OMAGGIO

RICETTARIO

PER TORTE SALATE CROSTATE E PIZZE DA PIC-NIC

Bertolini

dalla VIA delle INDIE...

SPEZIE
E
DROGHE

Bertolini

Gentile Signora,

durante le stagioni favorevoli è consuetudine di quasi tutte le famiglie trascorrere, fuori dalla città di residenza, i pomeriggi festivi.

Dopo una settimana di lavoro in locali chiusi, prorompe istintivo il desiderio dell'aria aperta tra il verde dei monti o della campagna o di fronte all'azzurro del mare o lungo le sponde silenziose dei fiumi o dei laghi.

Per questi domenicali incontri con la natura, che, al vantaggio di maggior ossigenazione, apportano anche a Suo marito ed ai Suoi bimbi un risveglio dell'appetito, abbiamo pensato a Lei, Signora, e quindi approntato questo Ricettario per torte salate, crostate e pizze da pic-nic.

Perché sappiamo che pure in queste liete gite, vorrà riserbare ai Suoi familiari la piacevole sorpresa di un cibo nuovo, originale, preparato con le Sue mani, nella Sua casa, genuino, composto da ingredienti scelti con cura e conformi ai Suoi gusti particolari.

In base allo stesso principio informatore, seguito nel nostro ricettario per dolci, le ricette che Le presentiamo sono varie, di fattura semplice e rapida, grazie al **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze,** ad azione immediata.

Per Sua comodità, le torte salate, potranno essere approntate uno o due giorni prima e conservate in frigorifero sino al momento della partenza per il pic-nic.

Modica sarà la spesa che incontrerà e consideri, inoltre, che disporrà, nella circostanza, di un cibo appetitoso, nutriente ed anche pratico perché non è da riscaldarsi e non comporta l'uso di posate e di stoviglie (basta avvolgere le porzioni in tovaglioli di carta).

Per queste ragioni, potrà pure servirlo, con Suo personale successo, come piatto d'attrazione di una merenda o di una cena fredda, in casa, fra amici.

Anche se superfluo, perché da tempo favoriti dalla Sua fiducia, desideriamo precisare che, per la riuscita delle Sue torte salate, crostate e pizze da pic-nic, dovrà attenersi scrupolosamente alle istruzioni della ricetta e servirsi delle nostre specialità (Lievito Bertolini per torte salate e pizze, Suk, La Saporita, Zafferano, Spiedarrosto, Pepe, Erbe aromatiche, ecc.), nelle confezioni illustrate nel presente Ricettario.

Lieti se Le saremo stati di qualche aiuto, esprimiamo a Lei e Famiglia gli auguri più fervidi di ogni bene e distintamente salutiamo.

S.a.s. ANTONIO BERTOLINI

CROSTATA DI ASPARAGI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 500 asparagi – gr. 100 maionese – gr. 50 panna – 3 uova – sale – gr. 20 prezzemolo.

PREPARAZIONE

RIPIENO. Raschiare il gambo degli asparagi, lavarli, legarli, pareggiarli e farli lessare in una pentola stretta con le punte al di sopra del livello dell'acqua, precedentemente salata. A cottura ultimata, scolarli e lasciarli raffreddare. Rassodare le uova e sgusciarle (tenere da parte mezzo albume ed un cucchiaio di maionese che serviranno per la decorazione). Mondare, lavare, strizzare e tritare finemente il prezzemolo ed unirlo alla maionese, alle uova tritate ed alla panna, mescolando delicatamente.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco. Disporlo in una teglia per crostate, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo e bucandolo ripetutamente con forchetta. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.
CROSTATA. Sulla pasta raffreddata, versare il ripieno e sistemare gli asparagi, decorando con ciuffetti di maionese e con l'albume, tenuti da parte.

CROSTATA DI CARCIOFI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: 6 carciofi – gr. 200 fegato – ½ cipolla – 1 acciuga – gr. 30 burro – gr. 30 farina – 2 bicchieri di latte – ½ bicchiere d'olio – 2 uova – sale – **Pepe BERTOLINI** – 1 sacchetto **Prezzemolo BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Togliere le foglie dure e tagliare le punte ai carciofi; lavarli, farli lessare e tritarli. Rosolare nell'olio la cipolla tagliata finemente e l'acciuga lavata e diliscata. Unire il fegato tritato ed aggiungere i carciofi, il **Prezzemolo BERTOLINI,** un pizzico di sale e condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI.** A parte, preparare una besciamella nel modo seguente: aggiungere la farina al burro liquefatto, diluire lentamente con il latte caldo, rimestare fino al bollore e salare. Unire alla besciamella ottenuta, i carciofi precedentemente preparati, mescolando accuratamente.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI CAROTE

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: kg. 1 carote – gr. 150 fontina – ½ cipolla – gr. 100 burro – 2 uova – sale – **« La Saporita » BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Lavare le carote, tagliarle a pezzettini e farle soffriggere in un tegame con il burro e la cipolla tagliata finemente. Passare con il passaverdura, raccogliendo in una terrina ed aggiungere, mescolando, la fontina tagliata a dadini, le uova sbattute e, se necessario, un pizzico di farina per addensare. Salare ed aromatizzare con un pizzico di **« La Saporita » BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Decorare con ritagli di pasta e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI CAVOLFIORE

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 500 cavolfiori – gr. 50 burro – gr. 50 formaggio grana – gr. 50 farina – ½ litro di latte – 2 uova – sale – **Noce Moscata BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

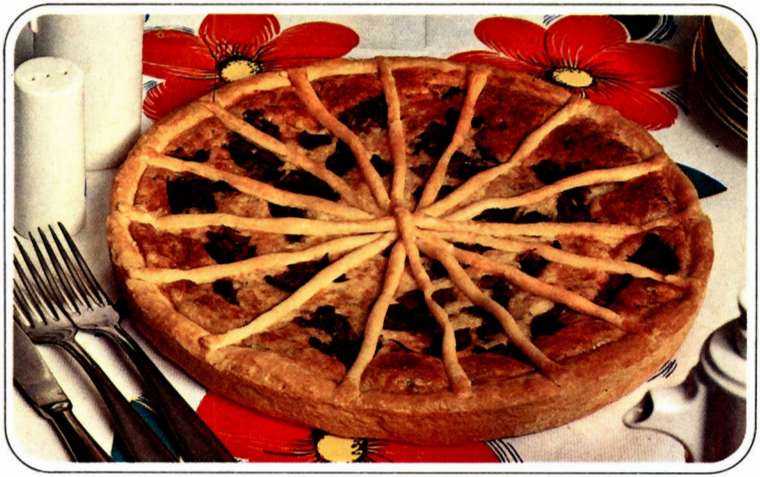
RIPIENO. Far lessare i cavolfiori in acqua salata, lasciarli sgocciolare e tritarli finemente. A parte, preparare una besciamella nel modo seguente: aggiungere la farina al burro liquefatto, diluire lentamente con il latte caldo, rimestare fino al bollore e salare. In una terrina, mescolare la besciamella con i cavolfiori, le uova sbattute ed il formaggio grattugiato; salare e condire con un pizzico di **Noce Moscata BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA AI FEGATINI DI POLLO

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 400 fegatini di pollo – 6 grosse cipolle – gr. 50 burro – ½ bicchiere d'olio – sale – **Salvia BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Tagliare i fegatini e cuocerli con il burro aggiungendo un pizzico di **Salvia BERTOLINI** ed un pizzico di sale. A parte, soffriggere nell'olio le cipolle tagliate finemente; a cottura ultimata, salare ed unire un pizzico di **Pepe BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare uno strato di cipolle, uno di fegatini ed ancora uno di cipolle, livellando. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.



