasso di crescita annuale (CAGR) superiore al 10%. Questo riflette la crescente ricerca di queste alternative, anche da parte di chi segue una dieta onnivora o flexitariana.

DAI LEGUMI, LA NUOVA ALTERNATIVA VEGETALE ALLA CARNE

PREPARATI PLANT-BASED

Dall'esperienza MartinoRossi nella trasformazione ed estrazione delle proteine dei legumi, nascono i preparati plant-based per alternative vegetali. Dai preparati per alternative alla carne, come burger, polpette e ragù vegetale, ai preparati per purè di legumi e per alternative all'uovo, tutti senza glutine, senza soia, senza OGM ed estremamente versatili.



DAI LEGUMI, LA NUOVA ALTERNATIVA VEGETALE ALLA CARNE

PREPARATI PLANT-BASED



PREPARATO PER MACINATO VEGETALE

Preparato plant-based per macinato vegetale, totalmente senza glutine, senza soia e senza OGM. Si tratta di un mix secco, con una shelf-life garantita di 24 mesi, senza necessità di stoccaggio a basse temperature. Un prodotto totalmente clean label, ideale per la realizzazione di ragù o farciture per tacos / burrito. Vanta una lista ingredienti estremamente corta: solo quattro, due dei quali sono legumi.

Il mix è fornito senza aromatizzazione, proprio per consentire la massima libertà di personalizzazione ai professionisti del settore. Facile e veloce da preparare, basta aggiungere all'intera confezione aromi o spezie a piacere, 680g di acqua e 70g di olio vegetale. Il composto reidratato ottenuto può essere utilizzato in tutte le ricette in cui si desidera sostituire il classico macinato di carne con un'alternativa vegetale.

FORMATO DISPONIBILE: 250g (cartone da 10pz)

RESA: 250g di miscela secca = 1 kg di macinato reidratato

AROMATIZZAZIONI DISPONIBILI: neutro

PROPRIETÀ:

- Senza glutine
- Senza soia
- Senza OGM
- A base di legumi



PREPARATO PER ALTERNATIVE VEGETALI ALL'UOVO

Preparato plant-based a base di legumi per la preparazione di alternative vegetali all'uovo ideali sia per ricette dolci che salate, in cui si voglia sostituire l'utilizzo delle uova. La miscela vegetale è molto versatile e facile da usare, ideale per la produzione di diversi prodotti come "uova" strapazzate, omelette, pasta fresca, crema pasticcera, pancakes e tanto altro. Essendo un prodotto secco, vanta una shelf-life di 24 mesi. Il processo di produzione è molto semplice e veloce.

Reidratazione per ricette salate (es. uova strapazzate, frittata, omelette): 50g di preparato secco + 300g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) + 20g di olio vegetale. Per altre ricette consultare il modulo dedicato nel presente ricettario.

FORMATO DISPONIBILE: 500g (cartone da 10pz)

RESA: 500g di miscela secca = 74 uova intere

PROPRIETÀ:

- Senza glutine
- Senza soia
- Senza OGM
- A base di legumi

DAI LEGUMI, LA NUOVA ALTERNATIVA VEGETALE ALLA CARNE

PREPARATI PLANT-BASED



PREPARATO PER BURGER E POLPETTE VEGETALI

Preparato plant-based per burger e polpette vegetali, totalmente senza glutine, senza ogm, senza soia. Si tratta di un mix secco, con una shelf-life garantita di 24 mesi, senza necessità di stoccaggio a basse temperature.

Vanta una lista ingredienti molto corta (solo 4, di cui i legumi sono i principali) ed è facile e veloce da preparare: basta infatti aggiungere, all'intera busta, 615g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) e 110g di olio mescolando bene, lasciar riposare il composto ottenuto in frigorifero per c.a. 30 minuti, ed è possibile formare burger e polpette a piacimento per poi procedere con la cottura in padella, in forno o alla griglia.

FORMATO DISPONIBILE: 300g (cartone da 10pz)

RESA: 300g di miscela secca = 10 burger da 100g

AROMATIZZAZIONI DISPONIBILI: neutro, pollo, manzo.

PROPRIETÀ:

- Senza glutine
- Senza soia
- Senza OGM
- A base di legumi



PREPARATO PER PURÈ DI LEGUMI

Preparato istantaneo ideale per la preparazione di purè vegetale a base di legumi. Il prodotto vanta un'etichetta molto pulita: solo 3 ingredienti e nessun additivo. Oltre ad essere totalmente privo di allergeni e glutine, è fonte di proteine, grazie alla presenza dei legumi, e a basso contenuto di grassi, caratteristiche che lo rendono distintivo rispetto ai prodotti simili presenti sul mercato.

Infine, è molto veloce e facile da preparare. Per ottenere una porzione di purè per 2 persone basta aggiungere 250ml di acqua + 250ml di latte o bevanda vegetale a 80g di preparato secco, mescolare bene e cuocere nel microonde per circa 5 minuti a 800 watt.

FORMATO DISPONIBILE: 800g (cartone da 10pz)

RESA: 800g di miscela secca = purè per 20 persone

AROMATIZZAZIONI DISPONIBILI: neutra (aggiungere sale)

PROPRIETÀ:

- Senza glutine
- Senza soia
- Senza OGM
- A base di legumi

BURGER VEGETALI CON ERBETTE FRESCHE

INGREDIENTI:

- 300g di preparato vegetale per burger e polpette - gusto neutro
- 615ml di brodo vegetale
- 110g di olio extravergine di oliva
- 10g di rosmarino
- 5g di timo
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Mescolare in un contenitore capiente il preparato vegetale con il brodo freddo ($\pm 4^{\circ}\text{C}$), l'olio extravergine, sale, pepe e le erbe tagliate finemente. Mescolare bene gli ingredienti per ottenere un composto omogeneo e lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Formare burger da 100-110g circa e cuocerli in una padella antiaderente o sulla griglia, 3 minuti per lato. Servirli a piacere, sono ottimi anche al naturale. Una volta formati si possono conservare in frigorifero o congelare per poi consumarli previa cottura.



POLPETTE VEGETALI AL SUGO CON BASILICO

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI):

- 1kg di preparato vegetale già reidratato per burger e polpette - gusto neutro
- 1 spicchio d'aglio privato dell'anima
- 5g di prezzemolo tritato + 5g di timo sfogliato
- 500l di passata di pomodoro
- 30g di scalogno tritato + 30g di olio EVO + 30g di basilico
- Sale

PREPARAZIONE:

Condire il preparato plant-based con le erbe e l'aglio tritato. Formare delle sfere da 20g l'una e lasciarle riposare in frigorifero. Nel frattempo, fare un fondo di scalogno tritato da appassire con l'olio EVO e il sale. Unire la passata e lasciare ridurre di circa la metà.

Passare le polpette in padella antiaderente per far sì che si formi la crosta in superficie. Si può fare la stessa operazione in friggitrice (normale o ad aria) e in forno.



VERDURE CON RIPIENO VEGETALE

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI):

- 1kg di preparato vegetale già reidratato per burger e polpette - gusto neutro
- 10g di erba cipollina
- 25g di pomodoro secco
- 25g di olio extravergine di oliva
- Sale e pepe
- 20 fiori di zucca
- 10 pomodorini
- 300g di zucchine + 660g di peperoncini lunghi non piccanti
- 30g di olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE:

Condire il preparato vegetale con l'erba cipollina tagliata finemente, il pomodoro secco tritato, sale e pepe a piacere. Lasciarlo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Svuotare i pomodorini dopo averli privati della parte superiore che andrà tenuta e fungerà da cappello.

Scavare le zucchine e sbianchirle in abbondante acqua salata e ripetere l'operazione con i peperoni e il cipollotto. Pulire e privare del picciolo i fiori di zucca. Farcire le verdure, pressando delicatamente la farcia all'interno di esse, e cuocere in forno a 200°C per 12-15 minuti. Servire con un filo di olio extravergine.



CANNELLONI GRATINATI CON RIPIENO VEGETALE

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI):

- 800g pasta cotta senza glutine realizzata con il mix MartinoRossi Professional
- 1kg di preparato vegetale già reidratato per burger e polpette - gusto neutro
- 100g di olio extravergine di oliva
- 50g di scalogno tritato
- 20g di erbe miste tagliate finemente
- 20g di pomodoro secco tritato
- Sale e pepe q.b.
- 1l di besciamella vegetale
- 500g di salsa di pomodoro
- 200g di alternativa vegetale al formaggio grattugiato

PREPARAZIONE:

Bollire l'acqua e versarla bollente sul mix di farine aggiunto di olio e sale. Stendere la pasta dopo averla lavorata a caldo. Amalgamarla in macchina con il gancio finché si sarà raffreddata e lasciarla riposare per 30 minuti avvolta da pellicola trasparente. Preparare la farcia appassendo lo scalogno e il pomodoro secco tritati con l'olio evo. Una volta appassito lasciare raffreddare e unirlo al preparato reidratato con le erbe tagliate finemente.



Stendere la pasta per ottenere delle sfoglie da 8x15cm. Riempirle con la farcia e avvolgere su sé stessa per ottenere i cannelloni. Coprire il fondo di una teglia con la passata di pomodoro e porre su di essa i cannelloni. Coprire con abbondante besciamella, salsa di pomodoro e spolverare con il "formaggio" grattugiato. Cucinare in forno a 200°C per 20-25 minuti finché la superficie sarà gratinata. Servire ben caldo.

RAVIOLI CINESI AL VAPORE

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI):

- 800g di pasta cotta senza glutine preparata con il mix MartinoRossi Professional
- 400g di preparato vegetale già reidratato per burger e polpette - gusto neutro
- 400g di porro
- 200g di olio di sesamo
- 50g di coriandolo fresco
- 40g di semi di sesamo bianchi
- 10g di peperoncino fresco tritato
- 10g di scorza di lime
- 300g di Tamari di lenticchie

PREPARAZIONE:

Bollire l'acqua e versarla bollente sul mix di farine aggiunto di olio e sale. Stendere la pasta cotta dopo averla lavorata a caldo. Amalgamarla in macchina con il gancio finché sarà tiepida/fredda e lasciarla riposare per 30 minuti avvolta da pellicola trasparente. Preparare la farcia appassendo il porro tagliato finemente con l'olio e i semi di sesamo, il peperoncino tritato e il Tamari. Una volta appassito lasciare raffreddare e unirlo al preparato reidratato con il coriandolo tagliato finemente e la scorza di lime. Stendere finemente la pasta e rivestire gli appositi stampi. Farcire con il ripieno e richiudere i ravioli. Cucinare a vapore in forno su placca o nei cestini di bambù. Servire subito con Tamari di lenticchie a parte.



