

## **ALCUNE RICETTE PER GUSTARE “il BUONACETO del Conte”, IL NOSTRO CONDIMENTO TRADIZIONALE REGGIANO.**

### **CARPACCIO DI SALMONE**

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di salmone tagliato a fettine sottili, prezzemolo, erba cipollina, sale, olio extravergine di oliva, 20 gr. di Buonaceto.

Cuocere il salmone a vapore, per circa 20 minuti. Disporre il salmone su un piatto da portata salarlo, e condirlo con gli odori tritati. Aggiungere un filo d'olio infine cospargere il tutto con Buonaceto.

### **BUONACETO SULLA ZUCCA FRITTA**

Ingredienti per 4 persone: 800 gr. di polpa di zucca, 200 gr. di farina, 1 spicchio d'aglio, alcune foglie di menta, olio extravergine di oliva, sale, pepe 20 gr. di Buonaceto.

Tagliate la polpa di zucca a fettine, dopo avere eliminato tutti i semi, infarinarle e friggerle in olio bollente. Scolarle e asciugarle poi tenerle in caldo. A parte, in un tegamino, intiepidire alcuni cucchiaini di Buonaceto con l'aglio, un pizzico di sale e pepe. Mettere le fettine di zucca ancora calda in un terrina a strati dividendosi questi ultimi con le foglie di menta. Irrorare la zucca con il composto di Buonaceto tiepido, avendo cura di togliere l'aglio. Chiudere la terrina con un foglio di carta stagnola lasciando poi marinare per un giorno, servire l'antipasto nei piatti di portata aggiungendo ancora come decorazione qualche foglia di menta.

### **INSALATA DI BACCALA' CON BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di filetto di baccalà sotto sale, alcune foglie di spinaci novelli, erba cipollina, 200 gr. di fagioli borlotti, 2 limoni, olio extravergine di oliva, pepe, 20 gr. di Buonaceto.

Dissalare il filetto di baccalà sotto l'acqua corrente, lasciandolo a bagno per 48 ore. Scolarlo asciugarlo e tagliarlo a fettine sottili. Preparare una salsa al frullatore con un bicchiere di olio d'oliva, il succo dei limoni una manciata di pepe nero e alcuni fili di erba cipollina. Sistemate le fettine di filetto ordinatamente in un terrina e coprirle con la salsa lasciando marinare per 24 ore. Scegliere le foglie migliori di spinaci e condirle con l'olio d'oliva. Cuocere i fagioli borlotti in acqua leggermente salata, scolarli e una volta freddi condirli con olio d'oliva. Servire le fettine di baccalà, decorando il piatto con le foglie di spinaci e una cucchiata di fagioli, per finire versare sul composto a gocce Buonaceto.

### **CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA**

Ingredienti per 4 persone: 350 gr. di filetto di manzo, 100 gr. di rucola, 120 gr. di parmigiano reggiano stagionato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, 20 gr. di Buonaceto.

Tagliate il filetto di manzo con l'affettatrice in fette sottili, disporle su di un vassoio. Bagnarle con un sottile velo di Buonaceto, aggiungere un pizzico di sale e pepe, il parmigiano reggiano tagliato a piccole scaglie e le foglioline di rucola spezzettate. Finire ancora con alcune gocce di Buonaceto, aggiungere un filo di olio d'oliva lasciare quindi riposare per mezza ora e servirlo con pane tostato.

### **INSALATA DI GAMBERI E FRAGOLE CON BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di fragole rosse e mature, 200 gr. di gamberetti, 2 pomodori maturi, 100 gr. di yogurt denso, 2 coste di sedano bianco, 1 cipollina, alcune foglioline di prezzemolo e di basilico, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, 15 gr. di Buonaceto.

Lavate e pulite le fragole, tagliatele a fettine e disponetele su un piatto da portata, sistemate sopra i gamberetti lessati, il sedano tritato, salate e pepate leggermente e bagnate con due cucchiai d'olio. Pelate i pomodori privateli dei semi, mettete la polpa a pezzi nel bicchiere del frullatore insieme allo yogurt, la cipollina, il prezzemolo e il basilico. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto morbido e cremoso. Versate la crema sull'insalata di fragole e gamberi finendo con Buonaceto versato sulla sommità del piatto.

### **TAGLIATELLE VERDI CON PANCETTA, RADICCHIO E BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di tagliatelle, 100 gr. di pancetta fresca, 2 cespi di radicchio di Treviso, parmigiano reggiano, olio extravergine d'oliva, sale, 15 gr. di Buonaceto.