CROSTATA DI FUNGHI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 50 funghi secchi – 1 cipolla – gr. 50 formaggio grana – gr. 50 burro – gr. 50 farina – ½ litro di latte – ½ bicchiere d'olio – 1 bicchiere di vino bianco – 2 uova – sale – **Pepe BERTOLINI** – 1 sacchetto **Prezzemolo BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Mettere a bagno in acqua tiepida i funghi secchi per due ore, quindi scolarli, depurarli dai residui di terra e soffriggerli nell'olio con la cipolla tritata. Aggiungere il vino, salare ed unire un pizzico di **Pepe BERTOLINI,** cuocendo lentamente finché il liquido sarà evaporato. Prima di togliere dal fuoco aggiungere il **Prezzemolo BERTOLINI.** A parte, preparare una besciamella come segue: aggiungere la farina al burro liquefatto, diluire lentamente con il latte caldo, rimestare fino al bollore e salare. Unire poi i funghi e le uova sbattute, mescolando accuratamente.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate. Con i ritagli formare delle striscioline che serviranno per la decorazione.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Cospargere di formaggio grattugiato e decorare con le striscioline di pasta. Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI GELATINA

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 200 prosciutto cotto – gr. 200 giardiniera assortita – alcune olive farcite – 3 uova – ½ litro di gelatina.

PREPARAZIONE

RIPIENO. Far rassodare le uova e separare i tuorli dagli albumi (questi ultimi serviranno per decorare la crostata). Amalgamare due cucchiai di gelatina con i tuorli fino ad ottenere una crema.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco. Disporlo in una teglia per crostate, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo e bucandolo ripetutamente con forchetta. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.
CROSTATA. Sulla pasta raffreddata, spalmare la crema e sistemare uno strato di prosciutto. Decorare con gli albumi tagliati a listarelle, la giardiniera tagliata a pezzetti e le olive. Versare la gelatina tiepida e mettere in frigorifero fino a mezz'ora prima di servire.

CROSTATA DI MELANZANE

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: kg. 1 melanzane – gr. 100 formaggio grana – 1 spicchio d'aglio – ½ bicchiere d'olio – gr. 50 burro – 2 uova – sale – **Pepe BERTOLINI** – 1 sacchetto **Prezzemolo BERTOLINI – Suk BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Soffriggere nel burro ed olio lo spicchio d'aglio ed il **Prezzemolo BERTOLINI;** aggiungere le melanzane pelate e tagliate a pezzetti, salare e condire con un pizzico di **Suk BERTOLINI.** Far cuocere lentamente fino ad ottenere una salsa morbida, unire quindi un pizzico di **Pepe BERTOLINI** e lasciar raffreddare. Versare in una terrina ed aggiungere le uova sbattute ed una parte del formaggio grattugiato, mescolando bene.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Cospargerlo con uno strato di formaggio grattugiato, versarvi uno strato di melanzane e livellare. Cospargere nuovamente con il formaggio grattugiato e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 200 farina – gr. 125 **Fecola di patate BERTOLINI** (pari a ½ astuccio) – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 800 melanzane – gr. 500 pomodori – gr. 100 formaggio grana – gr. 100 mozzarella – gr. 50 burro – 1 uovo – 1 spicchio d'aglio – 2 bicchieri d'olio – sale – **Basilico BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Pelare le melanzane, affettarle e metterle sotto sale a scolare per circa un'ora. Asciugarle, farle friggere nell'olio e lasciarle sgocciolare. A parte far soffriggere nel burro i pomodori pelati e tagliati, l'aglio tritato ed aggiungere un pizzico di sale ed un pizzico di **Basilico BERTOLINI,** facendo cuocere a fuoco moderato. Lasciar raffreddare ed unire l'uovo sbattuto.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina e la **Fecola BERTOLINI** miscelate per setacciatura e fare la fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare uno strato di melanzane ed uno di sugo. Livellare e cospargere di formaggio grattugiato e di mozzarella tagliata a pezzettini. Ripetere l'operazione fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA ALLA PEPERONATA

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: kg. 1 peperoni – gr. 200 pomodori – gr. 150 salsiccia – 1 cipolla – ½ bicchiere d'olio – 1 spicchio d'aglio – sale.

PREPARAZIONE

RIPIENO. Lavare e tagliare a pezzetti i peperoni. In un tegame soffriggere nell'olio la cipolla tagliata finemente e lo spicchio d'aglio; unire la salsiccia spezzettata ed i peperoni. Dopo qualche minuto versare i pomodori pelati e tagliati a pezzi, salare e far cuocere a fuoco lento.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI PEPERONI VERDI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 500 peperoni verdi – gr. 200 panna – gr. 50 burro – gr. 100 acciughe.

PREPARAZIONE

RIPIENO. Tagliare i peperoni a strisce sottili, lavarli e cuocerli nel burro a bassa fiamma, in un tegame coperto. Tritare le acciughe, lavate e diliscate, ed aggiungerle ai peperoni ancora caldi. Lasciar raffreddare ed unire la panna, amalgamando bene fino ad ottenere una crema densa.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco. Disporlo in una teglia per crostate, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo e bucandolo ripetutamente con forchetta. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.
CROSTATA. Sulla pasta raffreddata, versare il ripieno, livellando. Mettere in frigorifero per un'oretta e servire fredda.

CROSTATA DI PISELLI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 500 piselli sgranati – gr. 100 prosciutto – gr. 50 formaggio grana – 4 foglie tenere di lattuga – gr. 50 burro – 3 uova – sale – **Pepe BERTOLINI** – **«La Saporita» BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

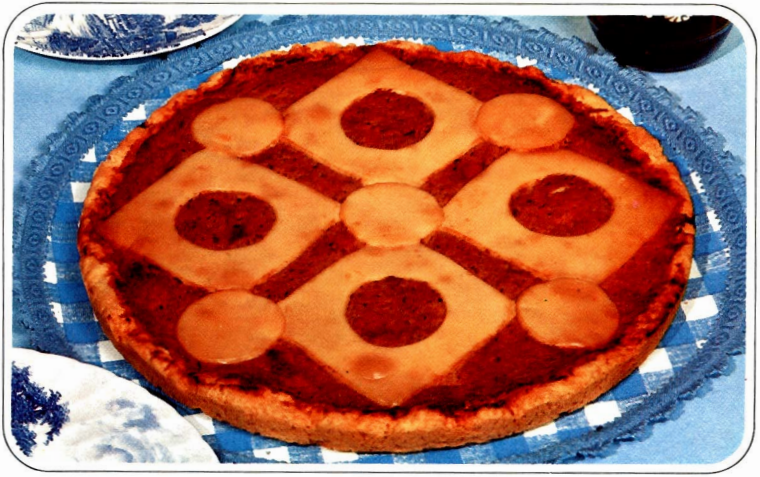
RIPIENO. Mondare, lavare la lattuga e tagliare le foglie a striscioline. In un largo tegame mettere la parte grassa tolta al prosciutto, il burro, la lattuga e lasciar rosolare. Versare quindi i piselli, salare ed aggiungere un pizzico di **«La Saporita» BERTOLINI.** Coprire il recipiente e far cuocere a fuoco moderato, aggiungendo acqua quando è necessario e rimestando sovente. A parte, sbattere le uova con il formaggio, salare e condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Sistemare il prosciutto tagliato a quadrucci e versare le uova sbattute. Aggiungere i piselli raffreddati e livellare. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI POLPETTINE DI POLLO

