



busti

recetas
de familia



formaggi di famiglia

busti
recetas
de familia

Una colección de las recetas de nuestros clientes





- 09 Aperitivo. Pecorino con peras y jengibre
- 11 Alcachofas rellenas. Pascoli di Siena
- 13 Carpaccio de Baccellone. Baccellone
- 15 Sopa toscana de tomate y pan. La Pecora Vera
- 17 Pastel de espinacas y ricotta. Riche Terre





Fácil | 10' | x 6

aperitivo

Ingredientes

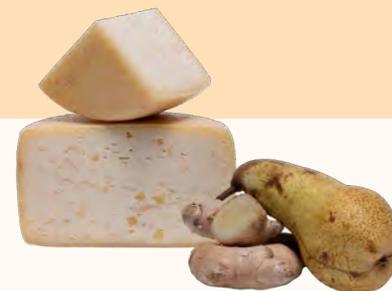
1 Pecorino con peras y jengibre

Preparación

Cortar la rueda de queso por la mitad. Tomar una mitad y usarla como base para los palitos de madera (ver imagen al lado). Tomar la otra mitad y cortarla en tres cuñas iguales. Girar el queso con el lado rectangular sobre la tabla de cortar, luego quitar la corteza y cortar el queso en rebanadas de 1 cm. Repite este procedimiento para las tres piezas. A continuación, cortar por la mitad los pequeños triángulos, para obtener pequeños bocados para el aperitivo. Insertar los palitos de madera en los triángulos de queso y luego en la rueda de queso que sirve como base. Continuar hasta que todo el queso esté cortado. Servir con una copa de buen prosecco.

Qué se necesita

- Palitos de madera



Pecorino con peras y jengibre

Este joven pecorino nació de la combinación de peras y jengibre. Una pareja que le da al producto un sabor ligeramente picante con una fragancia especial, en una mezcla de sabor agrídulce.



Fácil | 50' | x 2

alcachofas rellenas

Ingredientes

6 alcachofas
300 g gramos carne molida
50 g gramos mortadela
250 g gramos Pecorino Acciaiolo con cuajo vegetal
1 huevo
perejil
aceite e.v.o.
1 limón
sal
Pimienta negra molida
Hielo

Qué se necesita

- 2 recipientes
- 1 cuchillo para picar
- 1 olla
- 1 molde para hornear
- 1 cuchillo

Preparación

Con el cuchillo, cortar 2/3 de la parte superior de las alcachofas y cortar el tallo para crear una base nivelada.

Retirar casi todas las hojas exteriores y afiladas, luego abrir la base y quitar cualquier pelo interno. Poner las alcachofas en un recipiente con agua y jugo de limón para evitar que se decoloren.

Hervir las alcachofas durante 3 minutos en agua con sal y luego ponerlas inmediatamente en un recipiente con agua y hielo. Cortar el Pecorino Acciaiolo en pequeños cubos.

Picar la mortadela y añadir la carne molida. Luego añadir la mitad del Pecorino, el huevo y el perejil finamente picado. Sazonar a gusto con sal y pimienta, y mezclar bien para combinar los sabores.

Rellenar las alcachofas con este relleno y luego colocarlas en una bandeja para hornear y rociarlas con aceite de oliva. Hornear en horno precalentado a 170° durante unos 40 minutos. Espolvorear con los cubitos restantes de Pecorino y dejarlas en el horno hasta que el queso se derrita.

Espolvorear con perejil picado y servir caliente.



pecorino acciaiolo con cuajo vegetal

Pecorino fresco, de pasta blanca suave y sabor delicado. Elaborado con cuajo vegetal.



Fácil | 20' | x 2

carpaccio de baccellone

Ingredientes

500 g Baccellone
1 zanahoria
1 hinojo
5 rábanos
1 rama de apio
6 tomates cherry
10 vainas
aceite e.v.o.
pimienta
sal
Hielo

Preparación

Preparar un cuenco con agua y hielo. Cortar finamente las verduras, excepto los tomates y las vainas. Poner las verduras cortadas en el cuenco con agua y dejarlas reposar durante al menos una hora en el frigorífico para que las verduras se enrollen. Cortar el Baccellone en rodajas de un centímetro y colocarlo en un plato de servir, rociar con aceite de oliva y sazonar al gusto con sal y pimienta. Cubrir con las verduras, los tomates cherry y las vainas. Servir a temperatura ambiente.

Qué se necesita

- cuenco
- cortadora de verduras
- cuchillo



baccellone

Baccellone es un queso fresco hecho de leche entera de oveja pasteurizada, con una pasta blanca suave y compacta, de forma redonda con un talón recto. No tiene corteza, no sufre ningún proceso de maduración y está listo para el consumo inmediatamente después de unas horas en salmuera. Con su delicado aroma, recuerda a la leche y la nata; su sabor fresco y ligeramente ácido es típico de nuestra zona y está históricamente ligado a la primavera.



Fácil | 90' | x 4

sopa toscana de tomate y pan

Ingredientes

400 g puré de tomate
200 g Pecorino Pecora Vera
200 g leche
400 g pan sin sal
chickpeas
1 diente de ajo
1 chile seco
caldo de verduras
sabio
albahaca
aceite e.v.o.
sal
pimienta

Qué se necesita

- rallador de ollas y sartenes diferentes
- batidor
- whisk
- un poco de aluminio redondo
- moldes para hornear

Preparación

Para la fondue de queso, rallar un poco de Pecorino en una olla y añadir leche. Calentar la mezcla a baño maría hasta que el Pecorino se derrita, utilizando un batidor para deshacer los grumos. Cortar en rodajas finas alrededor de 100 g de pan. Forrar cada molde de aluminio con 3 rebanadas de pan y rellenar con los garbanzos para que se adhieran a los lados.

Hornear durante 10 minutos hasta que esté dorado, luego sacar el pan del horno y dejar enfriar.

Preparar la salsa de tomate. Calentar el aceite de oliva en una cacerola, luego aplastar el ajo, la salvia y el chile y añadirlos a la sartén. Cuando comienza a chisporrotear y el ajo empieza a dorarse, añadir el puré de tomate y sazonar con sal y pimienta. Mientras la salsa se cocina, cortar el pan restante en pequeños cubos.

