

# Le ricette di



# BACCO

Dall'aperitivo al dessert, un itinerario gastronomico a base dei nostri prodotti, il cui ingrediente principe è la frutta secca in tutte le sue declinazioni.

Dici Bacco, dici pistacchio.. ma anche mandorle, nocciole, Made in Bronte e tanto altro ancora.

E' ormai evidente che Bacco è un gruppo di amanti della buona tavola, curiosi e sperimentatori proprio come chi cerca l'ingrediente che fa la differenza spulciando in dispensa: vi presentiamo una collezione di ricette e abbinamenti per gustare i sapori di Bronte.

E scoprirete così che la Sicilia è un insieme di profumi, colori e gusti che infondono un piacere naturale nel creare piatti sempre nuovi, nel perdersi tra colori e aromi unici e preziosi.

 Aperitivi e antipasti

 Primi

 Secondi

 Contorni

 Dolci



## FLÛTES PROFUMATI CON SORPRESA

### Ingredienti:

1 bottiglia di Spumante brut Bacco  
fragoline di bosco  
zucchero  
rum o succo d'arancia  
300 g di pistacchi sgucciati  
2 cucchiaini di zucchero di canna  
2 cucchiaini di sale

### Preparazione

Per i flûtes: far macerare le fragoline lavate e asciugate con dello zucchero e due cucchiaini di rum o succo d'arancia. Trascorsa mezz'ora, distribuirle sul fondo dei flûtes insieme al loro succo, e versarvi lo spumante freddo. Ottimo anche con chicchi di melagrana in sostituzione delle fragoline. Per la "sorpresa": scaldare una padella antiaderente, e caramellarvi i pistacchi con lo zucchero e il sale mescolando continuamente. Quando il caramello sarà ben amalgamato con i frutti, versare il tutto su un piano ricoperto di carta forno per far raffreddare. Servire i pistacchi insieme allo spumante.



## BRUSCHETTE ACQUOLINA

### Ingredienti per 4 persone:

4 fette di pane casereccio  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaio di Pesto alla brontese 80%  
4 foglie di salvia fresca  
olio extravergine d'oliva Bacco  
farina, sale e pepe q.b.

### Preparazione

Sfregare leggermente le fette di pane con l'aglio, e bruschettarle in forno o su una griglia. Infarinare le foglie di salvia precedentemente lavate e asciugate, e friggerle in olio d'oliva. Spalmare il pesto sulle fette, e adagiarvi sopra la salvia. Completare con un filo d'olio e una macinata di sale grosso e pepe

Aperitivi e antipasti

## POLENTA MEDITERRANEA

### Ingredienti per 6 persone:

200 g di farina di mais  
1 sgombro grande  
2 patate lesse  
2 cucchiaini di Pesto alla brontese 70%  
1 spicchio d'aglio  
1 limone  
olio extravergine d'oliva Bacco  
prezzemolo, sale e pepe q.b.

### Preparazione

Cuocere il pesce al vapore, sfilettarlo ed eliminare tutte le spine. Passarlo al mixer con le patate a dadini, il pesto, l'aglio e il succo di limone, aggiustando di sale e pepe e aggiungendo olio a filo fino a ottenere una crema morbida ma densa. Preparare la polenta mescolando con un cucchiaino di legno, e rovesciarla su una superficie ricoperta di carta forno, livellandola bene. Quando sarà completamente raffreddata, ritagliare tanti quadrotti o cerchi e grigliare in forno a 220° per qualche minuto. Guarnire con la crema di sgombro e del prezzemolo tritato, e servire.

## PICCANTINI

### Ingredienti per 8 persone:

8 fette di pane di semola  
1 vasetto di Cremosa al peperoncino  
100 g di primosale o piacentino ennese  
4 pomodorini  
pecorino romano q.b.  
erba cipollina  
olio extravergine d'oliva Bacco

### Preparazione

Grigliare il pane e versarvi un filo d'olio. Spalmare con la Cremosa al peperoncino, adagiarvi una fetta di formaggio e completare con una grattugiata di pecorino. Guarnire con uno spicchio di pomodoro e dell'erba cipollina.



Aperitivi e antipasti

## BICCHIERINI AL BASILICO

### Ingredienti per 4 persone:

1 mazzetto di basilico  
2 patate  
1 cipolla  
50 g di pistacchi sgucciati  
olio extravergine d'oliva Bacco  
150 g di pane  
sale e pepe q.b.