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 200 farina – gr. 125 **Fecola di patate BERTOLINI** (pari a ½ astuccio) – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 500 polpa di pollo – gr. 200 panna – gr. 200 formaggio grana – gr. 50 burro – 2 uova – sale – **Suk BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Far lessare il pollo e tritarlo finemente. Metterlo in una terrina ed aggiungere, mescolando, le uova sbattute, il formaggio grattugiato, metà della panna, un pizzico di sale ed un pizzico di **Suk BERTOLINI.** Formare, con il ripieno ottenuto, tante polpettine.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina e la **Fecola BERTOLINI** miscelate per setacciatura e fare la fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Sistemare le polpettine, cospargerle di panna e decorare con fiocchetti di burro. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.



CROSTATA «POMMAROLA»

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – 1 bicchiere d'olio – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 500 pomodori – gr. 100 acciughe – 1 peperone – 1 spicchio d'aglio – 10 sottilette di formaggio – 2 uova – ½ bicchiere d'olio – **Origano BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Tagliare a pezzi il peperone, lavarlo e farlo rosolare nell'olio con lo spicchio d'aglio, un pizzico di **Pepe BERTOLINI** ed un pizzico di **Origano BERTOLINI.** Far cuocere a fuoco lento ed aggiungere i pomodori pelati e tagliati ottenendo una salsa un po' densa. Lavare e diliscare le acciughe, tritarle finemente ed unirle alla salsa, facendo bollire per 5 minuti. Appena raffreddata, aggiungere le uova sbattute, amalgamando bene.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, l'olio e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Sistemare uno strato di sottilette, versare la salsa e, livellando, ricoprire con le sottilette rimaste. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI PORRI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: kg. 1 porri – gr. 100 prosciutto – gr. 100 formaggio grana – gr. 50 burro – 2 uova – sale – **Paprika BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Togliere la parte verde ai porri, lavarli, tagliarli a fettine e metterli in un tegame con il burro ed il prosciutto tagliato a pezzetti. Far soffriggere per alcuni minuti, quindi salare, unire un pizzico di **Paprika BERTOLINI** e portare a graduale cottura. Lasciar raffreddare ed aggiungere le uova sbattute ed il formaggio grattugiato, mescolando bene.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate. Con i ritagli formare delle striscioline che serviranno per la decorazione.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Decorare con le striscioline di pasta e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI SPAGHETTI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 200 spaghetti – gr. 150 coppa – gr. 100 fontina – gr. 150 formaggio grana – gr. 100 burro – 3 uova – sale – **Pepe BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Lessare gli spaghetti al dente, in acqua salata. In una terrina sbattere le uova, aggiungere la coppa e la fontina tagliate a dadini, il formaggio grattugiato, gli spaghetti scolati e metà del burro liquefatto. Condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI** ed amalgamare bene.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare gli spaghetti conditi, livellando. Distribuire quindi il burro tagliato a pezzettini e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI SPINACI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 400 spinaci – gr. 100 groviera – gr. 30 burro – 4 uova – sale – **Noce Moscata BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Mondare, lavare gli spinaci e farli bollire in acqua salata; colarli, strizzarli, tritarli e metterli in una terrina. Aggiungere, mescolando, le uova sbattute, il formaggio grattugiato ed il burro liquefatto. Salare e condire con un pizzico di **Noce Moscata BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate. Con i ritagli formare delle striscioline che serviranno per la decorazione.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Decorare con le striscioline di pasta e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI WÜRSTEL

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 200 farina – gr. 125 **Fecola di patate BERTOLINI** (pari a ½ astuccio) – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 200 würstel – gr. 100 mozzarella – gr. 100 formaggio grana – 2 uova – sale – 1 sacchetto **Prezzemolo BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

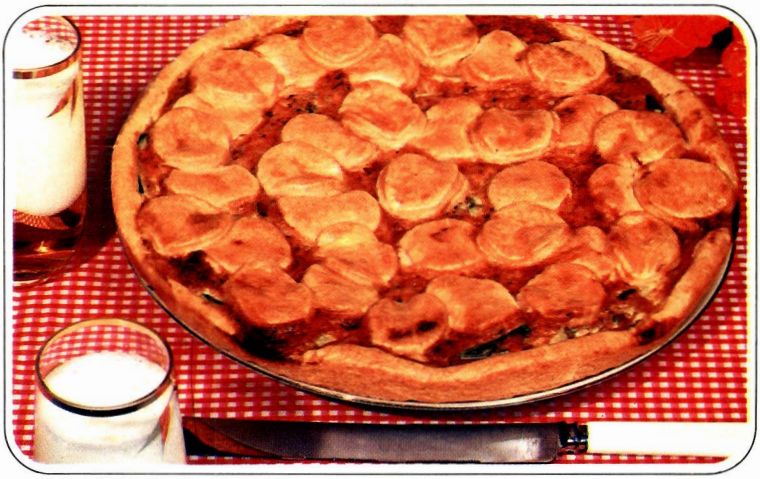
RIPIENO. Mettere in una terrina la mozzarella ed i würstel tagliati a fettine, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale, le uova sbattute ed il **Prezzemolo BERTOLINI,** mescolando bene.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina e la **Fecola BERTOLINI** miscelate per setacciatura e fare la fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

CROSTATA DI ZUCCHINI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 800 zucchini – gr. 50 formaggio grana – gr. 70 burro – gr. 30 farina – 2 bicchieri di latte – 1 uovo – sale – **Pepe BERTOLINI – Suk BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Lavare, asciugare e tagliare gli zucchini a fettine sottili; farli cuocere lentamente in 40 gr. di burro, salare ed unire un pizzico di **Pepe BERTOLINI.** A parte, preparare una besciamella nel modo seguente: aggiungere la farina a 30 gr. di burro liquefatto, diluire lentamente con il latte caldo, rimestare fino al bollore, salare e condire con un pizzico di **Suk BERTOLINI.** Alla besciamella unire il formaggio grattugiato, gli zucchini e l'uovo sbattuto, mescolando accuratamente.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.



