

FILLIDE

ALMOND



FILLIDE

ALMOND

Prodotti

Ricettario



Il mandorlo fu introdotto in Sicilia dai Fenici e il suo uso si diffuse successivamente nelle colonie greche. Nei secoli questa tradizione si è consolidata facendo della Sicilia una delle maggiori produttrici europee di mandorle.

The almond tree was introduced into Sicily by the Phoenicians and its use subsequently spread to the Greek colonies. Over the centuries this tradition has consolidated making Sicily one of the largest European almond producers.

Secondo un'antichissima leggenda Greca, il mandorlo nacque da uno di quegli amori sfortunati che vedevano protagonisti eroi, uomini e dei: è questa la storia della principessa Fillide e dell'eroe greco Acamante.

According to an ancient Greek legend, the almond tree was born from one of those unlucky loves that saw heroes, men and gods as protagonists: this is the story of Princess Fillide and the Greek hero Acamante.

L'azienda agricola Fillide Almond affonda le sue radici nella splendida terra delle colline del centro della Sicilia, nella sua ricchezza storico-culturale e nel valore delle sue tradizioni: ne deriva un'altissima attenzione alle materie prime, a tutta la filiera agricola che, senza intermediari, può garantire qualità e accessibilità.

The Fillide Almond farm has its roots in the beautiful land of the hills of central Sicily, in its historical and cultural richness and in the value of its traditions: it derives a very high attention to raw materials, to the whole agricultural chain that, without intermediaries, it can guarantee quality and accessibility.

MANDORLE NATURALI | NATURAL AMONDS BIO



250 gr

500 gr

Mandorle siciliane BIO al naturale. Ricche di principi nutritivi possono essere consumate sia da sole come integratore nelle diete, che in abbinamento a ricette sia dolci che salate.

Organic BIO Sicilian almonds. Rich in nutritive principles can be consumed either alone as a supplement in diets, or in combination with both sweet and savory recipes.

IT Ingredienti: mandorle*
* Ingredienti provenienti da agricoltura biologica

Valori nutrizionali (100 gr)

Valore Energetico	600kcal
Proteine	18,07 g
Carboidrati	6,90 g
Grassi	52,00 g

EN Ingredients: almonds*
* Ingredients from organic farming

Nutritional Values (100 gr)

Energy Value	600kcal
Protein	18,07 g
Carbohydrates	6,90 g
Fat	52,00 g

MANDORLE SALATE | SALTED AMONDS BIO

100 gr



Le mandorle tostate salate come snack si accompagnano a tutti i tipi di bevande. Ottime per accompagnare sia proseccchi che vini. Adatte come aperitivo, per aggiungere sapore alla giornata.

Toasted salted almonds as a snack are accompanied by all types of drinks. Excellent to accompany both prosecco and wines. Suitable as an aperitif, to add flavor to the day.

IT Ingredienti: mandorle*, sale
* Ingredienti provenienti da agricoltura biologica

EN Ingredients: almonds*, salt
* Ingredients from organic farming

Valori nutrizionali (100 gr)

Valore Energetico	600kcal
Proteine	18,07 g
Carboidrati	6,90 g
Grassi	52,00 g

Nutritional Values (100 gr)

Energy Value	600kcal
Protein	18,07 g
Carbohydrates	6,90 g
Fat	52,00 g

MANDORLE ALLO ZENZERO | GINGER AMONDS BIO

100 gr



Le mandorle allo zenzero sono caratterizzate da un gusto rinfrescante, pungente e quasi piccante. Da gustare in accompagnamento ad un aperitivo o come un gustoso snack.

Ginger almonds are characterized by a refreshing, pungent and almost spicy taste. To be enjoyed with an aperitif or as a tasty snack.