Lavare il radicchio, asciugarlo bene e tagliarlo a striscioline. Soffriggere la pancetta tagliata a striscie con l'olio d'oliva ed il radicchio, e farlo appassire leggermente, lasciandolo però ancora croccante. Cuocere le tagliatelle in acqua bollente leggermente salata, scolarle al dente e unire la salsa. Spolverare di parmigiano reggiano grattugiato e spruzzare con Buonaceto. Servire immediatamente.

### **FUSILLI CON BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 350 gr. di fusilli, 800 gr. di pomodori San Marzano, 1 cipollotto, prezzemolo, timo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, 15 gr. di Buonaceto.

Sbollentare i pomodori che devono essere sodi ma ben maturi, scolarli, spellarli eliminare tutti i semi e tagliarli a dadini. Metterli in una casseruola con il prezzemolo tritati, assieme al timo fresco ed al cipollotto pulito e tagliato fine. Aggiustare di sale e pepe, aggiungervi un filo di olio di oliva ed alcuni cucchiaini di Buonaceto. Coprire e lasciare marinare per 1 ora e mezzo. Mettere sul fuoco una pentola con acqua leggermente salata e cuocere la pasta, al dente. Unirla poi alla salsa di pomodoro marinato e saltare in padella a fuoco vivo, servire subito in piatti caldi.

### **TAGLIOLINI AL SALMONE E BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 320 gr. di tagliolini, 120 gr. di salmone affumicato, mezza cipolla, 50 gr. di provolone dolce, 80 cl. di panna da cucina, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, 15 gr. di Buonaceto.

In un tegame fare appassire la cipolla affettata molto sottile con il burro, appena appassita aggiungere il provolone tagliato a dadini, la panna, il salmone anche questo a pezzetti aggiustando di sale e pepe, continuare la cottura fino a quando il provolone non si sarà bene amalgamato con la panna. In una pentola con acqua bollente salata, cuocere i tagliolini al dente. Scolare per bene la pasta condendo con la salsa prima preparata e un filo di olio extravergine di oliva. Servire nei piatti spolverando con un pizzico di prezzemolo e con Buonaceto.

### **GAMBERI IN SALSA D'ARACHIDI E BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di gamberi, 80 gr. di maionese, 25 gr. di arachidi, 15 gr. di pistacchi tostati, olio extravergine d'oliva, sale, 15 gr. di Buonaceto.

Togliere i gusci ai pistacchi e alle arachidi, quindi frullarli bene. Unire quindi il ricavato alla maionese in una ciotola, amalgamando fino ad ottenere una salsa omogenea. Lavate bene i gamberi sguisciarli asciugarli, salarli e farli saltare in padella girandoli solo una volta per un tempo circa di 6 minuti per parte. Una volta cotti sistemarli nel piatto di portata spruzzarli di Buonaceto, guarnendo con alcune foglie di insalata o radicchio ed una punta di salsa di arachidi.

### **FILETTI DI TROTA AL BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 8 filetti di trota, 4 scalogni, 1 costa di sedano, 1 porro, 2 foglie di alloro, burro, vino bianco secco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, 20 gr. di Buonaceto.

Tagliate le verdure a dadini meno lo scalogno e rosolarle in una noce di burro, unirvi un bicchiere di vino bianco secco, aggiustando di sale e pepe, lasciare cuocere per circa 12 minuti. Aggiungere i filetti di trota senza la pelle, proseguendo la cottura per circa 12 minuti circa, aggiungendo acqua all'occorrenza. Nel frattempo, pulire e tagliare gli scalogni a pezzetti, metterli in una padella assieme alle foglie di alloro e rosolarli con una noce di burro ed un filo di olio d'oliva, aggiustando di sale e pepe, a fuoco spento aggiungere Buonaceto e mescolare. Sistemare i filetti di trota una volta cotti nei piatti di portata cospargendo ognuno con la salsa allo scalogno ancora calda.

### **FILETTO DI MANZO CON BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 4 medaglioni di filetto di manzo da 150 gr. cadauno, 45 gr. di scalogno tritato, 8 cucchiari di sugo d'arrosto, 50 gr. di burro, sale, 15 gr. di Buonaceto.

Fare rosolare lo scalogno tritato nel burro a cottura aggiungere 2 cucchiari di Buonaceto. Incorporare anche il sugo dell'arrosto e insaporire per circa 15 minuti. Fare rosolare i filetti in pochissimo burro, per alcuni minuti da ambo i lati, salare a fine cottura. Aggiungere la salsa sui filetti, coprire il tegame e lasciarli insaporire per alcuni minuti, servire immediatamente.