CROSTATA DI ZUCCHINI E MORTADELLA

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 500 zucchini – 2 pomodori – ½ cipolla – gr. 200 mortadella – gr. 50 groviera – gr. 50 formaggio grana – ½ bicchiere d'olio – 2 uova – sale – **Basilico BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Lavare gli zucchini, tagliarli a fettine longitudinali e farli bollire in acqua salata fino a metà cottura. Soffriggere nell'olio la cipolla tritata, aggiungere i pomodori pelati e tagliati, un pizzico di sale, un pizzico di **Basilico BERTOLINI** e far cuocere lentamente. Lasciar raffreddare ed unire, mescolando, le uova sbattute ed i formaggi grattugiati amalgamando bene.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
CROSTATA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Sistemare la mortadella tagliata a fette, versare uno strato di zucchini e quindi uno di salsa, livellando. Dal secondo disco ricavare dei tondini e posarli come ultimo strato. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

PASTICCIO DI SPAGHETTI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 200 spaghetti – gr. 400 pomodori – ½ cipolla – gr. 400 fegatini di pollo – gr. 150 formaggio grana – 2 uova – ½ bicchiere d'olio – ½ bicchiere di vino bianco – sale – **Basilico BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Soffriggere nell'olio la cipolla tritata finemente, immettervi i fegatini tagliati a pezzetti ed, a metà cottura, il vino. Farlo evaporare facendo cuocere lentamente. Aggiungere, quindi, i pomodori pelati e tagliati; salare ed aromatizzare, con un pizzico di **Basilico BERTOLINI** ed un pizzico di **Pepe BERTOLINI,** lasciando consumare finché il sugo risulterà sufficientemente denso. Lessare gli spaghetti al dente, in acqua salata, scolarli e condirli con il sugo precedentemente preparato.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
TORTA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare gli spaghetti conditi e le uova sbattute (salvo una cucchiaiata che servirà per indorare la torta). Livellare e cospargere di formaggio grattugiato. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie ed indorarla con l'uovo sbattuto, tenuto da parte. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

PIZZA ALLA CONTADINA

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – 1 bicchiere d'olio – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 100 prosciutto cotto – una fetta da gr. 100 di mortadella – gr. 100 fontina – gr. 100 olive nere – 2 cipolle – ½ bicchiere d'olio – sale – **Pepe BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Rosolare nell'olio le cipolle tagliate finemente, aggiungere un pizzico di sale e condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, l'olio e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
PIZZA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina. Versare le cipolle, coprire con il prosciutto tagliato a listarelle, la mortadella e la fontina tagliate a dadini e guarnire con le olive nere. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.
Se la pizza si colorisse troppo, ricoprirla con un foglio di carta oleata.

PIZZA RUSTICA

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – 1 cucchiaio di zucchero – gr. 100 burro – 1 tuorlo d'uovo – 1 bicchiere di vino bianco – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 300 ricotta – 1 cacciatorino di un etto circa – gr. 100 formaggio grana – gr. 100 fontina – 1 bicchiere di latte – sale – **Noce Moscata BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Mettere in una terrina la ricotta, il formaggio grattugiato, un pizzico di **Pepe BERTOLINI,** il salame e la fontina tagliati a dadini. Mescolare l'impasto amalgamando con aggiunta graduale del latte. Salare e condire con un pizzico di **Noce Moscata BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana, immettervi un pizzico di sale, lo zucchero, il burro liquefatto e freddo, il tuorlo d'uovo, il vino e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
PIZZA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

TORTA DI FAGIOLINI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: kg. 1 fagiolini – gr. 200 pancetta – gr. 150 formaggio pecorino – gr. 100 burro – gr. 200 panna – sale – **Suk BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Mondare, lavare i fagiolini e lessarli. Scolarli, tagliarli a pezzettini e farli soffriggere nel burro. Appena cotti, aggiungere la panna ed il formaggio pecorino grattugiato, condire con un pizzico di **Suk BERTOLINI** e salare. Mescolare bene e lasciar raffreddare.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
TORTA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare, livellando, uno strato di pancetta ed uno di fagiolini, ripetendo l'operazione fino ad esaurire gli ingredienti. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

TORTA DI FINOCCHI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 800 finocchi – gr. 150 prosciutto cotto – gr. 150 groviera – gr. 50 burro – 2 uova – sale – **«La Saporita» BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Mondare, lavare e far bollire i finocchi tagliati a fettine. A metà cottura, scolarli e farli rosolare nel burro, salare e condire con un pizzico di **«La Saporita» BERTOLINI.** Mentre cuociono rimestare con la forchetta fino ad ottenere quasi una crema. Lasciar raffreddare ed unire il prosciutto tagliato a pezzetti, il groviera grattugiato e le uova sbattute (tenerne da parte una cucchiaiata che servirà per indorare la torta), amalgamando bene.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
TORTA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie ed indorarla con l'uovo sbattuto, tenuto da parte. Passare in forno caldo. Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

TORTA AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 100 prosciutto cotto – gr. 50 groviera – gr. 50 formaggio grana – 1 uovo – ½ bicchiere di vino bianco – sale – **Pepe BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

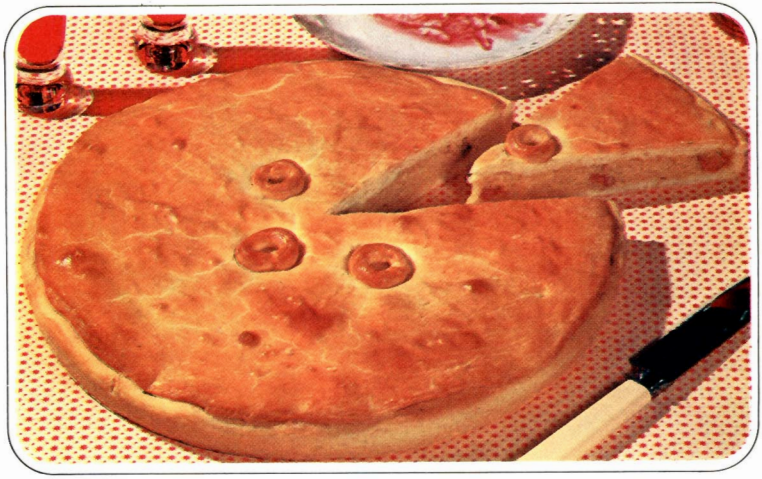
RIPIENO. Tagliare il prosciutto a striscioline e metterlo in una terrina. Aggiungere, mescolando, i formaggi grattugiati, l'uovo sbattuto, il vino bianco, un pizzico di sale ed un pizzico di **Pepe BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
TORTA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

TORTA DI RICOTTA

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 300 ricotta – gr. 100 prosciutto cotto – gr. 50 fontina – gr. 50 formaggio grana – 2 uova – gr. 30 prezzemolo – sale – **Cannella polvere BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. In una terrina sbattere le uova (tenerne da parte una cucchiaiata che servirà per indorare la torta); unire un pizzico di **Pepe BERTOlini,** il prezzemolo tritato finemente ed il formaggio grattugiato, mescolando bene. Aggiungere il prosciutto e la fontina tagliati a pezzetti e, quindi, la ricotta. Condire con un pizzico di **Cannella polvere BERTOLINI** e salare, amalgamando bene.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
TORTA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie ed indorarla con l'uovo sbattuto tenuto da parte. Passare in forno caldo. Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.