IT Ingredienti: mandorle*, zenzero*, sale

* Ingredienti provenienti da agricoltura biologica

EN Ingredients: almonds*, ginger*, salt

* Ingredients from organic farming

Valori nutrizionali (100 gr)

Valore Energetico	600kcal
Proteine	18,07 g
Carboidrati	6,90 g
Grassi	52,00 g

Nutritional Values (100 gr)

Energy Value	600kcal
Protein	18,07 g
Carbohydrates	6,90 g
Fat	52,00 g

MANDORLE CURRY | CURRY AMONDS BIO

100 gr



Le mandorle al curry sono arricchite da una fantastica miscela di spezie. Il curry utilizzato nelle nostre mandorle è quello indiano che conferisce a questo snack un sapore unico ma delicato.

Curry almonds are enriched with a fantastic blend of spices. The curry used in our almonds is the Indian one which gives this snack a unique but delicate flavor

IT Ingredienti: mandorle*,curry*, sale
* Ingredienti provenienti da agricoltura biologica

EN Ingredients: almonds*,curry*, salt
* Ingredients from organic farming

Valori nutrizionali (100 gr)

Valore Energetico	600kcal
Proteine	18,07 g
Carboidrati	6,90 g
Grassi	52,00 g

Nutritional Values (100 gr)

Energy Value	600kcal
Protein	18,07 g
Carbohydrates	6,90 g
Fat	52,00 g

MANDORLE CURCUMA | *TURMERIC AMONDS* BIO

100 gr



Le mandorle alla curcuma sono arricchite da questa spezia dalle innumerevoli proprietà benefiche. Il suo lieve sapore muschiato conferisce a questo snack un sapore deciso ed inconfondibile.

Turmeric almonds are enriched with this spice with countless beneficial properties. Its mild musky flavour gives this snack a strong and unmistakable flavour.

IT Ingredienti: mandorle*, curcuma*, sale

* Ingredienti provenienti da agricoltura biologica

EN Ingredients: almonds*, turmeric*, salt

* Ingredients from organic farming

Valori nutrizionali (100 gr)

Valore Energetico	600kcal
Proteine	18,07 g
Carboidrati	6,90 g
Grassi	52,00 g

Nutritional Values (100 gr)

Energy Value	600kcal
Protein	18,07 g
Carbohydrates	6,90 g
Fat	52,00 g

CREMA DI MANDORLE 100% | ALMOND CREAM 100% BIO

90 gr

180 gr



La nostra crema di mandorle 100% BIO è ottenuta senza l'aggiunta di alcun altro prodotto, grassi o zuccheri. Può essere gustata sia come sfiziosa crema spalmabile che nella preparazione di gustose ricette salate.

Our 100% organic almond cream is obtained without the addition of any other product, fat or sugar. It can be enjoyed both as a tasty spread and in the preparation of tasty savoury recipes.

IT Ingredienti: mandorle*
* Ingredienti provenienti da agricoltura biologica

EN Ingredients: almonds*
* Ingredients from organic farming

Valori nutrizionali (100 gr)	
Valore Energetico	595kcal
Proteine	19,80 g
Grassi	54,00 g
Grassi saturi	1,70 g
Carboidrati	7,40 g
Zuccheri	3,87 g
Sale	1,10 g

Nutritional Values (100 gr)	
Energy Value	595kcal
Protein	19,80 g
Fat	54,00 g
Saturated fat	1,70 g
Carbohydrates	7,40 g
Sugar	3,87 g
Salt	1,10 g

CREMA DI MANDORLE DOLCE | SWEET ALMOND CREAM BIO

90 gr

180 gr



La crema di mandorle dolce, con ben il 60% di mandorle è una gustosa e delicata crema spalmabile ottima per una colazione o una merenda. Tutti gli ingredienti provengono da Agricoltura Biologica.

The sweet almond cream, with a good 60% of almonds, is a tasty and delicate spreadable cream, excellent for a breakfast or a snack. All the ingredients come from organic farming.