FINGER FOOD

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

- 300g di preparato per burger e polpette - gusto manzo
- 615g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 110g di olio di semi
- sale q.b.
- olio evo q.b.

PER LA COMPOSTA DI CIPOLLE BIANCHE:

- 1.5kg di cipolle bianche
- 450g di zucchero di canna
- 150g di vino bianco

PREPARAZIONE:

Unire in una ciotola il preparato vegetale per burger con l'acqua e l'olio e impastare bene; lasciare riposare mezz'ora in frigorifero poi formare delle polpettine e disporle su una placca foderata con carta da forno. Spennellare con olio evo e infornare a 170°C per circa dieci minuti.

Preparare la composta di cipolle tagliandole a fettine sottili. Fare cuocere per un'ora circa in una pentola coperta con gli ingredienti e se necessario aggiungere acqua.

Una volta cotta frullare con il frullatore a immersione in modo grossolano. Servire le polpettine accompagnate da un cucchiaino di composta di cipolle.



MINI KEBAB CON CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO CARAMELLATO

INGREDIENTI:

- 615g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 300g di preparato vegetale per burger e polpette - gusto manzo
- 110g di olio evo
- 80g di concentrato di pomodoro
- 50g di aceto di mele
- 40g di sciroppo d'agave
- 20g di salsa di soia
- 20g di aceto di mele
- 1 cavolo cappuccio rosso
- 1 cucchiaino di sciroppo d'agave
- sale q.b.
- olio evo q.b.
- acqua q.b.

PREPARAZIONE:

Unire in una ciotola il preparato per burger con l'acqua e l'olio e impastare bene; lasciare riposare mezz'ora poi formare dei mini kebab su uno stecco da spiedini e disporli su una placca foderata con carta da forno. Unire in una ciotola il concentrato di pomodoro, la salsa di soia, lo sciroppo d'agave e l'aceto di mele e mescolare aggiungendo poca acqua per stemperare. spennellare i mini kebab con la salsa e infornare a 170°C per circa dieci minuti, ripetere l'operazione e cuocere per altri cinque minuti.



Nel frattempo, in una casseruola, cuocere con un coperchio il cavolo cappuccio tagliato a listarelle con l'olio, l'aceto e lo sciroppo di agave, fino a quando non risulterà morbido ma ancora croccante. Aggiungere acqua durante la cottura quando necessario. Servire i mini kebab vegetali accompagnati con il cavolo rosso caramellato. Servirli a piacere, sono ottimi anche al naturale. Una volta formati si possono conservare in frigorifero o congelare per consumarli poi previa cottura.

BURRITO CON POLPETTE VEGETALI GUSTO MANZO

INGREDIENTI (PER 20 PERSONE):

- 300g di preparato vegetale per burger e polpette - gusto manzo
- 615g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 110g di olio di semi
- 3 cipolle rosse
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 250g di passata di pomodoro
- 500g di fagioli rossi cotti
- 125g di mais precotto
- 3 cucchiaini di cumino
- 3 bicchiere di vino bianco
- 20 tortillas
- 20 foglie di insalata
- sale e olio q.b.

PREPARAZIONE:

Unire in una ciotola il preparato vegetale con l'acqua e l'olio di semi di girasole e impastare bene; lasciare riposare in frigorifero per circa mezz'ora e poi formare delle polpettine e disporle su una placca. Cuocerle in una padella antiaderente con un filo di olio per qualche minuto e lasciarle da parte. In una casseruola far soffriggere con l'olio evo la cipolla tritata e il cumino per un paio di minuti. Aggiungere il vino bianco e lasciare evaporare.



Aggiustare di sale e versare la passata di pomodoro, il concentrato, i fagioli e il mais. Lasciare cuocere per circa 15/20 minuti con un coperchio. Spegner e aggiungere le polpette e il coriandolo tritato. In una padella antiaderente fare scaldare le tortillas e riempirle come in foto, foderandole con la foglia di insalata e chiudere con uno stuzzicadenti. Servire calde accompagnate dalla salsa messicana.

INVOLTINI IN CARTA DI RISO

INGREDIENTI:

- 300g di preparato vegetale per burger e polpette - gusto pollo
- 615g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 110g di olio di semi
- sale q.b.
- olio evo q.b.
- 1/2 cavolo cappuccio bianco
- 2 cipolle dorate
- olio di sesamo
- salsa di soia o tamari
- 2 confezioni di fogli di riso per uso alimentare

PREPARAZIONE:

Unire in una ciotola il preparato per burger con l'acqua e l'olio di semi di girasole e impastare bene; lasciare riposare mezz'ora in frigorifero. Tagliare il cavolo cappuccio e la cipolla a fettine sottili, farle saltare in un wok con l'olio di sesamo per alcuni minuti, finché il cavolo risulterà morbido e la cipolla imbiandita. Aggiungere il preparato precedentemente reidratato e lasciare soffriggere per otto minuti circa sfumando con la salsa di soia.



Far intiepidire e formare dei piccoli cilindri. In una ciotola versare acqua calda e mettere a bagno i fogli di riso (uno alla volta) fino a quando non saranno morbidi. Inserire nel centro il preparato e chiudere come gli involtini primavera. Spennellare la superficie con l'olio di sesamo e cuocere per sei minuti nella friggitrice ad aria a 200°C . Servire accompagnati con salsa di soia o tamari e germogli per una nota fresca.

RAGÙ VEGETALE A BASE DI LEGUMI

INGREDIENTI (PER CIRCA 35 PERSONE):

- 250g di preparato per macinato vegetale
- 80g di cipolla + 80g di sedano + 80g di carote
- 250g di salsa di pomodoro + 250g di vino rosso
- 2,7l di brodo vegetale
- 135g di olio extravergine di oliva
- 13g di rosmarino + 13g di timo
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Lavare la verdura, tagliarla a cubetti piccoli e farli appassire in olio con alloro e sale. Bagnare con il vino rosso e lasciare evaporare l'alcool.

Aggiungere ora la passata di pomodoro e rosolare per 4-5 minuti a fiamma bassa. Unire il preparato vegetale e mescolare per 1-2 minuti. Aggiungere il brodo vegetale e continuare la cottura facendolo sobbollire per circa 30 minuti.

Tritare finemente le erbe e unirle al ragù. Lasciar cuocere ancora un minuto mescolando per far sì che le erbe rilascino tutto il loro aroma e spegnere la fiamma. Aggiustare di sale e pepe se necessario e utilizzare il sugo a piacere. Si può conservare in frigorifero o congelarlo.



GNOCCHI AL RAGÙ VEGETALE CON BURRO DI MANDORLE

INGREDIENTI (4-5 PERSONE):

- 1kg di gnocchi
- 2 cipolle bianche
- 5 carote e 5 gambi di sedano
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1kg e 750g di salsa di pomodoro
- 250g doppio concentrato di pomodoro
- 250g di preparato per macinato vegetale
- olio evo

PER IL BURRO ALLE MANDORLE:

- 350g di mandorle pelate e 350g di anacardi
- 650g di bevanda senza zucchero alle mandorle
- 75g di olio extravergine e un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Preparare il soffritto a base di cipolla, carota e sedano tritati molto finemente in una casseruola insieme all'olio evo e fate soffriggere il trito. Aggiungere il preparato per ragù e fare rosolare. Bagnare con il vino bianco e fare evaporare. Aggiungere la salsa di pomodoro, il concentrato e due bicchieri di acqua. Fare cuocere per un'ora a fiamma bassa avendo cura di girarlo ogni tanto. Nel frattempo, preparare il burro di mandorle mettendo in un frullatore la frutta secca insieme all'olio e al sale frullando alla massima velocità per pochi secondi.



Aggiungere piano piano un po' di bevanda e frullare al tempo stesso per pochi secondi, sempre alla massima velocità, continuando a frullare aggiungendo lentamente la bevanda fino alla fine degli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza cremosa e montata.

Trasferire il composto in frigo e lasciarlo riposare prima di servirlo. Cuocere gli gnocchi in acqua salata, scolare. Condire con il ragù vegetale e un cucchiaino di burro di mandorle.

PARMIGIANA LEGGERA CON RAGÙ VEGETALE

INGREDIENTI (PER 10 PERSONE):

- 1.5kg di melanzane
- 3 cipolle
- 500g di besciamella vegetale
- 250g di preparato per macinato vegetale
- 3 bottiglie di passata di pomodoro
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale fino e grosso q.b.

PER LA BESCIAMELLA:

- 3l di bevanda di avena al naturale, senza zuccheri
- 250g di olio di mais
- 250g di farina (o 40g di amido di mais)
- 3 cucchiaini di lievito alimentare
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Lavare le melanzane e tagliarle a fette o rondelle alte 1 cm. Mettere le rondelle di melanzana in un colapasta e cospargerle di sale grosso lasciandole riposare per 1 ora circa, affinché perdano la loro acqua. Per preparare il ragù vegetale fare un soffritto con le verdure in una pentola capiente e aggiungervi la polpa di pomodoro. Versare l'intero contenuto della confezione di preparato vegetale in pentola e mescolare per omogeneizzare il tutto. Lasciare cuocere a una temperatura di circa 100°C per 15-20 minuti, mescolando di tanto in



tanto. Aggiungere sale ed aromi a piacere. Mentre il ragù vegetale cuoce, si può iniziare a preparare la besciamella unendo la farina e l'olio in un pentolino e lasciando cuocere per circa 5 minuti. A parte, scaldare leggermente la bevanda di avena insaporendola con il pepe e il sale. Unire poi la bevanda poco a poco nel pentolino con la farina e l'olio, girando continuamente con una frusta per evitare la formazione di grumi, e cuocere fino a che non si sarà ben addensata. Finire con un cucchiaino abbondante di lievito alimentare. Quando le melanzane saranno pronte prendere una bisticchiera antiaderente leggermente oliata e grigliarle da ambo i lati, per 2-3 minuti. Disporre in una pirofila da forno le melanzane e coprirle con uno strato di ragù vegetale e qualche cucchiaino di besciamella. Ripetere gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Passare in forno già caldo a 180°C per 15 minuti circa, spegnere il forno e far riposare qualche istante prima di servire.

BUSIATE CON RAGÙ VEGETALE BIANCO E CAVOLO NERO

INGREDIENTI (PER 5 PERSONE):

- 500g di busiate (pasta siciliana)
- 3 spicchi di aglio nero
- 3 spicchi di aglio
- Cavolo nero q.b.
- 250g di preparato per macinato vegetale
- 2 bicchieri di vino bianco
- 2 bicchieri di acqua
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE:

Pulire il cavolo nero, staccando le foglie attorno al gambo e tagliarle in pezzi. In una pentola antiaderente fare soffriggere gli spicchi di aglio, con abbondante olio evo, aggiungere il preparato per macinato vegetale, il cavolo nero, l'aglio nero ridotto in purea e fare soffriggere per un minuto, aggiungere il vino bianco e l'acqua e lasciare



cuocere fino a quando non sarà evaporato tutto il liquido. Nel frattempo, portare a bollore l'acqua in una pentola capiente, salare e buttare la pasta.

