

ECCE  
*Bio*



# Extraordinari!

**L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E LE OLIVE  
DA TAVOLA BIO IN 10 RICETTE VINCENTI  
DELLA CHEF STELLATA ISIDE DE CESARE**

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO  
**unaprol**



Cofinanziato  
dall'Unione europea

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



## Perché il Bio.

La risposta è semplice: perché è buono e perché fa bene. L'olio extravergine d'oliva Bio viene infatti ricavato dalla prima spremitura di Olive sane, raccolte a mano come un tempo e soprattutto frante in giornata. Inoltre, la sua lavorazione avviene soltanto attraverso processi meccanici, senza l'aggiunta di additivi. Da non sottovalutare l'importanza della certificazione biologica: un olio Bio può essere prodotto solo tramite la pressione meccanica, a freddo o a caldo; ciò consente quindi di escludere totalmente - ad esempio - l'estrazione con usi di solventi. Per ottenere la certificazione biologica, è fondamentale attenersi al Regolamento Comunitario. L'azienda si deve inoltre sottoporre periodicamente a una serie di controlli da parte del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.



## Olio extravergine d'oliva Bio. Il buono che aiuta il benessere.

L'olio extravergine di oliva non è soltanto un alimento, ma rappresenta anche un formidabile alleato nella prevenzione di diverse patologie. Diversi studi hanno dimostrato come il suo uso giornaliero possa aiutare a ridurre la presenza nel sangue del colesterolo LDL, cioè il "colesterolo cattivo" ed aumentare invece la percentuale di quello "buono", il colesterolo HDL. Consumare olio Bio EVO regolarmente - sia a tavola sia fuori dai pasti - inoltre contribuisce a ridurre la pressione arteriosa e la possibilità di infarto cardiaco. Ma non finisce qui: i polifenoli e la vitamina E presenti nell'olio di oliva extravergine, svolgono una formidabile azione antiossidante e ciò contribuisce a prevenire l'arteriosclerosi, rallentando l'invecchiamento delle cellule e della pelle. Inoltre, studi recenti hanno posto l'accento sul come le persone che seguono una dieta ricca di olio di oliva abbiano possibilità inferiori di accusare problemi di osteoporosi e artrite reumatoide rispetto a chi invece ne consuma poco.



## Oliva sana in terra sana.

Incentivare l'agricoltura biologica significa quindi sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, utilizzando invece il suolo, l'acqua e l'aria per un modello di sviluppo che possa durare nel tempo. Un territorio come quello dell'Europa mediterranea offre un'enorme varietà di tipologie olivicole di altissima qualità, provenienti da territori tra i più variegati e che esprimono condizioni ambientali, climatiche e paesaggistiche irripetibili. Il frutto di questa ricchezza è una straordinaria biodiversità, alla quale ogni territorio specifico contribuisce esprimendo differenti varietà olivarie ("cultivar"), connotate da personali proprietà organolettiche. La produzione europea di Olive è quindi particolarmente articolata: le singole cultivar sono frutto di condizioni territoriali uniche e di una specifica struttura genetica, che si è naturalmente evoluta nel tempo e rappresenta oggi un patrimonio inimitabile in termini di gusto e caratteri nutrizionali.

## Iside De Cesare, una stella ai fornelli. 1 stella michelin

Vi presentiamo Iside De Cesare, chef e titolare del ristorante La Parolina ad Acquapendente, in provincia di Viterbo, premiato con il riconoscimento di una stella Michelin.

Iside conquista da anni i palati più sopraffini grazie a piatti tecnicamente ineccepibili, dal profilo volutamente semplice ma pieni di sostanza. La stessa sostanza che è quella dei suoi grandi maestri: da Agata Parisella ad Heinz Beck, da Salvatore Tassa a Gianfranco Bolognesi e Marco Cavallucci, fino al pasticciere di fama internazionale Gino Fabbri. Tutti questi maestri le hanno trasmesso l'amore autentico per la buona tavola. E Iside impreziosisce la sua, di tavola, grazie all'utilizzo di prodotti locali di altissimo livello, stando sempre attenta a seguirne la stagionalità.