IT Ingredienti: mandorle* 60%, zucchero di canna*, olio extravergine di oliva*.

* Ingredienti provenienti da agricoltura biologica

EN Ingredients: almonds* 60%, brown sugar*, extra virgin olive oil*

* Ingredients from organic farming

Valori nutrizionali (100 gr)

Valore Energetico	605 kcal
Proteine	11,10 g
Grassi	42,10 g
Grassi saturi	3,90 g
Carboidrati	45,30 g
Zuccheri	39,10 g
Salé	0,10 g

Nutritional Values (100 gr)

Energy Value	605 kcal
Protein	11,10 g
Fat	42,10 g
Saturated fat	3,90 g
Carbohydrates	45,30 g
Sugar	39,10 g
Salt	0,10 g

CREMA DI MANDORLE AL CAFFÈ | COFFEE ALMOND CREAM BIO

90 gr

180 gr



Con il suo 80% di mandorle e arricchita con l'inconfondibile aroma di caffè questa crema di mandorle ha un sapore intenso e rotondo. Particolarmente gustosa può anche arricchire sfiziose preparazioni dolci.

With its 80% almonds and enriched with the unmistakable aroma of coffee, this almond cream has an intense and round taste. Particularly tasty it can also enrich delicious sweet preparations.

IT Ingredienti: mandorle* 80%, zucchero di canna*, olio extravergine di oliva*, caffè*.
* Ingredienti provenienti da agricoltura biologica

EN Ingredients: almonds* 80%, brown sugar*, extra virgin olive oil*, coffee*
* Ingredients from organic farming

Valori nutrizionali (100 gr)

Valore Energetico	633 5kcal
Proteine	19,00 g
Grassi	40,80 g
Grassi saturi	1,70 g
Carboidrati	37,20 g
Zuccheri	36,00 g
Sale	0,028 g

Nutritional Values (100 gr)

Energy Value	633 5kcal
Protein	19,00 g
Fat	40,80 g
Saturated fat	1,70 g
Carbohydrates	37,20 g
Sugar	36,00 g
Salt	0,028 g





L'INGREDIENTE

LA MANDORLA

RICETTARIO

- Biancomangiare alle mandorle
 - Financier alle fragole
 - Pasticcini di pasta di mandorle
 - Macarons al miele e lavanda
 - Cantucci
 - Crostata di mandorle e lamponi
 - Pesto di mandorle
 - Farfalle con pesto di zucchine, mandorle e menta
 - Biscottini salati
 - Pannacotta al pesto di mandorle
-



BIANCOMANGIARE ALLE MANDORLE

Difficoltà

1

bassa

Preparazione

25

minuti

Quantità

8

porzioni

La Ricetta

Ingredienti

Latte di mandorla 500 ml

Agar agar 6 gr

Baccello di vaniglia 1

Sciroppo d'acero per guarnire

Preparazione

- ① In una pentola, mescolare a secco i 6 gr. di agar e la stevia (1 cucchiaino).
- ② Alle polveri, aggiungere un pò di latte di mandorla in modo da formare una "pastella" densa e senza grumi.
- ③ Successivamente aggiungere tutto il latte di mandorla e la vaniglia.
- ④ Portare ad ebollizione mescolando continuamente.
- ⑤ Spegnerne il fuoco e porzionare il composto; lasciare raffreddare e porre in frigo 2 ore per farlo addensare.



