



QUICHE DI ZUCCHINE CON SALE VICHINGO DI NORVEGIA E PEPE BIANCO DI PENJA AFFUMICATO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Pasta brisée \ Noce moscata q.b.
100g di parmigiano reggiano
1 ciuffo di prezzemolo \ 3 uova
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
pepe bianco di penja affumicato q.b. \ sale vichingo di norvegia q.b. \ 500 g di zucchine (4 piccole)
200ml panna fresca liquida \ 1 porro \ 150 g di taleggio

RICETTA

Mettere la pasta brisée in frigorifero per 40 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Mondate e affettate finemente il porro. Poi lavate, private delle estremità e affettate le zucchine a fettine alte 2mm. Scaldate in una padella antiaderente l'olio e aggiungete i porri affettati; fateli rosolare e incorporate anche le zucchine, fatele cuocere per circa 10 minuti, dovranno risultare cotte ma ancora croccanti. Quando le zucchine saranno cotte salate e pepate a piacere e aggiungete il prezzemolo tritato; infine ponetele in una ciotola e fatele intiepidire. In una terrina sbattete le uova, aggiungete la panna fresca e il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata grattugiata e mescolate bene. Aggiungete questo composto alle zucchine e unite anche 100g di taleggio privato della crosta e tagliato a cubetti, mescolate delicatamente tutti gli ingredienti facendo attenzione a non rompere le zucchine. Tirate fuori dal frigorifero la pasta brisée, tiratela con il mattarello in una sfoglia sottile e mettetela in una tortiera dal diametro di 24 cm precedentemente foderata con della carta da forno e bucherellate il fondo della pasta con i lembi di una forchetta. Versate quindi il ripieno e concludete coprendo con i cubetti del taleggio rimanente. Ripiegate infine i bordi della pasta brisée verso l'interno e spennellati con dell'albume. Infornate a 180° per circa 50 minuti, fino a quando la quiche di zucchine risulterà dorata in superficie, quindi estraetela e servitela calda o tiepida. e servitela calda o tiepida.



UN VIAGGIO ATTRAVERSO I SAPORI: LE ZUPPE

MELANGES DI SPEZIE PER ZUPPE

Aggiungete un pizzico di originalità alle vostre zuppe e minestre di verdura. Divertitevi a scegliere la miscela più giusta per le vostre zuppe, scoprendo nuovi sapori!

RICETTE

ZUPPA MAROCCHINA: un pizzico di melange **Dans les Dunes de Merzouga** (nota dominante di cannella, cumino, noce moscata) per insaporire una zuppa di pomodori.

ZUPPA ASIATICA: aggiungere un ricordo di viaggio insaporendo un brodo con il melange **Rivière à Sukotai** (Nota dominante di zenzero, coriandolo, arancio)

ZUPPA REGIONALE: donare un tocco insolito ad una zuppa di legumi aggiungendo il melange **Retour du Potager** (Nota dominante di basilico, scalogno ed erba cipollina)

ZUPPA DI CECI: **Dans les Dunes de Merzouga** sarà perfetto come tocco originale nella vostra zuppa di ceci



MUFFIN AL CIOCCOLATO E SCIROPPO DI LAVANDA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

180g di cioccolato fondente
80g di burro
80g di farina
150g di sciroppo alla lavanda
2 uova

RICETTA

Fondere il cioccolato con il burro. Togliere dal fuoco e unire lo sciroppo di lavanda.
Mescolare bene e aggiungere un uovo alla volta. Unire la farina setacciata, un cucchiaio alla volta.
Ripartire il composto negli appositi stampi foderati con i pirottini. Cuocere il forno caldo a 170° per 12-13 minuti.