**OLIO E SAPORE:  
ABBINAMENTI PERFETTI  
PER LE TUE RICETTE**

Per questo piatto aromatico e speziato, è stato selezionato un **Olio EVO** della cultivar **Semidana (Sardegna)**, dal fruttato medio-intenso, con decisi sentori erbacei. Le note di mandorla, carciofo e un accenno di pomodoro, unite a un amaro e piccante di media intensità, esaltano le sfumature della preparazione.

# Pollo alla diavola con paprika, Olio EVO Bio al rosmarino e lavanda, pesto di Olive da tavola Bio e crema di zucchine alle erbe

## Ingredienti

### Per il pollo

Pollo ruspante	n. 1
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	q.b.
Paprika dolce	n. 1 cucchiaino
Sale fino	q.b.
Pepe nero macinato fresco	q.b.

Mandorle pelate	gr 20
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	ml 30
Aglione (privato dell'anima)	n. 1/2 spicchio
Pepe nero	q.b.

### Per l'Olio EVO Bio aromatico

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	q.b.
Rosmarino fresco	q.b.
Lavanda	q.b.

### Per la crema di zucchine

Zucchine	gr 400
Basilico	q.b.
Timo fresco	q.b.
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	ml 30
Sale	q.b.

### Per il pesto di Olive da tavola Bio

Olive nere da tavola Biologiche denocciolate	gr 100
--	--------

## Preparazione

Marinare il pollo con Olio Extra Vergine di Oliva Biologico, paprika dolce e affumicata, sale e pepe. In un pentolino, scaldare dolcemente l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico con rosmarino e lavanda, mantenendo la temperatura tra i 65 e i 70°C per circa 20 minuti. Filtrare e tenere in caldo. Frullare le Olive da tavola Biologiche con le mandorle, l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico, l'aglio e un pizzico di pepe fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiustare di sale se necessario.

Tagliare le zucchine a rondelle sottili e saltarle in padella con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico, evitando di farle colorire. Aggiungere timo e basilico e cuocere per 3-4 minuti. Frullare ad alta velocità, quindi passare al setaccio fine per ottenere una crema dalla texture setosa. Cuocere il pollo dal lato della pelle per circa 10-12 minuti, fino a ottenere una pelle croccante. Girarlo e completare la cottura sull'altro lato. A fine cottura, spennellare abbondantemente con l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico aromatico filtrato. Adagiare al centro del piatto un velo di crema di zucchine. Disporre sopra il pollo, tagliato a pezzi regolari. Completare con piccoli punti di pesto di Olive da tavola Biologiche e rifinire con qualche goccia di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico alla lavanda e fiori freschi, se disponibili.

# Tortelli di Olio EVO Bio con Olive da tavola Bio, crema di aglio e patate

## Ingredienti

### Per la pasta

Farina 00	gr 300
Uova	n. 3

### Per il ripieno

Patate	gr 400
Aglio	n. 2 spicchi
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	ml 50
Parmigiano Reggiano DOP grattugiato	gr 50
Sale	q.b.
Pepe	q.b.
Noce moscata	q.b.

### Per la crema d'aglio

Aglio	n. 6 spicchi
Panna fresca	ml 100
Latte	ml 50
Sale	q.b.

### Per il condimento finale

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	q.b.
Olive da tavola Biologiche	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP grattugiato	q.b.
Polvere di patate viola	q.b.
Foglie di timo fresco o rosmarino (facoltative)	q.b.

## Preparazione

Su una spianatoia, formare una fontana con la farina. Rompere le uova al centro, aggiungere l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e un pizzico di sale. Impastare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgere nella pellicola alimentare e lasciar riposare per 30 minuti. Lessare le patate con la buccia in acqua salata. Scolarle, sbuciarle e schiacciarle mentre sono ancora calde. In una padella, scaldare l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e rosolare dolcemente gli spicchi d'aglio schiacciati fino a doratura, quindi rimuoverli. Versare l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico profumato sulle patate, aggiungere il Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, sale, pepe e una grattugiata di noce moscata. Mescolare accuratamente e lasciar raffreddare. Sbollentare gli spicchi d'aglio in acqua per 2-3 minuti per attenuarne il gusto. Scolarli e trasferirli in un pentolino con panna e latte. Cuocere a fuoco dolce per circa 10 minuti, fino a renderli morbidi. Frullare il tutto fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Aggiustare di sale. Stendere la pasta a uno spessore di circa 2 mm. Distribuire il ripieno a intervalli regolari su una sfoglia, coprire con un secondo strato e premere bene intorno al ripieno per sigillare. Ritagliare i tortelli con un coppapasta o una rotella dentata, sigillando accuratamente i bordi.