FINANCIER ALLE FRAGOLE

Difficoltà

2 bassa

Preparazione

15 minuti

Quantità

6 porzioni

La Ricetta

Ingredient

Burro 175 gr
Zucchero a velo 150 gr
Farina di Mandorle 100 gr
Sale 1 pizzico
Farina 75 gr

Albumi 6
Miele 1 cucchiaino
Mandorla amara 1
Fragole, tagliate a fettine 2

Preparazione

- ① In un recipiente unire le farine, lo zucchero a velo ed il sale e mescolare.
- ② Raccogliere gli albumi in una ciotola e sbatteterli leggermente con una forchetta. Aggiungerli alle farine e con l'aiuto di un cucchiaino amalgamare.
- ③ Aggiungere il miele ed una mandorla amara. Infine il burro sciolto, tiepido, versandolo a filo.
- ④ Imburrare ed infarinare degli stampini, riempire per $\frac{3}{4}$ e porli in frigorifero per circa 20 minuti.
- ⑤ Accendere il forno a 180°C. Prima di infornarli posizionare una o più fettine di fragole sull'impasto. Cuocere fino a leggera doratura per 12 - 18 minuti.



PASTICCINI DI PASTA DI MANDORLE

Difficoltà

1 bassa

Preparazione

15 minuti

Quantità

35 pasticcini

La Ricetta

Ingredienti

Farina di mandorle 500 gr

Zucchero a velo 265 gr

Albumi 4

Scorza di limone grattugiato 1/2

Vanillina 16 gr

Mandorle amare 1 (o aroma di mandorle 1 fiala)

Preparazione

- ① Unite in una terrina la farina, lo zucchero, la scorza di limone, la vanillina e una mandorla amara tritata.
- ② Separare gli albumi ed aggiungerli poco alla volta al composto secco, fino a quando non saranno incorporati del tutto.
- ③ Trasferire il composto in una sac a poche con bocchetta a stella e formare i pasticcini su una leccarda rivestita da carta forno.
- ④ Guarnire i pasticcini con una mandorla intera o mezza ciliegia candita. Preriscaldare il forno a 180 °C. Cuocere per 10-12. Controllare la cottura: i pasticcini dovranno rimanere biancastri e non imbrunirsi.



MACARONS AL MIELE E LAVANDA

Difficoltà	3 alta	Preparazione	70 minuti	Quantità	35 pasticcini
------------	--------	--------------	-----------	----------	---------------

La Ricetta

Ingredienti per i macarons
Farina di mandorle 212 g
Zucchero a velo 212 g
Albumi 6 (172 gr c.a.)
Zucchero semolato 236 g
Acqua 158 g

Crema di burro al miele e lavanda
Burro, temperatura ambiente 340 gr
Zucchero a velo 453 gr
Olio di lavanda 1/4 cucchiaino
Miele 3 cucchiaini
Colorante alimentare (opzionale)

Preparazione

- ① Per preparare i macarons iniziare dalla preparazione dei gusci. Con un colino a maglie strette setacciare in una ciotola lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Versare 82 gr di albumi e mescolare gli ingredienti con una spatola fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Tenere il composto da parte.
- ② Prendere una planetaria e versarvi i restanti 90 gr di albumi. Montare gli albumi a neve ferma con le fruste a velocità media.
- ③ Prendere un tegame dai bordi alti, versarvi lo zucchero e l'acqua. Mescolare con un cucchiaino di legno per amalgamare bene gli ingredienti ed evitare la formazione di grumi. Quindi far sciogliere a fuoco dolce, portando a 118°C (si può misurare con un termometro da cucina) per ottenere uno sciroppo.
- ④ Quando sarà arrivato alla temperatura indicata, versare lo sciroppo a filo sugli albumi mentre montano e continuare a far andare la planetaria fino a quando il composto avrà raggiunto la temperatura ambiente e gli albumi saranno montati a neve ferma. Poi arrestare la planetaria e aggiungere il colorante in polvere se si desidera. Mescolare delicatamente il composto con una spatola o nuovamente con le fruste a velocità bassa per alcuni secondi per consentire una distribuzione uniforme del colorante su tutto il composto.