Probar la salsa de tomate y cuando los tomates hayan perdido su acidez y se hayan derretido en una salsa, añadir los cubos de pan y 3 o 4 cucharones de caldo, luego bajar el fuego.

Cocinar a fuego lento hasta que el pan esté completamente blando, añadiendo más caldo si es necesario.

Retirar la sopa del fuego cuando se haya espesado. Rellenar las cortezas de pan con la pappà al pomodoro y cubrir con la fondue de queso.

Rociar con aceite de oliva y adornar con hojas de albahaca. Servir caliente.

La pecora vera

La Pecora Vera es un delicioso queso de maduración media que se produce solo con leche de oveja. Se aprecia por su textura homogénea, blanca y ligeramente tiza que proviene de una antigua técnica de producción. Su característico color marrón se debe a un tratamiento superficial con restos de aceite de oliva.





Fácil | 60' | x 2

pastel de espinacas y ricotta

Ingredientes

- 250 g Ricche Terre de oveja
- 50 g Pecorino Toscano DOP
- 150 g espinaca
- 2 huevos
- nuez moscada
- aceite e.v.o.
- sal
- pimiente
- mantequilla

Preparación

Enjuagar y secar las espinacas y colocarlas en una sartén. Cubrir y cocinar a fuego medio para marchitar las espinacas. Cuando estén cocidas, retirarlas del fuego y dejar enfriar. Una vez que las espinacas estén lo suficientemente frías, picar groseramente y colocar en un recipiente grande con la Ricotta, el Pecorino rallado, un poco de nuez moscada y los huevos, luego sazonar con sal y pimienta. Revolver hasta que esté bien combinado. Untar con mantequilla los moldes de aluminio y rellenarlos con el relleno preparado. Colocarlas en el horno precalentado y hornear durante 15 minutos a 175°C. Retirar del horno y dejar enfriar durante unos minutos. Servir caliente.

Qué se necesita

- cacerola
- un poco de aluminio redondo
- moldes para hornear
- rallador
- cuchillo



ricotta ricche terre de oveja

Se elabora a partir de suero de oveja y una pequeña cantidad de leche de oveja. Se recomienda especialmente para cocinar, hornear y para la producción industrial. Tiene un sabor suave y muy agradable.

- 21 Pici con queso y pimienta. Pecorino Cúrcuma y Pimienta Bio con cuajo vegetal, Pecorino Metello, Pecorino Lo Scudo di Fauglia
- 23 Lasaña. Caciotta Nonna Emma
- 25 Ravioles La Pec. Ricotta La Pec
- 27 Risotto de trufa. Pecorino con trufa
- 29 Testaroli (pasta tipo panqueque italiana). Pecorino Roncione leche cruda

Primeros platos





Fácil | 30' | x 2

pici con queso y pimienta

Ingredientes

- 320 g pici (gruesos espaguetis)
- 100 g Pecorino Cúrcuma y Pimienta Bio con cuajo vegetal
- 100 gr Pecorino Metello
- 100 g Pecorino Lo scudo di Fauglia
- pimienta negra molida
- algunas hojas de mejorana

Preparación

Rallar los tres quesos y mezclarlos en un tazón. Llevar una olla con agua salada a ebullición y colocar los pici en el agua hervir y cocinarlos hasta que estén tiernos. Escurrir los pici cuando estén listos y verterlos en un tazón añadiendo una generosa cantidad de pimienta negra molida y algunas hojas de orégano. Mezclar hasta que la pasta esté cremosa y bien mezclada con la salsa. Si la pasta está demasiado seca, puedes añadir un poco de agua tibia y continuar mezclando. Espolvorear un poco más de pimienta negra y servir caliente.

Qué se necesita

- tazón grande
- rallador
- olla



pecorino lo scudo di fauglia

Una maduración bastante larga caracteriza este pecorino, que se elabora solo con leche de oveja. La textura es compacta, de color blanco perlado y tiza; esto diferencia el pecorino Fauglia de todos los demás productos elaborados por el Caseificio Busti. La corteza es marrón debido al tratamiento externo con restos de aceite de oliva. La media forma también está disponible con su característico corte transversal que hace que este pecorino sea fácil y perfecto para trocear, la elección ideal para aperitivos y fiestas.





Fácil



180'



x 2

lasaña

Ingredientes

- 200 g hojas de lasaña de huevo fresco
- 400 g Caciotta Nonna Emma
- 300 g Pecorino Toscano DOP curado

Para el ragú

- 1/2 zanahoria
- 1/2 cebolla
- celery
- 1 diente de ajo
- 250 g carne de cerdo
- 250 g ground molida
- 250 g salse de tomate
- 1/2 vaso de vino blanco

Para la salsa blanca

- 1 Lt leche
- 80 g mantequilla
- 80 g harina
- nuez moscada
- aceite e.v.o.
- sal
- pimienta
- azúcar

Preparación

Comenzar preparando el ragú. Picar finamente la zanahoria, la cebolla y el apio y agregarlo a una sartén con un poco de aceite de oliva, luego cocinar hasta que se doren. Añadir la carne picada y cocinar por unos minutos, luego subir el fuego, agregar el vino y cocinar a fuego lento hasta que el líquido se haya reducido. Agregar la salsa de tomate, un poco de azúcar, una botella de agua y sal al gusto.

Cocinar a fuego lento durante 2-3 horas.

Para la salsa blanca, llevar la leche a ebullición. Derritar la mantequilla en una cacerola a fuego bajo, luego retirar del fuego, agregar la harina y batir. Regresar a fuego bajo y agregar gradualmente la leche caliente mientras bates. Sazonar con sal y nuez moscada, luego batir constantemente hasta que la salsa espese (unos 15 minutos).