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata per 2-3 minuti. Scolarli e condirli con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico. Servire nappati con la crema d'aglio calda, Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, qualche Oliva da tavola Biologica e, a piacere, timo fresco e una spolverata di polvere di patate viola.

**OLIO E SAPORE:  
ABBINAMENTI PERFETTI  
PER LE TUE RICETTE**

È stato abbinato un Olio EVO della cultivar **Leccino (Toscana)**. Il suo fruttato erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo, si accompagna a un amaro delicato e un piccante medio. Una scelta equilibrata per valorizzare il gusto pieno dei tortelli.



**OLIO E SAPORE:  
ABBINAMENTI PERFETTI  
PER LE TUE RICETTE**

Per questa ricetta intensa e rustica è stato scelto un **Olio EVO** della cultivar **Coratina (Puglia)**, dal fruttato deciso con note di erba tagliata, carciofo, pepe e pomodoro. L'amaro e il piccante, entrambi ben presenti, aggiungono profondità alla zuppa.

# Zuppa di legumi misti, pasta soffiata, Olive da tavola Bio e Olio EVO Bio

## Ingredienti

Pasta mista (formati piccoli)	gr 100	Olive da tavola Biologiche	q.b.
Ceci	gr 50	Rosmarino	gr 5
Fagioli cannellini	gr 50	Peperoncino	q.b.
Lenticchie verdi	gr 50	Aglio	gr 5
Lenticchie nere	gr 50	Sale	q.b.
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	q.b.	Pepe	q.b.

## Preparazione

Ammollare separatamente tutti i legumi per il tempo necessario. Cuocerli in abbondante acqua non salata fino a renderli teneri. Scolare, conservando parte dell'acqua di cottura.

In un tegame, rosolare uno spicchio d'aglio con un filo d'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e un rametto di rosmarino. Aggiungere una parte dei legumi cotti e un po' della loro acqua di cottura. Frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiustare di sale e pepe.

Cuocere la pasta mista in abbondante acqua salata. Scolarla al dente e unirla alla vellutata di legumi insieme ai legumi interi rimasti. Mantecare con un generoso filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico a crudo.

Per aggiungere croccantezza al piatto, stracuocere una piccola quantità di pasta in acqua bollente. Scolarla, stenderla su una teglia e farla essiccare in forno a 70 °C per circa 3 ore. Una volta completamente asciutta, friggerla in Olio Extra Vergine di Oliva Biologico caldo per ottenere un effetto soffiato e croccante.

Servire la zuppa calda in una fondina. Completare con la pasta croccante in superficie, le Olive da tavola Biologiche tagliate, qualche goccia di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e fiori freschi di rosmarino.

# Riso allo zafferano al salto con Olive da tavola Bio e Olio EVO Bio

## Ingredienti

Riso Carnaroli	gr 300	Sale	q.b.
Brodo vegetale	gr 800	Pepe	q.b.
Zafferano in pistilli	gr 1	Polvere di Olive nere da tavola Biologiche	q.b.
Zafferano in polvere	q.b.	Paté di Olive nere da tavola Biologiche	q.b.
Burro	gr 60	Menta fresca	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP grattugiato	q.b.		
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	q.b.		

