



Centro Studi Tisanoreica - via Roma, 39 36045 LONIGO (VI) - Partita Iva e Codice Fiscale nr. 02875330249 Tel. +39 0444.830747 Fax +39 0444.432716 E-mail info@centrostuditisanoreica.it

Astice in bellavista con vellutata di asparagi

Ingredienti: Astice, preparato Tisanoreica per zuppa di asparagi, prezzemolo, timo, maggiorana. Cucinata l'astice al vapore e lasciatelo poi raffreddare coperto con un panno bagnato di acqua salata a temperatura ambiente. Preparate la vellutata di asparagi Tisanoreica, in modo da realizzare una salsa che risulti abbastanza densa. Versate su un piatto da portata e preparate un piccolo trito di erbe profumate (prezzemolo, timo, maggiorana) con cui poi cospargere la vellutata. Infine appoggiate sul piatto l'astice, ancora tiepido, e servite.

Polpette di zucchine

Ingredienti: Zucchine, prezzemolo, preparato Tisanoreica per pane al naturale, ricotta fresca, sale e pepe. Lavare le zucchine, tagliarle a metà e privarle dei semi. Disporre le zucchine in una teglia e quindi cuocerle con un po' di prezzemolo, per 15 minuti, in forno precedentemente scaldato. Coprite la pentola con carta stagnola per evitare che le zucchine diventino troppo asciutte: la cottura dovrà essere un po' al dente. Passate poi le zucchine nello schiacciapate ed aggiungete la mollica di pane al naturale Tisanoreica, precedentemente preparato, e della ricotta, condite con sale e pepe. Date alla purea la forma desiderata, creando delle polpette rotonde. Ultimate la cottura in forno ben caldo per alcuni minuti, fino alla doratura delle polpette e quindi servitele ancora calde.

Spinaci al formaggio

Ingredienti: preparato Tisanoreica per omelette al formaggio, spinaci, 1 albume d'uovo, aglio disidratato, spezie (a piacere), sale. Lavate e fate cuocere gli spinaci in abbondante acqua salata, con l'aglio e le spezie a piacere. Preparare omelette al formaggio Tisanoreica, diluendo il preparato con poca acqua. A parte, montare a neve l'albume dell'uovo e mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Sistemare il composto così ottenuto in una teglia e far cuocere in forno ben caldo per qualche minuto.

Pasta Tisanoreica al profumo di bosco

Ingredienti: funghi freschi e secchi, Preparato Tisanoreica per zuppa di funghi, Pasta Tisanoreica. Cuocete il riso Tisanoreica in abbondante acqua salata. Unite la pasta alla salsa appena preparata, mescolate e saltate il tutto in padella. Portate infine in tavola servendo con il formaggio grattugiato.

Trancio di storione fresco al cartoccio

Ingredienti: Storione, Preparato Tisanoreica per pizza. Scaldate in una padella un filo d'olio per rosolare il pesce da entrambi i lati, fino a che i tranci non assumono un colore dorato. Lasciate poi sgocciolare il pesce dal proprio grasso per alcuni minuti. Intanto lavorate la soglia della pizza Tisanoreica, fino a ottenere uno strato molto sottile, con cui avvolgere il pesce. Scaldate il forno e cucinate per 20 minuti a circa 180 °C.

Bresaola di manzo con sedano di Verona e formaggio light

Ingredienti: Bresaola, sedano di Verona, formaggio light. Lavate e cucinate in acqua e limone il sedano di Verona. Lasciatelo raffreddare, quindi tagliatelo a fettine molto fini e disponetelo lungo tutta la conferenza del piatto. Al centro, formate una piccola pallina di formaggio light, decorata con delle foglioline di prezzemolo. Coprite il resto del piatto con la bresaola.

Agnello con carciofi

Ingredienti: Agnello, Preparato Tisanoreica per pane al naturale, carciofi. Cuocete l'agnello a vostro piacere. Lavate e asciugate bene i carciofi, poi tagliateli a piccoli spicchi. Nel frattempo lavorate la pasta del pane al naturale Tisanoreica e aggiungete all'interno dell'impasto i carciofi. Cuocete il pane in forno ben caldo, fino alla doratura della crosta, sfornatelo e fatelo freddare. Quindi tagliate il pane a spicchi e disponetelo sul bordo del piatto e aggiungeteci l'agnello al centro.

Vellutata Tisanoreica ai funghi

Ingredienti: Preparato Tisanoreica per zuppa di funghi, funghi champignons, comino, maggiorana, erbe di Provenza, aglio in polvere, sale e pepe. Pulire e tagliare a fettine i funghi champignons. Diluire il preparato per zuppa di funghi con 100 ml d'acqua. Salare, pepare e aggiungere gli aromi. Poi cucinare la zuppa per qualche minuto a fuoco lento, e qualche secondo prima di togliere dal fuoco aggiungere i funghi.

Vellutata Tisanoreica di pollo

Ingredienti: 500 g. di spinaci surgelati, 2 albumi d'uovo, Preparato Tisanoreica per zuppa di pollo, cumino. Per prima cosa, fate scongelare gli spinaci, successivamente fateli andare a fuoco lento in una grande padella antiaderente. A parte sbattete gli albumi delle uova a neve, fino a che il composto resta ben fermo. Incorporate dunque gli albumi agli spinaci e aggiungete poi, mescolando accuratamente, un pizzico di cumino e la zuppa di pollo Tisanoreica, precedentemente preparata con pochissima acqua. Infornate e fate cuocere in forno ben caldo per 10 minuti.

Zuppa ai profumi esotici

Ingredienti: Preparato Tisanoreica per zuppa di funghi, funghi freschi, prezzemolo, timo, maggiorana, aglio. Dopo aver lavato e tagliato i funghi freschi, profumateli con l'aglio e cucinateli in padella. Preparate la zuppa di funghi Tisanoreica e aggiungete un trito di erbe profumate e i funghi freschi precedentemente cucinati. Infine, passate la zuppa al mix in modo da ottenere la densità desiderata.

Zuppa di pollo ai profumi estivi

Ingredienti: Preparato Tisanoreica per zuppa di pollo, petto di pollo, zucchine, lattuga. Pulite e tagliate del petto di pollo a piccoli cubetti, avendo cura di eliminare eventuali ossicini. Sbollentate i pezzi di pollo per pochi secondi e terminate la cottura rosolandoli in una padella dove avrete precedentemente riscaldato un filo d'olio. A parte preparate la zuppa di pollo Tisanoreica ed unite i pezzetti di pollo dorati uniformemente. Lavate e sbollentate le zucchine e le foglie di lattuga. Tagliate quindi le verdure a fiammifero molto fine e versatele nella zuppa mescolando il tutto prima di servire.

Zuppa di porro

Ingredienti: Preparato Tisanoreica per zuppa di porri, porri freschi, Preparato Tisanoreica per pane al naturale, 1 cipolla, prezzemolo, parmigiano. Lavate e tagliate del porro fresco molto fine e fatelo rosolare in una padella con un piccolo fondo di cipolla e brodo vegetale. Quando il porro sarà diventato dorato, versate la zuppa di porri Tisanoreica precedentemente preparata e aggiungete successivamente una piccola dose di prezzemolo tritato e di parmigiano grattugiato. Preparate a parte dei crostini con il Preparato Tisanoreica per pane al naturale. Servite la zuppa ben calda con i crostini a parte.