

BISELE
SOCIETÀ AGRICOLA

IL RICETTARIO DEL BISELE



PRODOTTI BIOLOGICI
DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO SETTE COMUNI
COLTIVATI CON AMORE E RISPETTO PER LA TERRA!

INDICE

P. 4 ANTIPASTI:

P. 5 Frittelle di patate

P. 8 Torta salata al tarassaco

P. 11 Torta di zucca al profumo di timo

P. 14 Sfere di ricotta e lavanda

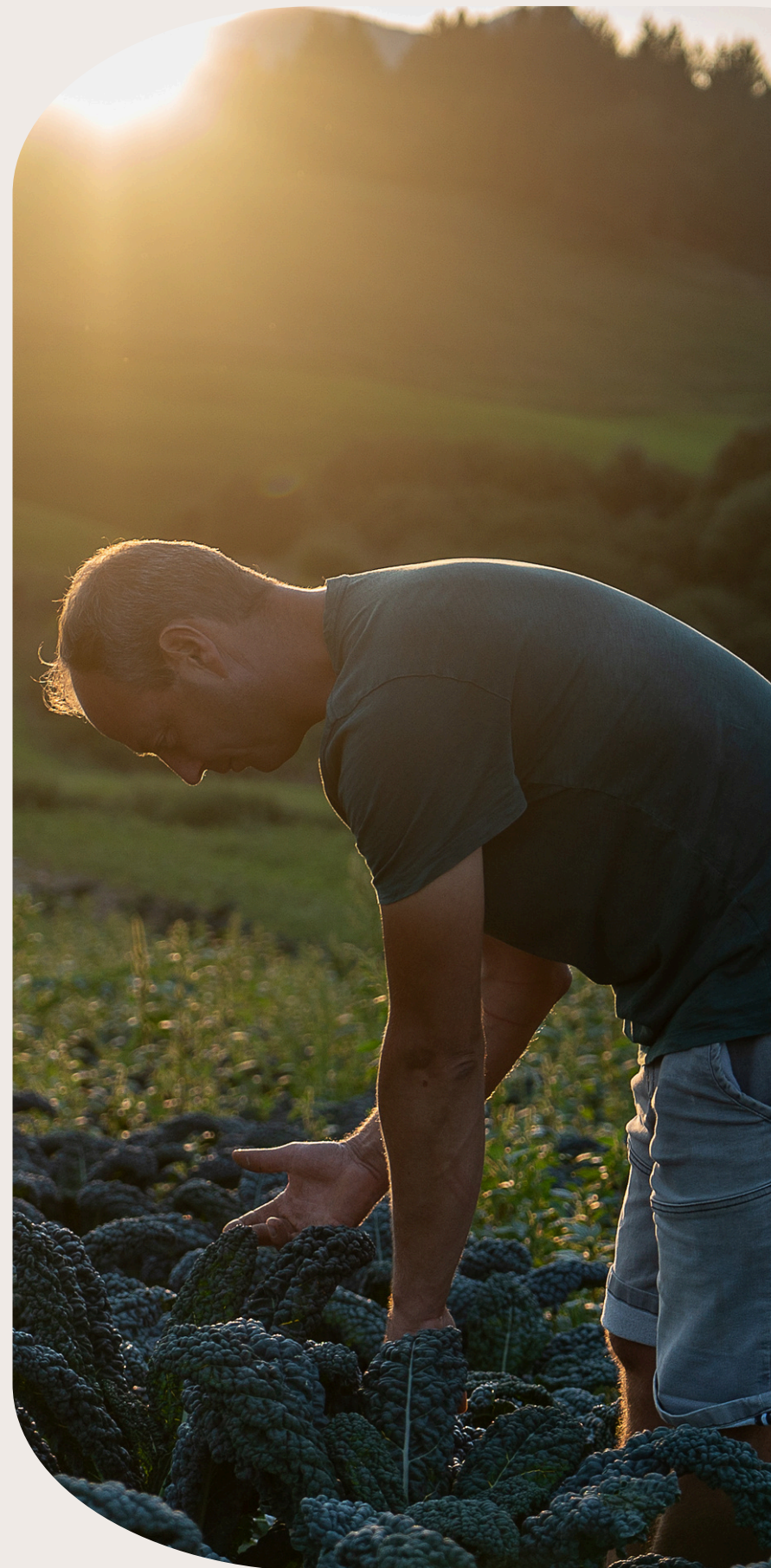
P. 17 PRIMI PIATTI:

P. 18 Carbonara di montagna -Specialità Canove

P. 21 Gnocchi di ricotta e falsa ortica

P. 24 *Gnochi sbatui*

P. 27 Zuppa d'orzo alla cimbra



INDICE

P. 30 CONTORNI E PIATTI UNICI:

P. 31 Cavrizza con farina di mais

P. 34 Patate farcite al cartoccio

P. 37 Verza & patate

P. 40 PREPARAZIONI VARIE:

P. 41 Pasta frolla salata

P. 44 *Sbatudin*



INDICE

P. 47 **DOLCI**

P. 48 Biscotti di Natale

P. 52 Ciambella alla menta selvatica

P. 55 Ciambelle di patate

P. 58 Dolce isola in un mare di fragole

P. 61 Torta Fregolotta alle nocciole





ANTIPASTI



FRITTELLE
DI PATATE





IMPASTO NEUTRO,
VA BENE SIA PER RICETTE
DOLCI CHE SALATE

INGREDIENTI PER 8-10 FRITTELLE:

- B** • 400 g patate biologiche di montagna a pasta gialla e buccia gialla
- B** • 1 cucchiaio di farina di frumento tipo 1 biologica
- 1 pizzico di sale
- olio per friggere

UNA VERSIONE SALATA?
AGGIUNGI ALL'IMPASTO UN
CUCCHIAINO DI ERBE AROMATICHE
A PIACERE E UNA MACINATA DI
PEPE BIANCO.

PER LA VERSIONE DOLCE

- 4 cucchiari di zucchero semolato per la guarnizione



IL SEGRETO È L'UTILIZZO DI OLIO DI GOMITO E GRATTUGIA! NON FARTI INCANTARE DAL MIXER!

PROCEDIMENTO:

- Sbuccia le patate biologiche, tagliale a 1/2 e mettile in ammollo in una ciotola con acqua fredda per 2 ore.
- Grattugia le patate con una grattugia a fori larghi, prima di procedere assicurati che la patata sia asciutta.

Quando hai terminato ricordati di eliminare eventuale acqua formata grattugiando, aiutati con una forchetta a scolare il preparato.

- Aggiungi un cucchiaino di farina, il pizzico di sale e mescola.
- Crea 8 palline e appiattiscile, non devono essere più alte di 1 cm
- Scalda un dito di olio in una padella e friggi le frittelle.
- A piacere, puoi passarle nello zucchero quando sono ancora calde.