En este punto, cortar la Caciotta Nonna Emma en cubos, engrasar los lados de la bandeja para horno con mantequilla y colocar la lasaña, comenzando con la salsa de carne, luego cubrir con una capa de hojas de lasaña y terminar con la salsa blanca y los cubos de Nonna Emma. Repetir hasta que termines las capas, luego espolvorear un poco de Pecorino rallado y hornear durante 20 minutos a 180 °C o hasta que esté crujiente y dorado en la parte superior.



caciotta nonna emma

Caciotta Nonna Emma es un queso mixto producido con leche de vaca y oveja, disponible durante todo el año. Es bien conocido por su textura suave y elástica y por su color amarillo claro.



medio | 90' | x 4

ravioles la pec

Ingredientes

Para la pasta fresca al huevo

4 huevos
400 g harina blanca (italian 0)

Para el relleno

500 g La Pec de ricotta de oveja pura

1 huevo
100 g Il Pecorino Toscano DOP rallado

sal
granos de pistacho
40 g mantequilla
sabio

Qué se necesita

- algunos cuencos
- tabla de repostería
- rodillo para amasar o cortador de pasta para raviolis
- manga pastelera
- cacerola
- olla

Preparación

Echar la harina sobre una tabla de repostería y hacer un hueco en el centro, luego vertir los huevos y batirlos mezclando con la harina. Poco a poco, incorporar la harina con los dedos hasta que quede bien mezclada y suave. Envolver la masa en plástico y refrigerarla durante una hora aproximadamente.

Mientras tanto, preparar el relleno de los raviolis: mezclar la Ricotta La Pec con los huevos y el Pecorino rallado, luego condimenta con sal. Rellenar la manga pastelera con este relleno, luego tatarla y refrigerarla hasta que esté listo para usar.

Después de una hora, estirar la masa hasta que quede muy fina (ya sea con el rodillo o con el rodillo para pasta) y cortar en varios rectángulos, de unos 8-10 centímetros de ancho. Colocar el relleno preparado en el centro de cada rectángulo con la manga pastelera.

Cerrar los raviolis y presionar con los dedos mojados para sellar los bordes. En este punto, poner a hervir una cacerola grande con agua con sal y vertir con cuidado los raviolis. Cocinar la pasta durante 3 minutos y luego escurarla. Derritar la mantequilla en una sartén, añadir la salvia y los raviolis escurridos. Remover durante unos minutos para mezclar los sabores. Servir adornado con pistachos molidos y una pizca de pecorino rallado.



La Pec ricotta de oveja pura

La Pec es una ricota de alta calidad y sabor intenso, obtenida a partir de suero de leche de oveja con la adición de leche de oveja. La producción disminuye en otoño debido a la menor disponibilidad de leche de oveja.



Fácil | 30' | x 4

risotto con trufa

Ingredientes

- 320 g arroz Nano Vianone (arroz grano medio)
- 200 g Pecorino con trufa
- 20 g trufa
- 1/2 cebolla blanca
- 80 g mantequilla
- caldo de verduras
- aceite e.v.o.
- sal a gusto

Preparación

Calentar dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén, luego añadir la cebolla picada y revolverla hasta que esté ligeramente dorada. En una cacerola añadir el arroz y la sal y revolver para cubrir, luego verter un poco de caldo de verduras. Añadir la cebolla y continuar añadiendo el caldo poco a poco hasta que el arroz esté tierno pero no pegajoso.

Cuando el arroz esté cocido, retirar del fuego, añadir el Pecorino con Trufa y la mantequilla y mezclar para combinar los sabores. Dejar reposar cubierto con un paño durante casi dos minutos.

Dividir entre los platos y adornar con unas lascas de trufa.

Qué se necesita

- cacerola
- cuchillo para olla desopa
- cuchillo para picar o procesador de alimentos



pecorino con trufa

El Pecorino con Trufa es uno de los quesos Busti más conocidos. El más antiguo de la gama de productos "Delizie", todavía disfruta de un considerable éxito. La textura se caracteriza por las trufas negras.



Fácil | 40' | x 3

testaroli

Ingredientes

1 disco de testaroli
100 g Pecorino Roncione
con leche cruda
80 g albahaca fresca
80 cl aceite e.v.o.
sal a gusto
pimienta a gusto

Preparación

Comenzar preparando el pesto. Triturar la albahaca con el mortero en un cuenco y aplastar las hojas contra los lados del cuenco usando un movimiento circular.

Cuando la albahaca empiece a soltar su líquido verde, añadir el Pecorino Roncione y una pizca de sal.

Agregar un poco de aceite de oliva frío y continuar trabajando la mezcla con el mortero para obtener una emulsión cremosa. Intentar ser lo más rápido posible. Alternativamente, si no hay un mortero, usar un procesador de alimentos para mezclar hasta que esté finamente picado. Llevar una olla con agua salada a ebullición. Cortar los testaroli en cuadrados de 3-4 cm, luego sumergirlos en el agua hirviendo durante unos minutos. Una vez cocidos, escurrirlos y mezclarlos suavemente con el pesto. Espolvorear con un poco de Pecorino Roncione rallado y servir.

Qué se necesita

- olla
- mortero o procesador de alimentos
- tazón



pecorino roncione con leche cruda

El Pecorino Roncione se elabora con la leche cruda más fresca, para que no cambie su flora microbiana natural. La primera parte de la maduración tiene lugar en celdas refrigeradas, durante al menos 60 días; luego, el queso se traslada a la cueva subterránea del siglo XVIII en Roncione, una localidad muy cercana a nuestra planta. El queso madura durante otros 90 días sobre tablas de madera llenas de paja, que absorben la humedad y ayudan a la transpiración de la parte inferior de la rueda. El resultado es un pecorino único, lleno de sabor y con un aroma intenso.

- 33 Cinta Senese steak en rodajas. Pecorino Metello
- 35 Rollito de pollo. Pecorino con "Pistacho Verde de Bronte DOP"
- 37 Filete de res en rodajas con ensalada y pecorino. Pecorino Toscano DOP
- 39 Tartare con queso Frescoverde. Pecorino Frescoverde con cuajo vegetal
- 41 Trippa Toscana. Tre Latti Lari con cuajo vegetal

Segundos platos





Fácil | 60' | x 1

cinta senese steak en rodajas

Ingredientes

150 g Cinta Senese steak
150 g Pecorino Metello
150 g leche
2 cebollas rojas
1 cucharada de azúcar de caña medio
1/2 vaso de vinagre de vino tinto
1 puñado de ensalada aceite e.v.o.