TORTA DI RISO

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 200 riso – gr. 200 salsiccia – gr. 100 formaggio grana – gr. 70 burro – 1 uovo – 1 bicchiere di vino bianco – ¼ di cipolla – sale – **Pepe BERTOLINI** – 1 bustina **Zafferano BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Far rosolare nel burro la cipolla e la salsiccia; aggiungere quindi il vino e, dopo qualche minuto, versare il riso, diluendo con acqua bollente, quando necessario. A metà cottura unire lo **Zafferano BERTOLINI,** precedentemente sciolto in poca acqua calda. Far cuocere il riso al dente, togliere il tegame dal fuoco ed amalgamare l'uovo sbattuto. Salare, condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI** e unire il formaggio grattugiato.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
TORTA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

TORTA RUSTICA

INGREDIENTI
gr. 400 farina – ½ bicchiere d'olio – 3 uova – gr. 200 prosciutto cotto – gr. 200 stracchino – gr. 100 pecorino – sale – **Pepe BERTOLINI** – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**

PREPARAZIONE

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana, sgusciarvi le uova ed immettervi un pizzico di sale, l'olio, il prosciutto e lo stracchino tagliati a pezzetti, il pecorino grattugiato, un pizzico di **Pepe BERTOLINI** e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Disporre l'impasto, livellandolo con le mani, in una teglia per crostate, imburrata e spolverata di farina. Passare in forno caldo. Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

TORTA DI SPINACI

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 500 spinaci – gr. 300 carne tritata – 2 pomodori – gr. 100 formaggio grana – ½ bicchiere d'olio – 2 uova – sale – **«La Saporita» BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Mondare, lavare gli spinaci e farli bollire in acqua salata. Scolarli, strizzarli e tritarli. In un tegame, soffriggere nell'olio la carne tritata ed i pomodori pelati e tagliati, facendo cuocere a fuoco moderato. Lasciar raffreddare il ragù ottenuto e poi versarlo in una terrina insieme agli spinaci ed al formaggio grattugiato. Mescolare bene con le uova sbattute (salvo una cucchiaiata che servirà per indorare la torta); salare e condire con un pizzico di **«La Saporita» BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate.
TORTA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie ed indorarla con l'uovo sbattuto, tenuto da parte. Passare in forno caldo. Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

TORTA AL TONNO

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 400 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 200 tonno sott'olio – 3 acciughe – gr. 50 capperi – 1 mozzarella – 1 uovo – **Pepe BERTOLINI** – 1 sacchetto di **Prezzemolo BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Tritare il tonno e le acciughe lavate e diliscate e metterli in una terrina. Aggiungere i capperi (se sotto sale, lavarli bene), il **Prezzemolo BERTOLINI,** la mozzarella tagliata a dadini e l'uovo sbattuto. Mescolare e condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI.**
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Dividere l'impasto in due parti uguali, stenderle con il mattarello ed ottenere due dischi adatti ad una teglia per crostate. Con i ritagli formare delle striscioline che serviranno per la decorazione.
TORTA. Disporre uno dei due dischi di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie e decorare con le striscioline di pasta. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata.

TORTA DI ZUCCHINI E MOZZARELLA

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 300 farina – gr. 100 burro – 1 uovo – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**
Per il ripieno: gr. 500 zucchini – gr. 250 pomodori – gr. 200 mozzarella – gr. 100 formaggio grana – ½ bicchiere d'olio – 2 uova – sale – **Origano BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

PREPARAZIONE

RIPIENO. Lavare e tagliare a fettine gli zucchini; farli soffriggere nell'olio, aggiungendo un pizzico di sale ed un pizzico di **Pepe BERTOLINI.** Unire i pomodori pelati e tagliati, un pizzico di **Origano BERTOLINI** e portare a cottura. Lasciar raffreddare; aggiungere quindi le uova sbattute, la mozzarella tagliata a dadini ed il formaggio grattugiato, amalgamando bene.
PASTA. Preparato il ripieno, disporre sulla spianatoia la farina a fontana; sgusciarvi l'uovo ed immettervi un pizzico di sale, il burro liquefatto e freddo e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta dell'acqua necessaria, lavorando per qualche minuto. Con il mattarello stendere l'impasto ed ottenere un disco adatto ad una teglia per crostate.
TORTA. Disporre il disco di pasta nella teglia, imburrata e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. Versare il ripieno, livellando. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 35 minuti a temperatura moderata.

PIZZE - GNOCCHI MINESTRE PIETANZE E SALSE

PIZZA

Chi ha gustato, anche una sola volta, la pizza sa quanto sia nutriente ed appetitosa. Ebbene, fino a poco tempo fa questo piatto tanto gradito veniva raramente preparato in casa, perché la lievitazione dell'impasto, legata esclusivamente al lievito di birra od alla pasta fermentata, **non poteva realizzarsi in meno di due ore!** La messa a punto da parte della nostra Società di un lievito specifico (denominato **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze**) che fa lievitare l'impasto **rapidamente,** ha permesso di vincere ogni difficoltà, per cui ogni Massaia può prepararsi la pizza in casa **senza perdita di tempo e con assoluta sicurezza del risultato.** Il nostro lievito ha inoltre il pregio di rendere porosissima la pasta e friabilissima la pizza. È facile quindi prevedere che entro breve tempo la pizza guadagnerà le simpatie di ogni famiglia italiana, soprattutto perché, potendola **preparare in casa facilmente e senza perdita di tempo,** ogni Massaia si assicurerà i seguenti vantaggi:

1) **potrà arricchirla a Suo piacimento di aromi e condimenti,** non essendo vincolata all'utilizzo di ingredienti preparati secondo un modello standardizzato;
2) **potrà personalmente controllare la genuinità degli ingredienti,** acquistando esclusivamente quelli che godono della Sua fiducia;
3) **potrà rinnovare a se stessa, ogni qualvolta la preparerà, la gioia** di essere stata capace di soddisfare le esigenze dei Suoi commensali.

La pizza può essere preparata nei modi più disparati, tanto è vero che ogni Regione vanta la sua specialità. In realtà è il modo di condire e di aromatizzare la pizza che varia, potendosi impiegare: acciughe, capperi, sottaceti, peperoni, cipolle, olive, prosciutto, funghi, mozzarella, groviera, pepe, basilico, salvia, origano, ecc. L'impasto, invece, viene normalmente preparato secondo la **« ricetta base »** riportata alla pagina seguente.

RICETTA BASE DELLA PIZZA

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
Per la pasta: gr. 500 farina – 1 bicchiere d'olio – 1 bicchiere di latte circa – sale – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana ed immettervi un pizzico di sale, l'olio e, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.** Impastare il tutto con graduale aggiunta del latte necessario, lavorando per qualche minuto. Se non prescritto diversamente nelle singole ricette, stendere l'impasto in una teglia per pizze, unta d'olio.