### Preparazione

Fare appassire la cipolla con dell'olio in una pentola, aggiungere le patate a cubetti e coprire con dell'acqua. Cuocere a fuoco medio fino a quando le patate risultano morbide, quindi lasciare raffreddare, aggiungere il basilico e passare al mixer. Tagliare delle fette di pane e ricavarne dei cubetti; tostare in una padella antiaderente e disporne una parte sul fondo dei bicchierini. Versarvi la crema di patate e basilico precedentemente rimescolata con metà dei pistacchi, ricoprire con i rimanenti crostini e guarnire con un filo d'olio e con l'altro pistacchio.

## INSALATA DI GRANO

### Ingredienti per 4 persone:

300 g di grano già cotto  
4 zucchine  
2 cucchiaini di Pesto alla brontese 80%  
100 g di pecorino fresco  
50 g di pecorino stagionato grattugiato  
50 g di pomodori secchi  
il succo di 1 limone  
olio extravergine d'oliva Bacco  
sale, pepe, basilico

### Preparazione

Grigliare le zucchine tagliate sottili in obliquo, condire con sale, pepe, olio e unirle ai pomodori secchi a striscioline. Tagliare a cubetti il pecorino fresco, e condire il grano con le verdure, i formaggi, abbondante basilico, il pesto e il succo di limone. Far riposare in frigo prima di servire.

Aperitivi e antipasti

## CRÊPES GRATINATE ALLE VERDUKE

**Ingredienti per 4 persone:**

150 g di farina di farro  
25 cl di latte  
2 uova  
1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva Bacco  
Per il ripieno:  
500 g di broccoli  
300 g di funghi champignon  
2-3 cucchiaini di Pesto di nocciolo  
50 g di parmigiano  
100 g di crescenza  
1 spicchio d'aglio  
olio, sale e pepe q.b., prezzemolo fresco

### Preparazione

Preparare le crêpes amalgamando le uova con la farina; versarvi il latte a filo mescolando continuamente per non formare grumi, fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Far riposare per un'ora in frigo, e aggiungere l'olio solo prima di iniziare la cottura. Scaldare una padella antiaderente piatta, e versarvi un mestolo del composto, girando la padella per distribuirlo a velo

su tutta la superficie. Cuocere su entrambi i lati, ottenendo delle sfoglie dorate.

Per il ripieno: sbollentare i broccoli in acqua salata, e insaporirli in padella con aglio, olio e pesto di nocciolo. Farcire le crêpes con il condimento e la crescenza, ripiegare in quattro e disporle su una teglia con i funghi tagliati molto sottili e mescolati con olio, prezzemolo, sale e pepe. Spolverare col parmigiano e cuocere a 170° finché i funghi risulteranno morbidi e il parmigiano avrà formato una crosticina dorata.



Primi

## RISOTTO DI BUON ANNO

**Ingredienti per 4 persone:**

320 g di riso arborio  
1 cipolla dorata  
2-3 bicchieri di Spumante brut Bacco  
brodo vegetale  
3 cucchiaini di Pesto di mandorle  
i chicchi di una melagrana  
olio extravergine d'oliva Bacco  
sale, pepe, parmigiano q.b.

### Preparazione

Dorare in pentola la cipolla con due cucchiaini d'olio, quindi tostare il riso mescolando continuamente. Bagnare con un bicchiere di spumante, e cuocere aggiungendo il brodo a poco a poco. Prima di spegnere il fuoco quando il riso sarà cotto, mantecare col rimanente spumante e il parmigiano grattugiato, aggiungendo metà dei chicchi di melagrana. Decorare i piatti individuali con altri chicchi, e servire con una macinata di pepe nero.



## PASTA TUTTIFRUTTI

**Ingredienti per 4 persone:**

350 g di farfalle  
mezzo melone (cantalupo)  
1 avocado  
1 cucchiaino di Pesto alla brontese 80%  
olio extravergine d'oliva Bacco  
limone, sale e pepe q.b.  
basilico ed erba cipollina

### Preparazione

Cuocere la pasta molto al dente, scolarla e passarla sotto l'acqua fredda. Condire con cubetti di melone, prosciutto crudo e fette sottili di avocado, un cucchiaino di Pesto alla brontese 80%, un filo d'olio e il succo di mezzo limone. Aggiungere basilico ed erba cipollina a piacere, e una macinata di pepe bianco prima di servire.

