



Le ricette speciali di LIBRICETTE.eu

LE RICETTE PER PASQUA 2019



- **Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato** •
- **Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande** •

**Le ricette speciali di LIBRICETTE.eu
LE RICETTE PER PASQUA 2019**

Questa pubblicazione è stata realizzata da LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale in collaborazione con il food blog [SLELLY – The Dark Side of Kitchen](#) di Paola Uberti.

Fonti dei testi e delle immagini contenuti in questa raccolta

Le immagini dei piatti finiti sono state liberamente concesse a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale dagli autori delle ricette, ai fini della realizzazione di questa pubblicazione e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web. Gli autori delle ricette sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini stesse e della loro autenticità. LIBRICETTE.eu non si ritiene responsabile in caso di contenziosi legati alle suddette ricette e immagini.

Disclaimer

È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche, ma non esclusivamente, in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari.

LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Più in generale, quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito www.libricette.eu (link a fondo pagine): si raccomanda il lettore di consultarlo con attenzione.

Pubblicazione a diffusione gratuita – Aprile 2019

Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

© 2019 LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale.

LIBRICETTE.eu

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato

Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale

Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - Italia

Telefono: +39 335 77 01 901

e-mail: info@libricette.eu

web: www.libricette.eu





LIBRICETTE.eu, sito web fondato da Paola Uberti, nasce nel 2016 come naturale evoluzione professionale e commerciale del food blog [SLELLY - The Dark Side of Kitchen](#), creato nel 2011 dalla stessa titolare.

LIBRICETTE.eu ha una MISSIONE rivolta al PUBBLICO appassionato di cibo e cucina poiché diffonde contenuti legati all'enogastronomia di qualità e un CORE BUSINESS dedicato a creare progetti di visibilità per le AZIENDE del settore cibo e bevande di eccellenza.

Sul sito il PUBBLICO trova risorse e contenuti curati nei minimi dettagli, tra i quali gli eBook di cucina (gratuiti o a partire da 2,99 euro), realizzati con la collaborazione di food blogger indipendenti, selezionati per le loro qualità umane, per le loro competenze e perché condividono la filosofia e i principi sui quali si fonda il sito.

Oltre agli eBook di cucina, i lettori del sito possono trovare articoli di approfondimento, una selezione di ricette settimanale, consigli su prodotti, aziende e locali, organizzare eventi a domicilio oppure partecipare a lezioni di cucina (momentaneamente solo nella zona di Torino, ma sono in programma lezioni online).

Per quanto riguarda le AZIENDE, l'anima commerciale di LIBRICETTE.eu, è dare visibilità agli operatori del settore cibo e

bevande di alta qualità, attraverso diversi tipi di progetti e servizi creativi, concepiti e realizzati su misura, nel rispetto delle peculiarità e delle esigenze del Cliente. Dagli eBook di cucina dedicati ad aziende, produttori, artigiani, Consorzi, ai cooking show e dalle serate di degustazione alla gestione dei profili social, fino alla realizzazione di video ricette, alla scuola di cucina...LIBRICETTE.eu dà visibilità ai propri Clienti creando i progetti, mettendoli in pratica e rilanciandoli attraverso il web, i social media e il circuito dei food blogger.

LIBRICETTE.eu, inoltre, è il MEDIA PARTNER ideale per gli organizzatori di fiere ed eventi poiché crea piani di visibilità mediatica particolari e attraenti per il pubblico.

In LIBRICETTE.eu la professionalità, la serietà e la deontologia professionale sono al primo posto assieme alla componente umana ed emotiva perché, come afferma la fondatrice del sito, Paola Uberti, "senza emozione non può esistere un buon progetto".

LIBRICETTE.eu

LA PRIMA LIBRERIA ONLINE DEDICATA AGLI eBook DI CUCINA

Un mondo di eBook, ricette e cultura per il pubblico.

Servizi di visibilità per le aziende.

Siamo stati i primi e lo saremo sempre!





www.libricette.eu

FARINATA CON BIETE E ZUCCHINI

di Roberto Leopardi, fondatore del
blog [RED TOMATO](#) e del gruppo
Facebook [CibusHD](#)

LE RICETTE PER PASQUA 2019

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA CON DIAM. 36 CM

Farina di ceci 250 grammi

Acqua tiepida 700 millilitri

Olio extravergine di oliva 60 millilitri + q.b.
per la teglia e la cottura delle biete

Sale fino 10 grammi

Pepe nero q.b.

Biete fresche 100 grammi (peso della
verdura già mondata)

Zucchina media 1

Salvia 1 rametto

La farinata o cecina, è una sorta di torta salata molto bassa naturalmente priva di glutine. Prende il nome dalla farina di ceci con cui viene preparata, alla quale si aggiungono semplici ingredienti come acqua, sale e olio extravergine.

Questa mia versione prevede inoltre biete saltate in padella, zucchine e un delizioso profumo di salvia che la impreziosiscono ulteriormente.

PROCEDIMENTO

In una ciotola, ponete la farina di ceci, il sale e l'acqua tiepida mescolando lentamente. Versate poi l'olio a filo e lavorate il composto con un frullatore a immersione. Otterrete una struttura liscio e molto liquida. Con una schiumarola, eliminate la schiuma formata in superficie. Unite il rametto di salvia precedentemente lavato. Coprite e lasciate riposare per almeno 1 ora, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo, scaldare un filo d'olio in padella. Saltate le biete per un paio di minuti, insaporendo con un pizzico di sale. Lasciate raffreddare e tenete da parte.

Trascorso il tempo di riposo del composto a base di farina di ceci, eliminate il rametto di salvia. Versate il composto nella teglia abbondantemente oleata. Distribuite le biete e grattugiate grossolanamente lo zucchini. Cospargete con una bella macinata di pepe nero.

Cuocete in forno preriscaldato in modalità statica a 250°C nel ripiano medio per 25 minuti. Abbassate poi la temperatura a 200°C e proseguite la cottura per altri 25 minuti circa.

Sfornate e servite la farinata ben calda.



**Le ricette speciali di LIBRICETTE.eu
LE RICETTE PER PASQUA 2019**

Febbraio 2019

© 2019 LIBRICETTE.eu powered by
UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa
Individuale.

Realizzato da LIBRICETTE.eu
www.libricette.eu - info@libricette.eu