Cuocere per il tempo indicato sulla confezione. Scolare e ripassare in padella con il sugo e aggiungere il pepe nero prima di servire e un filo di olio crudo.

MINI PIADINE CON RAGÙ VEGETALE

INGREDIENTI (PER 5 PERSONE):

- 250g di preparato per macinato vegetale
- 680ml di acqua
- 70g di olio evo
- 100g di soffritto (cubetti di carote, sedano, cipolla)
- 8 cucchiari di concentrato di pomodoro
- 80g di mozzarella
- 15 pomodorini
- 2 bicchieri d'acqua
- 20 mini piadine
- Sale q.b.
- Olio evo q.b.

PREPARAZIONE:

Versare il contenuto della confezione in una ciotola. Aggiungere 680ml di acqua e 70g di olio e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Preparare il soffritto facendo scaldare le verdure con un cucchiaino di olio; una volta pronto versare nella padella l'impasto reidratato e lasciare cuocere mescolando continuamente per circa 5 minuti.



Aggiungere il concentrato di pomodoro e 2 bicchieri di acqua continuando a mescolare fino a quando il sugo non si sarà addensato. Insaporire con sale o aromi a piacere. Scaldare leggermente le mini-piadine da entrambi i lati e farcirle con il ripieno appena preparato. Infine, completare le mini piadine con la mozzarella, i pomodorini e la cipolla tagliati a dadini.

ALTERNATIVA VEGETALE ALLE UOVA STRAPAZZATE

INGREDIENTI:

- 60g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 240g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)

PREPARAZIONE:

In una ciotola versare il preparato per alternative all'uovo e l'acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) e mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Scaldare un filo d'olio in una padella e versare il composto all'interno. Cuocere a fuoco lento e, quando il preparato inizierà a rapprendersi, mescolare con una spatola così da rompere il composto e ottenere l'effetto strapazzato. Serviranno in tutto circa 4-5 minuti di cottura.

Togliere dal fuoco. Servire calde con i condimenti preferiti.



ALTERNATIVA VEGETALE ALLE UOVA STRAPAZZATE CREMOSE

INGREDIENTI:

- 50g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 300g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 20g di olio vegetale

PREPARAZIONE:

In una ciotola versare il preparato per alternative all'uovo, l'acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) e l'olio e mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Scaldare un filo d'olio in una padella e versare il composto all'interno. Cuocere a fuoco lento e, quando il preparato inizierà a rapprendersi, mescolare con una spatola così da rompere il composto e ottenere l'effetto strapazzato. Serviranno in tutto circa 3/4 minuti di cottura.

Togliere dal fuoco. Servire calde con i condimenti preferiti.



SOSTITUTO DELL'UOVO PER PANATURE

INGREDIENTI (PER 100g DI ALTERNATIVA ALL'UOVO PER PANATURE):

- 5g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 95g di acqua a temperatura ambiente

PREPARAZIONE:

In una ciotola, mescolare con una frusta il preparato per alternative all'uovo con l'acqua a temperatura ambiente.

Utilizzare il composto ottenuto per immergervi all'interno il prodotto che si desidera impanare (es. nuggets, burger ecc.) prima di passarlo nella panatura desiderata (es. pangrattato).



MUFFIN

INGREDIENTI:

- 20g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 80g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 350g di farina 00
- 12g di lievito per dolci
- 140g di zucchero integrale o bianco
- 140g di gocce cioccolato
- 240g di bevanda di soia o mandorle o avena
- 80g di olio di semi
- 160g di yogurt di cocco vegetale o yogurt di soia
- estratto di vaniglia q.b.
- sale q.b.

PREPARAZIONE:

Pre-riscaldare il forno a 220°C , in modalità statica. In una ciotola, mescolare con una frusta il preparato per alternative all'uovo con l'acqua fredda e formare una pastella. Mettere momentaneamente da parte in frigorifero. In una ciotola capiente, unire farina, lievito, zucchero e sale. Mescolare bene con una frusta. Unire la bevanda vegetale, lo yogurt, l'olio, l'estratto di vaniglia e la pastella e mescolare bene con una frusta. Infine,



aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare con una spatola. Versare l'impasto in una teglia per muffins e spolverare con dello zucchero per una maggiore doratura. Infornare per 5 minuti a 220°C . Dopodiché abbassare la temperatura e cuocere a 180°C per 13-15 minuti o fino a quando uno stuzzicadenti uscirà pulito e la parte superiore risulterà leggermente dorata. Lasciar intiepidire nella teglia per circa 15 minuti, quindi trasferirli su una gratella.

WAFFLE

INGREDIENTI (PER 8 WAFFLE):

- 30g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 120g di acqua fredda da frigorifero (± 4 °C)
- 330g di farina 00 o tipo 1
- 375g di bevanda vegetale a scelta
- 45g di olio di semi
- 75g di zucchero
- 25g di lievito per dolci
- Una bustina di vanillina oppure estratto vaniglia
- Un pizzico di sale
- Sciroppo d'acero/frutta fresca/zucchero a velo per guarnire

PREPARAZIONE:

Unire il preparato per alternative all'uovo con l'acqua fredda e miscelare bene con una frusta fino a creare un composto omogeneo. In una ciotola versare la farina, lo zucchero, il lievito per dolci, la bevanda vegetale, l'olio, la vaniglia e un pizzico di sale e mescolare. Infine, aggiungere l'alternativa all'uovo precedentemente preparata e mescolare per amalgamare il tutto. L'impasto per waffle è pronto.



Scaldare ora la piastra per waffle e quando sarà ben calda spennellarci sopra un po' di olio. Versare un mestolo scarso di impasto all'interno dello stampo, chiudere la piastra e lasciare cuocere per circa 5 minuti.

Una volta cotti tutti i waffle, trasferirli su un piatto e guarnire con una spolverata di zucchero a velo, frutta fresca e sciroppo d'acero.

FRITTATA VEGETALE IN SFOGLIA CON ASPARAGI

INGREDIENTI:

- 60g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 240g di acqua fredda da frigorifero (± 4 °C)
- 1 mazzo di asparagi (circa 200g)
- 1 o 2 scalogno
- Sale e pepe q.b.
- 1 foglio di pasta sfoglia rettangolare

PREPARAZIONE:

Pulire e tagliare gli asparagi a rondelle spesse e cuocerli in acqua bollente salata, rimuovendoli una volta che l'acqua torna a bollire. Nel frattempo, soffriggere lo scalogno tagliato a rondelle sottili. Lasciare le verdure a intiepidire. In una ciotola, versare la miscela per alternative all'uovo con l'acqua fredda e omogeneizzare con una frusta. Unire le verdure intiepidite e mescolare il tutto. Disporre la pasta sfoglia su una teglia da forno. Versare al centro il composto preparato e disporlo con una spatola su tutta la superficie della pasta sfoglia. Richiudere la pasta sfoglia, infornare e cuocere in forno statico a 220°C per circa 23 minuti.



TORTA SALATA CON CIPOLLA ROSSA E PEPERONI

INGREDIENTI:

- 60g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 240g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 2 peperoni e 1 cipolla rossa

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno statico a 200°C . In una ciotola versare il preparato per alternative all'uovo e l'acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) e mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Riporre in frigorifero e, nel frattempo, cuocere le verdure in una padella con un filo d'olio. Insaporire con sale, pepe e qualsiasi altro condimento desiderato. Lasciarle raffreddare e successivamente unirle all'alternativa all'uovo reidratata. Stendere la sfoglia in una tortiera da 24 cm di diametro. Versarvi il ripieno ottenuto ed infornare per 30-35 minuti.



MAIONESE VEG

INGREDIENTI:

- 60g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 240g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 200g di olio di semi
- 30g di aceto o succo di limone
- 12g di senape di Dijon (opzionale)
- 3g di sale

PREPARAZIONE:

In una piccola ciotola, mescolare con una frusta il preparato per alternative all'uovo con l'acqua fredda e formare una pastella. Aggiungere la pastella e tutti gli ingredienti restanti in una brocca o bicchiere alto e stretto.

Frullare con un frullatore ad immersione per 2 minuti, cercando di incorporare aria fino ad ottenere un'emulsione cremosa e omogenea. Assaggiare e aggiustare di sale.

Servire la maionese immediatamente oppure versarla in un barattolo o contenitore chiuso con il coperchio e conservarla in frigorifero.



CARBONARA VEGANA

PER 6 PORZIONI: 500g di spaghetti

INGREDIENTI PER LA SALSA:

- 60g di preparato per alternative all'uovo
- 400g di acqua bollente di cottura della pasta
- 120g di olio extra vergine di oliva
- 15g di lievito alimentare in scaglie
- 3g di sale

INGREDIENTI PER IL TOFU AFFUMICATO AROMATIZZATO:

- 150g di tofu affumicato
- 45g di salsa di soia o tamari
- 36g di olio extravergine d'oliva
- pizzico di sale + 1.5g di paprica affumicata o paprica dolce

PREPARAZIONE:

Tagliare il tofu affumicato a cubetti. Trasferire in un contenitore con il tamari, l'olio, il sale e la paprica. Mescolare bene e lasciare marinare qualche minuto. Nel frattempo, cuocere la pasta. Quando la pasta è quasi cotta, scaldare una padella antiaderente e rosolare a fuoco medio-basso il tofu con la sua marinatura per 5 minuti.



In un boccale per minipimer, aggiungere tutti gli ingredienti per la salsa della carbonara: preparato per alternative all'uovo, acqua di cottura della pasta, olio d'oliva, lievito alimentare in scaglie e sale. Frullare fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Scolare la pasta e condirla con la salsa preparata. Servire con il tofu affumicato e pepe nero macinato fresco.

TORTILLA DI PATATE

INGREDIENTI:

- 60g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 550ml di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 20ml di olio d'oliva
- Circa 700g di patate da friggere
- Olio d'oliva (per friggere le patate)
- 1 cipolla grande (facoltativa)
- Sale q.b.

PREPARAZIONE:

Unire il preparato per alternative all'uovo, l'acqua fredda e l'olio e mescolare con una frusta fino a formare una pasta omogenea. Coprire con pellicola e mettere il composto da parte in frigorifero. Pelare e tagliare le patate a fette. In una padella antiaderente, friggere le patate nell'olio d'oliva a fuoco basso per circa 20-30 minuti o finché saranno cotte.

