ACADEMIA
BARILLA

BUDINO DI PANE

PREPARAZIONE: 30 MIN | COTTURA: 20 MIN

INGREDIENTI PER 10 BUDINI

Cuore di pane Mulino Bianco 150g, Miele 3g, Zucchero 100g,

Burro 80 g, Uova intere n 4, Rom ½ bicchiere,

Vanillina n 1 bustina, Cannella 1 g., Latte n 1 bicchiere, Panna 150g,

Mele tagliate a fettine sottili 100g, Uvetta 20g, Pinoli 50g

PROCEDIMENTO

- Mettere il cuore di pane Mulino Bianco ad ammorbidirsi con il latte e con la panna.
- Nel frattempo, lavorare le uova con lo zucchero, quando saranno ben amalgamate unire gli aromi ed il burro precedentemente fuso, le mele e concludere la ricetta unendo il pane passato al setaccio, se non abbiamo il setaccio possiamo frullare il pane con un mixer.
- Prendere degli stampi monouso imburrarli ed inzuccherarli, fatto questo riempirli di 2/3 con il composto ottenuto e cuocerli a bagnomaria per circa 30 minuti a 170°C.
- Questo dolce si può servire accompagnato con miele fuso o con crema inglese al vin santo.
- Decorare il piatto con pinoli saltati in padella e uvetta non troppo secca.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO

DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

CARTOCCIO DI BRANZINO CAPPERI, PATATE E OLIVE

PREPARAZIONE: 20 MIN | COTTURA: 12-15 MIN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Branzino a filetti, 2 da 5-600 g – Patate, 200 g

Capperi sotto sale, 80 g – Olive taggiasche, 20

Olio extra vergine di oliva, 100 ml – Sale, q.b. – Pepe, q.b.

Salvia, q.b. – Rosmarino, q.b. – Prezzemolo tritato, 1 cucchiaio – 1 cucchiaio di curcuma

PREPARAZIONE

- Pelare le patate, lavarle, tagliarle a spicchi e sbollentarle in acqua salata per 5 min., scolarle.
- Condire i filetti di branzino con sale e curcuma e pepe, collocarli all'interno dei cartocci di carta da forno e distribuirvi le olive, i capperi precedentemente dissalati in acqua e le patate.
- Aggiungere qualche rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia, irrorare con l'olio e richiudere i cartocci.
- Avvolgere singolarmente i cartocci in fogli di carta stagnola ed infornare a 180° per 12-15 min.
- Servire con una spolverizzata di prezzemolo trito.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

FILETTO DI MAIALE AL MARSALA

PREPARAZIONE: 30 MIN | COTTURA: 8-10 MIN

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

Filetto di maiale, 500 g – Salvia, q.b. – Rosmarino, q.b.
Aglio, 1 spicchio – Olio extravergine d'oliva, 30 ml – Sale, q.b.
Pepe, q.b. – Marsala, 100 ml – Cipolla, 100 g – Carota, 50 g
Sedano, 50 g

PREPARAZIONE

- Salare e pepare il filetto.
- Rosolare il filetto in padella con olio, eliminare il grasso in eccesso e deglassare con vino Marsala.
- Infornare a 180° per circa 15/18 minuti aggiungendo cipolla, carota e sedano tagliati a dadini, l'aglio e le erbe aromatiche.
- Tenere in caldo il filetto e far ridurre quanto basta il fondo di cottura.
- Affettare il filetto e servirlo con la salsa ben calda.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

FONDUTA DI POMODORO E MANGO CON OLIO AL BASILICO, BURRATA E PASTA SOFFIATA

INGREDIENTI PER 6/10 COPPETTE

Pomodori maturi a grappolo, 1 kg – Sedano bianco, 4 coste
Mango maturo, 1 – Basilico, 20 g – Aceto rosso, 20 g
Olio Extra Vergine d'Oliva, 300 g – Aglio, ½ spicchio
Cipolla rossa di Tropea, 20 g – Sale e pepe, q.b. – Burrata, 20 g
Pasta soffiata, 40 pz