Primi

## LINGUINE ALL'ARANCIA

**Ingredienti per 4 persone:**

300 g di linguine  
1 arancia rossa  
2 cucchiaini di Pesto alla brontese  
1 scalogno  
7-8 acciughe  
3 cucchiaini di pangrattato  
olio extravergine d'oliva Bacco  
sale, pepe nero

### Preparazione

Sciogliere le acciughe in casseruola con due cucchiaini d'olio, lo scalogno e il pesto. Aggiungere quindi gli spicchi d'arancia pelati a vivo e cuocere aggiungendo dell'acqua se necessario, fino a ottenere una crema. Saltare le linguine nel condimento, e servire con una spolverata di pangrattato abbrustolito e di pepe nero.



## ZUPPA GHIOTTA

**Ingredienti per 4 persone:**

800 g di zucca  
4 patate  
1 porro  
2 cucchiaini di Pesto di nocciolo  
8 pomodorini secchi sott'olio  
olio extravergine d'oliva Bacco  
brodo  
sale e pepe q.b.

### Preparazione

Saltare le verdure a cubetti in pentola, coprendole col brodo dopo pochi minuti. Cuocere a fuoco medio per mezz'ora, e poi frullare ottenendo una crema. Servire con un filo d'olio a crudo, del pepe nero e i pomodorini secchi a julienne, e gustare con dei crostini di pane.

Primi

## IL POLPETTONE!

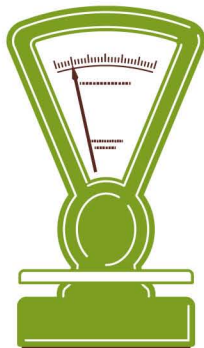
Ingredienti per 4 persone:

500 g di tritato di vitello  
75 g di parmigiano  
100 g di ricotta di pecora  
50 g di farina di pistacchio  
1 uovo  
2 cipollette  
mollica di pane e latte q.b.  
vino bianco  
prezzemolo  
olio extravergine d'oliva Bacco  
sale e pepe

### Preparazione

Bagnare la mollica di pane nel latte e strizzarla bene. Impastare con le mani tutti gli ingredienti tranne le cipolle e il vino, aggiungendo a poco a poco la mollica finché la carne raggiunge la giusta consistenza (deve risultare umida, ma non troppo appiccicosa). Formare quindi il polpettone legandolo eventualmente con dello spago da cucina. Affettare le cipolle e disporne buona parte in una teglia unta con un po' d'olio, adagiarvi il polpettone, ricoprire con le rimanenti

cipolle e terminare con un filo d'olio, un bicchiere di vino e una spolverata di pepe. Regolare di sale e infornare a 180° per 40 minuti circa. Servire tiepido con un contorno di verdure gratinate o di patate al forno, decorando ogni fetta con dei pistacchi sgusciati.



Secondi

## POLPETTE DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

300 g di patate  
600 g di merluzzo già cotto  
2 cucchiai di Pesto alla brontese 70%  
farina di pistacchio q.b.  
1 uovo  
olio extravergine d'oliva Bacco  
prezzemolo, erba cipollina  
sale e pepe

### Preparazione

Lessare le patate e schiacciarle riducendole in purea. Unirvi il merluzzo, il Pesto alla brontese e gli altri ingredienti, regolare di sale e pepe e amalgamare bene ottenendo un composto omogeneo. Formare delle polpette, rotolarle nella farina di pistacchi e adagiarle su una teglia rivestita di carta forno. Cuocere per circa mezz'ora a 180° e servire tiepide con un'insalata di stagione.

## SCALOPPINE MADE IN BRONTE

Ingredienti per 4 persone:

400 g di girello di vitello  
2 bicchieri di Spumante brut Bacco  
farina e burro q.b.  
3 cucchiari di farina di pistacchio  
prezzemolo, sale e pepe

### Preparazione

Infarinare le fette di carne, e rosolarle in padella con una noce di burro girandole spesso. A metà cottura aggiungere lo spumante e alzare la fiamma; regolare di sale e pepe e aggiungere infine la farina di pistacchio. Servire calde, guarnendo con del prezzemolo tritato.