Togliere le patate dalla padella con una schiumarola, farle asciugare su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso e lasciarle riposare qualche minuto, finché non saranno tiepide. In un'altra padella, mentre friggono le patate, fare rosolare la cipolla tagliata a brunoise a fuoco medio fino a doratura. Scolare la cipolla per eliminare l'olio in eccesso e mescolarla con



l'alternativa all'uovo precedentemente preparata. Aggiungere le patate e amalgamare il tutto. Preriscaldare una padella antiaderente, versarvi il composto e cuocere la frittata a bassa temperatura per qualche minuto.

Girarla con l'aiuto di un piatto e lasciarla cuocere dall'altro lato ancora per qualche minuto. Il tempo di cottura dipende dallo spessore della tortilla e dal grado di cottura desiderato.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI:

- 60g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 240g di acqua a temperatura ambiente
- 260g di bevanda vegetale a scelta
- 150g di zucchero
- Scorza di limone q.b.
- 1/3 bacca di vaniglia
- 30g di olio
- 30g di margarina
- 10g di amido di mais

PREPARAZIONE:

Versare in una ciotola il preparato per alternative all'uovo e aggiungere l'acqua, meschiando energicamente con una frusta. Unire al composto lo zucchero, la bacca di vaniglia ed i suoi semi, l'amido di mais e continuare a mescolare.

Grattugiare la scorza di limone nella bevanda vegetale di avena e scaldarla in un padellino per fare dissolvere gli oli essenziali. Una volta che il latte sarà tiepido, versare poco per volta nel composto.



Riportare sul fuoco e continuare a mescolare sino a quando la crema si sarà addensata (fiamma medio-bassa). Versare in una ciotola ed eliminare la bacca di vaniglia e le eventuali scorze di limone. Aggiungere margarina e olio di semi ed emulsionare con un minipimer. Far raffreddare coprendo la superficie con la pellicola. Una volta raffreddata, frullarla nuovamente con un minipimer per renderla liscia e cremosa.

BUDINI SENZA UOVA

INGREDIENTI (PER 8 BUDINI):

- 30g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 120g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 1l di latte o bevanda vegetale
- 1 arancia
- 130g di amido di mais
- 80g di zucchero
- 1 bacca di vaniglia o vanillina.
- Cioccolato/marmellata/frutta fresca per guarnire

PREPARAZIONE:

Ricavare il succo e la scorza dall'arancia. Riscaldare il latte in un pentolino, senza farlo bollire, insieme alla bacca di vaniglia e alla scorza di arancia. Nel frattempo, in una ciotola unire il preparato per alternative all'uovo con l'acqua fredda e miscelare bene con una frusta fino a creare un composto omogeneo. In un'altra ciotola versare l'amido, lo zucchero, l'alternativa all'uovo reidratata, il succo di arancia e mescolare. Rimuovere la bacca



di vaniglia e le scorze d'arancia dal latte caldo e versarlo a filo negli altri ingredienti, mescolando con la frusta. Trasferire il tutto in un pentolino e cuocere fino ad ottenere una consistenza bella densa. Ci vorranno una decina di minuti circa. Trasferire il composto in pirottini in alluminio. Coprire con la pellicola e lasciare raffreddare per un paio d'ore in frigorifero. Una volta raffreddati, rimuovere i budini dagli stampi e guarnire a piacere.

TORTA AL CACAO

INGREDIENTI:

- 20g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 80g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 200g di farina 00
- 50g di cacao amaro in polvere
- 160g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci (16g)
- 75g di olio di semi
- 180g di bevanda vegetale
- 1 bustina di vanillina (0,5g)
- Zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno statico a 180°C . In una ciotola versare il preparato per alternative all'uovo e l'acqua fredda da frigorifero, mescolando con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Unirvi il latte e l'olio e mescolare.

In un'altra ciotola, unire la farina, il cacao in polvere, il lievito, lo zucchero e la vanillina.



Unire tra loro i composti ottenuti (liquidi + polveri) e mescolare bene con una frusta.

Versare il composto finale in una tortiera oliata e infarinata e cuocere per circa mezz'ora.

Sfornare la torta, lasciarla intiepidire prima di rimuoverla dallo stampo e spolverare con dello zucchero a velo.

PANCAKES

INGREDIENTI (PER 16 PANCAKES):

- 20g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 80g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 200g di farina 00
- 250g di bevanda vegetale a piacere
- 30g di olio di semi
- 50g di zucchero
- 16g di lievito per dolci
- Estratto vaniglia q.b.
- Sale q.b.
- Sciroppo d'acero/frutta fresca per guarnire

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente unire la farina, lo zucchero, il lievito per dolci, la bevanda vegetale, l'olio, la vaniglia e un pizzico di sale. Mescolare con una frusta fino ad ottenere un impasto omogeneo. In un'altra ciotola, mescolare con una frusta il preparato per alternative all'uovo con l'acqua fredda e unire il composto ottenuto al resto degli ingredienti. Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio. Versare 2 cucchiaini di pastella per ciascun pancake. Cuocere i pancake per circa 3 minuti o fino alla comparsa di piccole bolle in superficie, quindi girare il pancake e cuocere l'altro lato per un minuto. Servire ben caldi accompagnando con sciroppo d'acero e/o frutta fresca.



PLUMCAKE

INGREDIENTI:

- 24g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 96g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 210g di farina
- 50g di fecola di patate
- 80g di olio
- 160g di latte o bevanda vegetale
- 170g di zucchero
- 16g di lievito in polvere

PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno statico a 180°C . In una ciotola versare il preparato per alternative all'uovo e l'acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) e mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. In un'altra ciotola unire la farina, la fecola, lo zucchero ed il lievito. Versarvi il latte, l'olio e l'alternativa all'uovo reidratata. Amalgamare il tutto con una frusta. Versare l'impasto in una teglia per plumcake precedentemente imburata e infarinata. Infornare per 45 minuti. Lasciare raffreddare nella teglia per 10 minuti, quindi spostarla su una griglia per farla raffreddare completamente. Guarnire a piacere.



LEMON CURD

INGREDIENTI (PER CIRCA 1Kg DI LEMON CURD):

- 20g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 80g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 15g di amido di mais
- 600g di bevanda di riso o altra bevanda vegetale
- 160g di olio di cocco
- 200g di zucchero
- Succo e scorza di 2 limoni
- Estratto di curcuma/curcumina (opzionale)

PREPARAZIONE:

Reidratare il preparato per alternative all'uovo con acqua fredda e omogeneizzare con una frusta. Versare il composto in un thermomix, insieme alla bevanda vegetale, la scorza di limone grattugiata, l'amido e lo zucchero. Azionare il thermomix a velocità medio-alta e portare il tutto a 100°C . Aggiungere il succo di limone e l'olio di cocco e lasciare amalgamare il tutto.

Trasferire la crema in una ciotola, coprire con pellicola aderente e far raffreddare. Una volta raffreddata, frullare la crema prima di servirla.



PASTA FROLLA

INGREDIENTI:

- 12g di preparato vegetale per alternative all'uovo
- 100g di acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 250g di farina
- 100g di zucchero a velo
- 125g di margarina
- Scorza di limone

PREPARAZIONE:

In una ciotola versare il preparato per alternative all'uovo e l'acqua fredda da frigorifero ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) e mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Nella ciotola di un'impastatrice unire la margarina fredda, la farina, lo zucchero e la scorza di limone. Impastare il tutto fino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungere l'alternativa all'uovo reidratata e lasciare amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Avvolgere con pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Ideale per crostate o frollini.



PURÈ DI LEGUMI CON CICORIE E PETALI DI CIPOLLOTTO ROSSO AGRODOLCE

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE):

PER IL PURÈ:

- 500g di brodo vegetale o acqua
- 80g di preparato vegetale per purè di legumi
- 40g di olio evo e Sale q.b.

PER LA CICORIA E IL CIPOLLOTTO:

- 50g di cipollotto rosso
- 500g di cicoria
- 10g di aceto di mele
- 10g di zucchero di canna
- 2 spicchi d'aglio in camicia
- 40g di olio evo
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Per il purè di legumi miscelare in una bowl il preparato per purè di legumi con l'acqua. Una volta eliminata la presenza di eventuali grumi cucinare in microonde a 600 - 800 Watt per 7 minuti.

Una volta cotto, mescolare nuovamente e unire l'olio evo e il sale. Pulire e cucinare le cicorie in abbondante acqua bollente salata.



Scolarle e saltarle in padella con metà dell'olio, l'aglio in camicia e il pepe, finché sarà ben saporita. Eliminare l'aglio. Ricavare dei petali dal cipollotto e sbollentarli per 3 minuti in acqua bollente salata e aggiunta di aceto e zucchero. Servire le cicorie ripassate sul purè di legumi. Decorare con petali di cipollotto agrodolce e finire con l'olio evo aggiunto a filo.



CROCCHETTE DI PURÈ DI LEGUMI

INGREDIENTI (PER 12 CROCCHETTE):

- 80g di preparato vegetale per purè di legumi
- 250ml di latte o bevanda vegetale a scelta
- 250ml di acqua
- 150g di pan grattato
- Formaggio grattugiato (opzionale)
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio per friggere

PREPARAZIONE:

In una ciotola unire l'acqua e il latte/bevanda vegetale e aggiungere il preparato per purè di legumi. Mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Cuocere il composto in padella oppure nel microonde per 5/6 minuti a 800 W, mescolando di tanto in tanto e fino ad ottenere una consistenza densa e cremosa. Aggiungere sale e pepe a piacere. Una volta pronto lasciare intiepidire il purè.

Aggiungere 3 cucchiai di pangrattato e del formaggio grattugiato, se desiderato, e amalgamare il tutto. Aiutandoti con un cucchiaio formare delle palline e passarle nel pangrattato. Dare alla crocchetta la forma desiderata, tonda o cilindrica. Friggere le crocchette in padella o in friggitrice, fino a che non risulteranno dorate. Togliere l'olio in eccesso con della carta assorbente e servirle calde, accompagnate da salse a piacere.





OVERVIEW DI MERCATO

Il mercato delle farine di mais per polenta senza glutine è in rapida crescita, trainato dalla crescente domanda di alimenti sicuri e adatti a tutti, anche a celiaci e intolleranti al glutine. I consumatori sono sempre più esigenti riguardo alla qualità dei prodotti, ricercando alimenti privi di contaminazioni da allergeni. Le aziende si concentrano quindi su pratiche produttive che assicurino l'assenza totale di contaminazione crociata, offrendo farine sicure, certificate e adatte anche a chi soffre di allergie alimentari. Oltre alle varietà di mais più tradizionali, dal 2022 deteniamo in esclusiva la produzione e la distribuzione del Mais Corvino, una delle varietà di mais più antiche al mondo, risalente all'epoca dei Maya. Caratterizzato dal suo colore scuro e dalle ottime proprietà nutrizionali, il Mais Corvino è un prodotto prezioso e ricercato, ideale per chi desidera portare in cucina tradizione e qualità.