### **CONIGLIO MARINATO AL BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 4 selle di coniglio disossate e arrotolate, 4 pomodori maturi, 1 spicchio d'aglio, rosmarino, vino bianco secco, olio d'oliva, pepe bianco, sale, 20 gr. di Buonaceto.

Salare le selle del coniglio e disporle in una terrina cosparse con un poco di Buonaceto l'aglio il rosmarino tritato e l'olio d'oliva. Lasciare quindi marinare per 12/14 ore. Rosolare il coniglio in una casseruola con un poco d'olio d'oliva, aggiungere sale e pepe, il sugo di marinatura e cuocere a fuoco vivo per 15 minuti. Unirvi un bicchiere di vino fare evaporare aggiungendo i pomodori sbucciati senza semi e tagliati a pezzetti. Aggiustare di sale e pepe proseguendo la cottura per altri 10 minuti. Servire tagliando le selle a fettine non troppo sottili con la propria salsa di cottura.

### **FEGATO CON CIPOLLA ALL'AGRO DI BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 600 gr. di fegato di vitello, 550 gr. di cipolle, prezzemolo, 50 gr. di burro, un mestolo di brodo, olio d'oliva, sale, 20 gr. di Buonaceto.

Tagliare a fette le cipolle e cuocerle con olio d'oliva a fuoco basso, finché siano ben cotte ma non troppo dorate, alla fine unire una manciata di prezzemolo tritato. Tagliare a fettine sottili il fegato di vitello quindi cuocerlo in una padella con l'olio d'oliva. Durante la cottura bagnarlo con qualche goccia di brodo badando che rimanga all'interno bello rosa, a fine cottura aggiungere le cipolle aggiustando di sale, quindi aggiungere alcuni chiacchiari di Buonaceto. Servire ben caldo.

### **PETTO D'ANATRA CON MIELE E BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 4 petti di anatra di circa 150 gr. cadauno, 35 gr. di miele, 2 mestoli di brodo vegetale, timo, sale, 20 gr. di Buonaceto.

Porre in un tegame antiaderente già caldo senza olio i petti d'anatra dalla parte della pelle, salarli e peparli. Quando la pelle sarà croccante, rosolarli dall'altra parte lasciandoli rosa all'interno. Eliminare il grasso d'anatra in eccesso prodotto dalla cottura. In un tegamino a parte mettere alcuni cucchiari di Buonaceto, il miele, il brodo, il timo facendo evaporare per circa 10 minuti fino ad ottenere una salsa leggermente compatta. Affettare i petti d'anatra non troppo sottili disporli ordinatamente in un piatto di portata ben bagnati con salsa di miele.

### **FRITTELLE CON BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 6 uova, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 60 gr. di cipolla tritata, olio, burro, sale, pepe, 20 gr. di Buonaceto.

Sbattere le uova con il parmigiano grattugiato. Rosolate leggermente la cipolla tritata in un tegame con burro ed un filo d'olio, unirla poi in una ciotola alle uova, salare pepare ed amalgamare il tutto. Portare in una padella l'olio ad ebollizione e con l'aiuto di un cucchiaio versare la quantità per una frittella, rigirandola poi durante la cottura da ambo le parti. Togliere dall'olio una volta ben dorate, sistemandole prima di servire su carta assorbente, cospargerle di Buonaceto nella parte superiore, nella misura di un cucchiaino da caffè' ogni frittella.

### **CIPOLLINE ALL'AGRO DI BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 400 gr. di cipolline bianche piatte, farina, 160 gr. di zucchero, sale, 40 gr. di Buonaceto. Sbucciare le cipolline e sbollentarle in acqua salata. In una casseruola, sciogliere lo zucchero, aggiungere una cucchiaio di farina mescolando continuamente, finché il composto non raggiunga il colore marrone. Versare Buonaceto lasciando cuocere ancora prima di unirvi le cipolline. Aggiungere qualche cucchiaio d'acqua e continuare la cottura per circa 10/15 minuti, servire ancora calde.

### **PEPERONATA AGROBALSAMICA**

Ingredienti per 4 persone: 6 peperoni polposi, 300 gr. di pomodori, 3 cipolle grosse, olio extravergine d'oliva, sale, pepe 20 gr. di Buonaceto.

Lavare i peperoni, svuotarli e tagliarli a pezzetti. Lavare i pomodori e togliere i semi, pelarli e tagliarli a cubetti. In un tegame rosolare leggermente la cipolla tagliata a fettine con un filo d'olio d'oliva poi aggiungere i pomodori e i peperoni. Dopo qualche minuto aggiungere Buonaceto aggiustando di sale. Proseguire per un po' la cottura facendo attenzione a non spappolare le verdure. La peperonata potrà essere servita calda o fredda.