Qué se necesita

- algunos cuencos
- algunas ollas, de diferentes tamaños
- cuchillo
- batidor
- rallador

Preparación

Preparar la fondue de queso. En una olla grande combinar el Pecorino Metello rallado y la leche, luego cocinar a baño maría hasta que el queso se derrita.

Trabajar con un batidor para ayudar a disolver los grumos.

Enjuagar y secar las cebollas, luego cortar por la mitad, quitar la parte interior y cortar en rodajas finas. Cocinar a fuego lento con una pizca de sal y un poco de aceite de oliva. Una vez casi cocidas, subir el fuego y añadir azúcar. Finalmente añadir un poco de vinagre de vino y dejar reducir.

Asar el steak y, cuando esté hecho, cortar en rodajas grandes. Preparar un plato con un puñado de la ensalada mesclun, luego colocar las rodajas de steak sobre la ensalada y cubrir con algunas gotas de fondue de queso y las cebollas caramelizadas. Servir caliente.



pecorino metello

Entre las montañas Apuanas y la cadena montañosa de los Apeninos toscanos y emilianos, la Garfagnana es una tierra toscana que no ha cambiado a lo largo de los años y ha mantenido las antiguas técnicas montaÑesas. Después de un primer y corto proceso de maduración en nuestra planta, el pecorino se traslada a Metello, el pueblo original de nuestros abuelos a 1000 m sobre el nivel del mar, donde se encuentra nuestra bodega de maduración, llamada "Tuada" en el dialecto local. Al final de la maduración totalmente natural, el pecorino está cubierto por cáscaras de castaña que aportan los sabores y los aromas de nuestra cadena montañosa de los Apeninos toscanos y emilianos.





Fácil

30'

x 2

rollito de pollo

Ingredientes

1 pechuga de pollo
100 g mortadela
100 g Pecorino con
"Pistacho Verde de
Bronte DOP"
Puñado de harina
sabio
aceite e.v.o.
sal
pimienta

Preparación

En primer lugar, cortar la pechuga de pollo en rodajas finas (o pedir a tu carnicero que lo prepare por ti), luego sazonar con sal y pimienta. Colocar una rodaja de mortadela, una hoja de salvia y algunos cubos de pecorino en cada pieza de pollo.
Luego doblar cada rodaja de pollo y cerrarla con un palillo o ata con el hilo de cocina. Rebozar el pollo en la harina, luego colocarlos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva. Cocinar a fuego medio hasta que el interior esté bien cocido. Servir caliente.

Qué se necesita

- cuchillo
- cacerola
- palillos de dientes o pinzas de cocina



pecorino con "pistacho verde de bronte DOP"

Este queso, producido con exquisitos "Pistachos Verdes de Bronte DOP", es uno de los productos más apreciados de la familia "Delizie". Los sabrosos pistachos sicilianos hacen que este queso sea especialmente adecuado para un happy hour o como aperitivo.



Fácil | 30' | x 2

filete de res en rodajas. con ensalada y pecorino

Ingredientes

200 g Pecorino Toscano DOP curado
ensalada
sal
pimienta
aceite e.v.o.

Preparación

Prepara algunas escamas de pecorino, luego sacar la carne del refrigerador y deja reposar durante algunos minutos. Calentar una parrilla o encender la barbacoa. Cocinar la carne hasta alcanzar el nivel de cocción deseado, luego cortarla en diagonal con un cuchillo afilado. Cortar las rebanadas de carne en la tabla de cortar o en un plato y sazonar con aceite, sal y pimienta, luego cubrir con algunas hojas de ensalada y las escamas de pecorino. Servir inmediatamente.

Qué se necesita

tabla de cortar
cuchillo
barbacoa o parrilla

pecorino toscano dop curado

El Queso Pecorino Toscano DOP curado se produce solo con leche seleccionada del Consorcio de Queso Pecorino Toscano DOP. Su calidad está respaldada por Mi.P .A.A.F.T. Cuerpo de Control Autorizado. Su peculiar producción, además del período de envejecimiento que este queso pasa en la cueva de Busti, le da a este producto una estructura única y una complejidad de sabores que lo llevará directamente a las raíces de la tradición láctea toscana.





Fácil | 30' | x 2

Tartare con queso fresco verde

Ingredientes

- 150 g carne de res
- 80 g Pecorino Frescoverde con cuajo vegetal
- aceite e.v.o.
- sal.
- pimienta

Preparación

Cortar el Pecorino Frescoverde en cubos de 3 mm, luego retirar los nervios y las partes blancas de la carne. Cortar el filete de res en rodajas finas, luego cortarlas en cubos pequeños según su preferencia. Sazonar con sal y pimienta, luego agrega los cubos de pecorino. Crear un tartar usando un molde de anillo de comida y colocarlo en un plato con un chorrito de aceite de oliva. Servir frío.

Qué se necesita

- bol
- Molde de anillo de comida



pecorino fresco verde con cuajo vegetal

Inspirado en antiguos métodos tradicionales medievales, una vez madurado el Frescoverde se trata con aceite de oliva virgen extra y se espolvorea con una mezcla de hierbas aromáticas, como romero, menta, salvia, mejorana, albahaca y cilantro, de la empresa orgánica Principio Attivo en Carrara. La corteza es completamente comestible.



  
medium | 90' | x 2

trippa toscana

Ingredientes

500 g tripa
200 g Tre Latti Lari con
cuajo vegetal
1 zanahoria
1 cebolla blanca
1 rama de apio
2 diente de ajos
1 cucharada de pasta
de tomate
caldo de verduras
sabio
romero
sal
pimienta
aceite e.v.o.

Qué se necesita

- cacerola
- cuchillo
- algunos cuencos
- rallador

Preparación

Lavar la tripa en agua hirviendo añadiendo sal, media cebolla y media zanahoria al agua. Cocinar durante 5-10 minutos, luego retirar del agua y enfriar en un tazón. Cortar la tripa en tiras finas, luego picar la cebolla, el apio y la zanahoria restantes.

Calentar el aceite de oliva en una sartén, luego añadir las verduras picadas, el ajo, la salvia, el romero y un poco de agua y cocinar a fuego lento durante diez minutos. Revolver con frecuencia y cocinar hasta que la cebolla esté suave y translúcida. Luego añadir la tripa y mezclar para integrar los sabores.