UN CLASSICO DELLA BUONA TAVOLA

FARINE DI MAIS PER POLENTA

Dalle nostre migliori varietà di mais, coltivate in Italia nelle nostre filiere controllate, otteniamo le nostre farine di mais per polenta. Disponibili nelle varietà bramata, fioretto gialla e bramata mais corvino, le nostre farine di mais sono la soluzione perfetta per preparare polente squisite, dal colore dorato e dal sapore rustico.

UN CLASSICO DELLA BUONA TAVOLA

FARINE DI MAIS PER POLENTA



POLENTA BRAMATA DI MAIS GIALLO PRECOTTA A VAPORE

Farina di mais giallo precotta a vapore per polenta bramata, ottenuta da varietà di mais selezionato di alta qualità, da filiera 100% italiana. Ideale per ottenere in soli 5 minuti una polenta densa e corposa, estremamente versatile.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- Senza OGM
- Da filiera 100% italiana
- Pronta in 5 minuti

FORMATO DISPONIBILE:



POLENTA BRAMATA DI MAIS GIALLO CRUDA

Farina di mais giallo per polenta bramata, ottenuta da varietà di mais selezionato di alta qualità, da filiera 100% italiana. Ideale per ottenere una polenta densa e corposa, secondo il metodo tradizionale.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- Senza OGM
- Da filiera 100% italiana

FORMATO DISPONIBILE:



UN CLASSICO DELLA BUONA TAVOLA

FARINE DI MAIS PER POLENTA



POLENTA BRAMATA DI MAIS CORVINO PRECOTTA A VAPORE

Farina di mais corvino precotta a vapore per polenta bramata, ottenuta da un'antica varietà di mais attentamente selezionato, di alta qualità, da filiera 100% italiana. Il Mais Corvino è una fra le più antiche varietà di mais, la cui esistenza risale all'epoca Maya. La denominazione "Corvino" deriva proprio dal caratteristico pigmento nero che riveste i chicchi dalla forma appuntita e allungata, che ricorda il becco di un corvo. Il colore nero esterno della pannocchia rende questo mais una variante unica e la macinatura a pietra conferisce un gusto intenso, rustico e artigianale.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- Senza OGM
- Da filiera 100% italiana
- Pronta in 5 minuti

FORMATO DISPONIBILE:



POLENTA FIORETTO DI MAIS GIALLO PRECOTTA A VAPORE

Farina di mais giallo precotta a vapore per polenta fioretto, ottenuta da varietà di mais selezionato di alta qualità, da filiera 100% italiana. Adatto a realizzare una polenta morbida, soffice e ideale per accompagnare piatti dai sapori ricercati o per la preparazione della polenta pasticcata, oltre ad essere usata per la preparazione di ottimi dolci o biscotti.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- Senza OGM
- Da filiera 100% italiana
- Pronta in 5 minuti

FORMATO DISPONIBILE:



MEDAGLIONI DI POLENTA

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE):

- 185g di polenta bramata di mais giallo precotta a vapore
- 750ml di acqua
- 100g di formaggio Brie
- 60g (8 fette) di pancetta affumicata
- 10g di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

PREPARAZIONE:

Portare ad ebollizione 750ml di acqua. Salare e aggiungere l'olio. Quindi versare a pioggia la farina, mescolando con la frusta. Cuocere a fuoco basso per 5 minuti continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi. Successivamente, versare la polenta in una teglia oliata, in modo da creare uno spessore di c.a. 2 cm. Ricoprire con la pellicola e riporre in frigorifero per 30 minuti. Riprendere la polenta e ricavare con un coppapasta 4 dischi. Avvolgere ciascun disco con 2 fette di pancetta affumicata. Trasferire i dischi su una teglia rivestita con carta da forno. Tagliare a fettine il brie e adagiarle sopra i medaglioni. Passarli al grill per 5 minuti.



POLENTA BRAMATA GIALLA ARROSTITA CON PEPERONI AL FORNO E ACCIUGHE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 350g di farina per polenta bramata gialla precotta
- 1l di acqua
- 2 peperoni
- 8 acciughe dissalate
- 1l di acqua
- Sale

PREPARAZIONE:

Tagliare a listarelle i peperoni e cuocerli in forno preriscaldato a 200° per 30-35 minuti, girandoli di tanto in tanto. Una volta cotti, metterli all'interno di un sacchetto di plastica, chiudere e lasciar raffreddare, in questo modo la pelle si staccherà più facilmente. Nel frattempo, in una casseruola far scaldare l'acqua con il sale e stemperarvi la farina per polenta continuando a mescolare con una frusta da cucina.



Cuocere la polenta per 5 minuti a fuoco lento finché risulterà bella densa e corposa, dopodiché stenderla in una teglia sottile e farla raffreddare coprendola con un foglio di carta da forno. Con un coppapasta, realizzare dei dischetti di polenta e farli arrostiti in una padella leggermente oliata. Impiattare adagiandovi sopra le fettine di peperone già pulite da pelle e semi. Aggiungere qualche pezzo di acciughe dissalate, un filo d'olio extra vergine di oliva e servire.

POLENTA BRAMATA GIALLA CON FAGOTTINI DI VERZE RIPIENE E SALSA AL POMODORO

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE):

- 350g di farina per polenta bramata gialla precotta
- 500g di salsa di pomodoro
- 100g di mortadella
- 1 cavolo verza di media misura
- 1l di acqua
- 2 cucchiaini di pane grattugiato
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 1 uovo intero
- Sale e Pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Pulire il cavolo e far sbollentare le foglie esterne in acqua salata. Farle raffreddare e tenerle da parte. In un robot da cucina frullare insieme la mortadella e il prosciutto cotto. Versare il composto in una ciotola e unirvi l'uovo, il pane grattugiato, il parmigiano, sale e pepe, amalgamando bene. Prendere le foglie della verza e riempirle con il ripieno. Chiudere i fagottini con uno stuzzicadenti. Adagiarli in una pirofila da forno, coprirli con la salsa di pomodoro, una spolverata di parmigiano e gratinare in



forno a 180° fino a che non siano belli colorati. Nel frattempo, in una casseruola far scaldare l'acqua con il sale e stemperarvi la farina per polenta continuando a mescolare con una frusta da cucina. Cuocere la polenta per 5/6 minuti a fuoco lento finché risulterà bella densa e corposa. Servire i fagottini di verza ripieni con due quenelle di polenta, decorando con un po' di salsa di pomodoro.

SPEZZATINO DI MANZO CON POLENTA BRAMATA GIALLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 350g di farina per polenta bramata gialla precotta
- 800g di carne di manzo tagliata a cubetti
- 300g di salsa di pomodoro
- 1l di acqua
- 1 cipolla di media misura
- ½ bicchiere di vino bianco
- Olio extra vergine di oliva
- Sale

PREPARAZIONE:

Tagliare la cipolla a rondelle e farla soffriggere in un tegame capiente. Aggiungervi lo spezzatino, far rosolare e sfumare con il vino bianco, terminando la cottura a fuoco lento. Nel frattempo, in una casseruola far scaldare l'acqua con il sale e stemperarvi la farina per polenta continuando a mescolare con una frusta da cucina. Cuocere la polenta per 5 minuti a fuoco lento finché risulterà bella densa e corposa. Impiattare la polenta creando un cratere su cui adagiare lo spezzatino. Servire ben caldo.



POLENTA BRAMATA GIALLA CON LARDO E CASTAGNE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 350g di farina per polenta bramata gialla precotta
- 150g di lardo
- 100g di castagne bollite
- 50g di burro
- 1 lt di acqua
- Sale

PREPARAZIONE:

In una casseruola far scaldare l'acqua con il sale e stemperarvi la farina per polenta continuando a mescolare con una frusta da cucina. Cuocere la polenta per 5 minuti a fuoco lento finché risulterà bella densa e corposa. Stendere la polenta in una teglia bassa e farla raffreddare.

Far sciogliere il burro in un pentolino, dopodiché unirvi le castagne e far cuocere a fuoco lento per alcuni minuti.

Far leggermente abbrustolire la polenta tagliata a quadratini, prima di impiattarla adagiarsi sopra le fettine di lardo e le castagne. Decorare con una spolverata di pepe nero.



POLENTA DI MAIS CORVINO

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

- 250g di farina per polenta bramata di mais corvino precotta
- 1l di acqua
- Sale

PREPARAZIONE:

Portare ad ebollizione l'acqua, regolare di sale, aggiungere a pioggia la farina per polenta, mescolando con una frusta così da evitare la formazione di grumi.

Cuocere a fuoco lento per 5 minuti, o comunque fino ad ottenere la consistenza desiderata.



NACHOS DI MAIS CORVINO CON SALSA

INGREDIENTI:

- 250g di farina per polenta bramata di mais corvino precotta
- 300g di salsa di pomodoro
- 1l di acqua
- 1 cipolla
- 1 falda di peperone
- 1 peperoncino fresco piccante
- ½ cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di aceto bianco
- Sale

PREPARAZIONE:

In una casseruola far scaldare l'acqua con il sale e stemperarvi la farina per polenta continuando a mescolare con una frusta da cucina. Cuocere la polenta per 5 minuti a fuoco lento finché risulterà bella densa e corposa. Con l'aiuto di due fogli di carta da forno e di un mattarello, stendere la polenta sottile, tagliarla a triangoli e fare essiccare in forno per 3 ore a 100°C.



Tagliare la cipolla finemente e il peperone a cubetti piccoli e poi metterli a soffriggere in una pentola antiaderente con un filo d'olio. Aggiungere l'aceto e lo zucchero e lasciare caramellare leggermente prima di aggiungere la salsa di pomodoro e il peperoncino. Lasciare sobbollire dolcemente la salsa finché si restringerà della metà. Servire i nachos di polenta con la salsa.

BISCOTTI DI MAIS CORVINO

INGREDIENTI:

- 200g di farina di riso
- 50g di farina per polenta bramata di mais corvino precotta
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vanillina
- Un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Versare il burro e lo zucchero in una ciotola capiente e lavorare bene fin quando sarà tutto ben amalgamato e morbido. Unire la farina di mais corvino, le uova, la vanillina e un pizzico di sale. Una volta ottenuto un impasto compatto, farlo riposare in frigo avvolto nella pellicola per 30 minuti. Tirare fuori l'impasto dal frigorifero e preparare i frollini della forma desiderata. Infornare e cuocere per 10 minuti a forno statico preriscaldato a 180°C.





POLPETTE DI POLENTA RIPIENE

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

- 200g di farina per polenta bramata di Mais Corvino
- 100g di fontina
- 100g di cipolla bianca
- 1 noce di burro
- olio extravergine di oliva
- Semi di sesamo bianco
- Semi di sesamo neri
- Sale q.b.

