

Ricettario Shop Piemonte

2023

→ RICETTE ORIGINALI &
SAPORI AUTENTICI



Qui potrai scoprire
le ricette per realizzare i piatti
piemontesi classici e moderni
con gli ingredienti selezionati
da Shop Piemonte!

Noi di Shop Piemonte viviamo di curiosità nello scoprire ricette originali, di stupore nell'incontrare nuovi sapori e di soddisfazione nell'assaporare il gusto di prodotti genuini!

Indice

| | |
|---------------------------------|----------------|
| Crostini con Perlage di Tartufo | PAG. 3 |
| Punching Bee con Milla | PAG. 5 |
| Risotto ai Porri | PAG. 7 |
| Cosce di Pollo alla Birra | PAG. 9 |
| Pane di segale ai semi misti | PAG. 11 |
| Baci di Dama piemontesi | PAG. 14 |
| Sorbetto alla Milla | PAG. 16 |

Crostini con Perlage di Tartufo



**Hai poco tempo e la serata sta per iniziare?
Questi stuzzichini sono quello che fa per te! In poche mosse
ecco pronto un aperitivo super chic!**



Porzioni: **4**
Tempo di Preparazione: **10 min**
Tempo di Cottura: **pronto da gustare**

INGREDIENTI

- Crostini q.b.
- Formaggio spalmabile
- Perlage di tartufo

PROCEDIMENTO

- Prendi dei crostini di pane, spargici sopra un po' di formaggio spalmabile e qualche perla di tartufo di Tartuflanghe, et voilà ecco pronti degli stuzzichini super chic!

ABBIAMO SELEZIONATO PER TE...



Perle con Succo
di Tartufo Nero

Punching Bee Milla



Il Punching Bee, definito anche come “il cocktail del buon riposo” farà tutt’altro che farvi dormire... È il cocktail a base di camomilla più conosciuto dai bartender di tutto il mondo!



Porzioni: **1 cocktail**
Tempo di Preparazione: **3 min**
Temperatura di servizio: **8°C**

INGREDIENTI

- 4 cl di vodka
- 1 cl di Milla Liquore alla camomilla con grappa
- 2 cl di camomilla
- 1 cucchiaino abbondante di miele di fiori di arancio
- 1 filo di lemongrass
- 1 cl di bergamotto o limone

PROCEDIMENTO

- Spremi il bergamotto e filtrane il succo.
- Metti tutti gli ingredienti nello shaker.
- Pesta leggermente il lemongrass e shakera per 20 secondi in modo che il miele si sciogla del tutto.
- Completa versando in un bicchiere old fashioned colmo di ghiaccio e servi.

ABBIAMO SELEZIONATO PER TE...



Milla - Liquore alla
Camomilla con Grappa

Risotto ai Porri



Da due dei prodotti tipici del Piemonte, nasce questo primo piatto in apparenza molto semplice, ma che non ha nulla da invidiare ai risotti più elaborati!



Porzioni: **4**
Tempo di Preparazione: **25 min**
Tempo di Cottura: **20 min**

INGREDIENTI

- 350 g di riso
 - 1 bicchiere di vino bianco Roero Arneis
 - 50 g di burro
 - 1 porro
 - 1 pizzico di noce moscata
 - 1 ciuffo di prezzemolo
 - 1 l di brodo vegetale
- sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

- Prima di tutto lava e toglie le foglie esterne del porro, metti in un tegame a sponde alte i 50g di burro.
- Taglia a rondelle la parte bianca del porro e trita la parte verde.
- Quando il burro si sarà sciolto metti il porro a rosolare.
- Realizza del brodo vegetale facendo bollire 1 litro d'acqua con: sedano, cipolla, carota, del rosmarino e timo con mezzo cucchiaino di sale grosso.
- Dopo qualche minuto che il porro sarà appassito, puoi aggiungere i 350g di riso, gira (quando il riso rimane qualche istante a contatto della pentola a temperature alte, si tosta e rilascia l'amido).
- Sfuma con un bicchiere di vino Arneis e continua la cottura per 20 minuti aggiungendo pian piano il brodo vegetale e mescolando di tanto in tanto.
- A fine cottura aggiungi un pizzico di noce moscata, e prima di servire spolvera con il prezzemolo tritato.

ABBIAMO SELEZIONATO PER TE...



Riso Acquerello
Invecchiato 1 anno



Burro Fiandino "1889"



Roero Arneis
"Anterisio"

Cosce di pollo alla birra



Dai gusto ad una una carne leggera come il pollo con la birra artigianale del Piemonte: un secondo realizzato totalmente al forno, molto semplice ma di gran impatto e gusto!



