GranMix Fila e Gusta, l'alleato per le ricette autunnali

foto-ferrari-granmix-fila-e-gusta-135g-alta-definizione-0a69cf42

Con l’autunno tornerà la voglia di riaccendere forno e fornelli per sbizzarrirsi in cucina creando piatti caldi gustosi e originali. GranMix Fila e Gusta, julienne di Mozzarella e Scamorza prodotti esclusivamente con latte italiano, selezionati e confezionati freschi da Ferrari Formaggi, è l’alleato perfetto per dare libero sfogo alla fantasia in cucina. Infatti, combinando il gusto delicato della Mozzarella a quello più deciso della Scamorza, la resa è ottimale grazie al basso contenuto di umidità che rende i piatti ricchi, filanti e compatti. Pratico e di alta qualità, ideale per preparare una grande varietà di piatti caldi al forno o saltati in padella, GranMix Fila e Gusta è un immancabile ingrediente pronto all’uso e richiudibile in una comoda confezione salva freschezza. Dalla pizza alla pasta, dalle verdure alle lasagne, le possibilità di creare ricette con GranMix Fila e Gusta sono infinite.

GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi, composto da julienne di Mozzarella e Scamorza, è la novità perfetta per far “filare” i piatti e renderli più gustosi in pochissimo tempo. Ecco tre esempi di quello che si può preparare con GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi realizzati da 3 food influencer:

1) Avocado ripieno al forno con uova e GranMix Fila e Gusta

(ricetta di Valentina Previdi - @profumodicannellaecioccolato)

Ingredienti (per 4 persone):
• 2 avocado
• 4 uova
• 100 g GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi
• erba cipollina
• sale
• pepe
• olio extravergine

Procedimento:
Tagliate l'avocado a metà, togliete il nocciolo ed eliminate con il cucchiaio un po' di polpa per fare spazio all'uovo, aggiustate di sale e pepe. Mettete in forno per 5-7 minuti a 180° posizionato in una teglia unta con dell'olio.
Trascorso il tempo, togliete dal forno e mettete al centro l'uovo. Aggiungete anche un pizzico di sale e pepe, l'erba cipollina tritata e GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi, rimettete in forno finché l'albume dell'uovo sarà cotto, servite caldo magari accompagnato da bastoncini di pane.

2) Polpette di melanzane con GranMix Fila e Gusta (ricetta di Alice Del Re - @panelibrienuvole)

Ingredienti (per 4 persone):
Per le polpette:
• 300 g di polpa di melanzana (circa 2 melanzane di medie dimensioni)
• 200 g di patate lessate
• 1 uovo
• 60 g di pangrattato
• 60 g di GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi
• 40 g di GranMix Classico di Ferrari Formaggi
• 2 rametti di prezzemolo
• sale
Per la passata di pomodoro:
• 500 ml di passata di pomodoro
• 80 g di cipolla rossa
• 10 foglie di basilico
• olio extravergine di oliva
• sale
• pepe nero
Per completare:
• 80 g di GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi

Procedimento:
Lavate e mondate le melanzane e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.
Disponetele su una teglia rivestita di carta da forno, con la polpa verso l’alto, copritele con un foglio di alluminio e infornatele a 200° per 45 minuti circa. Controllate la cottura bucando la polpa con una forchetta, sfornandole quando risulterà morbidissima.

Sbucciate le melanzane ormai raffreddate e impastatene la polpa con le patate schiacciate, l'uovo, il pangrattato, il GranMix Classico di Ferrari Formaggi e l'aglio e il prezzemolo tritati. Unite il GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi, aggiustate di sale e fate riposare il composto qualche ora in frigorifero, sigillato con pellicola alimentare.
Tritate finemente la cipolla e fatela appassire con 3 cucchiai di olio in una padella antiaderente. Unite la passata di pomodoro e il basilico, salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti circa.
Riprendete l'impasto e formate con le mani tante polpette della dimensione di una pallina da golf. Unite le polpette nella padella con la passata di pomodoro e fate cuocere per altri 10 minuti circa. Verso fine cottura spolverate sulle polpette il GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi e coprite con il coperchio per un paio di minuti, fino a che non si sia sciolto.

3. Crespelle verdi agli spinaci con crema di zucca filante, speck e noci
(ricetta di Viviana Dal Pozzo - @cosatipreparopercena)

Ingredienti (Per 7/8 crespelle usando una padella diametro 24 cm.):
Per le crespelle:
• 250 g latte intero a temperatura ambiente
• 58 g di farina 0
• 2 uova
• 1 pizzico di sale
• 25 g di burro fuso
• 50 g spinaci
Per il ripieno:
• 350 g zucca pulita di tipo mantovana (450 g circa
non pulita)
• una confezione di GranMix Fila e Gusta di Ferrari
Formaggi
• 100 g speck
• 50 g gherigli di noci
• noce moscata
• Uno scalogno
Per la fonduta:
• 100 ml di latte
• 60 g GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi grattugiato fresco

Procedimento:
Lessate gli spinaci in poca acqua per 3 minuti, poi scolateli e metteteli in acqua e ghiaccio. Strizzateli e frullateli con il latte.
Sciogliete il burro e lasciatelo raffreddare.
Mettete la farina in una ciotola, rompete le uova e mescolatele con una frusta, aggiungete il latte, il burro fuso e il sale e mescolate bene. Fate riposare l'impasto in frigorifero mezzora, poi fate le crepes sottili, imburrando leggermente la padella antiaderente e cuocendole girandole solo una volta. Le crespelle vanno girate non appena si staccano da sole dalla padella.
Tritate lo scalogno e tagliate la zucca a cubetti. Soffriggete lo scalogno in una padella antiaderente e aggiungete la zucca, regolatela di sale, pepe e noce moscata e lasciatela cuocere finché i cubetti di zucca diventeranno morbidi, aggiungendo anche qualche cucchiaio di acqua se dovesse servire. Quando sarà cotta, schiacciatela con una forchetta e mettetela da parte.
Scaldate il forno, e per prima cosa, mettete 3 fette di speck su una teglia rivestita di carta da forno per 5 minuti a 180° ventilato, in modo da farlo diventare croccante, poi tagliatelo a strisce. Tagliate a striscioline anche il resto delle fette che non avete messo in forno, serviranno nel ripieno.
Mettete su ogni crespella una cucchiaiata di crema di zucca, un po' di speck, le noci tagliate grossolanamente, e un cucchiaio di GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi. Avvolgete e rimboccate i bordi. Mettete le crespelle su una teglia rivestita di carta da forno e infornate per 15 minuti a 180°.
Nel frattempo, preparate la fonduta con GranMix Fila e Gusta di Ferrari Formaggi grattugiato fresco e il latte cuocendolo 4 minuti su fuoco medio. Sfornate le crespelle verdi ripiene e versateci sopra la fonduta, lo speck croccante e qualche gheriglio di noce. Servite calde.

La linea GranMix Ferrari
GranMix Fila e Gusta va a integrare la linea GranMix, espressione della capacità di Ferrari Formaggi di proporre soluzioni uniche, innovative e sempre in linea con le aspettative del consumatore, formata da GranMix Classico e GranMix al Pecorino, mix di formaggi grattugiati freschi ideali per dare un tocco speciale ad ogni piatto, a cui si è aggiunto recentemente anche GranMix Freschi Cubetti, il primo mix di cubetti di Mozzarella, Latteria e Provolone perfetto per esaltare i piatti freddi, donando consistenze e sapori diversi.