PREPARAZIONE:

Tritare finemente la cipolla e farla imbiondire in una padella dai bordi alti con una noce di burro.

Unire la farina di Mais Corvino e 800ml di acqua calda, mescolare e dopo 20 minuti unire la fontina tagliata a cubetti mescolando fino a che non si sarà sciolta. Quando la polenta sarà pronta rigirla su un tagliere e farla raffreddare completamente.

Una volta fredda, prelevare con le mani bagnate un pochino di polenta alla volta e formare tante polpette grandi come una noce.

Passarle nei semi di sesamo e metterle su una teglia rivestita con carta forno vaporizzandole con dell'olio. Infornare a 180°C in modalità ventilata per 10 minuti



A stack of pancakes topped with blueberries, a cup of coffee, and a bowl of blueberries. The background is a soft, warm-toned surface.

FOCUS SUL MERCATO DEL SENZA GLUTINE

Il trend senza glutine è in forte crescita, con una domanda in aumento che rappresenta circa il 10% del mercato alimentare globale, per un valore superiore ai 7 miliardi di dollari. Le previsioni di crescita indicano che il settore continuerà a espandersi in modo significativo: si stima che il valore del mercato globale senza glutine possa raggiungere circa 15 miliardi di dollari entro il 2030, con un tasso di crescita annuale (CAGR) di circa il 10%. Questa crescita è guidata dalla sempre più forte consapevolezza dei consumatori sulla salute, dal miglioramento della disponibilità di prodotti certificati e dall'attenzione alla qualità e sicurezza, con particolare focus sulla prevenzione di contaminazioni crociate da altri allergeni. Per questo, è fondamentale un controllo totale della filiera produttiva, che assicuri la completa sicurezza alimentare.

GUSTO E VARIETÀ

MIX SENZA GLUTINE

MartinoRossi, grazie al costante supporto del dipartimento interno di Ricerca e Sviluppo e grazie ai propri impianti di miscelazione di ultima generazione, è in grado di realizzare preparati senza glutine specificatamente ideati per la realizzazione di diverse tipologie di prodotti, tra cui panificati, prodotti da forno, dolci, pasta fresca e secca.



GUSTO E VARIETÀ

MIX SENZA GLUTINE



MIX SENZA GLUTINE PER PANE, PIZZA E FOCACCIA

Mix ideale per la preparazione di impasti lievitati come focaccia, pizza e pane senza glutine. Prodotto estremamente versatile: preparando un unico impasto è possibile realizzare diverse tipologie di panificati. L'impasto risulta avere un'ottima lavorabilità, tempi di preparazione ridotti e un'idratazione elevata (> 80%). Questo consente una grande facilità d'uso e un'ottima resa. Permette di ottenere lievitati caratterizzati da volume elevato, ottima struttura (buona alveolatura) e grande sofficità.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- Senza OGM

FORMATO DISPONIBILE:



MIX SENZA GLUTINE PER DOLCI

Mix ideale per la preparazione di dolci senza glutine, come pan di spagna, plumcake, muffin, pancake e waffle. È realizzato con legumi e avena certificata senza glutine ed è caratterizzato da un'elevata versatilità e da una grande facilità d'uso. È fonte di fibre, oltre ad essere totalmente privo di allergeni e soia.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- Senza OGM

FORMATO DISPONIBILE:



GUSTO E VARIETÀ

MIX SENZA GLUTINE



MIX SENZA GLUTINE PER PASTA FRESCA

Mix ideale per la preparazione di pasta fresca all'uovo, senza glutine. Prodotto facile da usare e in pochi passaggi permette di ottenere un impasto liscio, altamente lavorabile ed elastico, proprio come quello della pasta fresca tradizionale. L'impasto ottenuto presenta inoltre un livello di umidità tale da impedire l'asciugatura troppo rapida. Questo consente un più facile utilizzo degli scarti di lavorazione, riducendo così gli sprechi e consentendo di ottimizzare i costi. Prodotto estremamente versatile: con un unico impasto è possibile realizzare diverse preparazioni senza glutine, come pasta fresca in diversi formati, pasta fresca ripiena, lasagne e prodotti simili.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- Senza OGM

FORMATO DISPONIBILE:



FOCACCIA SENZA GLUTINE AL SALE E ROSMARINO

INGREDIENTI:

- 500g di Mix senza glutine per pizza, pane, focaccia
- 420g di acqua
- 50g di olio extravergine di oliva
- 25g di lievito di birra fresco
- 7g di sale
- Rosmarino
- Sale grosso

PREPARAZIONE:

Versare il mix senza glutine nella ciotola di una planetaria munita di frusta a foglia. Sciogliere il lievito in acqua tiepida ed incorporarlo poco per volta al mix senza glutine, mescolando a media velocità. Aggiungere l'olio ed infine il sale.

Continuare ad impastare a medio-alta velocità, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Posizionare 150g di impasto in una teglia tonda di diametro 23 cm, precedentemente oliata. Aiutandosi con una spatola, chiudere l'impasto fino a formare una palla.

PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI:

- 500g di Mix senza glutine per pane, pizza, focaccia
- 420g di acqua
- 50g di olio extravergine di oliva
- 25g di lievito di birra fresco
- 7g di sale
- 400g di salsa di pomodoro
- 200g di mozzarella
- Basilico e farina di riso q.b.

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida. Versare il preparato senza glutine in una planetaria ed incorporare il composto acqua-lievito.

Aggiungere l'olio ed infine il sale. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Mettere l'impasto in una ciotola oliata, coprire con la pellicola e lasciare lievitare in un ambiente tiepido (camera



Coprire con della pellicola trasparente e lasciare lievitare per almeno 1h, fino al raddoppio del volume, possibilmente in un ambiente tiepido.

Terminata la lievitazione, con i polpastrelli oliati stendere delicatamente l'impasto nella teglia, creandovi delle fossette. Cospargere la superficie dell'impasto con olio, sale e rosmarino a piacere. Cuocere in forno statico a 200°C per 20-25 minuti.



di lievitazione o forno con luce accesa) per almeno 1 ora, fino a raddoppio di volume. Ricavare palline da 250g l'una circa, spolverare il piano di lavoro con della farina di riso e stendere l'impasto. Precuocere la base in forno preriscaldato a 230°C per 4-5 minuti.

Farcire con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico e terminare la cottura a 200°C per altri 10-15 minuti.

PASTA FRESCA SENZA GLUTINE

PER OGNI 100g DI PREPARATO PER PASTA FRESCA SENZA GLUTINE AGGIUNGERE:

- 90g di misto d'uovo
- 5g di olio di semi di girasole
- Pizzico di sale (opzionale)

PREPARAZIONE:

Mettere il mix per pasta fresca in una planetaria con la foglia, aggiungere il misto d'uovo e l'olio. Mixare a velocità media fino a quando l'impasto non sarà liscio ed omogeneo. Coprire l'impasto con pellicola e farlo riposare per 10 minuti a temperatura ambiente. Spolverare un piano di lavoro con il preparato per pasta fresca senza glutine e lavorare l'impasto a mano, incorporando lentamente altro mix fino ad ottenere la consistenza desiderata. L'impasto deve essere morbido, ma non appiccicoso.

Passare l'impasto nella macchina per la pasta allo spessore desiderato. Durante questo processo coprire sempre l'impasto che non si sta usando con della pellicola.

Tempi di cottura: 3-4' pasta fresca, 6' pasta ripiena. È possibile congelare o essiccare la pasta fresca e consumarla in un secondo momento.



PLUMCAKE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI (PER 8/9 PLUMCAKE):

- 100g Mix senza glutine per dolci
- 70g zucchero
- 2 uova a temperatura ambiente
- 50g olio di semi di girasole
- 100g yogurt bianco intero o in alternativa yogurt vegetale
- 8g lievito per dolci
- vanillina q.b.

PREPARAZIONE:

Versare le uova intere e lo zucchero nella ciotola di una planetaria munita di frusta a filo.

Azionare la planetaria a velocità medio-alta per circa 10-15 minuti, fino ad ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso. Aggiungere lo yogurt e, successivamente, l'olio a filo.

Setacciare il mix per dolci, il lievito e la vanillina all'interno ed amalgamare il tutto delicatamente, in modo da non smontare il composto, e fino ad eliminare gli eventuali grumi.

Versare il composto ottenuto all'interno di uno stampo per plumcake in silicone, riempiendo lo stampo per circa 2/3. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti. Sforare i plumcake e lasciarli raffreddare su una griglia.



PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI:

- 100g Mix senza glutine per dolci
- 100g zucchero
- 3 uova intere a temperatura ambiente

PREPARAZIONE:

Versare le uova intere e lo zucchero nella ciotola di una planetaria munita di frusta a filo.

Azionare la planetaria a velocità medio-alta per circa 15 minuti, fino ad ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso. Setacciare il mix per dolci all'interno ed amalgamare il tutto delicatamente, in modo da non smontare il composto, e fino ad eliminare gli eventuali grumi.

Versare il composto ottenuto in uno stampo precedentemente oliato/imburato (es. stampo da 23 cm di diametro). Cuocere il pan di spagna in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti.

Sfornare il pan di spagna e lasciarlo raffreddare su una griglia prima di farcirlo.



PAN DI SPAGNA ARROTOLATO SENZA GLUTINE

INGREDIENTI:

- 100g Mix senza glutine per dolci
- 100g zucchero
- 3 uova intere a temperatura ambiente

PREPARAZIONE:

Versare le uova intere e lo zucchero nella ciotola di una planetaria munita di frusta a filo.

Azionare la planetaria a velocità medio-alta per circa 15 min., fino ad ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso. Setacciare il mix per dolci all'interno ed amalgamare il tutto delicatamente, in modo da non smontare il composto e fino ad eliminare gli eventuali grumi. Ricoprire una teglia rettangolare con carta da forno e versarvi il composto ottenuto, formando uno strato sottile (circa 1 cm di altezza).

Cuocere il pan di spagna in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 13-15 minuti. Sfornare il pan di spagna, ricoprirlo subito con della pellicola resistente al calore e lasciare raffreddare. Spennellare la superficie interna con una bagna a piacere e farcire. Arrotolare delicatamente, aiutandosi con la carta da forno. Avvolgere il rotolo ottenuto con carta da forno o pellicola e lasciare raffreddare in frigorifero per qualche ora prima di tagliarlo.



PANCAKE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI (PER 6 PANCAKE):

- 240g Mix senza glutine per dolci
- 30g zucchero
- 1 uovo a temperatura ambiente
- 50g olio di semi di girasole
- 250g latte intero
- 7g lievito per dolci
- 7g cremor tartaro
- Vanillina e Sale q.b.