A continuación, añadir la pasta de tomate y cocinar con un poco de caldo de verduras a fuego lento durante unos 40 minutos. Revolver, dejando que la tripa absorba todos los sabores.

La tradición dice que la tripa es aún mejor cuando se recalienta al día siguiente. Dejar reposar un día, luego calentar en una cacerola, colocar en un plato de servir y espolvorear con pecorino Tre Latti Lari.



tre latti lari con cuajo vegetal

Tre Latti Lari es un producto de la familia Gli Speciali, producido con leche de tres especies animales, oveja, vaca y cabra que se combinan para dar un sabor particularmente fuerte al queso. Después de una primera maduración de al menos 60 días en la planta láctea, se transfiere a la cueva etrusca en la localidad de Lari, un antiguo pueblo medieval que le da el nombre. El queso permanecerá en la cueva durante al menos 90 días, bajo condiciones de temperatura y humedad totalmente naturales. Después de refinar, el queso se trata en la corteza con carbón, lo que le da un elegante atuendo.

- 45 Tarta de queso. *La Morbidos*
- 47 Tarta de ricotta e higos. *Ricche Terre*
- 49 Necci (panqueques de castañas toscanas). *La Luciana*
- 51 Tiramisù. *La Mini Pec*





  
medium | 60' | x 4

tarta de queso

Ingredientes

For the crust

150 g galletas secas
(como digestivo)

80 g mantequillas

Para el relleno

600 g La Morbidososa

5 cucharadas de

azúcar glas

130 ml nata fresca

100 g bayas

1 cucharada de azúcar

15 g cola de pescado
extracto de vainilla

Qué se necesita

- algunos cuencos
- molde desmontable
- cacerola
- procesador de alimentos
- papel de hornear

Preparación

Preparar la base de galleta. Triturar las galletas y poner las migas en un tazón, luego añadir la mantequilla derretida y mezclar bien. Forrar el fondo de un molde desmontable de 22 cm de diámetro con papel de hornear o engrasarlo con mantequilla. Verter la mezcla en el molde desmontable y presionar bien con el dorso de una cuchara hasta que esté firme y plano. Enfriar la base en el refrigerador durante al menos media hora. Mientras tanto, preparar el relleno. En un tazón mediano, batir la Ricotta Morbidososa, la mitad de la nata, el extracto de vainilla y el azúcar glas. Poner la gelatina a ablandar en agua fría, luego escurrirla.

En una cacerola, calentar el resto de la nata fresca, luego añadir la gelatina, cocinar hasta que se derrita y finalmente mezclar con la crema de Ricotta. Ahora verter la crema sobre la base de galleta fría y alisar la parte superior, luego refrigerar hasta que el relleno esté firme durante varias horas o toda la noche.

A continuación, preparar una mermelada de bayas. Poner las bayas y el azúcar en una cacerola a fuego lento y cocinar a fuego lento durante unos minutos, luego dejar enfriar. Cuando la tarta de queso esté lista, quitar los lados del molde desmontable y cubrir la tarta con la mermelada. Decorar con algunas bayas frescas y servir muy fría.

la morbidososa

La Morbidososa se elabora con suero de leche de vaca y oveja; su característica es la extraordinaria suavidad que se le da al producto gracias a la adición de una cantidad considerable de leche de vaca. Especialmente producida para el mercado local debido a su corta vida útil. ¡Recomendamos que la comas extremadamente fresca!





 |  | 
medium | 60' | x 6

Ingredientes

Para la repostería
250 g harina
125 g mantequilla
100 g azúcar
1 limón
1 pizca de sal

Para el relleno
500 g Ricche Terre
150 g azúcar
1 yema de huevo
10 higos frescos

Qué se necesita

- algunos cuencos
- rallador
- molde para hornear
- tamiz
- procesador de alimentos
- película de plástico

tarta de ricotta e higos

Preparación

Primer paso, preparar la masa. En un tazón mezclar mantequilla y azúcar, luego añadir los huevos, la harina y la ralladura de limón. Amasar la masa con el procesador de alimentos. Si no tienes un procesador de alimentos, puedes amasar la masa a mano brevemente y suavemente sobre una superficie enharinada.

Una vez que se haya obtenido una mezcla suave y no pegajosa, envolverla en film plástico y refrigerarla durante al menos dos horas.

Mientras tanto, tamizar la Ricotta, luego añadir azúcar y yemas de huevo y mezcla todo.

Forrar una bandeja para hornear con papel de hornear, luego extender la masa y colocarla en la bandeja. Hornear durante 12 minutos a 180 °C. Cuando esté listo, rellenar con la mezcla de Ricotta y hornear durante otros 12 minutos o hasta que la corteza esté dorada.

En este punto, cortar los higos en rodajas pequeñas. Sacar la tarta del horno y colocar los higos sobre la crema para decorar. Servir a temperatura ambiente.



ricche terre

Esta ricotta se obtiene de suero de leche de vaca y oveja mezclado con la adición de un pequeño porcentaje de leche entera. Particularmente adecuada para cocinar y producción industrial, como fábricas de pasta y pastelerías debido a su textura más firme, tiene un sabor agradable y delicado. Es ideal para la preparación de recetas dulces y saladas, para rellenar cannoli y pasta fresca como ravioli, cappellacci y cannelloni.



Fácil | 30' | x 3

neccio

Ingredientes

150 g **harina de castañas**
120 ml **agua**
1 **pizca de sal**
1 **cucharada de azúcar**
aceite e.v.o.
300 g **La Luciana**
2-3 **cucharadas de**
azúcar granulada

Preparación

Neccio es una típica crepe de castaña de la Toscana. Primero, batir la Ricotta Luciana y el azúcar hasta que estén mezclados. Tamizar la harina en un tazón para que no haya grumos. Agregar el azúcar y la sal, luego verter el agua en un chorro delgado y bate para evitar grumos. Mezclar hasta obtener una masa suave similar a la de los crepes. Engrasar la sartén con un poco de aceite de oliva para cubrir, luego verter un cucharón de masa en el centro de la sartén y cocinar a fuego lento 2-3 minutos de un lado hasta que esté dorado, luego voltear la crepe y cocinar del otro lado. Colocar dos cucharadas de la mezcla de Ricotta en el centro de cada crepe, doblar la crepe y servir caliente.