RACCOMANDAZIONI

1. Siccome il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze** agisce rapidamente, la Massaia dovrà preoccuparsi di:
   a) aggiungerlo all'impasto sempre da ultimo, avendo cura di amalgamarlo bene;
   b) sistemare, subito dopo, la pasta in teglia (coprendola con i condimenti ed aromi specificati in ciascuna ricetta) e passarla in forno caldo.
2. Impiegando acciughe, si dovrà avere cura di ricoprirle, sia pure leggermente, con sugo, formaggio od altro ingrediente onde evitare che, a contatto diretto con il calore, si asciughino troppo e diventino amare.

PIZZA ALLA NAPOLETANA

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 100 mozzarella – 6 filetti d'acciuga – 2 pomodori – alcuni capperi – olio – sale – **Origano BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

Sistemare sopra la pasta, preparata e stesa in teglia secondo le indicazioni della «ricetta base», la mozzarella tagliata a dadini, i pomodori pelati e tagliati a pezzetti, i filetti d'acciuga ed i capperi. Spruzzare olio e cospargere di sale, di **Origano BERTOLINI** e di **Pepe BERTOLINI.** Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

PIZZA ALLA PUGLIESE

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 100 provolone – 8 melanzane – 3 pomodori – 6 filetti d'acciuga – gr. 100 olive nere – olio – sale – **Basilico BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

Pelare le melanzane, tagliarle a fettine e metterle sotto sale a scolare per circa un'ora. Asciugarle, farle friggere nell'olio e lasciarle sgocciolare. Sistemare, sopra la pasta preparata e stesa in teglia secondo le indicazioni della «ricetta base», uno strato di melanzane, il provolone tagliato a fettine, i filetti d'acciuga ed infine un ultimo strato di melanzane, cospargendo di **Basilico BERTOLINI.** Coprire interamente la superficie con i pomodori pelati e tagliati a pezzetti e decorare con le olive private del nocciolo. Spruzzare olio e cospargere di sale e di **Pepe BERTOLINI.** Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

PIZZA ALLA NAPOLETANA CON CIPOLLE E OLIVE

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 100 olive nere – 2 cipolle – olio – sale – **Pepe BERTOLINI.**

Soffriggere in olio le cipolle tagliate finemente. Preparato l'impasto secondo le indicazioni della «ricetta base», dividerlo in due parti uguali ed ottenere due dischi. Con uno di questi rivestire il fondo ed i bordi di una teglia per pizze, unta d'olio. Versare le cipolle e disporre su di esse le olive private del nocciolo. Cospargere di sale e di **Pepe BERTOLINI.** Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie ed ungere d'olio. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

PIZZA CON FUNGHI, PROVOLA E POMODORI

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 100 funghi secchi – gr. 150 provola – gr. 300 pomodori – gr. 25 burro – olio – sale – **Pepe BERTOLINI.**

Mettere a bagno in acqua tiepida i funghi secchi per due ore; scolarli, depurarli dai residui di terra e soffriggerli nel burro unendo un pizzico di sale e qualche cucchiaiata d'acqua. Aggiungere infine i pomodori pelati e tagliati a pezzetti e far cuocere a fuoco moderato. Sistemare, sopra la pasta preparata e stesa in teglia secondo le indicazioni della «ricetta base», l'intingolo di funghi e pomodori, aggiungere la provola tagliata a fettine ed un pizzico di **Pepe BERTOLINI.** Spruzzare olio e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

PIZZA CON FUNGHI E MOZZARELLA

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 75 funghi secchi – gr. 25 burro – gr. 200 mozzarella – olio – sale – **Pepe BERTOLINI.**

Mettere a bagno in acqua tiepida i funghi secchi per due ore; scolarli, depurarli dai residui di terra e soffriggerli nel burro unendo un pizzico di sale e qualche cucchiaiata d'acqua. Sistemare, sopra la pasta preparata e stesa in teglia secondo le indicazioni della «ricetta base», i funghi e la mozzarella tagliata a dadini. Cospargere di sale e di **Pepe BERTOLINI,** spruzzare olio e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

PIZZA ALLA CALABRESE CON POMODORI E TONNO

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 400 pomodori – gr. 100 tonno sott'olio – gr. 50 olive nere – 6 filetti d'acciuga – 1 cucchiaio di capperi – olio – sale – **Pepe BERTOLINI.**

Far cuocere, in mezzo bicchiere d'olio, i pomodori pelati e tagliati a pezzetti; salare e, a cottura ultimata, togliere dal fuoco ed aggiungere il tonno sminuzzato, i filetti d'acciuga tagliati a pezzetti, le olive private del nocciolo ed i capperi, mescolando accuratamente. Preparato l'impasto secondo le indicazioni della «ricetta base», dividerlo in due parti uguali ed ottenere due dischi. Con uno di questi rivestire il fondo ed i bordi di una teglia per pizze, unta d'olio. Versare l'intingolo preparato e spolverare di **Pepe BERTOLINI.** Ricoprire con il secondo disco e riunirlo al primo pizzicandolo sull'orlo. Bucare ripetutamente con forchetta la superficie ed ungere d'olio. Passare in forno caldo. Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

PIZZA AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 150 prosciutto cotto – gr. 150 mozzarella o fontina – gr. 300 pomodori – olio – sale – **Pepe Bertolini.**

Sistemare, sopra la pasta preparata e stesa in teglia secondo le indicazioni della «ricetta base», le fette di prosciutto, la mozzarella o la fontina tagliata a dadini ed i pomodori pelati e tagliati a pezzetti. Salare e condire con **Pepe BERTOLINI.** Spruzzare olio e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

PIZZA ISOLANA

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 500 pomodori – gr. 100 acciughe – gr. 60 olive nere – 6 spicchi d'aglio – alcuni capperi – 1 cipolla – olio – sale – **Basilico BERTOLINI – Origano BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

Soffriggere in olio, con un pizzico di **Basilico BERTOLINI,** la cipolla tagliata finemente; aggiungere i pomodori pelati e tagliati a pezzetti, salare e condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI,** lasciando cuocere fino ad ottenere un sugo non troppo denso. Versare, sopra la pasta preparata e stesa in teglia secondo le indicazioni della «ricetta base», il sugo, le acciughe, le olive private del nocciolo ed i capperi. Cospargere di **Origano BERTOLINI** e sistemare gli spicchi d'aglio. Spruzzare olio e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

PIZZA ALLE COZZE

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 500 cozze – gr. 300 pomodori – gr. 30 prezzemolo – olio – 1 sacchetto **Origano BERTOLINI – Pepe BERTOLINI.**

Sistemare, sopra la pasta preparata e stesa in teglia secondo le indicazioni della «ricetta base», i pomodori pelati e tagliati a pezzetti ed il prezzemolo tritato finemente. Spruzzare olio e cospargere di **Origano BERTOLINI** e di **Pepe BERTOLINI.** Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.
A parte, mettere al fuoco le cozze in una pentola coperta, lasciandovele per 10 minuti. Appena la pizza sarà cotta, guarnirla con le cozze preventivamente sgusciate.