Secondi

## FRITTATA DI FAVE

Ingredienti per 4 persone:

4 uova  
1 tazza di fave fresche sgusciate  
1 cucchiaino di Pesto di mandorle  
1 cipolletta  
2 cucchiari di ricotta salata  
olio extravergine d'oliva Bacco  
sale e pepe q.b.

### Preparazione

Cuocere le fave in acqua bollente salata; saltare in padella la cipolletta a rondelle con olio e un cucchiaino d'acqua, e unirvi poi le fave. Sbattere le uova con la ricotta salata e il pesto, regolare di sale e pepe e versare sulle fave. Cuocere la frittata sui due lati, spolverare con del pepe nero e servire.



## SALMONE ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

600 g di salmone in due filetti  
3 cucchiari di Pesto di mandorle  
2 limoni  
20 g di mollica di pane  
prezzemolo ed erba cipollina abbondanti  
olio extravergine d'oliva Bacco  
sale e pepe bianco q.b.

### Preparazione

Passare al mixer la mollica di pane con parte delle erbe aromatiche, il pesto, la scorza e metà del succo del limone e olio q.b. fino a ottenere un composto denso e omogeneo; regolare di sale e pepe. Adagiare un filetto di salmone su una teglia foderata di carta forno, farcire col composto aromatico e richiudere con l'altro filetto. Fissare con dello spago da cucina, versarvi il rimanente succo di limone e un filo d'olio, e infornare a 175° per mezz'ora. Tagliare a fette e servire con il fondo di cottura.

Secondi

## CAPONATA DI CARCIOFI

### Ingredienti per 6 persone:

10 carciofi  
2 coste di sedano  
2 cucchiaini di Pesto di mandorle  
1 cucchiaino di uva passa  
una manciata di capperi e olive verdi  
150 g di pomodori da sugo  
1 limone  
1/2 bicchiere di aceto bianco  
2 cucchiaini rasi di zucchero  
sale e pepe q.b.

### Preparazione

Ricavare dai carciofi il cuore, tagliare a spicchi e immergerli in acqua e limone. Sbollentarli per un minuto e scolare bene. Sbollentare brevemente anche il sedano a rondelle e le sue foglie, asciugarlo e saltarlo in padella con i carciofi quel tanto che basta per fare insaporire (le verdure devono rimanere croccanti). In un tegame a parte, insaporire i pomodori con olio, capperi e olive, il Pesto di mandorle e l'uvetta precedentemente ammorbida in aceto e zucchero; unire quindi carciofi e sedano, e cuocere il tut-

to a fuoco medio finché i sapori non siano ben amalgamati. Aggiungere una macinata di pepe, e servire la caponata tiepida.

## PATATE IN VERDE

### Ingredienti per 4 persone:

600 g di patate novelle  
1 cipolla dorata  
olio extravergine d'oliva Bacco  
1 cucchiaino colmo di pangrattato  
2 cucchiaini di farina di pistacchio  
rosmarino, sale e pepe q.b.

### Preparazione

Bollire le patate, scolarle al dente, sbucciarle e farle raffreddare. Tagliarle a tocchetti, mescolarle con olio e sale e la cipolla a spicchi, unire il rosmarino e cuocere in forno a 200° per 20 minuti con la teglia coperta. Trascorso questo tempo, togliere il coperchio, aggiungere il pangrattato unito alla farina di pistacchio e proseguire la cottura per altri 20 minuti circa o finché le patate avranno formato una crosticina croccante.

## INSALATA DI ARANCE

### Ingredienti per 4 persone:

3 arance rosse  
1 finocchio  
1 cipollotta o cipolla rossa di Tropea  
1 cucchiaino di farina di pistacchio  
1 pugno di pistacchi sgusciati  
olio extravergine d'oliva Bacco  
sale e pepe q.b.

### Preparazione

Pelare al vivo le arance e tagliarle nel senso della larghezza. Disporre le rondelle di arancia su un piatto da portata e aggiungervi il finocchio tagliato per lungo, la cipolla affettata sottile e la farina di pistacchio. Condire con dell'olio sbattuto con sale e pepe nero e decorare con i pistacchi sgusciati.



