

Metti in tavola la natura....

Le farine e...

Profonda conoscenza delle pratiche agricole e delle antiche tradizioni alimentari sono alla base della linea di farine , tutte rigorosamente macinate a pietra , tratte da mais vitrei di massima qualita' e indispensabili per ottenere una splendida e profumata polenta o dei croccanti dolci . In abbinamento con il prezioso grano saraceno abbiamo preparato una farina ottima per la ricetta della polenta taragna . Dalle castagne abbiamo tratto una farina indispensabile per creare particolari tagliatelle o per cuocere deliziosi tortelli con le mele o..... non poniamo limiti alla vostra fantasia. Abbiamo raccolto per Voi le nostre castagne, maturate nei secolari castagneti che si specchiano nel nostro bellissimo lago, piccole di dimensione ma insuperabili nel gusto per proporvele in una gamma di prodotti che soddisfano anche i piu' golosi.

Le castagnel sali aromatici.

Erbe aromatiche , sale marino, fantasia e desiderio di creare soluzioni pratiche per l'utilizzo delle erbe aromatiche in tutte le stagioni, si concentrano nei sali aromatici da sempre apprezzati da chiunque li abbia provati anche una sola volta .

L'olio e gli aceti aromatizzati

Agrofit ha iniziato una piccolissima produzione di olio extravergine di oliva sulle sponde del nostro lago per garantire ai propri clienti di avere sempre il massimo sulla propria tavola. Abbiniamo a questi splendidi doni della nostra terra una selezione di aceti che si sposano perfettamente per ottenere una freschezza unica particolarmente apprezzabile con le verdure fresche.

E per una cottura naturale...

Cottura sulla Piastra in Pietra Ollare

Questi sono una serie di consigli utili per ottenere i migliori sapori cucinando sulla Piastra di Pietra Ollare verdure e carne. Innanzi tutto occorre ricordare sempre che la Piastra di Pietra Ollare prima del primo utilizzo deve essere trattata . Il trattamento è il seguente:

quando la Piastra di Pietra Ollare è ancora nuova oliarla con olio su tutte le superfici e lasciarla riposare anche fino a 48 ore, ma se non vi è possibile così a lungo fatelo almeno per una nottata. A questo punto scaldatela un paio di volte senza portarla a temperatura di cottura (a proposito consigliamo di fermare il riscaldamento quando appoggiando la mano sulla piastra quest'ultima diventa troppo calda per il contatto!!), ricordatevi di non usare assolutamente mai fiamme a gas se non con una retina spandifiamma o un diffusore di calore in ghisa!! Fatto questo trattamento la piastra è pronta per l'utilizzo.

Dopo averla unta con olio iniziate a scaldarla sul fuoco. Quando è ben calda versate dell'aceto sulla piastra in modo che inizia a ribollire la superficie staccando l'unto rimasto dal precedente utilizzo e strofinate vigorosamente con uno straccio ruvido per togliere lo sporco dalla superficie. Ungete nuovamente la superficie e iniziate a prepararvi alla cottura.

L'ordine giusto per la cottura dei cibi solitamente è il seguente: verdure (peperoni tagliati in quattro e puliti dei semi, patate tagliate a fette da 2 cm. circa, cipolle tagliate a metà, zucchine e melanzane tagliate per la lunghezza a strisce da 1 cm o meno, pomodori tagliati a metà e altre verdure di Vostro gradimento) e carne (costine, braciole, salsiccia tagliata a metà, salsicetta e in fine bistecche).

Durante la cottura dei suddetti ricordatevi che non è necessario ungere con altri grassi la carne, mentre è necessario farlo per le verdure che asciugandosi potrebbero seccare e bruciare, mentre è molto buono inaffiare con abbondante vino rosso la carne. Quest'ultimo particolare dona molto sapore e colore alla carne e permette al grasso di staccarsi meglio (raccomandato per le salsicce!!).

RicordateVi inoltre le spezie che possono spaziare dall'immancabile sale e pepe macinato fresco, al rosmarino oppure richiedete a noi, tramite e mail o fax, il nostro sale aromatizzato alle erbe di montagna oppure la miscela di aromatiche pronte all'uso . Ricordatevi però che le salsicce sono già insaporite quindi di non esagerare.

Consigli per capire quando la carne è cotta sono che le costine la carne si deve staccare dall'osso e necessitano di maggior tempo rispetto a tutto il resto con il necessario giro e rigiro più volte, le salsicce ricordatevi di cuocerle la prima volta dalla parte della carne e quando questa sarà pronta per essere girata ve ne accorgete perchè riuscirete a staccare la pelle con facilità senza rompere la salsiccia. Le salsicette ricordatevi di bucarle in vari punti per fare uscire il grasso. Solitamente le salsicce, le salsicette, le braciole e le bistecche è sufficiente girarle 3-4 volte, ma ogni volta dovete speziarle e bagnarle con il vino.

Alla fine della cottura spruzzate più volte la piastra con abbondante aceto e strofinate con un panno ruvido per togliere il grasso di cottura dalla superficie tenendo però presente che non tornerà più nuova, ma fin da dopo la prima cottura la prenderà un colore più scuro o anche nero.

Lasciate spegnere il fuoco e non spostate la Piastra fino a che questa non sarà completamente fredda, approfittando per stare seduti a godervi ciò che avete preparato.

Buon Appetito e se avete suggerimenti, chiarimenti sull'uso o eventuali dubbi contattateci senza difficoltà alla nostra e mail agrofit@europe.com oppure al nostro fax. **IMPORTANTE** : per pulire LA PIASTRA non usare mai detersivi!!