AL FORNO PUOI CUOCERLI A 180° CON FORNO STATICO PER 10 MINUTI, RIGIRARLI E CUOCERLI PER ALTRI 10 MIN. PORTA INFINE LA TEMPERATURA A 200° PER 5 MINUTI PER OTTENERE UNA CROSTICINA (SE CE L'HAI CON MODALITÀ GRILL)





TORTA SALATA
AL TARASSACO





SCORRI LA NOSTRA
BACHECA SOCIAL
PER LA RICETTA!

INGREDIENTI:

- 350 g di pasta frolla salata
- B** • 300 g di tarassaco biologico lavato e tagliato finemente
- 1 cipolla rossa biologica
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 80 g di formaggio Asiago Stravecchio DOP
- B** • 1 uovo biologico di montagna
- 200 g di ricotta
- Sale e pepe q.b.

PUOI PRENOTARE
FIORI O GIOVANI PIANTE
FRESCHE O ESSICcate
RACCOLTE A CANOVE E
CERTIFICATE BIOLOGICHE!



PROCEDIMENTO:

- Preriscalda il forno a 180°C e rivesti uno stampo da 24 cm con carta da forno.
- Taglia finemente la cipolla e falla appassire in padella con un filo d'olio.
- Aggiungi le erbe tagliate finemente e cuoci fino a quando è tenero (circa 10 min), aggiungendo una tazza di acqua.
- Scola l'eventuale eccesso di liquido e in una ciotola mescola le erbe cotte con il formaggio Asiago grattugiato.
- In una ciotola sbatti con una frusta l'uovo e la ricotta con sale e pepe.
- Unisci il composto di ricotta alle erbe cotte mescolando vigorosamente.
- Stendi la pasta sulla tortiera e bucherella il fondo con una forchetta.
- Stendi il ripieno sopra la pasta.
- Cuoci in forno preriscaldato per 30-35 minuti o fino a doratura.



UNA GUARNIZIONE CHE
LASCERÀ TUTTI A BOCCA
APERTA? SERVI LA TORTA
CON I FIORI DI TARASSACO
IN PASTELLA AL FORNO!





TORTA DI ZUCCA
AL PROFUMO
DI TIMO





DELLE NOSTRE
CIRCA METÀ ZUCCA
MEDIA O
UNA ZUCCA
PICCOLA

INGREDIENTI

- B** • 300 g di polpa di zucca Delica biologica
- B** • 1 uovo biologico di montagna
- B** • 100 g di farina di frumento tenero di tipo 1 biologica
- B** • 100 g di farina di mais dell'Altopiano di Asiago Sette Comuni biologico
- 70 g di Asiago Stravecchio DOP grattugiato
- 300 g acqua tiepida
- 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva biologico
- Timo di montagna essiccato, Sale



PROCEDIMENTO:

- Taglia la polpa di zucca a pezzetti e frullala con 200g di acqua tiepida.
- In una ciotola, unisci al preparato di zucca, l'uovo e l'Asiago grattugiato. Continuando a mescolare aggiungi in maniera alternata le farine setacciate e l'acqua rimanente a filo, poi l'olio, il sale e il timo. L'impasto non deve risultare eccessivamente liquido, regolati con l'acqua di conseguenza.
- Fodera una teglia con la carta forno di circa 24 cm, versa e livella il composto.
- Inforna a 180°C per 40 min. In alternativa puoi fare delle monoporzioni tenendole in forno per 30 minuti.

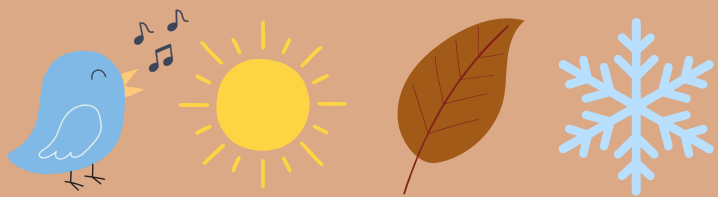


PUOI ANCHE REALIZZARE
DELLE MINI PORZIONI
(IN FORNO PER 30 MIN)
DA SERVIRE COME
ANTIPASTO INSIEME AD
UNA CREMA DI SAPORITI
FORMAGGI LOCALI!



SFERE DI RICOTTA
E LAVANDA





L'IDEA IN PIÙ?
PREPARA UN APERITIVO
ANALCOLICO ALLA LAVANDA!
METTI IN INFUSIONE PER 10
MINUTI IN 1 L DI ACQUA CALDA I
FIORI DI LAVANDA CON 2 CUCCHIAI
DI ZUCCHERO.

LASCIA RAFFREDDARE, FILTRA E
SERVI IN UN BICCHIERE CON
GHIACCIO E SUCCO DI UN LIMONE.

INGREDIENTI:

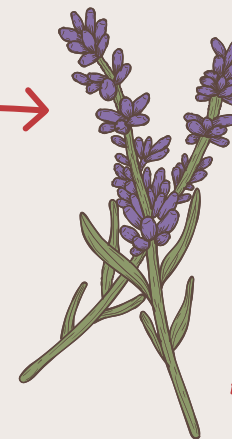
- 250 g di ricotta fresca
- 80 g di Asiago Stravecchio grattugiato

- B** • 1 uovo biologico di montagna
- B** • 2 cucchiaini di farina di di mais dell'Altopiano di Asiago Sette Comuni biologico
- B** • 4 rametti di lavanda biologica di montagna fresca o essiccata
- Sale, pepe e olio per friggere



PROCEDIMENTO:

- Sminuzza finemente le foglie di lavanda biologica. Separatamente dividi l'infiorescenza di lavanda nei singoli fiorellini e disponili in un piatto piano.
- In una ciotola amalgama la ricotta, l'Asiago grattugiato, il sale e il pepe, le foglie sminuzzate e un cucchiaino d'olio.
- Lascia riposare in frigo per 30 minuti.
- Ora procedi all'impanatura delle sfere. Versa su un piatto la farina di mais e su una ciotola sbatti un uovo con un pizzico di sale.
- Crea delle sfere di circa 3 cm di diametro con il composto di ricotta, falle rotolare nella farina di mais, nell'uovo e di nuovo nella farina.
- Friggi le sfere in olio bollente. Quando raggiungono la doratura estrai dalle dall'olio e tamponale con carta assorbente e disponile nel piatto con i fiori di lavanda quando sono ancora calde.



LA LAVANDA HA UN
PROFUMO ED UN
AROMA MOLTO INTESI.
IN COTTURA MEGLIO
USARE FOGLIE
CHE FIORI!