Porzioni: 2

Tempo di Preparazione: 1 ora

Tempo di Cottura: 40 min

INGREDIENTI

- 2 cosce di pollo piemontese
- 1 spicchio d'aglio
- mezza cipolla bionda
- mezza carota
- due bicchieri di Birra artigianale del Piemonte
- olio e sale q.b.
- timo, maggiorana e origano

PROCEDIMENTO

- Cospargi una terrina di olio e ricoprila con una parte di cipolla tagliata fine e una mezza carota, anch'essa tritata finemente.
 - Taglia a metà lo spicchio d'aglio e mettilo nella teglia così intero, rilascerà l'aroma e a fine cottura lo toglierai.
 - Adagia le due cosce nella terrina e ricoprile con l'altra parte di cipolla, le foglie delle erbe (timo, maggiorana e origano), un po' di sale e olio.
 - Inforna a 200° per 5 minuti, poi aggiungi un bicchiere di birra versandolo sopra alle cosce e copri la terrina con la carta stagnola.
 - Dopo 15 minuti gira le cosce e versa di nuovo sopra l'altro bicchiere di birra, richiudi il
- forno per 25 minuti.
- Togli la carta stagnola, gira di nuovo le cosce e ultima la cottura alzando al massimo il forno per 5 minuti in modo da far evaporare un po' il sughetto di birra.
 - Quando il pollo sarà cotto lascialo un po' raffreddare, prendi il fondo di cottura e frullalo in un mixer aggiungendo un po' di farina di riso o amido di mais (serve a far addensare la crema).
 - Servite in tavola le cosce di pollo nella terrina con sopra la crema alla birra che avete ottenuto, un rametto di timo, due patate al forno e la cena è pronta!

ABBIAMO SELEZIONATO PER TE...



Nazionale
Birra Baladin bionda



Rock'n'Roll
Birra Baladin bionda



Nazionale - Gluten Free
Birra Baladin bionda

Pane di segale ai semi misti



Per accompagnare il pasto, ecco una ricetta facile e semplice, un pane fatto in casa che dura per 3-4 giorni con un guscio croccante e dal cuore morbido e gustoso.



Porzioni: **2 pagnotte**
Tempo di Preparazione: **12 ore**
Tempo di Cottura: **40 min**

INGREDIENTI

- 250 gr di Farina di Segale
 - 250 gr di Farina di Monococco
 - un cucchiaino colmo di sale
 - un cucchiaino di Miele Millefiori
 - 2 cucchiaini di olio di oliva extravergine
- 300 ml di acqua
 - 15 gr di lievito di birra
 - 80 gr circa di semi misti (kia, lino, papavero, girasole, sesamo)

PROCEDIMENTO

- Quando vuoi realizzare il pane, la cosa migliore è iniziare alla sera, per poterlo lasciare lievitare tutta la notte con calma, avendo però il tempo di fare due passaggi ancora prima di metterlo a riposare e anche un paio prima d'infornare.
- Mescola le due farine insieme, di Monococco e di Segale, e il cucchiaino di sale in un'ampia boule.
- Prendi un bicchiere e metti una parte di acqua, un cucchiaio di miele di Millefiori e i 15 gr di lievito di birra disidratato per attivarlo.
- In un'altra boule capiente versa l'acqua e inizia a incorporare poco alla volta la farina. A circa metà farina unisci all'impasto l'olio e il bicchiere con lo lievito attivato e impasta qualche secondo in modo da amalgamare grossolanamente questi ingredienti e poi lascia riposare mezz'ora.
- Riprendi l'impasto e termina su di una spianatoia di legno ben infarinata, unendo il resto della farina sempre impastando con le mani: con un gesto del polso in cui allunghi l'impasto, poi infarina, richiudi l'impasto con entrambe le mani e riallungalo con il polso. Il tempo d'impasto si aggirerà in torno ai 5-7min.
- Terminata la farina, dovresti ottenere un impasto omogeneo e abbastanza morbido ma non troppo asciutto.
- Olia una boule profonda, fino in cima, metti l'impasto, fagli una croce sopra, chiudi con pellicola e lascia lievitare per tutta la notte in un mobile che non sia a contatto con caloriferi o finestre e porte.
- La mattina seguente riprendi l'impasto che sarà bello levitato e su una spianatoia infarinata dividilo in due parti; unisci una manciata a testa di semi misti, ripiegalo su se stesso giusto il tempo utile che i semi si inseriscano nell'impasto, richiudilo ancora su se stesso, in totale quattro o cinque passaggi; al termine ottieni una forma ovale passando la parte che lascerai superiore, su un'altra manciata di semi in modo da far sì che rimangano sulla crosta.
- Metti le pagnotte ottenute, su una teglia con carta da forno,

e applica dei tagli in obliquo (puoi anche farli incrociati, divertiti a cambiare il segno di volta in volta o per tipologia di pane che realizzerai!).

- Lascia riposare in forno con la luce accesa per un'ora e mezza.
- Ultimo passaggio! Accendi il forno a 220° togliendo la teglia dal forno e attendi che raggiunga la temperatura, intanto spennella delicatamente la superficie dei due impasti lievitati con una soluzione di acqua e olio, infornate per 30 minuti (se fai una sola pagnotta allora cuoci per 40 minuti).
- Sforna e attendi che il pane si raffreddi un po' prima di gustarlo con una spalmata

di burro e marmellata ad esempio!

