



**Centro Studi Tisanoreica** - via Roma, 39 36045 LONIGO (VI) - Partita Iva e Codice Fiscale nr. 02875330249 Tel. +39 0444.830747 Fax +39 0444.432716 E-mail info@centrostuditisanoreica.it

### **Astice in bellavista con vellutata di asparagi**

Ingredienti: Astice, preparato Tisanoreica per zuppa di asparagi, prezzemolo, timo, maggiorana. Cucinata l'astice al vapore e lasciatelo poi raffreddare coperto con un panno bagnato di acqua salata a temperatura ambiente. Preparate la vellutata di asparagi Tisanoreica, in modo da realizzare una salsa che risulti abbastanza densa. Versate su un piatto da portata e preparate un piccolo trito di erbe profumate (prezzemolo, timo, maggiorana) con cui poi cospargere la vellutata. Infine appoggiate sul piatto l'astice, ancora tiepido, e servite.

### **Polpette di zucchine**

Ingredienti: Zucchine, prezzemolo, preparato Tisanoreica per pane al naturale, ricotta fresca, sale e pepe. Lavare le zucchine, tagliarle a metà e privarle dei semi. Disporre le zucchine in una teglia e quindi cuocerle con un po' di prezzemolo, per 15 minuti, in forno precedentemente scaldato. Coprite la pentola con carta stagnola per evitare che le zucchine diventino troppo asciutte: la cottura dovrà essere un po' al dente. Passate poi le zucchine nello schiacciapate ed aggiungete la mollica di pane al naturale Tisanoreica, precedentemente preparato, e della ricotta, condite con sale e pepe. Date alla purea la forma desiderata, creando delle polpette rotonde. Ultimate la cottura in forno ben caldo per alcuni minuti, fino alla doratura delle polpette e quindi servitele ancora calde.

### **Spinaci al formaggio**

Ingredienti: preparato Tisanoreica per omelette al formaggio, spinaci, 1 albume d'uovo, aglio disidratato, spezie (a piacere), sale. Lavate e fate cuocere gli spinaci in abbondante acqua salata, con l'aglio e le spezie a piacere. Preparare omelette al formaggio Tisanoreica, diluendo il preparato con poca acqua. A parte, montare a neve l'albume dell'uovo e mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Sistemare il composto così ottenuto in una teglia e far cuocere in forno ben caldo per qualche minuto.

### **Pasta Tisanoreica al profumo di bosco**

Ingredienti: funghi freschi e secchi, Preparato Tisanoreica per zuppa di funghi, Pasta Tisanoreica. Cuocete il riso Tisanoreica in abbondante acqua salata. Unite la pasta alla salsa appena preparata, mescolate e saltate il tutto in padella. Portate infine in tavola servendo con il formaggio grattugiato.

### **Trancio di storione fresco al cartoccio**

Ingredienti: Storione, Preparato Tisanoreica per pizza. Scaldare in una padella un filo d'olio per rosolare il pesce da entrambi i lati, fino a che i tranci non assumono un colore dorato. Lasciate poi sgocciolare il pesce dal proprio grasso per alcuni minuti. Intanto lavorate la soglia della pizza Tisanoreica, fino a ottenere uno strato molto sottile, con cui avvolgere il pesce. Scaldare il forno e cucinate per 20 minuti a circa 180 °C.

### **Bresaola di manzo con sedano di Verona e formaggio light**

Ingredienti: Bresaola, sedano di Verona, formaggio light. Lavate e cucinate in acqua e limone il sedano di Verona. Lasciatelo raffreddare, quindi tagliatelo a fettine molto fini e disponetelo lungo tutta la conferenza del piatto. Al centro, formate una piccola pallina di formaggio light, decorata con delle foglioline di prezzemolo. Coprite il resto del piatto con la bresaola.

### **Agnello con carciofi**

Ingredienti: Agnello, Preparato Tisanoreica per pane al naturale, carciofi. Cuocete l'agnello a vostro piacere. Lavate e asciugate bene i carciofi, poi tagliateli a piccoli spicchi. Nel frattempo lavorate la pasta del pane al naturale Tisanoreica e aggiungete all'interno dell'impasto i carciofi. Cuocete il pane in forno ben caldo, fino alla doratura della crosta, sfornatelo e fatelo freddare. Quindi tagliate il pane a spicchi e disponetelo sul bordo del piatto e aggiungeteci l'agnello al centro.

### **Vellutata Tisanoreica ai funghi**

Ingredienti: Preparato Tisanoreica per zuppa di funghi, funghi champignons, comino, maggiorana, erbe di Provenza, aglio in polvere, sale e pepe. Pulire e tagliare a fettine i funghi champignons. Diluire il preparato per zuppa di funghi con 100 ml d'acqua. Salare, pepare e aggiungere gli aromi. Poi cucinare la zuppa per qualche minuto a fuoco lento, e qualche secondo prima di togliere dal fuoco aggiungere i funghi.

### **Vellutata Tisanoreica di pollo**

Ingredienti: 500 g. di spinaci surgelati, 2 albumi d'uovo, Preparato Tisanoreica per zuppa di pollo, cumino. Per prima cosa, fate scongelare gli spinaci, successivamente fateli andare a fuoco lento in una grande padella antiaderente. A parte sbattete gli albumi delle uova a neve, fino a che il composto resta ben fermo. Incorporate dunque gli albumi agli spinaci e aggiungete poi, mescolando accuratamente, un pizzico di cumino e la zuppa di pollo Tisanoreica, precedentemente preparata con pochissima acqua. Infornate e fate cuocere in forno ben caldo per 10 minuti.

### **Zuppa ai profumi esotici**

Ingredienti: Preparato Tisanoreica per zuppa di funghi, funghi freschi, prezzemolo, timo, maggiorana, aglio. Dopo aver lavato e tagliato i funghi freschi, profumateli con l'aglio e cucinateli in padella. Preparate la zuppa di funghi Tisanoreica e aggiungete un trito di erbe profumate e i funghi freschi precedentemente cucinati. Infine, passate la zuppa al mix in modo da ottenere la densità desiderata.

### **Zuppa di pollo ai profumi estivi**

Ingredienti: Preparato Tisanoreica per zuppa di pollo, petto di pollo, zucchine, lattuga. Pulite e tagliate del petto di pollo a piccoli cubetti, avendo cura di eliminare eventuali ossicini. Sbollentate i pezzi di pollo per pochi secondi e terminate la cottura rosolandoli in una padella dove avrete precedentemente riscaldato un filo d'olio. A parte preparate la zuppa di pollo Tisanoreica ed unite i pezzetti di pollo dorati uniformemente. Lavate e sbollentate le zucchine e le foglie di lattuga. Tagliate quindi le verdure a fiammifero molto fine e versatele nella zuppa mescolando il tutto prima di servire.

### **Zuppa di porro**

Ingredienti: Preparato Tisanoreica per zuppa di porri, porri freschi, Preparato Tisanoreica per pane al naturale, 1 cipolla, prezzemolo, parmigiano. Lavate e tagliate del porro fresco molto fine e fatelo rosolare in una padella con un piccolo fondo di cipolla e brodo vegetale. Quando il porro sarà diventato dorato, versate la zuppa di porri Tisanoreica precedentemente preparata e aggiungete successivamente una piccola dose di prezzemolo tritato e di parmigiano grattugiato. Preparate a parte dei crostini con il Preparato Tisanoreica per pane al naturale. Servite la zuppa ben calda con i crostini a parte.