Per Olio al basilico:
Basilico, 1 mazzetto – Olio di riso, 50 g

PREPARAZIONE

- Tagliare tutti gli ingredienti a pezzi non troppo grandi.
- Tagliare i pomodori in quattro parti e rimuovere la parte interna, compresi i semi.
- Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore, tranne l'olio.
- Aggiungere l'olio a filo nel frullatore fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Per ottenere un composto più liscio, passare il tutto al setaccio.
- Prima di servire, frullare nuovamente il composto per montarlo.
- Sbollentare il basilico in acqua bollente salata per qualche istante.
- Raffreddare il basilico velocemente con del ghiaccio.
- Frullare il basilico con dell'olio di riso.
- Disporre la fonduta di pomodoro nelle ciotoline.
- Aggiungere un ciuffo di burrata.
- Aggiungere l'olio al basilico.
- Terminare con alcuni pezzi di pasta soffiata.

Preparazione della Pasta Soffiata

- Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata per il doppio del tempo riportato sulla confezione.
- Raffreddare la pasta velocemente in acqua e ghiaccio per circa 30 minuti.
- Scolare e disidratare la pasta in forno ventilato a 60°C per circa 60 minuti, fino a completa disidratazione.
- Soffiare la pasta in olio molto caldo (preferibilmente olio di semi o olio di riso) ad una temperatura non inferiore a 190°C per un massimo di 3 secondi.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

FLAN DI PARMIGIANO PROFUMATO AL LIMONE

PREPARAZIONE: 20 MIN | COTTURA:20MIN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il tortino

Panna fresca, 200 g – Uova, 3 – Parmigiano, 100 g

Limone, 1 – Sale, pepe, noce moscata, q.b. – burro, 10 g

PREPARAZIONE

- In una bowl mescolare la panna con le uova, il parmigiano, la scorza di limone e correggere con sale pepe e noce moscata.
- Imburrare gli stampini con il burro a temperatura ambiente.
- Versare il composto e cuocere in forno a 160°x 20 min a bagno maria.
- In un piatto sformare il flan decorare a piacere e servire.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

INSALATA DI POLLO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA E ZENZERO CON PINOLI TOSTATI E RUCOLA

PREPARAZIONE: 15 MIN | COTTURA: 20 MIN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Petto di pollo, 600 g – Pinoli, 50 g – Insalata Lollo, 200 g

Rucola, 1 e ½ mazzetti – Aceto balsamico, 150 ml

Olio extra vergine di oliva, 30 g – zenzero fresco 100 ml – Salvia, q.b.

Rosmarino, 1 rametto – Aglio, 2 spicchi – Sale, q.b. – Pepe, q.b.

PREPARAZIONE

- Pulire e lavare le insalate. Lavare il rosmarino, la salvia, l'aglio e tritarne metà.
- Pulire i petti di pollo separandoli.
- In una padella a fuoco medio mettere l'aceto balsamico, zenzero, sale, le erbe non tritate e i petti di pollo.
- Coprire con acqua e portare a bollore.
- A cottura ultimata, togliere i petti dal liquido e farli raffreddare.
- Tagliarli a fettine e metterli a marinare con un goccio d'olio e le erbe tritate.
- In una padella a fuoco medio tostare i pinoli.
- Sistemare un ciuffo delle insalate e condire con olio, aceto balsamico e sale al centro di un piatto, sistemarvi sopra le fettine di pollo attorno a cospargere con i pinoli tostati.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

AL BRONZO Barilla

MEZZE PENNE "AL BRONZO" ALLA PUTTANESCA

PREPARAZIONE: 40 MIN | COTTURA: 12 MIN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Mezze Penne "Al Bronzo", 320 g

Pelati o pomodori Freschi a grappolo, 500 g

Filetti di acciuga sott'olio, 25 g – Olio Extra vergine oliva , 30 ml

Olive Taggiasche denocciolate, 50 g – Capperi sotto sale, 30 g

Spicchio d'aglio, 1 – Prezzemolo, 20 g – Peperoncino e sale q.b.