### **FRITTATA CON PANCETTA E BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 6 uova, 12 fettine di pancetta arrotolata, 1 cipolla media, burro, 20 gr. di Buonaceto. Sciogliere in una padella una noce di burro, rosolarvi la cipolla tritata a fettine sottili con la pancetta. Quando la pancetta sarà dorata unirvi le uova facendole cuocere per circa un minuto. Tolle dal fuoco aggiungere qualche cucchiaino di Buonaceto servendo le uova ben calde.

### **INSALATA DI PECORINO E BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di pecorino toscano stagionato, 220 gr. di insalatina di campo, 100 gr. di radicchio rosso, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, 30 gr. di Buonaceto.

Tagliare grossolanamente l'insalata e il radicchio, in una terrina unirvi Buonaceto mescolando quindi olio sale e pepe. Tagliare il pecorino a piccoli bastoncini, unirlo alle verdure e servire.

### **MOZZARELLE IN VINAIGRETTE DI BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 2 mozzarelle di bufala da 250 gr. cadauna, 250 gr. di olio extravergine d'oliva, succo di limone, 12 foglie di basilico, sale, pepe, 20 gr. di Buonaceto.

Fare bollire un poco di acqua. Sistemare in un frullatore l'olio extravergine d'oliva e un cucchiaio di limone con le foglie di basilico e frullare per circa 1 minuto. A frullatore acceso aggiungere 2 cucchiaini di acqua bollente e per ultimo Buonaceto. Mettere la vinaigrette in un contenitore chiuso e lasciarla in frigorifero per almeno 24 ore. Scaldare la mozzarella di acqua calda salata per 10 minuti quindi scolarla, strizzarla e tagliarla a fette, distribuirla nei piatti e condirla con la vinaigrette a temperatura ambiente, quindi salare e pepare. Servire ancora calda.

### **FRAGOLE CON BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 600 gr. di fragole, zucchero, 40 gr. di Buonaceto.

Lavare e pulire bene le fragole. Tagliarle a pezzetti e condirle in un terrina con alcuni cucchiaini di Buonaceto. Lasciare riposare per un quarto d'ora ed aggiungere lo zucchero a piacere. Mescolare bene e servire nelle coppette individuali con una guarnizione di panna montata.

### **PERE IN GLASSA DI BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 4 pere Williams, 2 bustine di zucchero a velo, 1/2 limone, 2 cucchiaini di grand Mamier, 20 gr. di Buonaceto.

Cuocere a vapore in una apposita pentola con supporto le pere. Togliere il gambo e pelarle a caldo. In una terrina mettere lo zucchero a velo, con il succo del limone, con una frusta cominciare ad amalgamare aggiungendo il Grand Mamier a poco a poco fino ad ottenere la glassa della giusta densità. Cospargere di glassa le pere, lasciarle solidificare e finire con alcuni cucchiaini di Buonaceto.

### **PANNA COTTA CON BUONACETO**

Ingredienti per 4 persone: 125 gr. di latte, 400 gr. di panna, 125 gr. di zucchero a velo, 3 gr. di colla di pesce in fogli, vaniglia 20 gr. di Buonaceto.

Porre sul fuoco una casseruola con latte, panna e la vaniglia. Portare a bollore, aggiungendo lo zucchero e lasciare cuocere per circa 6 minuti, quindi togliere dal fuoco. Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, strizzarla ed aggiungerla al composto, avendo cura che si sciolga completamente. Filtrare e versare il composto in stampini di alluminio mono porzione. Lasciare raffreddare e porli in frigorifero per alcune ore. Rovesciare in modo deciso gli stampini ed irrorare con 2 cucchiaini di Buonaceto.

### **BUONACETO E GELATO**

Ingredienti per 4 persone: 1/2 lt. di latte intero, 1/2 lt. di panna, 250 gr. di zucchero, 10 uova, 4 bastoncini di vaniglia, 10 gr. di Buonaceto.

Unire in una casseruola il latte, la panna e la vaniglia. Portare ad ebollizione. Montare i tuorli delle uova con lo zucchero, poi unire lentamente il latte e la panna. Amalgamare bene, porre sul fuoco evitando l'ebollizione, cuocendo fino a quando la crema non veli il cucchiaio. Farla raffreddare filtrare finemente quindi passarla in gelatiera. Sistemare poi il gelato nelle coppe, finendo con 2 cucchiaini di Buonaceto.

