



ANCHE A NATALE FRATELLI ORSERO PORTA A TAVOLA LA FRUTTA DI QUALITÀ

Arriva il Natale e si porta dietro come ogni anno la frenesia del servire a tavola piatti della tradizione il più delle volte complicati ma soprattutto ipercalorici.

Il desiderio di fare bella figura e di non fare mancare nulla ai propri ospiti finisce per risultare eccessivo e non necessario, anche perché in fondo basta davvero poco per rendere speciale un momento in compagnia con parenti e amici e per presentare una tavola allestita alla perfezione.

Fratelli Orsero, la famiglia italiana della frutta di qualità, per festeggiare il suo primo Natale in compagnia degli italiani vuole proporre dei semplici piatti, ideati dallo chef Max Temporiti, che vedono la frutta protagonista dell'intero menù e non solo a fine pasto. Dall'antipasto al dolce quindi, per passare un Natale in compagnia di Fratelli Orsero e della loro frutta speciale.

E da oggi le gustose e semplici ricette si potranno trovare anche sui mini pieghevoli inseriti all'interno dei vassoi delle banane F.lli Orsero in vendita nei migliori supermercati.

INSALATINA DI CARNE SALADA CON ANANAS E FIORI DI ZUCCA (PER 4 PERSONE)

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti

- 20 fette di carne salada
- 400 g insalata belga
- 8 fiori di zucca
- 8 foglie di menta fresca
- 125 g di ananas fresco
- 125 g di rucola
- Semi di anice
- 20 g di succo d'ananas (ottenibile anche centrifugando o frullando un po' di ananas fresco)
- Olio extravergine (convento di Siloe)

Procedimento

Levate le foglie esterne dell'insalata belga, lavatela e tagliatela a julienne. Tagliate l'ananas a piccoli pezzettini eliminando la parte centrale. In una ciotola capiente mischiate la rucola, la belga, l'ananas, le foglie di menta e i semi di anice.

Tagliate la carne salada molto sottile e formate delle rose. Posizionatele sopra l'insalata. Guarnite con i fiori di zucca e condite con una emulsione di olio, succo di ananas e sale.





GNOCCHETTI DI BANANA E RICOTTA (PER 4 PERSONE)

Tempo di preparazione: 1 ora e 30

Ingredienti

Per gli gnocchi:

- 250 g farina
- 350 g ricotta vaccina
- 120 g parmigiano reggiano grattugiato
- 150 g di banana
- ½ limone
- 2 Uova medie
- noce moscata grattugiata q.b.
- pepe bianco

Per la salsa:

- 40 g burro
- foglie di salvia
- 4 foglie di limone
- La buccia di 1 limone grattugiato

Procedimento

Preparazione degli gnocchi:

In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti: la ricotta, il purè di banana che avete precedentemente frullato nel mixer con il succo di mezzo limone, il parmigiano grattugiato, le uova, la noce moscata, la farina e sale e pepe qb.

Impastate gli ingredienti e quando saranno amalgamati trasferitevi a lavorare l'impasto su di una spianatoia leggermente infarinata. Formate dei bastoncini del diametro di 3 cm e tagliateli a pezzetti di circa 2 cm di spessore che disporrete sulla spianatoia infarinata.

Preparazione del piatto:

In una padella fate sciogliere e imbiondire il burro con la salvia e le foglie di limone.

Mettete a bollire una capiente pentola con dell'acqua salata; al cenno del primo bollore versate gli gnocchi. Scolateli con una schiumarola dopo che sono riaffiorati in superficie, buttateli nella padella col burro e fateli saltare per mezzo minuto. Spegnete il fuoco, aggiungete la buccia del limone, mescolate e servite ben caldi.