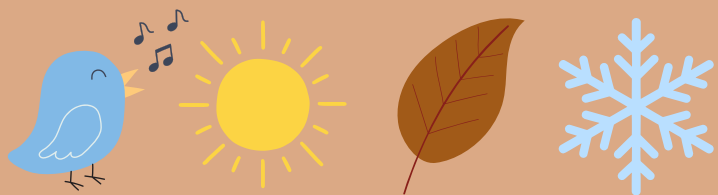


PRIMI PIATTI



CARBONARA DI
MONTAGNA
SPECIALITÀ CANOVE





INGREDIENTI

- B** • un pacco di Specialità Canove
- B** • 3 uova biologiche di montagna
- 2 fette di speck di Asiago spesse
- 80g di Asiago Vecchio grattugiato
- sale, pepe
- burro

I NOSTRI TAGLIOLINI SONO
STREPITOSI PER LA CARBONARA!

BIOLOGICI

PRODOTTO DI MONTAGNA

ESSICCAZIONE A BASSA TEMPERATURA

TRAFILATURA A BRONZO



PROCEDIMENTO:

- Porta una pentola d'acqua a bollore, aggiungi una manciata di sale grosso e versa la Specialità Canove. Cuoci per 8 minuti e scola.
- Nel frattempo taglia a cubetti lo speck e rosolalo in una padella imburrata.
- In una ciotola sbatti le uova con l'Asiago grattugiato, pepe e un pizzico di sale.
- Versa la Specialità Canove nella padella con lo speck e cuoci per 2 minuti a fuoco moderato continuando a mescolare.
- Spegni il fuoco e aggiungi le uova alla Specialità Canove continuando a mescolare per un paio di minuti.



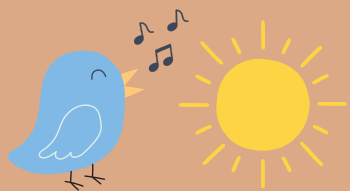
DA TEMPO IMMEMORE SI
DISCUTE SU QUALI SIANO
I MIGLIORI INGREDIENTI
PER UN OTTIMA
CARBONARA
SOFFERMANDOSI AD
AFFETTATI E FORMAGGI...

MA IL VERO SEGRETO
SONO UOVA E TAGLIOLINI
DEL BISELE!

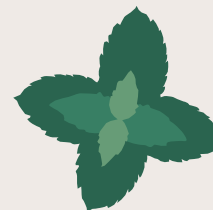


GNOCCHI DI
RICOTTA E
FALSA ORTICA





ALLA BIOFATTORIA BISELE PUOI
PRENOTARE FALSA ORTICA DI
MONTAGNA CON
CERTIFICAZIONE BIOLOGICA
FRESCA O ESSICCATA!



INGREDIENTI PER 2-3 PERSONE:

- B** • 200 g di falsa ortica biologica fresca
- 250 g di ricotta fresca
- B** • 200 g di farina di frumento tenero tipo 1 biologica
- 60g di Asiago Mezzano DOP
- B** • 1 uovo e 1 tuorlo biologici di montagna
- sale e olio extravergine d'oliva.



PROCEDIMENTO:

- Sbollenta per circa 3 minuti le false ortiche in acqua salata.
- Scola, strizza e frulla con il mixer le false ortiche insieme alla ricotta fresca.
- In una terrina unisci al composto omogeneo un uovo e un tuorlo, l'Asiago grattugiato e aggiusta di sale. Mescola fino a formare una crema densa.
- Aggiungi la farina e impasta energicamente con le mani. Forma una palla.
- Ricava dall'impasto dei cordoni di circa 2 cm da cui, con un coltello, ottenere gli gnocchi larghi 2 cm e infarinati.
- Versa gli gnocchi in acqua bollente salata, quando tornano a galla scolali.
- Condisci a piacere.



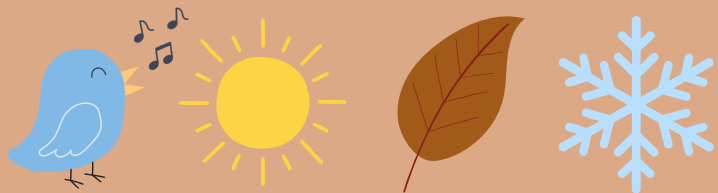
SE VUOI RIPROVARE LE
TECNICHE DEI GNOCCHI
SBATUI ED OTTENERE UN
SAPORE PIÙ DECISO, ERBACEO,
TOGLI 70 GRAMMI DI FARINA.



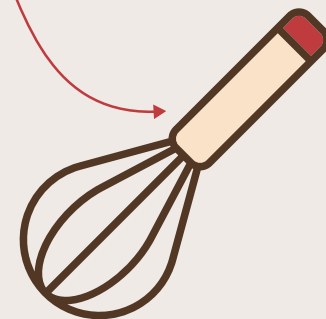
GNOCHI

SBATUI





GNOCHI SBATUI DAL DIALETTO VENETO, INDICA CHE GLI INGREDIENTI VANNO AMALGAMATI CON LA FRUSTA DA CUCINA.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- B** • 320 g di farina di frumento tenero di tipo 1 biologica
- 80 g di pangrattato fine
- 320 g di acqua tiepida
- B** • 2 uova biologiche di montagna

QUESTA È L'ACQUA DA AGGIUNGERE ALL'IMPASTO



PROCEDIMENTO:

- In un'ampia terrina sbatti le uova con un pizzico di sale con una frusta.
- Aggiungi a poco a poco la farina di Tipo 1 setacciata, alternata all'acqua tiepida e il pangrattato e mescolando fino ad ottenere una sorta di polentina corposa, senza grumi. Non dev'essere solida, ma fluida.
- Porta a bollore una pentola d'acqua e aggiungi una presa di sale grosso.
- Versa rapidamente l'impasto a cucchiainate. Ti serviranno due cucchiaini: uno per raccogliere l'impasto: bagnalo in acqua, raccogli dell'impasto fino a ricoprirlo per metà e con l'altro cucchiaino a rovescio spingilo in acqua bollente.
- Cuoci per circa 15-20 minuti, il tempo al variare della grandezza degli gnocchi.
- Trasferisci gli gnocchi con una schiumarola in una padella con il condimento desiderato.



UN SISTEMA ALTERNATIVO AI CUCCHIAI, PIÙ RAPIDO: METTI L'IMPASTO DENTRO UNA SAC À POCHE CON BECCUCCIO LARGO. LEGA UNO SPAGO DA CUCINA DA UN MANICO ALL'ALTRO DELLA PENTOLA CON L'ACQUA BOLLENTE. FAI USCIRE DALLA SACCA 2 CM DI IMPASTO E TAGLIALO PASSANDO PER IL FILO.