- ⑤ Aiutandosi con una spatola incorporare la meringa al composto preparato in precedenza con farina di mandorle, albumi e zucchero a velo, effettuando un movimento delicato dal basso verso l'alto per non smontare la meringa. Trasferire ora il composto in una sac-à-poche munita di bocchetta liscia da 10 mm.
- ⑥ Prendere una leccarda foderata con carta forno e creare con la sac-à-poche dei piccoli dischi dal diametro di circa 2 cm, distanziati tra loro di 2-3 cm: con le dosi indicate si otterranno circa 70 dischetti. Battere leggermente con il palmo della mano il fondo della leccarda per consentire ai macarons di appiattirsi leggermente. Lasciarli seccare a temperatura ambiente per 10 minuti, quindi infornarli in forno ventilato preriscaldato a 160°C per 12-13 minuti. Trascorso il tempo di cottura estrarre dal forno la leccarda e lasciar raffreddare.
- ⑦ Preparazione della crema al burro miele e lavanda. Mettere il burro in una planetaria. Sbattere il burro fino a quando non sarà chiaro, soffice, e pallido, circa 3 a 4 minuti. Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola a parte. Aggiungere lentamente lo zucchero a velo setacciato nel burro. Aggiungere l'olio di lavanda e il miele e sbattere sulla alta velocità per circa un minuto, fino a quando sarà tutto incorporato ed il composto sarà liscio e vellutato.
- ⑧ Trasferire la crema al burro nella sac-à-poche con una punta liscia da 10 mm. Rimuovere i macarons dalla carta forno. Girare la metà di loro verso l'alto.
- ⑨ A partire dal centro, riempire con 15 g / 1 cucchiaino circa di crema al burro con un movimento a spirale, i macaron capovolti, mantendosi un po' lontani dal bordo. Ricoprire con un secondo macaron e delicatamente premere per diffondere la crema fino ai bordi. Ripetere con rimanenti dischetti.



CROSTATE ALLE MADORLE ELAMPONI

Difficoltà

2 media

Preparazione

70 minuti

N.Persone

8 porzioni

La Ricetta

Ingredienti per la base

Farina 420 gr
Sale 1 pizzico
Burro, piccoli pezzi 150 gr
Zucchero in polvere 90 gr
Uova 2

Crema di mandorle al lampone

Burro, ammorbidito 250 g
Zucchero a velo, setacciato 250 g
Farina di mandorle 230 g
Farina 00 40 g
Uova 5
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino
Lamponi, freschi 150 g
Mandorle affettate, 50 gr

Preparazione

- 1 Preparare la base. Setacciare la farina e disporre direttamente sul piano di lavoro o in un recipiente. Tagliare il burro in piccoli pezzi e porlo nella farina. Aggiungere lo zucchero e mescolare insieme.
- 2 Fare un foro nella miscela di farina ed aggiungere l'uovo. Usando una forchetta prima, e quando non sarà più possibile miscelare con questa, le mani, incorporare la farina alle uova. Impastare delicatamente fino a quando il composto non sarà diventato un impasto liscio e leggermente appiccicoso. Avvolgere nella pellicola trasparente e porre in frigo per almeno 1 ora.
- 3 Prendete la pasta frolla dal frigorifero . Spolverare un piano di lavoro con la farina e stendere la pasta per uno stampo da 22 cm. Mettete in frigorifero per 20 minuti . Preriscaldare il forno a 190 gradi.
- 4 Stendere sulla pasta della carta forno e, dopo aver applicato dei pesi (fagioli secchi / riso) cuocere per 10 minuti . Rimuovere i pesi e la carta da forno e cuocere per altri 3 a 5 minuti, finché la pasta non sia cotta , ma ancora molto pallida . Lasciare raffreddare completamente.