PREPARAZIONE:

Versare l'uovo intero, il latte e l'olio nella ciotola di una planetaria munita di frusta a filo.

Azionare la planetaria a velocità medio-alta e lasciare lavorare per 1-2 minuti, fino alla formazione di una schiuma. In una ciotola, miscelare il mix, lo zucchero, il lievito, il cremor tartaro, la vanillina e il sale. Setacciare le polveri all'interno della planetaria ed amalgamare il tutto, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Coprire il composto con la pellicola e lasciare riposare per una decina di minuti.

Riscaldare una padella antiaderente, ungendola con un filo di olio/burro. Versarvi il composto e cuocere un paio di minuti per lato, fino a completa doratura.



WAFFLE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI (PER 6 WAFFLE):

- 200g Mix senza glutine per dolci
- 80g zucchero
- 2 uova a temperatura ambiente
- 50g burro
- 180g latte intero
- 4g lievito per dolci
- Vanillina q.b.
- Pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Versare l'uovo intero, il latte e il burro fuso nella ciotola di una planetaria munita di frusta a filo.

Azionare la planetaria a velocità medio-alta e lasciare lavorare per 1-2 minuti, fino alla formazione di una schiuma. In una ciotola, miscelare il mix, lo zucchero, il lievito, la vanillina e il sale. Setacciare le polveri all'interno della planetaria ed amalgamare il tutto, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Coprire il composto con la pellicola e lasciare riposare per una decina di minuti. Riscaldare la piastra per waffle.

Versarvi il composto e cuocere per circa 4 minuti, fino a che non saranno dorati e croccanti.





TORTA DI MELE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI:

- 300g Mix senza glutine per dolci
- 175g zucchero
- 3 uova
- 250g di burro
- Latte q.b.
- 150g di marmellata di albicocche
- 3 mele
- 1 bustina lievito vanigliato

PREPARAZIONE:

Sbucciare le mele e tagliarne due a cubetti. Sbattere le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro fuso, la farina, il lievito ed infine la marmellata. Amalgamare bene il tutto e, se necessario, aggiungere qualche

cucchiaio di latte per ammorbidire l'impasto. Versare l'impasto ottenuto in una tortiera, guarnire con la terza mela tagliata a fettine sottili e una spolverata di zucchero. Cuocere in forno statico preriscaldato a 160°C per 30 minuti.



MUFFIN AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

INGREDIENTI (PER 7/8 MUFFIN):

- 135g Mix senza glutine per dolci
- 80g zucchero
- 2 uova a temperatura ambiente
- 50g burro o in alternativa margarina
- 100g latte intero o in alternativa bevanda vegetale
- 30g cacao amaro
- 60g gocce di cioccolato
- 8g lievito per dolci
- Vanillina q.b.

PREPARAZIONE:

Versare le uova intere e lo zucchero nella ciotola di una planetaria munita di frusta a filo.

Azionare la planetaria a media velocità e lasciare lavorare per circa 1-2 minuti. Aggiungere il latte e il burro fuso.

Setacciare 130g di mix per dolci, il lievito, il cacao in polvere e la vanillina all'interno ed amalgamare il tutto delicatamente, fino ad eliminare gli eventuali grumi. Usare i restanti 5g di mix

per infarinare 50g di gocce e unirle al composto. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Foderare con i pirottini di carta un'apposita teglia per muffin e riempirli con l'impasto ottenuto.

Usare le gocce di cioccolato avanzate per guarnire la superficie dei muffin. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Sforare i muffin e lasciare raffreddare.

A top-down photograph of a white bowl filled with orange lentils on the left. On the right, a dark, textured plate holds two pieces of golden-brown bread and a dusting of flour. The background is a dark wooden surface.

FOCUS SUL MERCATO DEI LEGUMI

Il mercato dei legumi sta registrando una crescita significativa a livello globale, grazie alla sempre più frequente domanda di fonti proteiche vegetali e alle eccellenti proprietà nutrizionali di questa materia prima. I legumi, come lenticchie, ceci, fagioli e piselli, rappresentano una fonte sostenibile di proteine, fibre e micronutrienti essenziali, attirando quindi l'attenzione di consumatori sempre più orientati verso diete sane e a ridotto impatto ambientale. La crescente consapevolezza sui benefici della nutrizione a base vegetale e l'aumento delle diete vegetariane e vegane stanno, infatti, spingendo la domanda. Si prevede che entro il 2030 il mercato dei legumi registrerà un tasso di crescita annuo (CAGR) di circa il 5%. Il settore delle proteine vegetali, di cui i legumi sono protagonisti, raggiungerà quote di mercato significative all'interno del più ampio comparto delle proteine alternative. Il mercato è inoltre favorito dalla spinta verso una produzione agricola più sostenibile e dall'innovazione nel settore alimentare, che ha portato alla creazione di nuovi prodotti a base di legumi, come snack, farine e sostituti della carne.



GUSTO E VARIETÀ

FARINE DI LEGUMI TERMOTRATTATE

Nelle nostre filiere, situate nelle migliori zone di produzione tra Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana e Puglia, coltiviamo ceci, lenticchie rosse e piselli verdi che trasformiamo nelle nostre farine di legumi.

CREATIVITÀ IN CUCINA

FARINE DI LEGUMI TERMOTRATTATE



FARINA DI CECE PRECOTTA

Farina di ceci coltivati in Toscana, da filiera totalmente controllata. Il processo di cottura in pressione a bassa temperatura preserva il colore vivo dei legumi, oltre a mantenere inalterati i preziosi valori nutrizionali.

Permette una cottura più rapida rispetto alle farine crude, un'elevata elasticità e facilità di lavorazione e un'elevata capacità di assorbimento d'acqua. Ideale per vellutate, panificazione e pasta fresca.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- 100% da filiera Italiana

FORMATO DISPONIBILE:



FARINA DI PISELLO VERDE PRECOTTA

Farina di piselli verdi coltivati in Lombardia e in Emilia-Romagna, da filiera totalmente controllata. Il processo di cottura in pressione a basse temperature preserva il colore vivo dei legumi, oltre a mantenere inalterati i preziosi valori nutrizionali.

Permette una cottura più rapida rispetto alle farine crude, un'elevata elasticità e facilità di lavorazione e un'elevata capacità di assorbimento d'acqua. Ideale per vellutate, panificazione e pasta fresca.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- 100% da filiera Italiana

FORMATO DISPONIBILE:



CREATIVITÀ IN CUCINA

FARINE DI LEGUMI TERMOTRATTATE



FARINA DI LENTICCHIA ROSSA PRECOTTA

Farina di lenticchie rosse coltivate in Puglia e in Toscana, da filiera totalmente controllata. Il processo di cottura in pressione a basse temperature preserva il colore vivo dei legumi, oltre a mantenere inalterati i preziosi valori nutrizionali.

Permette una cottura più rapida rispetto alle farine crude, un'elevata elasticità e facilità di lavorazione e un'elevata capacità di assorbimento d'acqua. Ideale per vellutate, panificazione e pasta fresca.

PROPRIETÀ:

- Senza Glutine
- Senza Soia
- 100% da filiera Italiana

FORMATO DISPONIBILE:



GRISSINI DI FARINA DI LENTICCHIE ROSSE

INGREDIENTI:

- 500g di farina di lenticchie rosse
- 220ml di acqua
- 100ml di olio extravergine di oliva
- 7g di lievito di birra secco

PREPARAZIONE:

In una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua. Aggiungere la farina di lenticchie e, successivamente, il sale, l'olio ed il rosmarino. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Lasciare lievitare l'impasto per un paio d'ore finché non si duplica di volume.

Dividere il composto in palline e creare i grissini della dimensione che si preferisce.

Cuocere in forno a 200°C per circa 8 minuti.



FROLLINI DI LENTICCHIA ROSSA

INGREDIENTI :

- 200g di farina di riso
- 50g di farina di lenticchie rosse
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vanillina
- Un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Versare il burro e lo zucchero in una ciotola capiente e lavorare bene fin quando sarà tutto ben amalgamato e morbido. Unire le uova, la farina di riso, la farina di lenticchie rosse, la vanillina e un pizzico di sale.

Una volta ottenuto un impasto compatto, farlo riposare in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola.

Tirare fuori l'impasto dal frigorifero e preparare i frollini della forma desiderata. Infornare e cuocere per 10 minuti in forno statico preriscaldato a 180°C.



GNOCCHI DI PATATE CON FARINA DI LENTICCHIE ROSSE, SALSICCIA E FUNGHI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300g di farina di lenticchie rosse
- 1kg di patate
- 200g di salsiccia
- 50g di funghi
- 1 uovo
- Sale q.b.
- Parmigiano grattugiato q.b.

PREPARAZIONE:

Lavare le patate e cuocerle in abbondante acqua salata. Una volta cotte, farle intiepidire, sbucciarle, schiacciarle e formare una fontana: al centro mettere l'uovo intero e il sale, dopodiché iniziare a lavorare con l'aiuto di una forchetta.

Aggiungere la farina di lenticchie poco alla volta, impastando fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo. A questo punto formare gli gnocchi della dimensione desiderata. Nel frattempo, mettere i funghi secchi in ammollo in acqua tiepida. Far rosolare la salsiccia tagliata a pezzetti in una padella antiaderente.



Scolare i funghi, tagliarli grossolanamente, e far cuocere a fuoco lento in padella insieme alla salsiccia. Far bollire l'acqua, abbassare il fuoco e cuocere gli gnocchi.

Una volta pronti, scolarli con l'aiuto di una schiumarola ed aggiungerli in padella con il condimento. Riaccendere il fuoco a fiamma bassa e far assorbire il sugo. Servire ben caldi con una spolverata di parmigiano grattugiato.

TROFIE CON FARINA DI LENTICCHIE AL PESTO E CALAMARETTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300g di farina di lenticchie rosse
- 200g di calamaretti
- 150ml di acqua
- 100g di pesto
- Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Basilico

PREPARAZIONE:

Versare in una ciotola capiente la farina di lenticchie rosse e unirvi l'acqua poco alla volta. Mescolare e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto. Formare delle strisce di pasta di circa 1 cm di diametro, tagliarle a pezzettini e, con l'aiuto di una spatola o di un coltello piatto, appiattirli e arrotolarli per dare la forma delle trofie.



Mettere un filo d'olio in una padella antiaderente e far soffriggere i calamaretti ben lavati e tagliati a listarelle. Una volta tiepidi, metterli in una ciotola e unirvi il pesto. Far cuocere le trofie in abbondante acqua salata, per circa 4-5 minuti. Infine, unirle al condimento e servire decorando con qualche foglia di basilico.