BANANA CROCCANTE CON BACCALÀ MANTECATO (PER 4 PERSONE)

Tempo di preparazione: 1 ora

ingredienti

- 2-3 banane
- 400 g di baccalà bagnato
- 1 l di latte
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- Olio extravergine (convento di Siloe)

Procedimento

Preparazione delle banane croccanti:

Tagliate le banane sottili, cospargetele di abbondante succo di limone, spolveratele di zucchero a velo e passatele in forno a 110° C per circa 2 ore. In alternativa comprate delle banane disidratate a fettine.

Preparazione del baccalà mantecato:

Asciugate bene il baccalà. In una pentola capiente riscaldate il latte, aggiungete il pesce e fate cuocere a fuoco basso e pentola coperta per almeno 20 minuti.

Trasferite il pesce in uno scolapasta con una schiumarola, e lasciatelo scolare fino a quando non si sarà asciugato bene. Tenete da parte il latte.

Mettete nel mixer il pesce, aggiungete il prezzemolo e frullate bene fino a quando gli ingredienti si sono ben amalgamati. Continuate a frullare aggiungendo l'olio a filo e mescolate fino a quando il composto non si sarà completamente sfibrato, diventando bianco e spumoso come una crema (tradizionalmente, questo lavoro si faceva in un mortaio).

Salate e pepate e aggiungete il latte di cottura quanto basta per dare una consistenza cremosa.

Componete un tortino alternando le fette di banana con il baccalà mantecato. Finite con il baccalà e guarnite con una spolverata di prezzemolo. Servire tiepido.



CANNOLO DI ANANAS CROCCANTE CON CREMA ALLA RICOTTA E AMARETTO (8 CANNOLI PER 4 PERSONE)

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti:

- 8 fette di ananas tagliate all'affettatrice
- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di ricotta (meglio se di pecora)
- 50 g di panna montata
- 2 cucchiaini di yogurt greco o intero
- 50 g di miele (il vostro preferito)
- 30 g di pistacchi interi
- 5 amaretti morbidi





Procedimento

Preparazione del cannolo:

Stendete le fette di ananas su una teglia coperta da carta da forno. Spolveratele di zucchero a velo e ponetele in forno a 120° C per circa 1 ora e mezza. Passata la prima ora giratele.

Quando le fette saranno asciutte senza essere particolarmente caramellate, togliete la teglia dal forno. Mentre sono ancora calde, formate un cilindro sovrapponendo 2 punti diametralmente opposti di una fetta, premendo leggermente affinché la il cilindro si chiuda per bene.

Una volta freddi, avrete formato dei cilindri croccanti. Se fossero ancora morbidi lasciarli in forno ad asciugare.

Preparazione della crema:

Mettete il miele nella ricotta e montate con una frusta per 4-5 minuti. Aggiungete lo yogurt e la panna montata continuando a frustare fino ad ottenere una crema omogenea, dopo di che aggiungete i pistacchi interi e gli amaretti sbriciolati.

Riempite i cannoli di ananas con un sac-a-poche e serviteli con fragoline di bosco, o una salsa ai lamponi.

Lo sapevate che gli ananas e le banane Fratelli Orsero...



A differenza della maggioranza della frutta che cresce alle nostre latitudini, come ad esempio mele, pere, arance o pesche, la frutta della fascia equatoriale (ananas e banane) cresce e viene raccolta 365 giorni all'anno. Ecco perché è possibile acquistarle e consumarle a Natale come a Ferragosto.

Mentre le banane sono raccolte verdi e poi fatte maturare per diventare gialle, gli ananas, quando sbarcano dalle nostre navi arrivano nei punti vendita italiani già pronti per essere gustati. L'ananas infatti viene raccolto al giusto grado di maturazione e zuccherinità e trasportato in Italia a temperatura controllata (7 gradi).

Per questo il trasporto è molto importante: le navi che trasportano le ananas e le banane Fratelli Orsero permettono ai frutti di arrivare in soli 14 giorni in Italia: hanno temperatura controllata al decimo di grado, lo sbarco è veloce e la catena del freddo viene mantenuta in ogni fase del trasporto.