



Ricette

NERO DI VOGHIERA

AGLIO NERO PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE
CON AGLIO DI VOGHIERA DOP



NERO
FERMENTO



NERO, L'EVOLUZIONE DEL SAPORE

Il Nero di Voghiera è prodotto grazie alla fermentazione naturale - cioè senza aggiungere additivi, conservanti o lieviti - di bulbi di aglio di Voghiera D.O.P. in ambiente ad umidità e temperatura controllate. Si tratta di un processo lungo in cui l'Aglio di Voghiera - eccellenza italiana già rinomata per il suo gusto gentile - matura in modo genuino una delicatezza sorprendente, perde il tipico gusto pungente e risulta più facilmente digeribile.



Per i suoi valori nutritivi e principi attivi, può essere considerato un vero e proprio superfood, un alleato prezioso per il benessere da includere nel menù di tutti i giorni. All'assaggio è una sorpresa: sapido e saporito grazie alle caratteristiche note umami, balsamiche, acide, fermentate e zuccherine, è perfetto per aromatizzare carne, pesce, formaggi, verdure ed è speciale nei risotti, nelle salse o nelle zuppe. Non resta che assaggiarlo!



CREMA DI NERO DI VOGHIERA



INGREDIENTI

- 5dl di brodo vegetale
- 8 spicchi di Nero di Voghiera
- Olio Extra vergine di oliva

La consigliamo...

- ▶ COME INGREDIENTE PER PRIMI PIATTI E RISOTTI
- ▶ PER ARRICCHIRE PIATTI DI CARNE O PESCE
- ▶ PER INSAPORIRE GUSTOSE BRUSCHETTE
- ▶ IN ABBINAMENTO AI FORMAGGI

COME FARE

Prepara il brodo vegetale secondo la ricetta che preferisci (noi suggeriamo un brodo limpido e delicato, con carote, zucchine, porro e sedano), quindi ammolla gli spicchi di Nero di Voghiera nel brodo caldo per qualche minuto. Togli gli spicchi, trasferiscili nel bicchiere di un mixer e frullali aggiungendo a filo il brodo fino a raggiungere la consistenza desiderata, infine condisci con un filo di olio EVO.

SPAGHETTI INTEGRALI CON AGLIO NERO, BURRATA E POLVERE DI CAPPERI



INGREDIENTI X 4 8888

280gr di spaghetti integrali
10 spicchi di aglio Nero di Voghiera
200gr di brodo
8 filetti di acciuga sott'olio
20gr di polvere di capperi
200gr di burrata
olio E.V.O, sale e pepe q.b.

COME FARE

Sciogli i filetti di acciuga in abbondante olio caldo, aggiungi gli spicchi d'aglio Nero di Voghiera, il brodo e attendi che prenda bollore quindi frulla il tutto e rimettilo in padella. Cuoci gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolali al dente, quindi risottali nella salsa e manteca con olio, un pizzico di peperoncino e l'acqua di cottura della pasta. Servili formando un nido da adagiare sul piatto, aggiungi una noce di burrata sulla sommità, un'acciuga a pezzettini e una spolverata generosa di polvere di capperi.





CROSTINO AVOCADO E SALMONE



INGREDIENTI

- 2 spicchi di aglio Nero di Voghiera
- 4 fette di pane toscano
- 100gr di salmone affumicato
- 1 avocado maturo
- Succo di mezzo lime
- Olio E.V.O. e sale
- Sale fino
- Un ciuffo di aneto e qualche germoglio di crescione

COME FARE

Taglia a metà l'avocado, spolpalo e tritalo grossolanamente in un guacamole con un filo d'olio e il succo di lime. Insaporisci con un pizzico di sale e uno spicchio di aglio Nero di Voghiera tritato quindi lascia riposare in frigorifero. Tosta il pane, condiscilo con un filo d'olio e adagia le fette sul piatto. Impiatta ponendo uno strato di guacamole e pezzetti di salmone affumicato. Guarnisci con lamelle di aglio nero, un filo d'olio e ciuffetti di aneto e crescione.

RISOTTO ALLA CREMA DI AGLIO NERO



INGREDIENTI x 4 8888

1lt di brodo vegetale
320gr di riso Carnaroli
60gr di grana grattugiato
40gr di burro
50gr di scalogno
8 cucchiaini di Crema di Nero di Voghiera
2 spicchi di Nero di Voghiera
1 lime
16 pomodorini freschi
Olio E.V.O e sale q.b.

COME FARE

Appassisci lo scalogno a dadini in 15gr di burro quindi aggiungi il riso e tostatolo per 3' mescolandolo frequentemente. Porta a bollire il brodo e uniscilo al riso progressivamente per cuocerlo, mescolando con delicatezza. Aggiungi 2 cucchiaini di Crema di Nero di Voghiera per piatto e il succo di lime quindi togli dal fuoco, unisci il burro restante, aggiusta di sale e pepe e manteca con il formaggio grattugiato. Servi guarnendo il piatto con spicchi di aglio Nero di Voghiera tagliato a lamelle, pomodorini e olio EVO.





VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA CON GUANCIALE

INGREDIENTI x 2

1/2 cavolo viola
4 patate al selenio
6 spicchi di aglio Nero di Voghiera
0,5lt di brodo vegetale
1 porro
Zenzero fresco a piacere
Grana grattugiato a piacere
Olio E.V.O., sale e pepe q.b.

GUARNITURA:

200gr di guanciale
100gr di pistacchi di Bronte
3 fette di pane toscano

COME FARE

Ammorbidisci il cavolo mondato in acqua tiepida e appassisci porro e zenzero in padella. Rosola le patate a cubetti, quindi aggiungi anche cavolo viola e aglio nero. Copri con brodo caldo e lascia bollire. Tosta i pistacchi con il sale e pestali in mortaio, rosola il guanciale e scotta le fette di pane. Frulla cavolo e patate regolando la densità con il brodo. Manteca con grana grattugiato e aggiusta di sale e pepe. Servi con quadretti di pane sul fondo, guanciale, granella e fetta di pane.



Prodotto e confezionato in Italia
da Nero Fermento Srl
Via Romea Nord, 246
48122 - Ravenna (Italy)

nerofermento.it
info@nerofermento.it