## Preparazione

In una casseruola, tostare il riso con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico. Sfumare con poco brodo caldo, quindi proseguire la cottura aggiungendo il resto del brodo gradualmente, mescolando spesso. A metà cottura, sciogliere i pistilli di zafferano in un mestolo di brodo caldo e unirli al riso. Portare a cottura mescolando delicatamente. A fuoco spento, mantecare il risotto con burro e Parmigiano Reggiano DOP grattugiato. Mescolare fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea. Stendere il risotto su una teglia in uno strato uniforme e lasciar raffreddare completamente. Una volta freddo, pressare il riso in uno stampo circolare o modellarlo nella forma desiderata. Scaldare una padella antiaderente con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e cuocere il riso su entrambi i lati fino a ottenere una crosta dorata e croccante. Disporre il riso al salto al centro del piatto. Guarnire con piccoli ciuffi di paté di Olive nere da tavola Biologiche, una spolverata di polvere di Olive da tavola Biologiche (se disponibile) e foglioline di menta fresca per aggiungere un tocco aromatico e di freschezza.



**OLIO E SAPORE:  
ABBINAMENTI PERFETTI  
PER LE TUE RICETTE**

È stato previsto un **Olio EVO cultivar Casaliva (Lombardia)**, varietà tipica del Lago di Garda. Dal sapore equilibrato con una leggera prevalenza dell'amaro, presenta profumi fruttati e speziati con retrogusto di mandorla e carciofo. Ideale per accompagnare lo zafferano.

# Pappardelle al cinghiale con Olive da tavola Bio, riduzione di pomodoro e Olio EVO Bio

## Ingredienti

Farina	gr 200	Rosmarino	q.b.
Uova	n. 2	Alloro	q.b.
Polpa di cinghiale	gr 300	Ginepro	q.b.
Pomodorini	q.b.	Olive nere da tavola	
Sedano	n. 2 coste	Biologiche	gr 30
Carota	n. 2	Sale	q.b.
Cipolla dorata	n. 1	Pepe	q.b.
Vino rosso	n. 1 bicchiere		
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	q.b.		

## Preparazione

Impastare la farina con le uova fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Coprire con pellicola alimentare e lasciar riposare. Tirare la sfoglia sottile e ricavare delle pappardelle larghe. Disporle su un vassoio infarinato e lasciarle asciugare leggermente. Tagliare la carne di cinghiale a piccoli pezzi e marinarla in vino rosso con erbe aromatiche e spezie. In una casseruola capiente, rosolare in Olio Extra Vergine di Oliva Biologico un trito di sedano, carota e cipolla. Aggiungere la carne scolata dalla marinatura e rosolare bene su tutti i lati.

Sfumare con parte del vino rosso della marinatura, lasciando evaporare completamente. Proseguire la cottura a fuoco basso per almeno un'ora, eventualmente aggiungendo poca acqua o brodo se necessario. Regolare di sale e pepe a fine cottura.

Tagliare i pomodori e saltarli in padella con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico, sale e pepe. Aggiungere un po' d'acqua e lasciar ridurre. Passare la salsa al colino fine, poi continuare a cuocere fino a ottenere una consistenza densa e vellutata.

Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente e saltarle brevemente in padella con una parte del ragù di cinghiale. Disporre un velo di riduzione di pomodoro sul fondo del piatto, adagiare sopra le pappardelle condite, completare con altro ragù, Olive da tavola Biologiche tagliate al coltello e un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico a crudo.



**OLIO E SAPORE:  
ABBINAMENTI PERFETTI  
PER LE TUE RICETTE**

È stato scelto un Olio EVO della cultivar *Nostrale di Rigali (Umbria)*, dal fruttato medio molto erbaceo, con finale amaro e piccante di media intensità. Le sue note di carciofo e cicoria si sposano perfettamente con la carne di cinghiale.

**OLIO E SAPORE:  
ABBINAMENTI PERFETTI  
PER LE TUE RICETTE**

Per questa preparazione creativa è stato selezionato un **Olio EVO** della cultivar **Tonda Iblea (Sicilia)**, dal fruttato verde medio-intenso con forti sentori di foglia di pomodoro. Amaro leggero e piccante intenso accompagnano con carattere le note dolci dell'arancia candita.