ZUPPA D'ORZO
ALLA CIMBRA





SEGUI IL PROVERBIO CIMBRO!
"BAR SCHÖLTAN TRINKHAN AN
SCHÜZZLA BRÖDE ME PRAJEN
ALTÀGE ZO HÀLTANSICH GASÙNT."
DOVREMMO BERE UNA SCODELLA
DI DECOTTO DI ORZO TUTTI I
GIORNI PER CONSERVARCI SANI

INGREDIENTI:

- B** • 500 g orzo perlato biologico
- 1 carota
- 1 porro
- B** • 3 patate biologiche di montagna a buccia rossa e pasta gialla
- 2 L brodo vegetale o di carne
- 0,5 L di latte intero
- 80 g Asiago stravecchio DOP
- 1 spicchio d'aglio, olio d'oliva, sale e pepe



IN CIMBRO
PRAJO = ORZO MONDATO

PROCEDIMENTO:

- Trita l'aglio e fallo rosolare in casseruola aggiungendo un soffritto di carota e porro a tocchetti.
- Aggiungi l'orzo perlato biologico e tostalo.
- Aggiungi le patate tagliate a dadini di circa 1cm, versa il brodo e fai cuocere per circa 35 min a fiamma media mescolando di tanto in tanto.
- Lascia riposare in frigo per una notte.
- Prima di consumare aggiungi il latte e rimetti sul fuoco fino a consistenza desiderata e aggiusta di sale.
- Servi con l'Asiago Stravecchio a scaglie e un po' di pepe.



IL TOCCO IN PIÙ:
SERVI LA ZUPPA D'ORZO
CON UN FILO D'OLIO
DI CAMELINA
BIOLOGICO
A CRUDO!



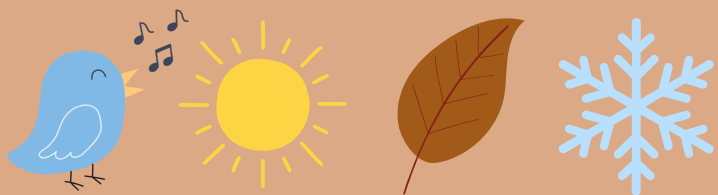


CONTORNI E
PIATTI UNICI



CAVRIZZA
CON FARINA
DI MAIS





SUL RETRO DELLA CONFEZIONE TROVI
LA RICETTA ED I TEMPI PER
PREPARARE LA POLENTA
TRADIZIONALE!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- B** • 200g di Farina di mais dell'Altopiano di Asiago Sette Comuni biologico
- 1L di latte intero
- sale



CIÒ CHE OTTERRAI È UNA CREMA DA MANGIARE
COL CUCCHIAIO, PROVALA METTENDO SUL FONDO
DEL PIATTO UN PAIO DI FETTE DI ASIAGO MEZZANO
E VERSANDOCI SOPRA LA CAVRIZZA
ANCORA CALDA!



PROCEDIMENTO:

- In una casseruola porta a bollore il latte salato.
- Togli dal fuoco e versa lentamente la farina a pioggia, mescolando energicamente con una frusta.
- Una volta incorporata la farina ed aver eliminato eventuali grumi, riponi la pentola sul fuoco.
- Cucina lentamente, continuando a mescolare per circa 5 minuti.





PATATE FARCITE
AL CARTOCCIO





ROSSE O GIALLE?

ALOUETTE O TWISTER?

A TE QUALE PIACE DI PIÙ?

INGREDIENTI

B • patate grandi a buccia rossa o gialla di montagna biologiche ben lavate

• una noce di burro a patata e sale

CON RICOTTA AFFUMICATA 

• 40g ricotta affumicata grattugiata

CON ASIAGO E PANCETTA 

• 1 fetta di pancetta affumicata spessa

• 40g di Asiago Fresco a cubetti

CON BURRO E CIPOLLINA 

• erba cipollina essiccata

CON VERZA 

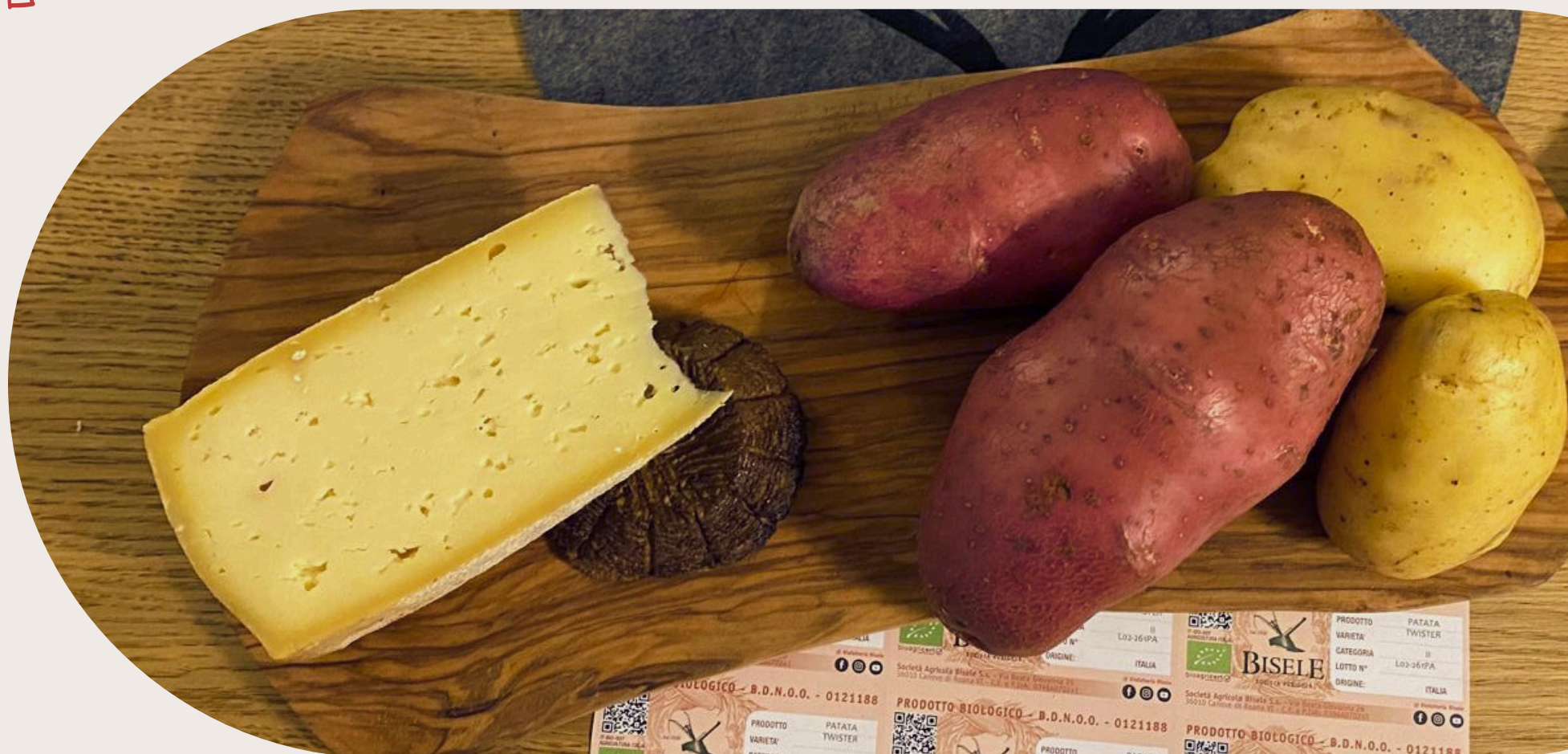
B • 30g di verza biologica

• una fetta di mela

• 5-6 pinoli tostati

• semi di cumino

IDEE DI FARCITURA...
DOSI A PATATA

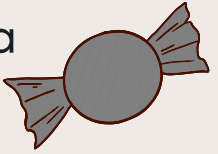


BISELE
SOCIETÀ AGRICOLA



PROCEDIMENTO:

- Bucherella con una forchetta tutte le patate ed avvolgile una ad una nella stagnola, chiudila come fosse una caramella.
- Inforna a 200° per 45 minuti. Controlla la cottura con uno stuzzicadenti.
- Sforna e fai due tagli a croce. Apri la patata al centro della croce e scava con un cucchiaino verso il centro, aggiusta di sale e aggiungi la noce di burro.