MUFFIN CON FARINA DI LENTICCHIA ROSSA, GOCCE DI CIOCCOLATO E SALSA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI PER 6 MUFFIN:

- 150g farina di riso
- 50g farina di lenticchie rosse
- 135g di latte
- 135g di zucchero
- 125g di burro
- 100g di gocce di cioccolato
- 2 uova intere
- 7g di lievito secco

INGREDIENTI PER LA SALSA:

- 450ml di latte
- 140g di zucchero
- 60g di amido di mais
- 50g di succo d'arancia
- 3 tuorli d'uovo
- Scorza di un'arancia

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente, unire le uova allo zucchero e montare con l'aiuto di una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Dopodiché, unire le farine e il lievito, il burro sciolto, il latte e le gocce di cioccolato.

Preriscaldare il forno a 180°C. Dividere il composto in 6 stampi da muffin e far cuocere per 15 minuti.

Procedimento per la salsa: in un pentolino far scaldare il latte con la buccia d'arancia (solo la parte esterna, non il bianco).



In una ciotola capiente, iniziare a sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e omogeneo. Unire l'amido di mais e il succo d'arancia. Quando il latte è caldo (non deve bollire) unirlo al composto e rimettere il tutto sul fuoco, continuando a mescolare finché non si addensa. Far raffreddare la crema coprendola con un foglio di pellicola. Servire i muffin con la salsa all'arancia e decorare con gocce di cioccolato a piacere.

FROLLINI CON FARINA DI CECE

INGREDIENTI:

- 200g di farina di riso
- 50g di farina di cece
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vanillina
- Sale q.b.

PREPARAZIONE:

Versare il burro e lo zucchero in una ciotola capiente e lavorare bene fin quando sarà tutto ben amalgamato e morbido. Unire la farina di cece, la farina di riso, le uova, la vanillina e un pizzico di sale. Una volta ottenuto un impasto compatto, farlo riposare in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola.

Tirare fuori l'impasto dal frigorifero e preparare i frollini della forma desiderata. Infornare e cuocere per 10 minuti in forno statico preriscaldato a 180°C.



MUFFIN FARINA DI CECE E PROVOLA

INGREDIENTI PER 6 MUFFIN:

- 150g di farina di riso
- 50g di farina di cece
- 135ml di latte
- 125g di burro
- 100g di provola dolce o affumicata
- 7g di lievito secco
- Sale q.b.

PREPARAZIONE:

In un pentolino antiaderente far sciogliere il burro a fuoco basso. Versare in una ciotola la farina di cece e la farina di riso, unire il latte a filo continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.

Successivamente unire il lievito, il burro fuso e il sale, mescolando fino ad ottenere una pastella densa e liscia. Tagliare la provola a cubetti e aggiungerla al composto.

Riempire per 2/3 gli stampini da muffin con il composto ed infornare a 180°C per 15 minuti circa.



FRITTATA CON FARINA DI CECE E FUNGHI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 100g di farina di cece
- 200g di funghi a piacere
- 50ml di latte
- 2 uova intere
- Formaggio grattugiato q.b.
- Sale q.b.
- Prezzemolo
- Olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE:

Lavare bene i funghi, tagliarli grossolanamente e farli tritare con un filo d'olio.

Stemperare la farina di cece in una ciotola con il latte, continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.

Unirvi le uova, il sale, il prezzemolo tritato e il formaggio grattugiato. A questo punto unire anche i funghi tritati. Cuocere in forno per 10 minuti a 180°C.





CESTINI DI FROLLA CON FARINA DI PISELLO VERDE, CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI PER LA FROLLA:

- 200g di farina di riso
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 50g di farina di pisello verde
- 2 tuorli d'uovo
- Un pizzico di sale
- Una buccia di limone

PREPARAZIONE:

Versare il burro e lo zucchero in una ciotola capiente e lavorare bene fin quando sarà tutto ben amalgamato e morbido. Unire la farina di pisello verde, le uova, la buccia grattugiata di 1 limone e un pizzico di sale. Una volta ottenuto un impasto compatto, farlo riposare in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola. Tirare fuori dal frigo l'impasto e stendere la frolla, realizzando delle strisce non troppo fini. Foderare gli stampi precedentemente imburrati e fare dei forellini sul fondo con una forchetta, per evitare la formazione di bolle d'aria. Infornare e cuocere per 10 minuti in forno statico preriscaldato a 180°C. Nel frattempo, preparare la crema pasticcera. Mettere quindi a scaldare il latte con la scorza di limone, che verrà poi tolta, senza portare al bollore.

PER LA CREMA PASTICCERA:

- 400ml di latte
- 60g di farina di riso
- 100g zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- Buccia di un limone

Lavorare con le fruste elettriche i tuorli insieme allo zucchero e, quando saranno ben spumosi, unire la farina di riso e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

A questo punto unire il latte caldo dopo aver tolto le scorze del limone. Rimettere il composto sul fuoco, finché non prende il primo bollore.

A questo punto togliere dal fuoco, versare la crema in un contenitore e lasciarla raffreddare. Una volta cotti i cestini di frolla, facciamo raffreddare anche questi.

Riempire a tre quarti i cestini con la crema pasticcera, decorare con i frutti di bosco e servire con una spolverata di zucchero a velo e delle foglioline di menta.



ORECCHIETTE DI FARINA DI PISELLO VERDE CON SALSICCIA E BROCCOLI

INGREDIENTI:

- 360g di farina di pisello verde
- 200g di broccoli
- 160g di acqua
- 150g di salsiccia
- Olio extra vergine di oliva
- Parmigiano grattugiato
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE:

Versare in una ciotola capiente la farina di pisello verde e unirvi l'acqua poco alla volta. Mescolare bene fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo. Formare dei filoncini da circa 1 cm e mezzo e tagliare dei pezzettini di pasta da 1 cm. Dopodiché, con l'aiuto di un coltello a punta tonda, premere verso il centro e tirare verso di sé per dare la forma alle orecchiette. Lavare e tagliare i broccoli avendo cura di tenere interi i ciuffi verdi. Mettere a bollire l'acqua e una volta raggiunto il bollore aggiungere il sale grosso.

Far sbollentare i broccoli, dopodiché metterli in parte. Soffriggere la salsiccia in una padella antiaderente, sgranarla con una forchetta e terminare la cottura, dopodiché unire i broccoli.

Cuocere le orecchiette nell'acqua di cottura dei broccoli, per circa 5 minuti, a fuoco lento.

Una volta pronte, scolarle e farle saltare in padella insieme al condimento. Servire decorando con i ciuffi dei broccoli, parmigiano grattugiato e pepe nero.



L'ESSENZA DELLA BONTÀ

GRANELLE DI LEGUMI

I migliori legumi delle nostre filiere italiane, dove tutto (dalla selezione del seme fino alla raccolta e alla lavorazione finale) è controllato con cura e attenzione per garantire sicurezza e il meglio della qualità, nel rispetto dell'ambiente e delle colture.



L'ESSENZA DELLA BONTÀ

GRANELLE DI LEGUMI



FAGIOLO BORLOTTO

Fagioli borlotti del Piemonte, coltivati in filiera 100% italiana controllata. Granelle intere con granulometria identica, calibrata e costante, per garantire una totale omogeneità durante la cottura.

PROPRIETÀ:

- Naturalmente senza glutine
- Senza Soia
- Da filiera 100% italiana

FORMATO DISPONIBILE:



FAGIOLO CANNELLINO

Fagioli cannellini del Piemonte, coltivati in filiera 100% italiana controllata. Granelle intere con granulometria identica, calibrata e costante, per garantire una totale omogeneità durante la cottura.

PROPRIETÀ:

- Naturalmente senza glutine
- Senza Soia
- Da filiera 100% italiana

FORMATO DISPONIBILE:



L'ESSENZA DELLA BONTÀ

GRANELLE DI LEGUMI

CECE

Ceci rugosi della Toscana, coltivati in filiera 100% italiana controllata. Granelle intere con granulometria identica, calibrata e costante, per garantire una totale omogeneità durante la cottura.

PROPRIETÀ:

- Naturalmente senza glutine
- Senza Soia
- Da filiera 100% italiana

FORMATO DISPONIBILE:



LENTICCHIA

Lenticchie della Puglia, coltivate in filiera 100% italiana controllata. Granelle intere con granulometria identica, calibrata e costante, per garantire una totale omogeneità durante la cottura.

PROPRIETÀ:

- Naturalmente senza glutine
- Senza Soia
- Da filiera 100% italiana

FORMATO DISPONIBILE:





ZUPPA DI LEGUMI

INGREDIENTI (PER 4/6 PERSONE):

- 100g di fagioli cannellini
- 100g di lenticchie
- 100g di fagioli borlotti
- 100g di ceci
- 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano
- 100g di concentrato di pomodoro
- 1 rametto di salvia, 1 rametto di rosmarino
- Olio extravergine di oliva, sale e pepe

PREPARAZIONE:

Mettere in ammollo i fagioli, i ceci e le lenticchie per almeno 12 ore. Pelare e tritare il sedano, la carota e la cipolla. Versare 2 cucchiai di olio di oliva in una casseruola, unire le verdure e fare soffriggere qualche minuto mescolando spesso. Lavare le erbe aromatiche e formare un mazzetto fermandolo con lo spago. Aggiungere i legumi al soffritto, unire il concentrato di pomodoro e il mazzetto di erbe.

Coprire con acqua fredda e cuocere con il coperchio per 90 minuti o fino a quando la zuppa raggiunge la consistenza desiderata. Se necessario aggiungere ulteriore acqua durante la cottura.

Regolare di sale e pepe e aggiungere un filo di olio extravergine di oliva a fuoco spento.



LENTICCHIE IN UMIDO CON VERDURE AL POMODORO

INGREDIENTI (PER 4/6 PERSONE):

- 100g di lenticchie
- 500g di salsa al pomodoro
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 1 carota
- 1 cipolla
- ½ spicchio d'aglio
- Paprica affumicata
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE:

Tritare grossolanamente carota, aglio e cipolla. Versare il trito ottenuto in una casseruola a bordi alti, insieme alla passata e al concentrato di pomodoro, qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva e alla paprica affumicata. Mescolare bene, aggiungere

le lenticchie e un bicchiere di acqua calda, cuocere finché le lenticchie non saranno cotte. Se necessario aggiungere altra acqua calda durante la cottura. In circa 30 minuti le vostre lenticchie in umido saranno pronte. Servire calde come contorno.

NOTE



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for handwritten notes.

NOTE



A series of horizontal dotted lines for writing notes.





★★★★

PROFESSIONAL

MartinoRossi Spa
SP 26 km 15,100
Malagnino 26030, CR - Italia
Tel: (+39) 0372 58131
sales@martinorossispa.it
www.martinorossispa.it



★★★★
PROFESSIONAL