# Torta rustica all'Olio EVO Bio con paté di Olive da tavola Bio e arancia candita

## Ingredienti

Farina	gr 250	Arancia (scorza e succo)	gr 60
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	gr 90	Olive nere da tavola Biologiche denocciolate	gr 100
Acqua fredda	gr 60 circa	Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	q.b.
Sale	gr 5	Sale	q.b.
		Pepe	q.b.
<b>Per il ripieno</b>		Arancia candita	q.b.
Cavolo o verza	n. 1/2	Finocchietto	q.b.
Cipolla rossa	n. 1		

## Preparazione

Impastare la farina con l'acqua, un pizzico di sale e un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgere nella pellicola alimentare e lasciar riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Affettare sottilmente la cipolla e la verza. In una padella, scaldare un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e far appassire la cipolla insieme alla verza. Unire il succo e la scorza grattugiata di arancia e cuocere a fuoco dolce fino a quando la verza sarà morbida e asciutta. Aggiustare di sale e pepe, quindi lasciar raffreddare.

Stendere la pasta sottilmente con il mattarello o con la sfogliatrice. Foderare uno stampo da forno monoporzione (o più stampi piccoli) con la sfoglia, lasciando un po' di bordo. Farcire con la verza stufata, livellando bene il ripieno.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 35 minuti, o fino a doratura della base e della superficie.

Sfornare e lasciar intiepidire leggermente. Servire con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico a crudo, guarnire con un trito di Olive nere da tavola Biologiche, scorza d'arancia candita e ciuffetti di finocchietto selvatico per un tocco aromatico e decorativo.

**OLIO E SAPORE:  
ABBINAMENTI PERFETTI  
PER LE TUE RICETTE**

*Abbinato un Olio EVO della cultivar Peranzana (Puglia), dal fruttato medio erbaceo e sentori di carciofo, mandorla ed erbe fresche. L'equilibrio tra amaro e piccante di media intensità ne fa un accompagnamento elegante per questo piatto estivo e profumato.*



# Fusilli melanzane, pomodoro, menta e Olio EVO Bio

## Ingredienti

Semola	gr 300	Ricotta salata	gr 100
Acqua tiepida	ml 150 circa	Basilico fresco	q.b.
Melanzane	n. 2	Menta fresca	q.b.
Pomodorini	gr 200	Sale	q.b.
Cipolla rossa	n. 1	Pepe	q.b.
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	q.b.		

## Preparazione

Impastare la semola con l'acqua fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Formare dei bastoncini e arrotolarli su un ferro apposito per realizzare i fusilli. Lasciarli asciugare leggermente su un vassoio infarinato.

Tagliare le melanzane a cubetti, salarle leggermente e lasciarle riposare per circa 15 minuti per eliminare l'amaro. Asciugarle con carta da cucina.

In una padella capiente, scaldare un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e far appassire dolcemente la cipolla tritata finemente. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e le melanzane. Cuocere a fuoco medio con il coperchio finché le verdure saranno morbide ma non sfatte. Aggiustare di sale e pepe. A fine cottura, unire la menta e il basilico spezzettati a mano.

Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata. Scolarli al dente e saltarli in padella con il condimento preparato. Mantecare con ricotta salata grattugiata.

Completare con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico a crudo, foglioline di erbe fresche e, se desiderato, una cialda croccante di Parmigiano Reggiano DOP.

# Coulis di pomodoro, primo sale, Olive da tavola Bio, Olio EVO Bio e crostini di pane

## Ingredienti

Pomodori maturi	gr 500	Basilico	q.b.
Primo sale	gr 200	Menta fresca	gr 5
Pane casereccio	gr 150	Finocchio selvatico	q.b.
Olive nere da tavola		Sale	q.b.
Biologiche	gr 50	Pepe	q.b.
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	gr 60		

## Preparazione

Lavare accuratamente i pomodori, incidere la buccia a croce e sbollentarli per pochi secondi in acqua bollente. Scolarli e raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio. Pelare i pomodori e frullarli con qualche foglia di basilico fino a ottenere un coulis liscio. Aggiungere un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe. Passare il composto al setaccio per eliminare eventuali residui fibrosi o semi.

Tagliare il pane a cubetti, condirlo con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e tostarlo in forno fino a doratura e croccantezza uniforme.