ABBIAMO SELEZIONATO PER TE...



Farina di Farro
Monococco Integrale



Farina di Segale
Integrale



Mignon Miele Bio
di Millefiori

Baci di Dama



I baci di dama sono biscotti tipici piemontesi conosciuti e apprezzati in tutta Italia. Due biscotti tondi friabili al burro uniti da uno strato di cioccolato: piccole bontà irresistibili!



Porzioni: **60 baci di dama**
Tempo di Preparazione: **15 min**
Tempo di Cottura: **25 min**

INGREDIENTI

- 240 g di farina 00
 - 200 g di zucchero a velo
 - 200 g di mandorle siciliane pelate
 - 200 g di burro
 - 1 tuorlo
 - 20 g di uova intere
 - un pizzico di sale
- 100 g di cioccolato al latte

PROCEDIMENTO

- Frulla nel mixer le mandole insieme ad un cucchiaio di zucchero preso dal totale e riducile in farina.
- Unisci la farina di mandorle con la restante parte di zucchero, poi unisci tutti gli altri ingredienti, ad eccezione del cioccolato, e mescola fino ad ottenere un composto morbido e modellabile.
- Forma un panetto di pasta, avvolgilo nella pellicola alimentare e fallo riposare per bene nel frigorifero per almeno 10-12 ore (preparare eventualmente l'impasto la sera prima).
- Togli l'impasto dal frigo e inizia a batterlo con colpi decisi di mattarello in modo da appiattirlo senza scaldarlo troppo e stendilo ad uno spessore di 1,5 cm.
- Forma dei piccoli cerchi e inizia a formare delle sfere con i palmi delle mani fino ad ottenere delle palline da circa 7 gr l'una. Posizionale ben distanziate su una teglia rivestita con carta forno e inforna a 140° per circa 20/23 minuti, è importante che vengano tolti dal forno quando sono ancora chiari e friabili.
- Sciogli il cioccolato a bagnomaria e con l'aiuto di un cucchiaino, farcisci la parte piatta della sfera e accoppiala con l'altra.
- I baci di dama si possono farcire anche con una deliziosa crema alle nocciole!

ABBIAMO SELEZIONATO PER TE...



Farina tipo 00
di Grano Tenero



Mandorla Siciliana
Pelata



Tavoletta Cioccolato
al Latte Finissimo

Sorbetto alla Milla



Concludi la cena con un tocco di freschezza: per stupire tutti gli invitati con un gusto nuovo, delicato e avvolgente, servi un gustoso sorbetto preparato con la grappa Milla!



Porzioni: **1 cocktail**
Tempo di Preparazione: **5 min**
Temperatura di servizio: **8°C**

INGREDIENTI

- 1,2 kg di uva bianca
- 1 tazzina da caffè di Milla
Liquore alla camomilla con
grappa
- 80 gr di zucchero
- 1 albume
- ghiaccio q.b.

PROCEDIMENTO

- Lava e asciuga circa 1 kg d'uva e passa al setaccio gli acini sino ad ottenere 5 decilitri di succo.
- Successivamente sciogli, a freddo, nel succo 80 gr di zucchero e poi aggiungete una tazzina di Milla.
- Versa poi lo sciroppo all'interno di una sorbettiera e fai mantecare il tutto per circa 35 minuti e metti poi a riposare nel freezer.
- Immergi 200 gr di acini nell'albume, leggermente montato, passali nello zucchero e falli asciugare.
- Servi il sorbetto all'interno di coppette ghiacciate, guarnendo con l'uva brinata.

ABBIAMO SELEZIONATO PER TE...



Milla - Liquore alla
Camomilla con Grappa

Noi di Shop Piemonte abbiamo voluto dedicarti questo piccolo ricettario!

Con gli ingredienti genuini del Piemonte puoi preparare ricette della tradizione e, perché no, anche delle sfiziosità che trovano le proprie origini in tutto il mondo!

Non vediamo l'ora di vedere le tue creazioni, per questo ti inviamo un **Coupon Sconto del -10%** da utilizzare per il tuo prossimo ordine:

10RICETTE23

Ti basterà inserirlo nel check out per vedere applicata la promozione* al Carrello!

*promozione valida dal 01/05/2023 fino all' 31/12/2023.



SE TI ABBIAMO FATTO VENIRE L'ACQUOLINA IN BOCCA,
COSA ASPETTI A PROVARE LE NOSTRE RICETTE?

Visita anche il nostro **Magazine Online** per scoprire altre ricette,
oltre che le storie della tradizione e i saperi del piemonte!

[SCOPRI SHOP PIEMONTE MAGAZINE](#)



WWW.SHOPIEMONTE.COM
Shopiemonte s.r.l

Tel. 0141 971815
info@shopiemonte.com

Seguici sui social!