- ⑤ Per la crema di mandorle , sbattere il burro. Aggiungere lo zucchero a velo , la farina di mandorle e la farina 00 e sbattere. Unire l'estratto di vaniglia e le uova in una ciotola a parte e battere leggermente . A poco a poco aggiungere il composto di uova al composto di mandorle, sbattendo fino a quando non sia completamente incorporato .
- ⑥ Versare la crema di mandorle nella base raffreddata. La ricetta della Comodo e genuino, il nostro panetto, può essere utilizzato per la realizzazione di un fresco e dissetante latte di mandorla, di una tipica Granita siciliana o di un gelato alle mandorle nei giorni più afosi o, molto più semplicemente, come ingrediente principale per una variegata scelta di dolci crema di mandorle rende un po ' più del necessario per la crostata, ma può essere mantenuta in frigo per 24 ore e riutilizzata. Disporre i lamponi sopra la parte superiore della crema di mandorle. Spargere le mandorle affettate sopra i lamponi .
- ⑦ Abbassare la temperatura del forno a 180 gradi. Cuocere la torta per 35/45, fino a quando la parte superiore sarà dorata. Togliere dal forno e lasciare raffreddare completamente. Spolverare con zucchero a velo prima di servire.





CANTUCCI

Difficoltà

1 bassa

Preparazione

30 minuti

Quantità

30 pasticcini

La Ricetta

Ingredienti per la base

Zucchero semolato 180 gr

Uova 1

Bicarbonato di ammonio (ammoniaca per dolci) 0,5 gr

Farina tipo 00 265 gr

Mandorle non pelate 110 gr

Marsala o altro vino liquoroso 10 gr

Arance, scorza grattugiata di mezza

Sale 1 pizzico

Burro ammorbidito 30 gr

Uovo, per spennellare 1

Preparazione

- 1 Porre in una ciotola lo zucchero e unire l'uovo con un pizzico di sale. Mescolare con una spatola: non c'è bisogno di sbattere, ma solo di sciogliere bene i cristalli.
- 2 A parte, in un'altra ciotola, unire la farina e il bicarbonato.
- 3 Mescolare e unire gli ingredienti secchi al composto di uova e zucchero.
- 4 Amalgamare e unire anche il burro ammorbidito. Impastare con le mani e aggiungere anche le mandorle, poi profumare con il marsala e la scorza grattugiata di mezza arancia non trattata.
- 5 Impastate fino a far incorporare bene tutti gli ingredienti all'interno dell'impasto, quindi formate un panetto e trasferirlo sul piano di lavoro.
- 6 Dividere il panetto in due parti uguali e ricavare da ciascuna un filoncino lungo e piuttosto stretto. Disporre i filoncini ben distanziati su una leccarda ricoperta di carta forno. Spennellare i filoncini con il tuorlo d'uovo sbattuto.
- 7 Cuocere i filoncini in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti, quindi sfornarli e lasciarli intiepidire pochi minuti.

- ⑧ Con un coltello dalla lama seghettata, tagliare il filoncino leggermente in diagonale, creando dei cantucci di circa 1,2 cm di spessore.
- ⑨ Disponerli nuovamente sulla teglia coperta di carta forno e tostarli in forno statico preriscaldato a 160° per 18 minuti. Sfnare i vostri cantucci e lasciar raffreddare.



CROCCANTE ALLE MANDORLE

Difficoltà

1 bassa

Preparazione

15 minuti

Quantità

4 porzioni

La Ricetta

Ingredienti per la base

Mandorle 200 gr

Zucchero semolato 200 gr

Succo di limone 20 ml

Preparazione

- ① Per prima cosa accendere il forno, impostando la temperatura a 180°C. A temperatura raggiunta, infornare le mandorle per circa cinque minuti, controllando che non arrivino a tostatura.
- ② In una padella preparare il caramello, ponendo su fiamma media il succo di limone e lo zucchero semolato.
- ③ Versare il composto su una superficie antiaderente, come un tappetino di silicone o su un piano di marmo unto di olio di semi. Stendere velocemente il croccante formando uno strato omogeneo. Una volta cristallizzato, con un coltello a lama liscia, tagliare delle sezioni rettangolari.