CON RICOTTA AFFUMICATA O AL BURRO ED ERBA CIPOLLINA togli la carta stagnola, versa la farcitura nella patata e servi.

Taglia la pancetta a striscioline e rosolala in padella.

Poni il ripieno di formaggio Asiago e pancetta nella **CON PANCETTA E ASIAGO** patata e servi togliendo la stagnola.

CON VERZA In una casseruola cuoci la verza con la mela ed i pinoli. Versa il ripieno nella patata e ripassa per pochi minuti al forno. Togli la stagnola, aggiungi i semi di cumino e servi.



E TU COME FARCIRAI LE
NOSTRE PATATE?



VERZA &
PATATE

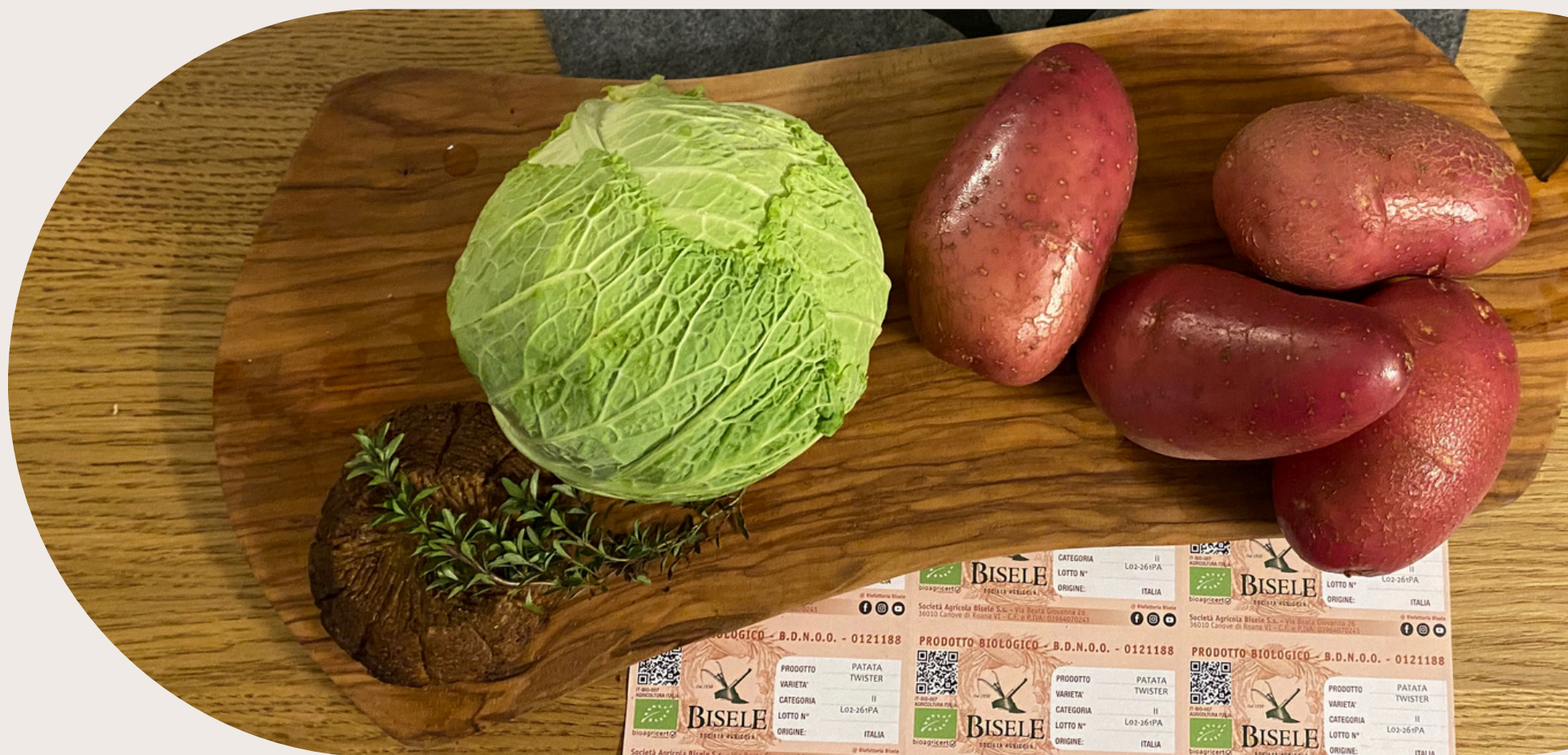




INGREDIENTI

- 1 verza biologica
- 4 patate medie a buccia rossa di montagna biologiche
- 1 porro biologico
- 60 g di ricotta affumicata
- 2 bicchieri d'acqua
- 4-5 rametti di timo selvatico
- olio extravergine di oliva biologico, sale, pepe

VERDE O ROSSA?
ALLA BIOFATTORIA BISELE LE
ABBIAMO ENTRAMBE!



PROCEDIMENTO:

- Taglia a rondelle di circa 0,5cm le patate (a piacere, con o senza buccia) e mettile in una ciotola con acqua fredda finché affetti il resto.
- Taglia la verza a striscioline di circa 1 cm di spessore.
- Scalda un filo di olio in una casseruola e rosola il porro tagliato a rondelle.
- Scola le patate e aggiungile al porro, 5 min dopo aggiungi anche la verza.
- Versa l'acqua in casseruola e cuoci a fuoco medio per 15 minuti mescolando di tanto in tanto. Prima di terminare aggiusta con sale e pepe.
- Preriscalda il forno a 200 °C con grill per gratinare.
- Trasferisci in una pirofila oliata la verza e le patate e cospargile di ricotta affumicata grattugiata grossolanamente. Guarnisci con le foglioline di timo.
- Lascia in forno per 5-10 minuti finché appare ben gratinato, ma non secco!



PUOI CUCINARE QUANDO
HAI TEMPO IN GIORNATA
LA VERZA E LE PATATE E
LASCIARE IL PASSAGGIO
AL FORNO POCO PRIMA
DI SERVIRE.