PIZZA ALLE OLIVE

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 500 pomodori – gr. 50 olive nere – gr. 200 mozzarella – 6 filetti d'acciuga – una cucchiaiata di capperi – olio – 1 sacchetto **Origano BERTOLINI.**

Sistemare, sopra la pasta preparata e stesa in teglia secondo le indicazioni della «ricetta base», i pomodori pelati e tagliati a pezzetti, la mozzarella tagliata a dadini, i filetti d'acciuga, i capperi e le olive private del nocciolo. Cospargere di **Origano BERTOLINI** e spruzzare olio. Passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

CALZONE ALLA NAPOLETANA

INGREDIENTI
Per la pasta: vedere la **ricetta base** a pag. 35.
Per il condimento: gr. 200 mozzarella – gr. 100 prosciutto o salame – olio – sale – **Pepe BERTOLINI.**

Ungere d'olio la superficie, salvo i bordi, della pasta preparata e stesa in teglia secondo le indicazioni della «ricetta base». Ricoprire metà del disco con il prosciutto o il salame tagliato a pezzetti, la mozzarella tagliata a dadini, salare e cospargere di **Pepe BERTOLINI.** Formare il calzone ripiegando il disco su se stesso e riunendo i due bordi pizzicandoli sull'orlo. Ungere d'olio e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.
Desiderando rendere il calzone più saporito, metterlo in un piatto ovale ed inaffiarlo con salsa di pomodoro bollente, molto densa; condire con olio, sale e **Pepe BERTOLINI.**

GNOCCHI DI PATATE BERTOLINI

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
kg. 1 patate – gr. 100 burro – 1 uovo – farina quanto basta – gr. 50 formaggio grana – 1 cucchiaio di zucchero – sale – **Cannella polvere BERTOLINI** – 1 bustina **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze.**

Lessare le patate, pelarle e schiacciarle con il passaverdura. Appena raffreddate, unire l'uovo, un pizzico di sale e farina quanto basta per ottenere un impasto omogeneo. Incorporarvi, da ultimo, il **Lievito BERTOLINI per torte salate e pizze,** avendo cura di ben amalgamarlo. Con le mani ridurre l'impasto a bastoncini, ricavandone gnocchetti da passare sulla forchetta. Lessarli in una pentola di acqua bollente, togliendoli man mano che vengono a galla. Condirli con burro rosolato e formaggio parmigiano misto ad un cucchiaio di zucchero e ad un pizzico di **Cannella polvere BERTOLINI.** Volendo, possono essere conditi con salsa di pomodoro.

RISOTTO ALLA MILANESE

Dose per 5 persone

INGREDIENTI
gr. 500 riso – gr. 100 burro – gr. 100 formaggio grana – ½ cipolla – brodo – sale – 1 bustina **Zafferano BERTOLINI** – **Pepe BERTOLINI.**

In un tegame, soffriggere nel burro la cipolla tagliata finemente, versare il riso e rimestare con un cucchiaio di legno affinché non si attacchi; aggiungere man mano brodo bollente e salare. A metà cottura, unire lo **Zafferano BERTOLINI,** sciolto in poco brodo ed un pizzico di **Pepe BERTOLINI;** lasciare che il riso finisca di cuocere, aggiungere un po' di burro ed il formaggio grattugiato.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
gr. 500 tagliatelle – gr. 100 polpa di manzo tritata – gr. 30 lombo di maiale tritato – gr. 100 burro – ½ bicchiere di brodo – 1 cucchiaio di salsa di pomodoro – 1 cipolla – 1 carota – 1 gambo di sedano – sale – **Suk BERTOLINI.**

In un tegame, soffriggere nel burro la cipolla tagliata finemente, la carota ed il sedano ben tritati; aggiungere la polpa di manzo ed il lombo di maiale precedentemente tritati e far rosolare a fuoco lento. Unire il brodo od acqua tiepida, la salsa di pomodoro, un pizzico di **Suk BERTOLINI,** un pizzico di sale e lasciare cuocere lentamente. Con questo sugo, condire le tagliatelle lessate.

SPAGHETTI CON PISELLI

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
gr. 500 spaghetti – gr. 500 piselli sgranati – gr. 70 carne tritata – 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 1 gambo di sedano – olio – sale – **Pepe BERTOLINI** – 1 sacchetto **Prezzemolo BERTOLINI – «La Saporita» BERTOLINI.**

In un tegame, soffriggere in olio la cipolla tagliata finemente, l'aglio ed il sedano tritati, unendo il **Prezzemolo BERTOLINI.** Aggiungere, quindi, la carne ed i piselli; salare e condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI** ed un pizzico di **«La Saporita» BERTOLINI.** Con questo sugo, condire gli spaghetti lessati.

TRIGLIE ALLA LIVORNESE

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
12 triglie medie – 1 cipolla – 1 bicchiere d'olio – gr. 500 pomodori – 1 spicchio d'aglio – gr. 20 prezzemolo – 1 gambo di sedano – sale – **Pepe BERTOLINI – Suk BERTOLINI.**

Pulire le triglie, lavarle, asciugarle ed infarinarle. A parte, far rosolare nell'olio la cipolla tagliata finemente, il sedano e l'aglio tritati ed aggiungere i pomodori pelati e tagliati a pezzetti. Salare e condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI** ed un pizzico di **Suk BERTOLINI,** lasciando cuocere fino ad ottenere una salsa di giusta densità. Collocare le triglie nel sugo preparato lasciandole cuocere lentamente e cospargendole, infine, di prezzemolo tritato finemente.

BACCALÀ IN UMIDO

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
kg. 1 baccalà secco – gr. 200 acciughe – 1 bicchiere d'olio – gr. 50 burro – gr. 300 pomodori – 1 cipolla – un cucchiaio di estratto di carne – **«La Saporita» BERTOLINI.**

Battere il baccalà e farlo ammorbidire per 48 ore avendo cura di cambiare due o tre volte l'acqua. Metterlo al fuoco in acqua fredda, e farlo bollire per qualche minuto. Scolarlo, pulirlo e tagliarlo infine a pezzi. Riporlo in una casseruola dove sia stata fatta rosolare, nell'olio e nel burro, la cipolla tagliata finemente. Coprirlo con brodo od acqua, aggiungere i pomodori pelati e tagliati a pezzetti, l'estratto di carne ed un pizzico di **«La Saporita» BERTOLINI.** Far cuocere lentamente per circa due ore ed, a cottura ultimata, unire le acciughe pulite e tritate.

OSSIBUCHI ALLA SANTÉ

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
6 ossibuchi di vitello – gr. 100 burro – 3 cucchiaiate di brodo – gr. 50 farina – 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – gr. 30 prezzemolo – sale – **Suk BERTOLINI.**

In una teglia far soffriggere il burro con la cipolla tritata finemente e l'aglio. Aggiungere gli ossibuchi, dopo averli infarinati. Lasciarli cuocere, coperti, per una quindicina di minuti, salare e condire con un pizzico di **Suk BERTOLINI.** Aggiungere il brodo e, prima di toglierli dal fuoco, cospargerli di prezzemolo tritato finemente.