PREPARAZIONE

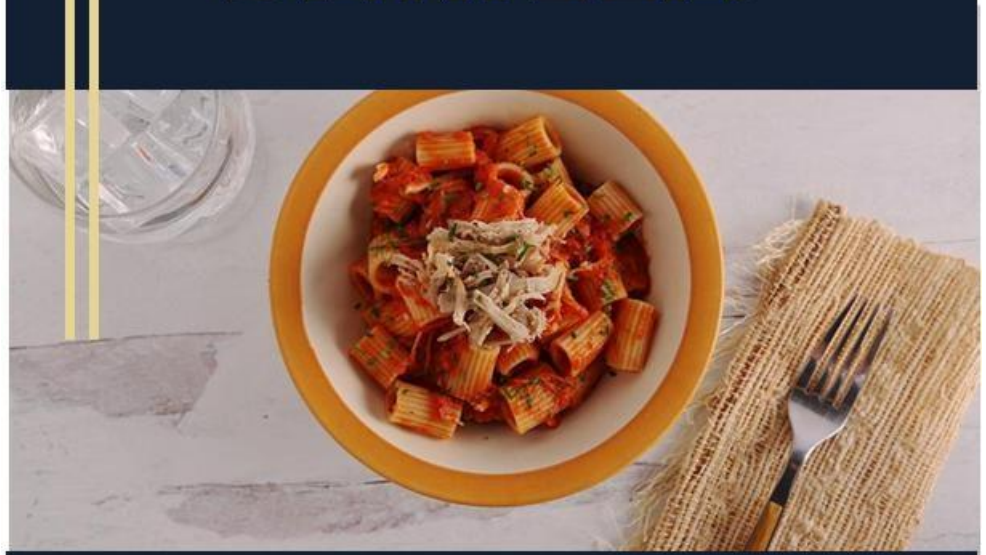
- In un tegame rosolare l'aglio tagliato a fettine con l'olio e il peperoncino, facendo attenzione a non fargli prendere troppo colore. Usando il peperoncino fresco è necessario affettarlo; preferendo quello secco, è necessario sbriciolarlo.
- Aggiungere i filetti di acciuga e i capperi dissalati in acqua corrente e tritati grossolanamente, proseguire la cottura a fuoco basso per due minuti.
- Alzare la fiamma ed unire la polpa di pomodoro. Se necessario aggiustare di sale e proseguire la cottura a fuoco vivace per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo olive tagliate a metà o a rondelle.
- Nel frattempo cuocere le mezze Penne in abbondante acqua bollente e salata. Quando risulteranno al dente scolarle e condirle con la salsa ottenuta, spolverizzando di prezzemolo tritato.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO

DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA



AL BRONZO Barilla

MEZZI RIGATONI AL BRONZO CON PEPERONI ARROSTITI, POLLO E CIPOLLA DI TROPEA

PREPARAZIONE: 40 MIN | COTTURA: 12 MIN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g di Mezzi Rigatoni al Bronzo

300 g di petto di pollo – un peperone rosso piccolo – un peperone giallo piccolo –150 g di cipolla di Tropea – 50 g di filetti d'acciuga –50 ml di vino bianco secco –40 ml di olio extravergine d'oliva –3 foglie di basilico –uno spicchio d'aglio –sale e pepe

PREPARAZIONE

- Sistemate i peperoni in una teglia e fateli arrostire in forno a 180 °C per una quindicina di minuti. Quando saranno arrostiti, disponeteli in un recipiente e copriteli ermeticamente con una pellicola per alimenti, in modo da agevolare la successiva pulitura. Nel frattempo, tagliate il petto di pollo a cubetti. Tagliate la cipolla a spicchi sottili.
- Pelate i peperoni, privandoli dei semi, e tagliateli a fiammiferi.
- Scaldate metà dell'olio in una padella e fatevi appassire a fuoco basso la cipolla, bagnandola – se tendesse a prendere troppo colore – con qualche cucchiaio d'acqua. Aggiungete i filetti di acciuga tritati.
- In un'altra padella, rosolate il pollo con il restante olio d'oliva e l'aglio intero (che toglierete prima di condire la pasta). Dopo alcuni minuti, aggiungete il vino bianco. Lasciate evaporare completamente il liquido di cottura. Infine, aggiungete le cipolle, i peperoni, regolate di sale e di pepe e fate sobbollire il tutto per alcuni minuti.
- Fate lessare i Mezzi Rigatoni in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e conditele con il sugo, amalgamando bene e spezzettandovi a mano il basilico (precedentemente lavato e asciugato con un canovaccio).