## PARMIGIANA ALLA BRONTESE

### Ingredienti per 6 persone:

700 g di melanzane rotonde  
500 g di salsa di pomodoro  
100 g di parmigiano grattugiato  
100 g di farina di pistacchio  
un mazzetto di basilico fresco  
olio extravergine d'oliva Bacco, sale q.b.

### Preparazione

Tagliare le melanzane a fette di 1/2 cm, friggerle e farle riposare su un foglio di carta assorbente. Coprire il fondo di una pirofila con un velo di salsa precedentemente preparata con della cipolla dorata e una foglia d'alloro, disporvi a strati le melanzane, il parmigiano, il basilico e la farina di pistacchio. Ultimare con una generosa spolverata di parmigiano sull'ultimo strato, e infornare a 180° per mezz'ora. Servire la parmigiana tiepida.

## NON LA SOLITA CHEESECAKE!

### Ingredienti:

250 g di biscotti secchi  
80 g di burro  
250 g di yogurt greco  
250 g di ricotta  
250 g di formaggio fresco tipo quark  
1 vasetto di Cremosa del gusto preferito  
200 g di panna fresca  
50 g di farina  
2 uova  
30 g di zucchero

### Preparazione

Tritare i biscotti e amalgamarli col burro fuso. Trasferire il composto in uno stampo a cerniera da 20 cm rivestito di carta forno, livellare bene e cuocere a 180° per 10-12 minuti. Nel frattempo amalgamare con le fruste elettriche i formaggi, lo zucchero, la farina e 3/4 del vasetto di Cremosa, aggiungendo le uova una alla volta. Versare il tutto sulla base già cotta e infornare a 170°, e trascorsa mezz'ora abbassare a 130° fino a doratura della superficie. Lasciare la cheesecake in forno spento per qualche

minuto prima di estrarla, farla poi raffreddare, e conservare in frigo per una notte prima di servirla.

## TORTA DI PATATE

### Ingredienti per 6 persone:

300 g di patate lesse  
100 g di zucchero e 100 g di pistacchi  
100 g di burro  
150 g di Cremosa al cioccolato fondente  
3 uova  
2 cucchiaini di maraschino, 1 pizzico di sale

### Preparazione

Schiacciare le patate ancora calde e mettere da parte. Frullare i pistacchi e aggiungervi poi il burro, lo zucchero e i tuorli amalgamando bene nel mixer. Unire il composto alle patate con un pizzico di sale e il maraschino; incorporare infine gli albumi montati a neve. Versare metà del composto in uno stampo, aggiungere la Cremosa e ricoprire con l'impasto rimanente. Infornare a 160° per 45-50 minuti (fare la prova dello stuzzicadenti).

## CIOCCOLATINI AL PISTACCHIO DI BRONTE

### Ingredienti per 40 pezzi:

250 g di farina di pistacchio  
40 pistacchi interi sgusciati  
130 g di zucchero a velo  
3 cucchiaini di rum  
250 g di cioccolato CiokkoBacco

### Preparazione

Mescolare la farina di pistacchio con lo zucchero e aggiungere il rum a poco a poco. Amalgamare bene con le mani, e formare 40 piccole palline. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, tuffarvi le palline e scolarle con l'aiuto di un cucchiaino. Disporle su un piano rivestito di carta forno, poggiare un pistacchio sgusciato su ognuna e fare asciugare per una notte.



## GELATO AL PISTACCHIO

### Ingredienti per 4 persone:

80 g di pistacchi sgusciati  
330 g di latte intero fresco  
80 g di zucchero  
1 tuorlo  
1 bacca di vaniglia

### Preparazione

Tostare i pistacchi in forno a 160° per 8-9 minuti, in modo tale da rendere più agevole l'eliminazione della pellicina esterna una volta raffreddati. Frullare i pistacchi pelati nel tritatutto per 10 minuti circa, fino a quando non si saranno ridotti in pasta.

Scaldare sul fuoco il latte con la vaniglia, lo zucchero e il tuorlo, amalgamando continuamente con il frullatore a immersione; la pasta di pistacchio andrà aggiunta quando il latte prende il primo bollore. Amalgamare ancora col mixer a immersione finché il composto non risulti omogeneo, togliere dal fuoco e far raffreddare. Versare quindi in gelatiera, e far riposare il gelato ottenuto in freezer prima di servire.