BUE ALLA CALIFORNIANA

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
gr. 700 carne magra – gr. 50 burro – ½ cipolla – 1 carota – 1 cucchiaio di aceto – sale – **Pepe BERTOLINI – « La Saporita » BERTOLINI.**

Far soffriggere nel burro la carne, la cipolla tagliata finemente e la carota tagliata a pezzetti. Salare e condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI** ed un pizzico di **« La Saporita » BERTOLINI.** Appena la carne sarà rosolata, versare l'aceto e due bicchieri d'acqua. Far bollire lentamente per tre ore e servire a fette con il sugo.

SALSA SPECIALE

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
gr. 30 burro – 1 tazza di brodo – 1 cucchiaio di farina – 2 tuorli d'uovo – 1 limone – sale – **Pepe BERTOLINI** – **Suk BERTOLINI.**

Far rosolare, in una casseruola, il burro e la farina, mescolando bene. Versare a poco a poco il brodo, salare e condire con un pizzico di **Pepe BERTOLINI** ed un pizzico di **Suk BERTOLINI.** Lasciar bollire lentamente per 10 minuti, rimestando continuamente. A parte, sbattere i tuorli d'uovo, incorporarvi il succo del limone ed unire il tutto alla salsa. Serve per carne, pesce e legumi.

SALSA GIOVANNA

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
gr. 250 acciughe – 1 bicchiere d'olio – 2 limoni – **Cannella polvere BERTOLINI** – **Suk BERTOLINI.**

Formare una crema omogenea rimestando bene le acciughe pulite e tritate alternando l'olio ed il succo dei limoni. Aggiungere un pizzico di **Suk BERTOLINI** ed un pizzico di **Cannella polvere BERTOLINI.**
Serve per pesce e carne.

SALSA VERDE

Dose per 6 persone

INGREDIENTI
gr. 200 acciughe – 1 bicchiere d'olio – 1 uovo sodo – aceto – mollica di pane – alcuni capperi – gr. 50 prezzemolo – 2 cucchiai conserva concentrata di pomodoro – sale – **Pepe BERTOLINI** – **Suk BERTOLINI.**

Impastare, in una terrina, con un cucchiaio di legno, il prezzemolo tritato, la mollica di pane inzuppata di aceto, il tuorlo d'uovo sodo, le acciughe pulite, i capperi, un pizzico di **Suk BERTOLINI** e la conserva concentrata, amalgamandovi, a poco a poco, l'olio ed il bianco dell'uovo ben tritato. Salare e condire con **Pepe BERTOLINI.**

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE BERTOLINI IN DOSI USO FAMIGLIA

Tra i suoi prodotti uso famiglia, la nostra Casa pone in vendita spezie ed erbe aromatiche in confezioni tipiche (bustine, sacchetti, spargitori) in dosi adeguate per la cucina casalinga.
Nella svariata gamma « **Bertolini** » il buongustaio tradizionale potrà trovare l'aroma, nostrano od esotico, singolo o composto, dal sapore più o meno dolce od amaro o piccante, consono ai suoi gusti ed esigenze per la favorevole esaltazione dei suoi piatti preferiti.
Egli sa infatti che, quanto distingue un alimento e lo porta a soddisfare il palato, è il suo profumo, il suo sapore.
Al fine di offrire un orientamento per l'uso di questi prodotti, ne corrediamo l'elenco con l'indicazione dei piatti a cui sono più appropriati.

Curry - Suk - La Saporita: crema al pomodoro e di funghi, zuppa di pesce, tutte le carni bollite ed in umido, salse.

Basilico: minestroni e zuppe di verdure, frittate, costolette, ossibuchi, pomodori, fagiolini, piselli, zucchini, salse.

Cannella: riso al latte, brodo di pesce o di pollame, cavolfiore in bianco, gelati, frutta cotta, biscotti, cocktails, punch, vino brulé.

Chiodi di garofano: brodo di carne, minestra di riso e piselli, zuppa di pesce, bolliti, brasati, cacciagione in salmi, lingua, ripieni, crocchette, barbabietole, salsa ai funghi, frutta all'agro-dolce, frutta cotta, vino brulé.

Finocchio: pesce, costolette di maiale, cavoli.

Ginepro: brasati, cacciagione in salmi, salse con aceto.

Lauro: minestroni e zuppe di verdura, carni e pesce bolliti, carni in umido, spezzatini, arrosti, brasati, cacciagione in salmi, fegato, carote, patate, salsa di pomodoro.

Maggiorana: zuppe di verdure, arrosti d'agnello e di capretto, ripieni di carne, salsicce, fagioli in umido, ragù, salse con spezie.

Menta: costolette di maiale, carciofi alla romana, zucchini sott'aceto, salsa per arrosto di maiale.

Noce moscata: brodo di carne, crema di pollo, crema di funghi, gnocchi alla romana, agnolotti, minestre alla bolognese, brasati, polpette, ripieni, crocchette, spinaci, cavolfiori, purea di patate, ragù, besciamella, cocktails, frullati di frutta.

Origano: pizze, costolette alla pizzaiola, piatti alle uova, ripieni di pollo, fagiolini, insalata di pomodori, piatti alle cipolle, salsa di pomodoro.

Paprika: crema di pollo, minestre di riso, gulasch, fettine e spezzatini di vitello, pesce, pollo, uova, piatti al formaggio, finocchi bolliti, insalata di cavoli, patate, porri, salse piccanti.

Pepe: quasi tutte le minestre, zuppe di pesce, spaghetti alla carbonara, tutte le carni bollite o in arrosto o in umido, polpette, frittate, fagiolini, cavolfiori, cavoli, lenticchie, quasi tutte le salse e ragù.

Prezzemolo: zuppe di verdure, pizze, spaghetti all'amatriciana ed alla carrettiera, bolliti misti, carni in umido, frittate, verdure bollite, carciofi alla romana, salsa verde, salsa tartara.

Rosmarino: zuppe di verdura, minestroni, risotti, brodo di carne, bolliti, tutte le carni in arrosto od in umido, pesce, ripieni, verdure in umido, ragù.

Salvia: spaghetti al burro, fegato, carne di maiale e d'agnello, fritti di pollo, saltimbocca alla romana, ripieni, cavolini di Bruxelles.

Spiedarrosto (miscela di erbe aromatiche): quasi tutte le minestre, carni, pollame, pesce, selvaggina in arrosto, frittata alle erbe, barbabietole, carote, rape, spinaci, quasi tutte le salse.

Timo: minestroni di verdure, zuppa di pomodori, zuppe di verdure, carni e pesce bolliti ed in umido, cacciagione, brasati, polpette, pomodori ripieni, legumi, funghi, quasi tutte le salse.

Zafferano: risotto alla milanese, carne d'agnello, salse spagnole.

dalla VIA delle INDIE...

SPEZIE
E
DROGHE

Bertolini

Studiato dall'Ufficio Pubblicità della S.a.s. Antonio Bertolini di Regina Margherita (Torino) e stampato dallo Stabilimento Tipografico Ferrero & C. di Romano C.
Tutti i diritti riservati. Riproduzione vietata.
Finito di stampare il 30 novembre 1976.

Bertolini

Il lievito istantaneo delle vostre pizze casalinghe

S.a.s. ANTONIO BERTOLINI - REGINA MARGHERITA (TORINO)
Printed in Italy