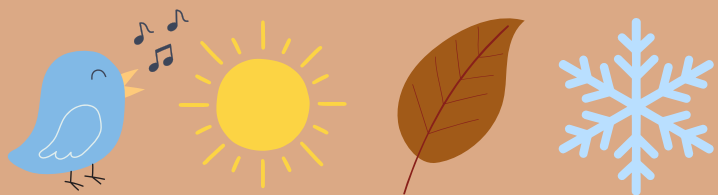
PREPARAZIONI VARIE



PASTA FROLLA

SALATA





SE PREFERISCI USARE SOLO
FARINA TIPO 1 AGGIUNGI 130
GRAMMI DI ACQUA
ALL'IMPASTO.

INGREDIENTI:

- B** • 170 g di farina di frumento tenero di tipo 1 biologico
- B** • 80 g di farina di frumento tenero integrale biologico
- 130 g di burro a temperatura ambiente
- B** • 1 uovo e 1 tuorlo a temperatura ambiente biologico di montagna
- 150 g di acqua fresca
- un cucchiaino di sale fino



PROCEDIMENTO:



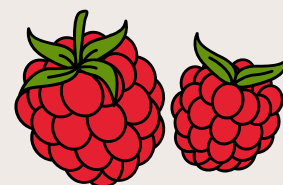
UN TRUCCHETTO PER UN IMPASTO FRAGRANTE? LAVATI LE MANI CON ACQUA FREDDA, ASCIUGALE E IMPASTA RAPIDAMENTE!

- Metti il burro a tocchetti In una ciotola (o nella planetaria) insieme alle uova ed un pizzico di sale e sbatti finchè non assume la consistenza di una pomata.
- Aggiungi acqua fredda e farina poco per volta continuando a mescolare.
- Quando l'impasto ha preso consistenza, trasferiscilo nella spianatoia e impasta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Crea una palla e mettila a riposare in un contenitore ricoperto da un panno nel ripiano più alto del frigo per almeno un'ora prima dell'utilizzo.
- Cucina l'impasto in forno a 180°.

A seconda del ripieno la cottura varia tra i 20 e i 40 minuti.



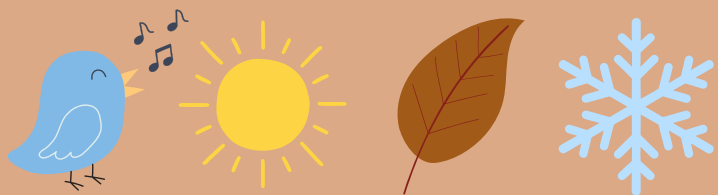
QUI ABBIAMO PREPARATO UN MIX DI BISCOTTI CON FROLLA SALATA E SALE AL LAMPONE E CON FIORI DI SAMBUCO NELL'IMPASTO. COTTURA: 180° PER 20 MIN





SBATUDIN O
CAPPUCCINO
VIETNAMITA?





TI PROPONIAMO IL CLASSICO SBATUDIN VENETO
PROVALO CON IL CAFFÈ VIETNAMITA, UNO DEI
PIÙ RICCHI DI CAFFEINA ED INSIEME ALL'UOVO
NON POSSONO CHE TIRARTI SU!

LA MIA NONNA AGGIUNGEVA
UNA LACRIMA DI MARSALA

INGREDIENTI PER LA CREMA:

- B** • 2 tuorli a temperatura ambiente di uova biologiche di montagna
- 1 cucchiaino di zucchero
- a piacere un pizzico di noce moscata o di cannella
- caffè miscela Robusta vietnamita o caffè che hai a disposizione



PROCEDIMENTO:

- Sbatti con una frusta i tuorli delle uova fresche di giornata conservate a temperatura ambiente con un cucchiaino di zucchero e un pizzico di cannella o noce moscata a piacere.

PER LO SBATUDIN

- Aggiungi a filo due cucchiaini di caffè e continua a mescolare



PER IL VIETNAMESE EGG COFFEE

- Versa in una tazza la crema di tuorli d'uovo e sopra versa il caffè molto lentamente.



COME PREPARARE IL CAFFÈ VIETNAMITA? SERVE UNA CAFFETTIERA SPECIALE CHIAMATA PHIN LA SI RIEMPIE DI MISCELA ROBUSTA VIETNAMITA E POI LA SI APPOGGIA SU UN BICCHIERE DI VETRO, IN CUI ZUCCHERO O LATTE O IN QUESTO CASO LA CREMA ALL'UOVO SONO GIÀ AGGIUNTI. POI SI VERSA L'ACQUA E LE GOCCE SCENDONO LENTE E NERE.





DOLCI



BISCOTTI
DI NATALE





INGREDIENTI

- B** • 200g di patate a buccia gialla Twister biologiche di montagna
- B** • 250g di farina di frumento tenero di tipo 1 biologica
- B** • 1 tuorlo e 1 uovo biologici di montagna
- 100g di burro a temperatura ambiente
- 100g di zucchero di canna
- 1 limone biologico (scorza grattugiata)
- 1 cucchiaino di zenzero o cannella in polvere a piacere

TROVI IL KIT REGALO
CON I NOSTRI PRODOTTI
E IL CUCCHIAINO
DOSATORE!



PER GUARNIRE

- B** • polvere di lamponi e/o abete
- B** • noci tritate, eventuali codette,...
- B** • 200g di zucchero a velo
- B** • 2 albumi uovo biologici
- 5-6 gocce di succo di limone



PROCEDIMENTO PER LA FROLLA:

- Lessa le patate fino a quando saranno morbide. Scolale, pelale e passale allo schiacciapatate. Lasciale raffreddare completamente.
- In una ciotola, lavora il burro morbido con lo zucchero di canna fino ad ottenere una consistenza di pomata. Aggiungi l'uovo ed il tuorlo, la scorza di limone, lo zenzero o la cannella.
- Incorpora le patate schiacciate e la farina setacciata. Impasta velocemente e ottieni un panetto liscio e omogeneo. Avvolgilo nella pellicola e fai riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- Preriscalda il forno a 180°C statico. Stendi la frolla a circa mezzo centimetro su un piano infarinato. Utilizza delle formine per ricavare i biscotti, adagiali su una teglia rivestita di carta forno. Inforna per 15-20 min.



PROVA AD INSERIRE LE
POLVERI NELL'IMPASTO
PER UN TOCCO DELICATO

PROCEDIMENTO PER DECORARE:

- In una ciotola, monta gli albumi a neve ben ferma.
- Aggiungi lo zucchero a velo setacciato un po' alla volta, continuando a montare con le fruste elettriche fino ad ottenere una glassa lucida e densa.
- Aggiungi il succo di limone a gocce, fino a raggiungere una consistenza abbastanza densa da mantenere la forma, ma allo stesso tempo fluida per poter essere spalmata.
- Utilizza una sac-à-poche con bocchetta sottile per creare delle decorazioni sulla superficie dei biscotti. Puoi anche mescolare le polveri alla glassa.
- Cospargi le polveri e la frutta secca o altre decorazioni prima che la glassa si indurisca.