BISCOTTINI 3 INGREDIENTI

Difficoltà	1 bassa	Preparazione	25 minuti	Quantità	8 porzioni
------------	---------	--------------	-----------	----------	------------

La Ricetta

Ingredienti

Panetto di pasta di mandorle 480 gr
Zucchero 380 gr
Bianchi d'uovo 2

Preparazione

- 1 Preriscaldate il forno a 150 °C. Stendere su due leccarde due fogli di carta forno.
- 2 Inserire la pasta di mandorle e lo zucchero nel robot da cucina fino a quando non si sarà sbriciolata . Aggiungere gli albumi mixare fino a quando il composto non sarà diventato liscio.
- 3 Mettere composto nella tasca da pasticciere e formare dei cerchi di 2 cm di diametro circa. Con un dito bagnato nell'acqua lisciare la parte superiore dei biscotti.
- 4 Cuocere in forno per 15 minuti o fino a quando i bordi non saranno dorati. Invertire le teglie a metà cottura.





Difficoltà	1 bassa	Preparazione	20 minuti	Quantità	4 persone
------------	---------	--------------	-----------	----------	-----------

La Ricetta

Ingredienti

Mandorle spellate 160 gr
Succo di limone 36 ml
Olio extravergine di oliva 45 ml
spicchio di aglio ½
Sale 1¼ cucchiaino
Acqua 160 ml

Preparazione

- ① Immergere le mandorle in acqua per 6 ore o per tutta la notte.
- ② Scolare e mettere le mandorle in un frullatore con il succo di limone, l'olio d'oliva, l'aglio, il sale e l'acqua. Frullare a velocità massima fino a quando le mandorle saranno completamente macinate. Se la mistura è troppo densa e non è morbida, aggiungere più acqua 1 cucchiaino alla volta.
- ③ Quando il composto sarà liscio e cremoso, toglierlo dal frullatore e porlo in un piccolo setaccio che sarà stato rivestito con della garza fine. Posizionare il setaccio sopra una ciotola per raccogliere l'acqua e conservare in frigorifero per una notte.

Dopo che il formaggio avrà drenato bene durante tutta la notte, capovolgere delicatamente su una teglia leggermente unta di olio, rimuovendo tutta la garza.
- ④ Sono disponibili due opzioni per la cottura: Cuocere a (165 ° C) per 25-30 minuti per ottenere un formaggio più spalmabile.
In alternativa, cuocere a (180 ° C) per 30-40 minuti per ottenerne uno più friabile, ma ancora cremoso.
- ⑤ Dopo che si sarà raffreddato, potrà essere messo in un contenitore ermetico e conservato in frigorifero.



PESTO DI MANDORLE

Difficoltà

① bassa

Preparazione

⑤ minuti

Quantità

④ porzioni

La Ricetta

Ingredienti

Zucchina 1
Parmigiano 100 gr
Mandorle 75 gr
sale, pepe, olio

Preparazione

- ① Spuntare le zucchine e sbollentarle in acqua bollente salata per 2/3 minuti. Nel mixer, mettere in ordine: le mandorle, il parmigiano grattugiato e le zucchine.
- ②
- ③ Frullate con l'olio fino ad ottenere una salsa omogenea. Regolare di sale e aggiungere una macinata di pepe.





FARFALLE CON PESTO DI ZUCCHINE, MANDORLE E MENTA

Difficoltà

1 bassa

Preparazione

25 minuti

Quantità

4 porzioni

La Ricetta

Ingredienti

Farfalle 320 gr
Zucchine 400 gr
Foglie di menta 20

Mandorle pelate 60gr
Aglio
Olio, Sale

Preparazione

- 1 Lavare le zucchine, spuntarle e tagliarle a pezzetti. Lavare le foglioline di menta e asciugarle delicatamente.
- 2 Far rosolare l'aglio in un po' d'olio e aggiungere le zucchine. Farle cuocere per circa 15 minuti ed eliminare l'aglio.
- 3 Trasferire nel mixer le zucchine, le mandorle, le foglie di menta e frullare tutto fino a ottenere una crema.
- 4 Versare la crema nella padella, scaldarla, salare, pepare, e mescolare. Lessare al dente la pasta e condirla con la salsa alla menta.



