

Sommario

Luglio 2026

pag. 4
Torta con ricotta
e pomodorini

AGENDA

05 _ Che cosa non perdere nel mese

COMPERO&CUCINO

06 _ Pesche, melanzane,
fagioli borlotti,
pomodorini, cetrioli

LE NOSTRE SCUOLE

24 _ PRINCIPIANTI: gateau
con zucchine e salumi

26 _ FARE: piadina

30 _ DOLCI: crostate creative
con la frutta

RICETTARIO FACILE

37 _ Piatti per tutto il mese

PRIMI PIATTI PER TUTTI I GIORNI

46 _ Insalate di cereali

OGGI CUCINO

50 _ Verdure ripiene

56 _ Fantasia di pesci

62 _ Carni buone fredde

66 _ Aspic dolci e salati

74 _ Feta & burrata

BUONE IDEE

60 _ Con lo rucola

CONOSCERE LE NOSTRE SPECIALITÀ

70 _ Il mondo delle birre

SANO E SALUTE

79 _ Dieta per una buona circolazione

CUCINARE INFORMATI

81 _ Novità in vetrina

È BENE SAPERE...

82 _ Come conoscere e usare gli aceti



indice delle ricette

pag. 51



: ricette vegetariane

...all'interno trovi anche
molte altre idee,
suggerimenti e varianti

l'esperto risponde

Avete dubbi nel realizzare una delle ricette presentate nel giornale? Avete seguito passo per passo le istruzioni illustrate e il piatto non è riuscito?

Non avete trovato uno degli ingredienti e volete sapere come sostituirlo?

Per avere una risposta, potete chiamare il numero:

02/63675302

oppure scrivere una e-mail all'indirizzo:

segreteria2@casaeeditriceuniverso.com

ANTIPASTI

Bruschette con rucola e crema di formaggi	61
Feta frita	76
Fiori di zucca fritti in pastella alla birra	72
Melanzane ripiene al pomodoro	54
Panzanella di frisée con pesche e cetrioli	15
Sfoglie con burrata	77
Aspic di pesce all'aneto	68
Aspic di verdure e prosciutto	69
Crema spalmabile di tacchino e formaggio	65
Gamberoni croccanti con purea di carote	57
Melanzane con carne trita	37
Pizzette di melanzane con salsiccia	37
Tartare di tonno alla soia	37

PRIMI PIATTI

Insalata di bulgur, avocado e piselli	47
Insalata di riso selvaggio con quinoa e bacche di goji	49
Lenticchie in zuppa con feta	78
Pasta con fagioli, melanzane e pomodorini confit	12
Penne fredde con burrata	77
Pomodori gialli ripieni con bulgur e formaggio	51
Risotto alla birra con piselli	72
Insalata di farro con prosciutto e verdure	48
Insalata di miglio con fagioli neri e pollo	48
Insalata di riso con Speck e soia	47
Riso con olive, capperi e acciughe	55
Scialatelle con sugo di totani	59
Tagliatelle al ragù di granchio	38
Ziti gratinati con sugo di melanzane	38

PIATTI UNICI

Insalata di bulgur, avocado e piselli	47
Insalata di riso selvaggio con quinoa e bacche di goji	49
Pasta con fagioli, melanzane e pomodorini confit	12
Penne fredde con burrata	77
Peperoni ripieni con uova	51
Pomodori gialli ripieni con bulgur e formaggio	51
Torta con ricotta e pomodorini colorati	04
Gateau con zucchine e salumi	24
Insalata di farro con prosciutto e verdure	48
Insalata di miglio con fagioli neri e pollo	48
Insalata di riso con Speck e soia	47
Piadinina con prosciutto e formaggio	27
Piadinina con salsiccia, rucola e cipolla	27
Piadinina con verdure e mozzarella	27
Rotolo di piadinina con fichi e prosciutto	28
Rotolo di piadinina con salame e lattuga	28
Rotolo di piadinina con salmone e robiola	28

SECONDI PIATTI DI PESCE

Branzino in crosta di pane con patate	57
Burrata con gamberi	78
Filetti di triglia in insalata	58
Gamberoni croccanti con purea di carote	57
Orata al cartoccio con frutti di mare	58
Pesce spada in umido con melanzane grigliate	16
Polpo con bottarga	40

Rombo con verdure	56
Sarde al pomodoro	40

SECONDI PIATTI DI CARNE

Arrosti di vitello tonnato	65
Aspic di manzo e verdure	68
Aspic di verdure e prosciutto	69
Cipolle rosse ripiene di agnello, menta e paprika	52
Coniglio alla birra con patate novelle	73
Crema spalmabile di tacchino e formaggio	65
Insalata di pollo, cetrioli, pesche e pomodorini	19
Lattuga ripiena di manzo	53
Manzo con salsa verde	43
Patate ripiene con pancetta	52
Piadinina con prosciutto e formaggio	27
Piadinina con salsiccia, rucola e cipolla	27
Piadinina con verdure e mozzarella	27
Pollo all'avocado	63
Pollo croccante speziato	43
Polpettone di tacchino con verdure miste	62
Rotolo di piadinina con fichi e prosciutto	28
Rotolo di piadinina con salame e lattuga	28
Rotolo di piadinina con salmone e robiola	28
Terrina di maiale con pistacchi e pancetta	64
Zucchine ripiene di carne	55

SECONDI PIATTI DI VERDURE,

UOVA E FORMAGGI

Burratine farcite	75
Feta frita	76
Insalata con rucola, uova, noci e crostini	61
Insalata greca	75
Omelette farcite con rucola e robiola	60
Panzanella di frisée con pesche e cetrioli	15
Peperoni ripieni con uova	51
Polpette di feta al sesamo	76

CONTORNI

Funghi trifolati	42
Insalata di patate e olive	40
Melanzane ripiene al pomodoro	54

BASI E CREME

Salsa di pomodori ciliegini	08
Piadinina	26

DOLCI

Aspic con cocomero e melone	67
Crostata a ciambella con frutti rossi	32
Crostata a vortice con frutta e crema pasticcera	30
Crostata al cacao con papaya e cocco	34
Mini aspic di fragole alla menta	67
Panna cotta con salsa rossa	44
Panna cotta con yogurt greco	44
Rotolo allo yogurt con pesche, ciliegie e mandorle	20
Torta al cioccolato fondente con fragole	44
Torta di pan di Spagna al cacao con pesche	07

Torta con ricotta, pomodorini colorati ed erbe aromatiche fresche

Facile Prep. 10 min. Cott. 30 min.

Ingredienti per 6-8

●pasta brisée 1 rotolo ●ricotta vaccina 350 g ●uova 2 ●Grana Padano grattugiato 40 g ●pomodorini misti 240 g ●olio extravergine d'oliva 1 cucchiaino ●basilico 1 rametto ●timo qualche rametto ●sale

●Srotolate la pasta brisée e adagiatela in uno stampo da 22-24 cm di diametro rivestito di carta forno e bucherellate il fondo con le punte

di una forchetta. ●Mescolate, in una ciotola, la ricotta con le uova, il Grana e una presa di sale, fino a ottenere una crema uniforme. ●Versatela nel guscio di pasta, livellandola con una spatola. ●Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e disponeteli sulla superficie, con il taglio rivolto verso l'alto. ●Salateli leggermente, conditeli con l'olio versato a filo. ●Cuocete la torta in forno già caldo a 180°, 25-30 minuti. ●Sfornate, lasciate intiepidire, guarnite con le foglie di basilico, i rametti di timo e servite.