Qué se necesita

- tamiz
- algunos cuencos
- sartén ara crepes
- batidor



la luciana

La Luciana es nuestra ricotta toscana típica, suave y delicada, hecha de suero de oveja y vaca, con la adición de leche de vaca. Lleva el nombre de la dama que en 1955 heredó la antigua receta familiar de su suegro, el Sr. Alessandro Busti, y la mejoró a lo largo de los años.



 medio |  45' |  x 4

tiramisù

Ingredientes

190 g crema batida
200 g La Mini Pec
150 g azúcar
250 g mascarpone
60 g yema de huevo
Extracto de vainilla
Lengua de gato
(o pequeños bizcochos de soletilla)
café
cacao sin azúcar
polvo

Qué se necesita

- Algunos cuencos
- Tazón para batidor o procesador de alimentos ladle
- Cafetera o sartén resistente al calor para cafetera

Preparación

Primero, preparar el café, luego vertir 30 g de azúcar y mezclar. Luego batir la crema junto con 60 g de azúcar y refrigerar por unos minutos. Batir las yemas de huevo con 60 g de azúcar y el extracto de vainilla hasta que estén bien mezcladas, luego agregar lentamente el mascarpone, la Ricottina y por último la crema batida, teniendo cuidado de mezclar delicadamente de abajo hacia arriba. Ahora es el momento de combinar los ingredientes. Vertir un cucharón de la crema de mascarpone y ricotta en el fondo de una sartén para crear la primera capa y extender de manera uniforme. Sumergir los bizcochos de soletilla en café frío endulzado, luego colocarlos sobre la capa de crema para crear una segunda capa (colocar los bizcochos de la misma manera en filas). Luego vertir una capa de la crema para cubrir y repetir el proceso hasta que termines la crema y las galletas. Espolvorear la parte superior con cacao en polvo y refrigerar durante al menos 2 horas. Servir frío.

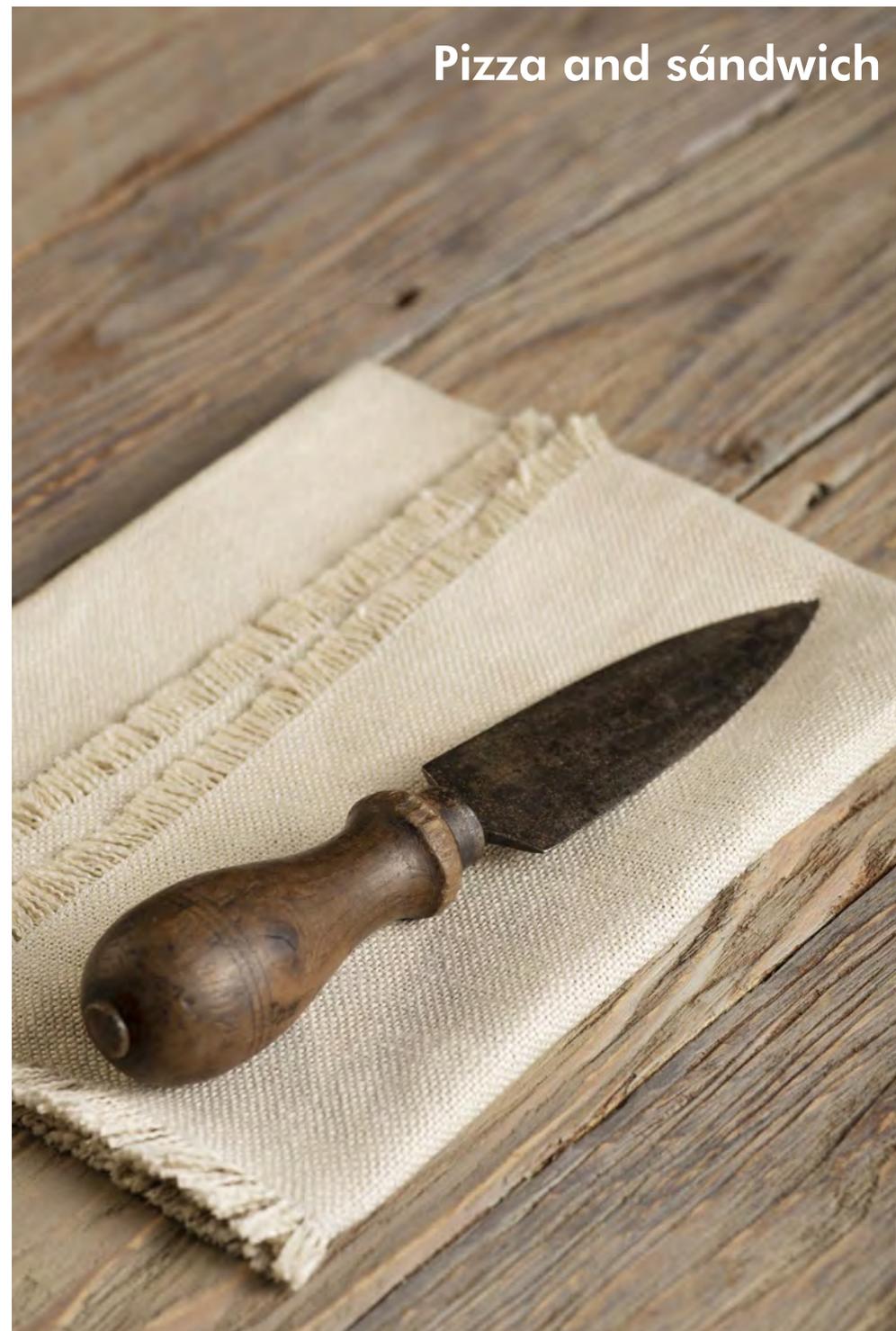
la mini pec



Mini Pec es una ricota delicada de alta calidad, elaborada exclusivamente con suero de oveja con la adición de leche de oveja. El pequeño envase de unos 250 g es muy apreciado para la venta para llevar. Menor disponibilidad en otoño.

