

I prodotti alimentari, che siano avanzi di piatti già preparati, piccoli rimasugli che languono dimenticati in dispensa, prodotti non più freschissimi ma ancora buoni e salutari, possono essere assemblati e diventare gustose ricette. Pietanze preparate con fantasia, talvolta aggiungendo quello che si ha a disposizione, e che quindi risultano sempre nuove e sorprendenti.

Ricette a cura di **Gianni Spegis, resident chef di** **fiorfood** coop  
www.fiorfood.it



## PANZANELLA DI VERDURE E MOZZARELLA DI BUFALA FIOR FIORE

**Piatto unico | preparazione 20' |  
Ingredienti per 4 persone**

200 g avanzi di pane  
100 g fagiolini lessi  
200 g cetrioli  
400 g pomodori ciliegini Coop  
100 g sedano verde  
100 g cipolla rossa di Tropea Fior Fiore  
4 mozzarelle di bufala Fior Fiore  
olio extravergine di oliva Terre di Bari Fior Fiore  
basilico  
sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Togliere la crosta dal pane raffermo, tagliarlo a dadini e metterlo in una ciotola.

Lavare i pomodori ciliegini, il sedano e i cetrioli quindi tagliarli a dadini.

Tagliare a dadini anche i fagiolini lessati e la cipolla di Tropea sotto aceto Fior Fiore.

Mettere tutte le verdure tagliate nella ciotola insieme al pane. Aggiungere il basilico tritato, l'olio extravergine e un po' del liquido del barattolo delle cipolle di Tropea Fior Fiore.

Salare e pepare, coprire con la pellicola trasparente e far riposare in frigo per circa due ore.

Mettere la panzanella nel piatto e al di sopra la mozzarella di bufala tagliata in quattro parti.

Guarnire con qualche foglia di basilico e un filo d'olio extravergine Terre di Bari.



**SCOPRI IL TOCCO DELLO CHEF**  
Inquadra il QR code con il tuo smartphone e guarda il video

## RAVIOLI RIPIENI DI PARMIGIANA DI MELANZANE AL PESTO GENOVESE FIOR FIORE



**SCOPRI IL TOCCO DELLO CHEF**  
Inquadra il QR code con il tuo smartphone e guarda il video

**Primo piatto | preparazione 45' | cottura 5' |  
Ingredienti per 4 persone**

400 g di farina "00" Coop  
4 uova Coop  
400 g parmigiana di melanzane avanzata  
50 g di pesto alla Genovese Fior Fiore  
sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Impastare la farina con le uova e creare un impasto omogeneo e liscio, avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare in frigo per 15 minuti.

Prendere la parmigiana di melanzane fredda avanzata e frullarla al frullatore, fino a creare un composto liscio che possa essere utilizzato come farcia. Togliere il ripieno dal frullatore e metterlo in una sacca da pasticceria.

Con l'aiuto di una macchina tira pasta formare con l'impasto di pasta all'uovo due sfoglie sottili e farcire i ravioli a vostro piacere.

Una volta confezionati i ravioli, riporli in una placca infarinata in frigorifero.

Portare a ebollizione una pentola di acqua salata, buttare dentro i ravioli di parmigiana di melanzane e cuocerli fino a quando verranno a galla.

Scolarli e mantecarli fuori dal fuoco con il pesto alla Genovese Fior Fiore.

Impiattare in un piatto fondo.

## TORTA "DEL GIORNO DOPO" CARAMELLATA

**Dessert | preparazione 45' | cottura 40' |  
Ingredienti per 6-8 persone**

500 g di torta avanzata o brioches  
4 bicchieri medi di latte  
un bicchiere di panna  
200 g di zucchero  
3 uova Coop  
la buccia grattugiata di un limone e un'arancia  
200 g di gelato alla panna biologico Vivi Verde

### PROCEDIMENTO

Sbattere le uova con 100 g di zucchero, fino a renderle soffici e spumose.

In un tegame scaldare il latte e la panna. Sbriciolare la torta avanzata e metterla in una ciotola, quindi aggiungerci il latte e la panna.

Aggiungere al composto le uova montate e la buccia di limone e arancia grattugiate.

Mettere l'impasto in una teglia ricoperta di carta da forno e cuocere il tutto a bagnomaria per 40 minuti a 160°.

Una volta cotta raffreddarla.

Con il restante zucchero creare un caramello biondo da aggiungere sopra alla torta.

Tagliare la torta in fette e presentarla con una pallina di gelato alla panna Vivi Verde.



**SCOPRI IL TOCCO DELLO CHEF**  
Inquadra il QR code con il tuo smartphone e guarda il video