Tagliare il primo sale a dadini regolari.

Snocciolare le Olive nere da tavola Biologiche e lasciarle intere o tagliarle a metà.

Versare il coulis freddo in una fondina. Aggiungere i cubetti di formaggio, i crostini di pane e le Olive da tavola Biologiche. Completare con foglie di menta fresca e finocchietto selvatico. Refinire con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico a crudo.

### OLIO E SAPORE: ABBINAMENTI PERFETTI PER LE TUE RICETTE

È stato scelto un Olio EVO della cultivar Itrana (Lazio), dal fruttato medio-intenso erbaceo, con sentori di pomodoro e basilico. Il piccante intenso e l'amaro leggero ne fanno un complemento perfetto per piatti freschi e fragranti.



**OLIO E SAPORE:  
ABBINAMENTI PERFETTI  
PER LE TUE RICETTE**

*La cultivar **Dolce di Rossano** (Calabria) è stata selezionata per il suo fruttato medio erbaceo, con richiami a mandorla, carciofo e pomodoro. Amaro e piccante di media intensità equilibrano la ricchezza del piatto.*

# Saltimbocca alla romana con Olive da tavola Bio e Olio EVO Bio

## Ingredienti

Farina	gr 100	Sale	q.b.
Fettine di vitello sottili	n. 4	Pepe	q.b.
Prosciutto crudo dolce	n. 4 fette	Olive da tavola Biologiche miste (per guarnire)	gr 50
Salvia fresca	n. 8 foglie		
Vino bianco secco	gr 50		
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	gr 20		

## Preparazione

Disporre su ogni fettina di vitello una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia. Fissare gli ingredienti con uno stuzzicadenti, in modo che aderiscano bene alla carne.

Infarinare leggermente solo il lato della carne privo di prosciutto. In una padella, scaldare un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e adagiare i saltimbocca con il lato infarinato verso il basso. Rosolare a fuoco vivace fino a doratura, poi girarli rapidamente sull'altro lato.

Sfumare con vino bianco e lasciar evaporare l'alcol. Completare la cottura per pochi minuti, mantenendo la carne morbida. Regolare di sale solo se necessario e aggiungere una leggera macinata di pepe.

Servire i saltimbocca caldi, nappandoli con il fondo di cottura. Completare il piatto con qualche Oliva da tavola Biologica per completare il piatto.

# Flan di cioccolato all'Olio EVO Bio con fragole e foglie di cioccolato dorate

## Ingredienti

Cioccolato fondente 70%	gr 200	Sale	q.b.
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	gr 100	Panna fresca (per accompagnare)	gr 100
Zucchero	gr 30	Zucchero	gr 20
Uova intere	n. 2	Fragole fresche	q.b.
Farina	gr 20	Foglie di cioccolato dorate	q.b.
Panna	ml 30		

## Preparazione

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Una volta fuso, aggiungere l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e mescolare fino a ottenere un composto lucido e omogeneo.

In una ciotola, montare leggermente le uova intere con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Incorporare il cioccolato tiepido al composto di uova, mescolando con cura per non smontarlo. Aggiungere la farina setacciata con un pizzico di sale, quindi unire la panna e amalgamare delicatamente fino a ottenere un impasto uniforme.

Versare l'impasto in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato, riempiendolo per tre quarti. Cuocere in forno statico preriscaldato a 150 °C fino a completa cottura.

Lasciare intiepidire leggermente, quindi servire il flan a fette. Decorare con ciuffi di panna montata, fragole fresche tagliate a metà, una fogliolina di menta per freschezza e, se disponibile, qualche foglia di cioccolato dorata.

### OLIO E SAPORE: ABBINAMENTI PERFETTI PER LE TUE RICETTE

*Un dolce raffinato accompagnato da un Olio EVO della cultivar Ascolana Tenera (Marche). Dal fruttato medio-leggero erbaceo con sentori di pomodoro, mela e mandorla. Il piccante e l'amaro di media intensità aggiungono un tocco sorprendente e armonioso.*





**[www.ecebio.eu](http://www.ecebio.eu)**

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.