ALTERNATIVA SEMPLICE
ALLA GHIACCIA REALE È
LA GLASSA ALL'ACQUA
MESCOLANDO ZUCCHERO
A VELO E ACQUA



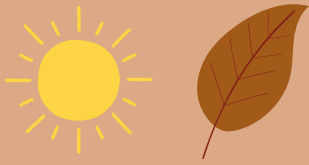
ALTERNATIVA GOLOSA
GANACHE AL
CIOCCOLATO CON
POLVERI SULLA
SUPERIFICE!





CIAMBELLA
ALLA MENTA
SELVATICA





ALLA BIOFATTORIA BISELE PUOI
PRENOTARE MENTA SELVATICA
DI MONTAGNA FRESCA O
ESSICCATA!

INGREDIENTI

- B** • 20 foglie di menta selvatica biologica
- 1 tazza di acqua bollente
- B** • 4 uova biologiche di montagna
- 1 tazza di zucchero
- 1/2 tazza di olio vegetale
- B** • 2 tazze di farina di frumento tipo 1 biologica
- lievito per dolci (una bustina) o bicarbonato (1 cucchiaino)
- scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 pizzico di sale



PROCEDIMENTO:

- Preriscalda il forno a 180°C, imburra e infarina una tortiera.
- Metti le foglie di menta selvatica in acqua bollente e lasciale in infusione per 5 minuti se fresche e 7 minuti se secche. Rimuovi le foglie e lascia raffreddare.
- In una ciotola sbatti le uova con lo zucchero per ottenere un composto spumoso.
- Aggiungi l'olio al composto di uova e zucchero e mescola bene, poi l'infuso, la scorza di limone grattugiata e mescola fino a combinare bene gli ingredienti.
- Aggiungi gradualmente gli ingredienti secchi setacciati al composto e mescola fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- Versa l'impasto nella teglia preparata e livella la superficie con una spatola.
- Inforna la torta nel forno preriscaldato e cuoci per circa 30-35 minuti o fino a quando uno stecchino inserito al centro della torta non esce asciutto.



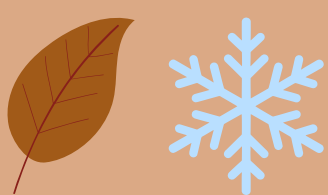
SOFFICE E DAL SAPORE
FRESCO. COMPLETA L'OPERA
CON UNA SALSA ALLE
B FRAGOLE BIOLOGICHE!





CIAMBELLE
DI PATATE





UNA RICETTA
SUPER GOLOSA
PER IL CARNEVALE!

INGREDIENTI:

- 500 g di patate biologiche a buccia rossa
- 500 g di di frumento tenero di tipo 1 biologica setacciata
- 2 uova biologiche di montagna
- 200 g di zucchero
- 80 g di burro di malga (ammorbidito)
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito di birra
- 1 limone biologico
- Olio di semi per friggere

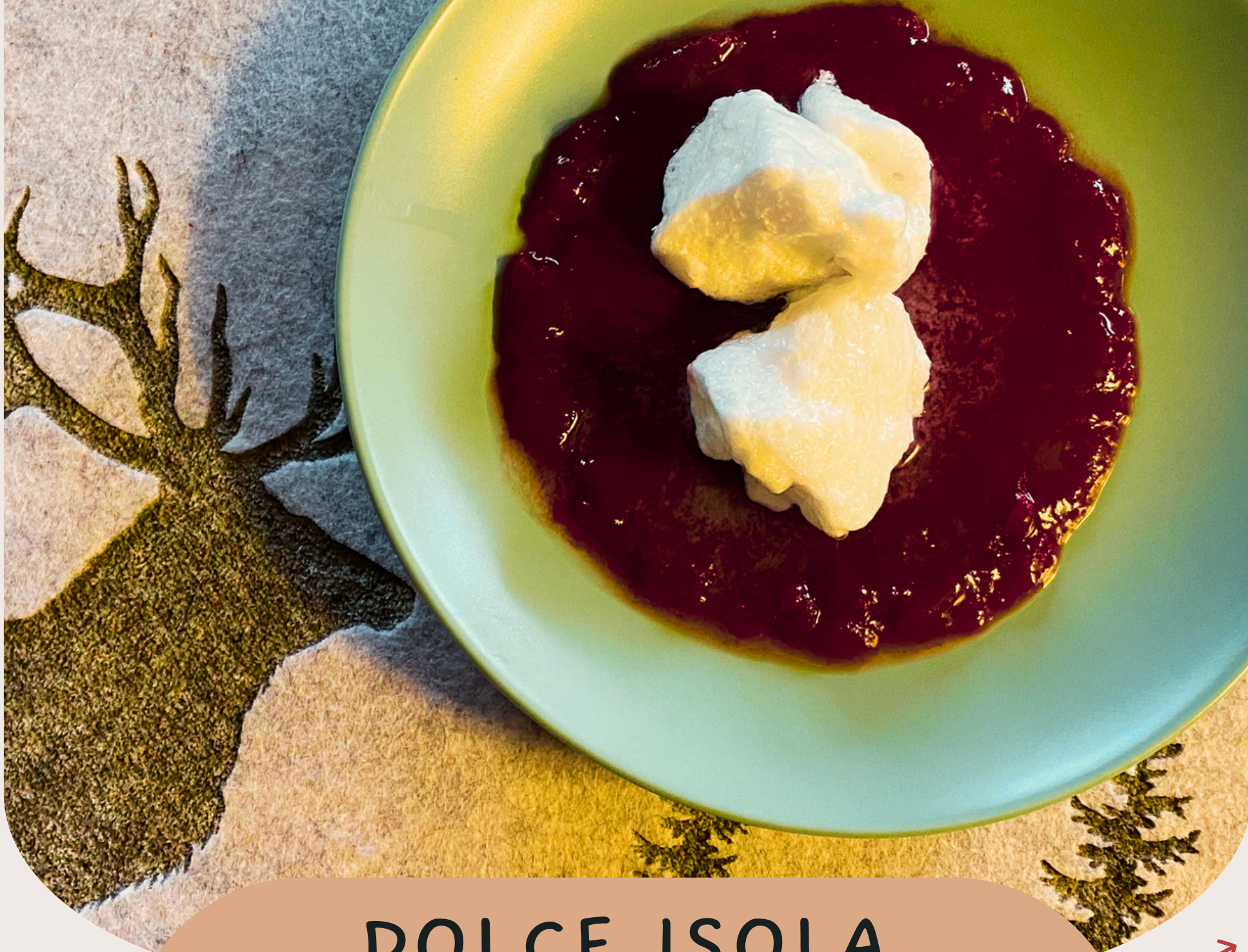


PROCEDIMENTO:

- Lessa le patate rosse, sbucciale e schiacciale con uno schiacciapatate o una forchetta (no frullatore).
- Grattugia la scorza di limone.
- In una terrina unisci lo zucchero al burro e comincia a mescolare finché non assume la consistenza di una pomata. Aggiungi uova, zucchero, la scorza grattugiata e incorpora gradatamente farina e purea di patate.
- Sciogli il lievito nel latte intiepidito ed uniscilo all'impasto lentamente.
- Fai riposare per circa un'ora.
- Forma le ciambelle di circa 8/10 cm con il bottone di circa 3 cm.
- Lascia lievitare per circa 2 ore.
- Friggi le ciambelle nell'olio bollente.
- A piacere, puoi passarle nello zucchero quando sono ancora calde.