- 57 Focaccia de pan tierno de Lunigiana. Pecorino con Pesto
- 59 Sándwich de Valle de Orcia. Pecorino con Azafrán
- 61 Sándwich de Pisa. Pecorino Toscano DOP
- 63 Pizza colinas toscanas. Pecorino al Vino Chianti D.O.C.G
- 65 Pizza erótica. Pecorino con chile picante
- 67 Pizza codiciosa. Pascoli di Pienza y Val D'orcia Stagionato

Pizza and sándwich



Masa de pizza



Preparación

Tamizar y mezclar harinas para una cantidad total de 500 g. Disolver la mitad de la levadura en una pequeña cantidad de agua si está utilizando levadura fresca, alternativamente añadir la mitad de la levadura seca a 400 g de la harina mezclada. Agregar azúcar, revolver y añadir el agua. Mezclar con una cuchara. La masa debe ser suave y pegajosa. Revolver durante unos segundos para mezclar todos los ingredientes, luego cubrir la masa con el film plástico y dejarla reposar a una temperatura de aproximadamente 22°C en el horno durante 6-8 horas hasta que la masa haya triplicado su volumen.

En este punto, comenzar a trabajar la masa para fortalecer el gluten. Puede proceder ya sea a mano o con una batidora de pie.

Si trabaja la masa a mano

En una superficie de trabajo, verter el resto de las harinas mezcladas (100 g) y la levadura seca (si está utilizando la fresca, disuélvala en un poco de agua). Agregar el pre-fermento y, usando una espátula, golpear la masa sobre la superficie. Levantar el borde más alejado de la masa y doblar la masa por la mitad hacia usted, luego girar la masa y doblarla muchas veces sin añadir más harina. Presionar suavemente la masa hacia abajo y alejándola de usted con las manos. Las hebras de gluten comenzarán a tensarse y alinearse. Cuando vea que la masa comenzará a despegarse de la superficie de trabajo y se vea más compacta, añadir una cucharada de aceite y la sal. Golpear la masa y doblarla muchas veces con la espátula hasta obtener una masa suave y no pegajosa. Tomará aproximadamente 10 minutos.

Si trabaja la masa con una batidora de pie

Agregar el pre-fermento en una batidora de pie, añadir los 100 g de harina y la levadura (si está utilizando la fresca, disuélvala en un poco de agua). Usar el batidor K y mezclar a velocidad media. Después de unos segundos, la masa se tensará. Voltear, dejar que se mezcle con el gancho y luego añadir aceite y sal. Continuar mezclando con el gancho durante unos segundos más, luego la masa estará lista.

Ahora verter la masa preparada sobre una superficie de trabajo cubierta con harina. Añadir más harina poco a poco. Doblada en tres, doblando el primer borde sobre el otro. Si la masa está demasiado suave, espolvorear con harina y doblar una vez más. Repetir el plegado y presionado hasta que la masa esté suave y elástica. La cantidad de harina necesaria depende de varios factores. Espolvorear con harina, envolver con film plástico y dejar reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 1 hora. Después de este tiempo, la masa debe verse suave y elástica. Ahora está lista para preparar su pizza.

Ingredientes

300 g harina blanca (italian 0)
200 g harina manitoba
400 g agua
3 g levadura de oveja
(1,5 g de levadura seca)
1 cucharada de aceite de oliva
11g sal
1/2 cucharada de azúcar

Qué se necesita

- tamiz
- algunos cuencos
- envoltura de plástico
- tabla de repostería o
batidora de pie o masa
- máquina amasadora



Fácil | 15' | x 1

focaccia de pan tierno de lunigiana

Ingredientes

80 g Pecorino con pesto
1 tomate redondo
80 g finocchiona toscana

Preparación

Extiender la masa que ya has preparado (ver procedimiento en la página 72-73). No la extiender demasiado, solo llegar a 20 cm de diámetro. Hornear durante 3-4 minutos en el horno de leña, 7-8 minutos en el horno eléctrico, luego retirar del horno y cortar por la mitad usando un cuchillo. Coloca dentro de la Focaccia el Pecorino, las rodajas de tomate y cocina durante 2-3 minutos más hasta que el queso se derrita. Ahora abre la Focaccia y rellena con finocchiona. Finalmente, cierra y sirve con un chorrito de aceite de oliva.

Qué se necesita

- cuchillo



pecorino con pesto con basilico genovese DOP

El Pecorino con Pesto es un queso joven, fresco, de tamaño pequeño, enriquecido con pesto DOP de Liguria y piñones nacionales. Tiene un sabor picante.



Fácil

5'

x 1

sándwich de valle de orcia

Ingredientes

- 100 g Pecorino con azafrán
- 1 sándwich de siete cereales
- 1-2 calabacines a la parrilla
- mostaza picante

Preparación

Cortar el sándwich por la mitad, luego colocar el calabacín dentro y sazonar con sal y aceite de oliva. Cubrir con el Pecorino y algunas gotas de la mostaza.

Cerrar el sándwich y servir frío

Qué se necesita

- cuchillo
- cuchara



pecorino con azafrán

El color amarillo intenso de este pecorino se debe a la adición de una cantidad considerable de azafrán en la fase de producción. El azafrán procede del Parque del Valle de Orcia, en Toscana, y confiere al pecorino un sabor muy especial.



Fácil | 5' | x 1

sándwich de pisa

Ingredientes

- 80 g Pecorino Toscano
- 2 rebanadas de pan toscano
- 4-5 rodajas marinadas berenjenas
- 80 g salami toscano

Preparación

Colocar el pecorino en una rebanada de pan, añadir el salami y cubrir con las berenjenas. Cerrar con la otra rebanada de pan y servir frío.

Qué se necesita

- cuchillo



il pecorino toscano dop

El Queso Pecorino Toscano Curado DOP se produce exclusivamente con leche seleccionada del Consorcio de Quesos Pecorino Toscanos DOP. Su calidad está avalada por el Organismo de Control Autorizado Mi.PAAFT. Su particular producción, además del periodo de curación que este queso pasa en la cueva de Busti, confieren a este producto una estructura única y una complejidad de sabores que te transportarán directamente a las raíces de la tradición láctea toscana.





pizza colinas toscanas

Ingredientes

- 50 g Pecorino al
Vino Chianti
D.O.C.G
- 70 g tomate
San Marzano
- 50 g mozzarella
- 4-5 rodajas marinadas
berenjenas
- 30 g hongos porcini
- 1 salchicha toscana
sin carcasa
- sal
- aceite e.v.o.