BISCOTTINI SALATI

Difficoltà

2 media

Preparazione

35 minuti

Quantità

12 biscotti

La Ricetta

Ingredienti

Burro freddo a pezzetti 40 gr
Parmigiano 40 gr
Farina 50 gr
Sale, 1 pizzico

Mandorle macinate 50 gr
Gorgonzola 1 cucchiaio stracolmo
Mascarpone 1 cucchiaio stracolmo
mascarpone

Preparazione

- 1 Mescolare insieme la farina con il parmigiano, le mandorle e un pizzico di sale. Unire il burro freddo tagliato a pezzetti e lavorare come fosse una pasta frolla.
- 2 Formare un cilindro di circa 20 cm di lunghezza. Avvolgerlo nella pellicola e lasciare in freezer per 10min.
- 3 Accendere il forno a 200°. Tagliare a fette il cilindro in modo da ottenere dei biscottini uguali. Avranno un diametro di circa 3 cm e uno spessore di circa 7/8mm. Infornare per 15 min. Dovranno colorirsi ai bordi ma non troppo.
- 4 Una volta raffreddati, farcirli con la mousse preparata con i due formaggi mescolati insieme.



PANNACOTTA AL PESTO DI MANDORLE

Difficoltà	① bassa	Preparazione	⑮ minuti	Quantità	④ porzioni
------------	---------	--------------	----------	----------	------------

La Ricetta

Ingredienti

Panna liquida 250ml	Fogli di gelatina 2 (3,2 gr)
Latte 150ml	Una manciata di mandorle
Pesto di mandorle 2 cucchiai	Pomodorini per la decorazione

Preparazione

- ① Preparare il pesto di mandorle e zucchine come visto nella ricetta precedente.
- ② Versare la panna in una casseruola con il latte, il pesto e riscaldare.
- ③ Aggiungere la gelatina ammollata precedentemente in acqua fredda e portare ad ebollizione.
- ④ Versare negli stampini e lasciare raffreddare. Mettere in frigo per almeno 2 ore.
- ⑤ Sformare e decorare con mandorle tostate e i pomodorini.



Dalla passione e dalla profonda conoscenza del territorio, nascono tutti i nostri prodotti. Le nostre mandorle sono di provenienza aziendale e sottoposte al controllo di regime biologico (ai sensi del Reg. CE 834/07 e 889/08).

All our products come from the passion and the deep knowledge of the territory. Our almonds are owned by the company and subjected to biological control (pursuant to EC Reg. 834/07 and 889/08).

Il termine “agricoltura biologica” indica un metodo di coltivazione che ammette solo l’impiego di metodi naturali escludendo l’utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi).

The term “organic farming” refers to a cultivation method that only allows the use of natural methods, excluding the use of chemical synthesis substances (fertilizers, herbicides, insecticides).

Il non utilizzo di sostanze chimiche e tossiche produce cibi ed alimenti non solo sani ma anche e soprattutto di alta qualità, avendo come obiettivo non solo la tutela dell’ecosistema ma anche e soprattutto quella della salute.

The non-use of chemical and toxic substances produces foods and foods not only healthy but also and above all of high quality, having as its objective not only the protection of the ecosystem but also and above all that of health.



**Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAFT
IT BIO 009. Operatore controllato n° BU50**

WWW.FILLIDELAMOND.COM

AZIENDA AGRICOLA DI LUANA FARACI

C.da Camitrice 94015

Piazza Armerina (EN)

Italia

0039/3271798139

info@fillidealmond.com

P.Iva 01261250862



Fillide Almond



fillide_almond