IN ALTERNATIVA PUOI
CUOCERLE AL FORNO A 180°
FINO A DORATURA
(CIRCA 15 MIN) E POI
COSPARGERLE CON
ZUCCHERO A VELO.



DOLCE ISOLA
IN UN MARE
DI FRAGOLE





PUOI USARE LA STESSA RICETTA
ANCHE CON I NOSTRI LAMPONI
AL POSTO DELLE FRAGOLE

INGREDIENTI PER LE ISOLE X 4:

- B** • 2 albumi di uova biologiche di montagna
- 5 cucchiaini di zucchero
- 1 Litro d'acqua per la cottura

INGREDIENTI PER IL MARE DI FRAGOLE

- B** • 250 g di fragole
- 5 cucchiaini di zucchero
- succo di un limone biologico



PROCEDIMENTO PER LE ISOLE:

- Monta gli albumi a neve aggiungendo 2 cucchiaini di zucchero.
- Porta a ebollizione un litro di acqua in una casseruola ampia con 3 cucchiaini di zucchero.
- Crea 8 isole, ti puoi aiutare con due cucchiaini da cucina.
- Immergi nell'acqua un paio di isole per volta e falle cuocere a fuoco lento per due minuti. Ricordandoti di rigirarle una volta.
- Raccogli le isole con una schiumarola o mettile a sgocciolare su una griglia.

PER LA TECNICA
VEDI RICETTA DEI
GNOCHI SBATUI

PROCEDIMENTO PER IL MARE DI FRAGOLE

- Taglia a pezzetti le fragole.
- In una casseruola unisci le fragole allo zucchero e cuoci finchè la frutta non è morbida. Aggiungi il succo di limone, mescola e frulla. A piacere filtra il tutto.
- Disponi la salsa sui piatti ancora tiepida e sopra disponi le isole.

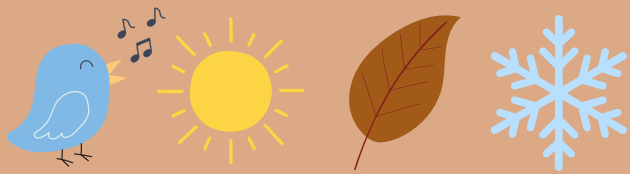


UN TOCCO IN PIÙ DALLA
MONTAGNA?
AGGIUNGI QUALCHE FOGLIA DI
TIMO!



TORTA FREGOLOTTA
ALLE NOCCIOLE





INGREDIENTI:

- B** • 100 g di farina di frumento tenero di tipo 1 biologica
- B** • 100 g di farina di mais dell'Altopiano di Asiago Sette Comuni biologico
- 120 g di nocciole biologiche o selvatiche
- B** • 2 tuorli d'uovo biologico di montagna a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 1 limone biologico (scorza grattugiata)
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di bicarbonato

FREGOLOTTA DERIVA DA
FREGOLA TERMINE VENETO
CHE SIGNIFICA BRICIOLA

ALTERNATIVA ALL'USO DI
1/2 BUSTINA DI LIEVITO
PER DOLCI



PROCEDIMENTO:

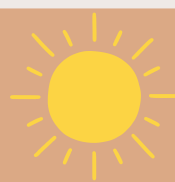
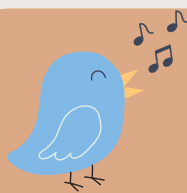
- Lavora il tuorlo d'uovo e lo zucchero a velo e poi aggiungi il burro fino a farli diventare della consistenza di una pomata. Unisci la scorza di limone.
- Trita finemente 80 g di nocciole, mentre i restanti 40 g più grossolanamente.
- In una ciotola capiente mischia la farina di frumento con la farina di mais, le nocciole tritate finemente ed il bicarbonato.
- Ora aggiungi la crema di burro al preparato secco, amalgama gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Fodera con la carta forno una tortiera da 24 cm, versa l'impasto e compattalo con il retro di un cucchiaio o una paletta. Livellalo uniformemente.
- Mescola lo zucchero con il trito grossolano di nocciole e versalo a copertura della torta.
- Inforna a 170° per 30 minuti.



→ DA PROVARE SERVITA
IMBEVUTA DI CAFFÈ AMARO,
RICOPERTA DI CREMA AL
MASCARPONE E CON UNA
SPOLVERATA DI CACAO
AMARO.



LE STAGIONI IN TAVOLA



ANTIPASTI:

p. 5	Frittelle di patate				
p. 8	Torta salata al tarassaco				
p.11	Torta di zucca al profumo di timo				
p. 14	Sfere di ricotta e lavanda				

PRIMI PIATTI:

p. 18	Carbonara di montagna				
p. 21	Gnocchi di ricotta e falsa ortica				
p. 24	<i>Gnochi sbatui</i>				
p. 27	Zuppa d'orzo alla cimbra				

CONTORNI E PIATTI UNICI:

p. 31	Cavrizza con farina di mais				
p. 34	Patate farcite al cartoccio				
p. 37	Verza & patate				

PREPARAZIONI VARIE:

p. 41	Pasta frolla salata				
p. 44	<i>Sbatudin</i>				

DOLCI:

p. 48	Biscotti di Natale				
p. 52	Ciambella alla menta selvatica				
p. 55	Ciambelle di patate				
p. 58	Dolce isola in un mare di fragole				
p. 61	Torta Fregolotta alle nocciole				



*"HO BISOGNO DI CONOSCERE LA STORIA DI UN ALIMENTO. DEVO SAPERE DA DOVE VIENE.
DEVO IMMAGINARMI LE MANI CHE HANNO COLTIVATO, LAVORATO
E COTTO CIÒ CHE MANGIO"*

CARLO PETRINI



BIOFATTORIA BISELE

Azienda agricola Biologica e Fattoria Didattica

Nell'Altopiano dei Sette Comuni a Canove di Roana in Via Beata Giovanna 26

  3500476262  agribisele@gmail.com  <https://agribisele.it/eventi/>   @Biofattoria Bisele

SCOPRI DOVE NASCONO
I NOSTRI PRODOTTI,
INGREDIENTI
PER LE TUE RICETTE!