Preparación

Extender la masa que ya has preparado (ver procedimiento en la página 72-73). Cortar los tomates en trozos, luego batir con una licuadora y añadir sal al gusto. Si estás usando un horno de ladrillo, colocar la salsa de tomate, mozzarella, berenjenas a la parrilla, setas y salchicha picada en la pizza y hornear durante unos 3 minutos.

Si estás usando un horno eléctrico, colocar todos los ingredientes en la pizza excepto la mozzarella, luego hornear durante unos 7-8 minutos a 220 °C. A continuación, añadir la mozzarella y hornear hasta que se derrita. Retirar del horno, espolvorear con copos de pecorino y servir muy caliente con un chorrito de aceite de oliva.

Qué se necesita

- cuchillo



pecorino al vino chianti D.O.C.G.

Un pecorino de maduración media tradicional, tiene una textura compacta y un color blanco opaco. Su sabor intenso es agradablemente similar al de la leche fresca. Particularmente recomendado como un queso de mesa clásico.



Fácil | 10' | x 1

pizza erótica

Ingredientes

- 80 g Pecorino con chile
- 70 g tomate
- 10 San Marzano espárragos

Preparación

Extender la masa que ya has preparado (ver procedimiento en la página 72-73). Cortar los tomates en trozos, luego mezclar con una licuadora y sal al gusto. Si estás horneando en un horno de ladrillo, añadir la salsa de tomate, los espárragos, el Pecorino con chile y hornear durante unos 3 minutos.

Si estás usando un horno eléctrico, hornear la pizza con la salsa de tomate y los espárragos durante 7-8 minutos a 200 °C, luego añadir el Pecorino con chile y cocinar hasta que el queso se derrita.

Rociar con aceite de oliva y sirve caliente.

Qué se necesita

- cuchillo



pecorino con chile

Este queso Pecorino tiene un color brillante y se caracteriza por una combinación equilibrada de la dulzura de este queso pecorino y el sabor picante del chile de la Az. Agrícola Peperita (LI). El procesamiento de leche cruda enfatiza esta gran combinación.



Fácil | 10' | x 1

pizza codiciosa

Ingredientes

- 50 g Pascoli di Pienza e Val D'orcia curado (fondue)
- 60 g mozzarella
- 10 tomate cherry (cortados en 4)
- 40 g lardo en lonchas (Lardo di Colonnata italiano)

Preparación

Para la fondue, rallar el Pecorino en una cacerola pequeña, luego añadir leche y cocinar a baño maría hasta que el queso se haya derretido. Usar un batidor para eliminar todos los grumos.

Estirar la masa que ya has preparado (ver procedimiento en la página 72-73). Si estás horneando en un horno de ladrillo, añadir la mozzarella, los tomates cherry y hornear durante 3 minutos. Si estás usando un horno eléctrico, hornear durante 7-8 minutos a 220 °C, luego añadir la mozzarella, los tomates cherry y hornear hasta que la mozzarella se derrita. Retirar la pizza del horno, vertir un poco de fondue de queso sobre ella y cubrir con las lonchas de lardo.

Servir caliente.

Qué se necesita

- cuchillo
- Cacerolas pequeñas
- rallador



pascoli di pienza e val d'orcia curado

La leche de oveja utilizada en la producción proviene exclusivamente de Pienza y de los municipios adyacentes de Val d'Orcia como Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia. Este Pecorino de corte recto tiene una pasta suave y compacta, y está casi libre de ojos. Su sabor es equilibrado y agradable al paladar. Sufre una maduración media-larga, con un óptimo que varía de 90 a 180 días.

Índice recetas

Aperitivos

- 09 Aperitivo
- 11 Alcachofas rellenas
- 13 Carpaccio de Baccellone
- 15 Sopa toscana de tomate y pan
- 17 Pastel de espinacas y ricotta

Primeros platos

- 21 Pici con queso y pimienta
- 23 Lasaña
- 25 Ravioles La Pec
- 27 Risotto de trufa
- 29 Testaroli

Secondos platos

- 33 Cinta Senese steak en rodajas
- 35 Rollito de pollo
- 37 Filete de res en rodajas con ensalada y pecorino
- 39 Tartare con queso Frescoverde
- 41 Trippa Toscana

Dessert

- 45 Tarta de queso
- 47 Tarta de ricotta e higos
- 49 Necci (panqueques de castañas toscanas).
- 51 Tiramisù

Pizza and Sándwich

- 57 Focaccia de pan tierno de Lunigiana
- 59 Sándwich de Valle de Orcia
- 61 Sándwich de Pisa
- 63 Pizza colinas toscanas
- 65 Pizza Erótica
- 67 Pizza codiciosa

A vertical wooden staff with a metal spring wrapped around it is on the left. A wooden spoon is on the right. The background is a plain, light-colored wall.

Con el tiempo hemos pensado en este pequeño libro de recetas, primero que todo gracias a los consejos y sugerencias de nuestros clientes.

Esperamos que te dé algunos consejos rápidos y simples para hacer que cocinar nuestros quesos sea más divertido y fácil.

Mi abuelo Alessandro y mi padre Remo, pastores de Garfagnana, comenzaron su actividad de fabricación de quesos en octubre de 1955. Hoy soy heredero de esta tradición y dirijo mi empresa junto con mis hijos Marco y Benedetta.

Estoy personalmente involucrado en la producción y el control de calidad de nuestros quesos, que todavía se hacen con los mismos criterios de la década de 1950.

Nuestra planta láctea mejora día a día sus estándares de calidad utilizando la innovación como un servicio a la tradición y gracias al valioso trabajo de los 70 empleados actuales. Cada día, mi mayor deseo es hacer de mi empresa una "gran familia", tanto para las personas que trabajan allí como para nuestros clientes que compran quesos de Famiglia Busti.

Gracias,

Stefano Busti