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

MILLEFOGLIE DI CODA DI ROSPO E POMODORINI CANDITI

PREPARAZIONE: 1h 30 MIN | COTTURA: 5 MIN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Coda di rospo, 750 g

Olio Extra Vergine di Oliva, 40 ml

Pomodori, 6 – Aceto balsamico, 150 ml

Aglio, q.b. – Timo, q.b.

Sale, q.b. – Pepe, q.b.

PREPARAZIONE

- Tagliare i pomodori a fettine, salarli e farli appassire in forno a 90°C per un'ora circa con l'aglio tritato, il timo e l'olio extra vergine di oliva.
- Affettare il filetto di coda di rospo, appiattire leggermente i medaglioncini ottenuti ed infine salare e pepare.
- Scottare le fette di coda di rospo in una padella antiaderente con l'olio extra vergine.
- Realizzare il millefoglie alternando i medaglioncini di pesce con le fette di pomodoro.
- Condire con la vinaigrette ottenuta emulsionando sale, aceto balsamico e olio extravergine.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

MACEDONIA DI FRUTTA E AGRUMI ALL'ACETO BALSAMICO

PREPARAZIONE: 15 MIN | MARINATURA: 10 MIN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Frutta di frutta e agrumi	600g
Zucchero di canna	60g
Aceto balsamico	20g
Menta fresca	n 12 foglie

PREPARAZIONE

- *Lavare la frutta.*
- *Tagliarla a pezzi, metterle in una terrina e condirle con lo zucchero, l'aceto balsamico e le foglioline di menta spezzettate con le mani.*
- *Lasciare marinare la frutta per 10 minuti circa e servirle in coppette individuali dividendo in ognuna un pò del succo della marinatura..*

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

SBRISOLONA

PREPARAZIONE: 15 MIN | COTTURA: 30-40 MIN

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

Farina, 200 g – Fumetto, 70 g – Zucchero, 150 g

Mandorle non pelate, 300 g – Burro, 150 g – Tuorlo, 1

Grappa, 2 cucchiai

PREPARAZIONE

- Mescolare insieme la farina, il fumetto, lo zucchero e le mandorle precedentemente tritate.
- Far ammorbidire il burro ed aggiungerlo al composto.
- Continuare a mescolare lentamente aggiungendo il tuorlo d'uovo e la grappa.
- Versare il composto nello stampo senza schiacciarlo troppo.
- Cuocere in forno a 180° C per circa 30-40 minuti.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

ACADEMIA
BARILLA

TIMBALLO DI TAGLIERINI CON ZUCCHINE, CAROTE, ASPARAGI E POMODORI PACHINO IN CREMA DI PARMIGIANO PROFUMATA ALLA NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE: 10 MIN | COTTURA: 5 MIN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Taglierini Barilla, 200 g - Zucchine a listarelle, 2
Carote a listarelle, 2 – Asparagi a listarelle, 10
Pachino pelati e tagliati a listarelle, 100 g
Burro per gli stampini, 10 g – Latte, 100 g
Prezzemolo tritato, 2 cucchiai - Olio extravergine, 2 cucchiai
Parmigiano grattato, 150 g - Pasta Filo, 1 rotolo
Pepe, q.b. – Sale, q.b.

PREPARAZIONE

- Imburrate 4 stampini in alluminio e foderarli con della pasta filo.
- Cuocete i Taglierini per metà del loro tempo di cottura, scolate e raffreddate in una teglia con un filo di olio extravergine.
- Prendere una padella, scaldarla leggermente e cuocere velocemente le verdure con un filo d'olio per circa 4 minuti, unite i pomodorini e togliere dal fuoco.
- Sciogliete il parmigiano nel latte, aggiustando di sale e pepe e la Noce Moscata.
- Condite le tagliatelle con la salsa di pomodorini, zucchine, asparagi e carote, riempite gli stampini, cospargete con il parmigiano grattato e mettete in forno a 180° per 5 minuti, stendete un velo di crema al parmigiana e girate lo stampino al centro guarnendo con prezzemolo tritato.

Adacta International consumer & sensory science

ASSAGGIA IL FUTURO
DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO