



busti

ricette
di famiglia



formaggi di famiglia

le ricette
della famiglia
busti

una raccolta delle ricette dei nostri clienti



Indice delle ricette

Antipasti

- 09 Aperitivo
- 11 Carciofi farciti
- 13 Carpaccio di Baccellone
- 15 Fiori di Zucca ripieni
- 17 Pappa al pomodoro in crosta
- 19 Pomodori ripieni
- 21 Saccottini
- 23 Sformato spinaci e ricotta

Primi

- 27 Boccon di Mezzaluna
- 29 Pici cacio e pepe
- 31 Lasagne
- 33 Millefoglie di polenta
- 35 Paccheri al ragù
- 37 Ravioli La Pec
- 39 Risotto al tartufo
- 41 Testaroli
- 43 Vellutata di zucca e porri

Secondi

- 47 Tagliata di Cinta Senese
- 49 Hamburger
- 51 Involtini di pollo
- 53 Tagliata di manzo con misticanza e pecorino
- 55 Tartare con Frescoverde
- 57 Trippa Toscana
- 59 Uovo al tegamino

Dolci

- 63 Cheesecake
- 65 Crostata con ricotta e fichi
- 67 Necci
- 69 Tiramisù

Pizze e Panini

- 73 Impasto per pizza
- 75 Crostone tirolese
- 77 Focaccia lunigiana
- 79 Focaccia toscana
- 81 Panino orientale
- 83 Panino pisano
- 85 Panino senese
- 87 Pizza cacio e pere
- 89 Pizza Colline Pisane
- 91 Pizza Dall'Orto
- 93 Pizza Erotica
- 95 Pizza Ghiotta
- 97 Pizza Il Rifocillo
- 99 Pizza Tirrenia

- 09 **Aperitivo. Pere e Ginger** di Pura Pecora
- 11 **Carciofi farciti.** Pascoli di Siena a Caglio Vegetale
- 13 **Carpaccio di Baccellone.** Baccellone Tondo
- 15 **Fiori di Zucca ripieni.** Ricotta Luciana
- 17 **Pappa al pomodoro in crosta.** La Pecora Vera
- 19 **Pomodori ripieni.** Timbrato del Busti di Pura Pecora
- 21 **Saccottini.** Caciottina Toscana
- 23 **Sformato spinaci e ricotta.** Ricotta Ricche Terre di Pura Pecora

Antipasti





facile | 10' | x 6

aperitivo

Ingredienti

**1 forma Pere & Ginger
di Pura Pecora**

Preparazione

Prendete la forma di pecorino e tagliatela in due. Con una parte create una base su cui verranno infilati gli stecchini in seguito (come nella foto di lato).

Prendete poi l'altra parte del pecorino e tagliatela in tre spicchi uguali. A questo punto rivolgendo il formaggio con la faccia rettangolare sul tagliere, cominciate a togliere la buccia (parte triangolare) e di seguito a tagliare a fette di circa 1 cm di spessore il pecorino. Una volta fatta questa operazione su tutti e tre i pezzi, dividete in due parti i triangoli che si sono creati, così da formare porzioni di formaggio giuste per un aperitivo.

Fatto questo infilate i piccoli triangoli negli stecchini di bambù e dopo infilate gli stecchini nella parte tondeggiante della parte del formaggio che funziona da base. Continuate fino ad esaurimento del formaggio tagliato. Servite la composizione con un calice di buon prosecco.

Cosa serve

**stecchini di bambù
coltello**



pecorino pere e zenzero

Pecorino fresco che nasce dall'abbinamento fra pera e ginger. Un binomio che conferisce al prodotto una leggera piccantezza e un particolare profumo, in un complesso di sapori agrodolci.



carciofi farciti

Ingredienti

6 **carciofi**
300 g **macinato di manzo**
50 g **mortadella**
250 g **Pecorino Acciaiolo
Caglio Vegetale**
1 uovo
prezzemolo
olio e.v.o.
1 **limone**
sale q.b.
pepe q.b.
ghiaccio

Cosa serve

2 **ciotole**
1 **mezzaluna o robot da
cucina**
1 **pentola**
1 **teglia da forno**
coltello

Preparazione

Tagliate ai carciofi la punta fino a circa 2/3 dell'altezza e il gambo fino alla base delle foglie. Togliete quelle esterne più dure, quindi allargate il fondo del carciofo e liberatelo da alcune foglie interne e dall'eventuale "fieno" al centro.

Man mano che finite di mondarli, tuffateli in acqua leggermente acidulata con succo di limone, per evitare che anneriscano. Appena avete pulito i carciofi sbollentateli per 3 minuti in acqua salata e subito dopo raffreddateli in acqua e ghiaccio.

Prendete il Pecorino Acciaiolo a Caglio Vegetale e tagliatelo in piccoli cubetti.

Prendete poi la mortadella, tritatela e aggiungetevi il macinato. Unite il tutto con metà del pecorino che avete cubettato, l'uovo, il prezzemolo tritato e infine salate e pepate.

Con questa farcia, riempiete i carciofi.

Disponeteli, accostati, in una teglia da forno e bagnateli con l'olio e.v.o.. Passate la verdura nel forno a 170°C per circa 40 minuti. Quasi a fine cottura mettete sopra i carciofi la metà rimanente del pecorino e lasciateli in forno finché non sarà fuso.

Serviteli cosparsi di prezzemolo tritato.

pecorino acciaiolo a caglio vegetale

Questo pecorino fresco è prodotto con latte di pecora proveniente dalla provincia di Siena, da cui prende il nome. Prodotto con caglio vegetale estratto dal fiore di cardo selvatico.





facile | 20' | x 2

carpaccio di baccellone

Ingredienti

500 g Baccellone
1 carota
1 finocchio
5 ravanelli
1 costa di sedano
6 pomodorini ciliegino
10 baccelli
olio e.v.o. q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
ghiaccio

Preparazione

Preparate una ciotola con acqua e ghiaccio. Con l'aiuto della mandolina affettate finemente gli ortaggi tranne i pomodori e i baccelli. Dopo averli tagliati metteteli nella ciotola con l'acqua e il ghiaccio in frigorifero per almeno un'ora, così da far arricciare le verdure. Tagliate a fette di un centimetro di spessore il baccellone, disponetelo in modo da riempire il piatto facendo sormontare alcune fette l'una con l'altra e conditele con olio e.v.o. sale e pepe. A questo punto tirate fuori le verdure dal frigorifero, disponetele sopra le fette di Baccellone nel modo che più vi aggrada, aggiungendo anche i pomodorini tagliati in due e le fave dei baccelli. Servite a temperatura ambiente.

Cosa serve

ciotola
mandolina
coltello



baccellone

Il Baccellone è un primosale prodotto a partire dalla medesima ricetta del "rettangolare" ma utilizzando esclusivamente latte ovino. Rispetto al "fratello", questo formaggio rimane immerso per qualche ora in più in salamoia risultando così più saporito e leggermente più consistente. Produzione solitamente limitata al periodo primaverile.



facile | 30' | x 4

fiori di zucca ripieni

Ingredienti

12 fiori di zucca
500 g Ricotta Luciana
1 uovo
prezzemolo
pangrattato
farina
olio e.v.o.
sale q.b.

Cosa serve

2 ciotole
sac à poche
teglia da forno
carta da forno

Preparazione

Pulite i fiori togliendo il pistillo dal suo interno facendo molta attenzione a non rompere i delicati fiori, potete anche aiutarvi con delle forbici.

Prendete una ciotola e mescolate la ricotta con l'uovo e il prezzemolo tritato, aggiustando di sale.

Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo riempite i fiori con l'aiuto del sac à poche e chiudeteli in punta attorcigliando le estremità dei petali su se stessi.

Preparate una pastella di acqua e farina. Per controllare se le proporzioni sono giuste, immergetevi un dito e se la pastella rimane aderente al dito vuol dire che la consistenza è corretta. A questo punto passare i fiori prima nella pastella poi nell'pangrattato.

Sistemateli in una teglia rivestita di carta da forno. Irrorateli con olio e.v.o. e cuoceteli in forno caldo a 180°C per 25 minuti.

Servite subito i fiori di zucca ripieni.



ricotta luciana

La Luciana è la tipica ricotta toscana da banco, morbida e delicata, prodotta con siero ovino e vaccino e con l'aggiunta in caldaia di latte vaccino. Prende il nome da colei che ha ereditato dal suocero Alessandro Busti l'antica ricetta di famiglia del 1955, migliorandola e perfezionandola nel corso degli anni.



facile | 90' | x 4

pappa in crosta

Ingredienti

400 g passata di pomodoro
200 g La Pecora Vera
200 g latte
400 g pane toscano rafferma
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
brodo vegetale
salvia
basilico
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.
ceci

Cosa serve

pentole varie
grattugia
frusta
contenitori di alluminio
tondi (tipo quelli da cream
caramel)

Preparazione

Per la fonduta grattugiate il pecorino in una pentola e aggiungete il latte. Dopodiché scaldate il tutto a bagnomaria fino a che il pecorino non sarà sciolto, aiutandovi anche con una frusta per togliere eventuali grumi. Tagliate circa 100 g di pane a fettine molto sottili. Disponete 3 fette di pane in ogni contenitore di alluminio e riempite ognuno con dei ceci così da farle aderire bene ai bordi. Passate le fette in forno per 10 minuti finché il pane non sarà tostato, sfornatele e fatele raffreddare.

Preparate la salsa di pomodoro tritando l'aglio, la salvia e il peperoncino. Fate soffriggere il tutto con olio e.v.o. e quando l'aglio comincia ad indorare aggiungete la passata di pomodoro aggiustando di sale e pepe.

Mentre cuoce la salsa tagliate il pane rimanente a cubetti. Assaggiate la salsa e quando sentirete che il pomodoro ha perso gran parte del sapore acidulo aggiungete il pane tagliato e 3 o 4 mestoli di brodo vegetale. Continuate la cottura a fuoco basso finché il pane non si sarà completamente sfaldato, aggiustando con il brodo. Quando la pappa sarà pronta fatela raffreddare leggermente.

A questo punto prendete le cialde, che avrete precedentemente tolto dai contenitori in alluminio, e farcitele con la pappa al pomodoro, aggiungete la fonduta sopra e il basilico. Servite il tutto ben caldo.

la pecora vera

Formaggio a media stagionatura, prodotto con latte di pura pecora. Si distingue per la sua pasta omogenea, bianca e leggermente gessata, frutto di un'antica tecnica di lavorazione. Il caratteristico colore esterno è dovuto al trattamento in crosta con fondami di olio d'oliva.





facile | 30' | x 2

pomodori ripieni

Ingredienti

4 pomodori tondi
200 g macinato di manzo
50 g mortadella
400 g Pecorino del Busti
Timbrato
mezzo bicchiere di latte
2 uova
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
noce moscata
mollica di pane
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Cosa serve

ciotole varie
1 mezzaluna o robot da
cucina
teglia da forno
coltello
1 panno

Preparazione

Prendete 4 pomodori, lavateli e tagliate la parte superiore, quella con il picciolo, in modo da poter togliere la polpa all'interno. Salateli e lasciateli sgocciolare a testa in giù su un panno in frigorifero per 1 ora circa. Prendete 400 gr di Pecorino del Busti Timbrato e tagliatelo in piccoli cubetti. Fate a parte un trito di aglio e prezzemolo. In una ciotola fate ammolare la mollica di pane nel latte. Prendete poi 50 gr di mortadella, tritatela e aggiungetevi 200 gr di macinato. Unite il tutto con metà del pecorino che avete cubettato, 2 uova, il prezzemolo, l'aglio tritato, una grattata di noce moscata e infine salate e pepate. Con questa farcia, riempite i pomodori che avrete tolto dal frigorifero. Disponete i pomodori farciti in una teglia e passateli in forno per 20 minuti a 180°C, a cottura quasi ultimata mettete il restante pecorino sopra i pomodori e rimetteteli in forno finché il formaggio non si sarà fuso. Servite ben caldi.



pecorino del busti timbrato

Pecorino simbolo della famiglia dei Tradizionali è riconoscibile dal tipico timbro rosso apposto sulla faccia superiore della forma, ha una maturazione relativamente breve. La pasta è bianca, caratterizzata dalla presenza di piccole "occhiature". Il gusto è dolce e leggermente acidulo.



saccottini ripieni

Ingredienti

500 g impasto per pizza
400 g Caciottina Toscana
400 g prosciutto cotto
timo
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Tritate la Caciottina Toscana e il prosciutto cotto, unite il timo e amalgamate il tutto. Stendete l'impasto della pizza in modo da creare una sfoglia sottile. A questo punto con l'aiuto di un coppapasta o di un bicchiere ricavate dei cerchi regolari dall'impasto. Prendete la farcia che avete preparato prima e disponetene un cucchiaino al centro dei dischetti. Piegate a metà ogni dischetto di impasto così da chiudere "a mezzaluna" il saccottino. Disponeteli sopra la carta da forno in una teglia e spennellateli con olio e.v.o.. Infornate a 175°C per 15 minuti circa e comunque fino a quando la pasta non si sarà leggermente scurita. Servite subito ben caldi.

Cosa serve

ciotole varie
coppapasta grande
carta da forno
teglia da forno



caciottina toscana

Formaggio da tavola fresco a pasta compatta, di piccola pezzatura. Prodotto con latte misto vaccino e ovino. La crosta di colore giallo varia di intensità in base al periodo di maturazione.



facile | 60' | x 2

sformato di spinaci

Ingredienti

250 g Riche Terre
ricotta di Pecora
50 g Il Pecorino Toscano
DOP
150 spinaci
2 uova
noce moscata
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.
burro

Preparazione

Prendete gli spinaci, lavateli, disponeteli in una padella ampia e copriteli con un coperchio. Mettete la padella sul fuoco e fate appassire gli spinaci a fuoco medio. Quando saranno cotti togliete gli spinaci dalla padella e lasciateli raffreddare in una ciotola. Una volta raffreddati batteteli con il coltello e metteteli in una ciotola. A questo punto unite la ricotta, il pecorino grattugiato, una spolverata di noce moscata e le uova, aggiustando di sale e pepe. Imburrate i contenitori di alluminio e riempiteli con l'impasto creato precedentemente. Disponete i contenitori pieni sulla griglia del forno e informateli con forno caldo a 175°C per 15 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare per qualche minuto, dopodiché togliete lo sformato dai contenitori. Serviteli caldi ma non troppo.

Cosa serve

padella
contenitori di alluminio
tondi (tipo quelli da cream
caramel)
grattugia
coltello



ricche terre ricotta di pecora

Ricotta di siero ovino prodotta aggiungendo una piccola quantità di latte ovino, indicata negli usi in cucina, in pasticceria e nelle lavorazioni industriali come pastifici. Dal gusto delicato e amabile.

- 27 **Boccon di Mezzaluna.** Ricottina Luciana
- 29 **Pici cacio e pepe.** Pecorino Bio Curcuma e Pepe a Caglio Vegetale, Pecorino Metello, Pecorino Lo Scudo di Fauglia
- 31 **Lasagne.** Caciotta Nonna Emma
- 33 **Millefoglie di polenta.** Frescopecora Bio a Caglio Vegetale - Crosta Fiorita
- 35 **Paccheri al ragù.** Morbidoso Toscano
- 37 **Ravioli.** Ricotta La Pec
- 39 **Risotto al tartufo.** Il Tartufo di Pura Pecora
- 41 **Testaroli.** Pecorino Roncione a Latte Crudo
- 43 **Vellutata di zucca e porri.** Capriccio Toscano a Caglio Vegetale

Primi





facile | 60' | x 2

boccon di mezzaluna

Ingredienti

500 g **La mini Luciana**
150 g **Il Pecorino
Toscano DOP
Stagionato**
150 g **farina 00**
300 g **semola rimacinata**
2 **uova**
10 g **sale**
salsa di pomodoro

Preparazione

Prendete una ciotola abbastanza capiente, versateci dentro la ricotta, le uova, la farina 00 setacciata, il sale e Il Pecorino Toscano DOP Stagionato precedentemente grattugiato. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto elastico. Prendete il sac à poche e avvitateci un beccuccio dal diametro di 2 cm. Versate abbondante semola sul tavolo e inserite l'impasto ottenuto precedentemente nel sac à poche. A questo punto stringete il sac e formate delle strisce con l'impasto sopra la semola, dopodiché tagliatele ogni 2-3 cm così da formare gli gnocchi della grandezza desiderata. Portate ad ebollizione l'acqua in una pentola, salatela e immergete gli gnocchi fin quando non cominceranno a salire a galla. A questo punto toglieteli dall'acqua e adagiateli sopra la salsa di pomodoro che avrete precedentemente preparato.

Servite il piatto con una generosa grattata de Il Pecorino Toscano DOP Stagionato.

Cosa serve

ciotola
setaccio
1 pentola
sac à poche
grattugia

la mini luciana

La Mini Luciana è la ricottina più fine e delicata dell'intera produzione. Ottenuta con siero di latte ovino e vaccino, con ulteriore aggiunta di latte vaccino, viene estratta dal cuore del doppiofondo dove la ricotta risulta più tenera.





facile | 30' | x 2

picci cacio e pepe

Ingredienti

320 g picci di Siena
100 g Pecorino Bio
Curcuma e Pepe a
Caglio Vegetale
100 g Pecorino Metello
100 g Pecorino Lo Scudo
di Fauglia
pepe nero
un rametto di maggiorana

Preparazione

Per prima cosa prendete la pentola, riempietela di acqua e mettetela sul fuoco per portarla ad ebollizione.
Prendete i formaggi, grattateli e mischiateli dentro una ciotola.
Quando l'acqua bolle salatela e dopo qualche minuto versate i picci. A cottura ultimata scolate i picci e versateli dentro la ciotola aggiungendo abbondante pepe nero macinato e le foglioline di maggiorana, infine mantecate il tutto.
Se vedete che i picci sono leggermente secchi potete aggiungere un po' di acqua a temperatura ambiente e continuare a mantecare.
Serviteli caldi e quando li avrete impiattati aggiungete a piacere ancora pepe.

Cosa serve

ciotola grande
grattugia
pentola per bollire i picci



pecorino lo scudo di fauglia

Pecorino a medio-lunga stagionatura, prodotto con latte di pura pecora. La pasta si presenta compatta, bianca, gessata, caratteristica quest'ultima che lo differenzia da tutti gli altri prodotti del caseificio.

La crosta si presenta scura a seguito del trattamento superficiale con fondami d'olio d'oliva.





 facile |  180' |  x 2

lasagne

Ingredienti

200 g pasta all'uovo per lasagne
400 g Caciotta Nonna Emma
300 g Pecorino Toscano DOP Stagionato
per il ragù classico
1/2 carota
1/2 cipolla
1 spicchio di aglio
250 g carne macinata di maiale
250 g carne macinata di manzo
250 g passata di pomodoro
1/2 bicchiere di vino bianco
per la besciamella
1 L latte
80 g burro
80 g farina
noce moscata
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.
zucchero q.b.

Preparazione

Iniziate dal ragù che è la preparazione più lunga. Tritate finemente la carota, il sedano e la cipolla. Mettete il trito in pentola con un filo d'olio e lasciate soffriggere. Unite la carne macinata e fatela rosolare per qualche minuto. Alzate il fuoco, sfumate con il vino bianco e lasciate che evaporino completamente l'alcool. Versate la passata di pomodoro, aggiungete lo zucchero e salate a piacimento. Riempite di acqua la bottiglia di passata vuota e versatela nella pentola. Fate cuocere il ragù alla bolognese per circa due o tre ore a fuoco basso. Adesso passiamo alla besciamella. In un pentolino mettete a sciogliere a fuoco lento il burro. Togliete il pentolino dal fuoco e incorporate la farina girando con una frusta. Ponete di nuovo il pentolino sul fuoco e aggiungete un po' alla volta il latte che avrete portato ad ebollizione. Salate, aggiungete un pizzico di noce moscata e lasciate cuocere a fuoco lento finché non si addensa per circa 15 minuti. A questo punto prendete la Caciotta Nonna Emma e tagliatela a cubetti, imbrattate la pirofila per non fare attaccare le lasagne e iniziate a formare gli strati alternando la sfoglia e il ragù, besciamella e Nonna Emma. Quando avrete finito gli strati cospargete lo strato finale con Pecorino Toscano DOP Stagionato grattugiato e infornate per 20 minuti a 180° e finché la parte superiore non sarà gratinata. Lasciate riposare per 5 minuti e servite.

caciotta nonna emma

La Caciotta Nonna Emma è un formaggio fresco misto, prodotto con latte vaccino e aggiunta di latte ovino in ogni periodo dell'anno. Già conosciuto con il nome di "Caciotta Toscana", si contraddistingue per la sua pasta molle ed elastica di colore giallo paglierino.





facile

120'

x 2

millefoglie di polenta

Ingredienti

200 g farina di mais
100 g Frescopecora Bio a Caglio Vegetale Crosta Fiorita
80 g porcini
1 L acqua
uno spicchio di aglio
un rametto di timo
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Cosa serve

pentola antiaderente
padella antiaderente
stampo del diametro di 10 cm
mestolo di legno
teglia da forno
carta da forno

Preparazione

Per prima cosa prendere la pentola e versateci l'acqua, il sale e due cucchiari di olio e.v.o.. Accendete il fuoco e quando sarà arrivato ad ebollizione versateci la farina di mais bramata, mescolandola con un mestolo di legno. Cuocete la farina per circa 50 minuti, toglietela dal fuoco e versatela nello stampo lasciandola raffreddare per qualche ora.

Nel frattempo prendete i porcini, puliteli delicatamente e tagliateli a fette di 5 mm circa di spessore. Prendete una padella antiaderente versateci un cucchiario di olio e.v.o., l'aglio schiacciato in camicia (senza togliere la pelle) e il rametto di timo. Appena l'aglio comincia a sfrigolare mettete i funghi e lasciate cuocere per alcuni minuti aggiustando di sale e pepe. Quando la polenta si è raffreddata ricavate dei dischetti tagliandola finemente.

A questo punto tagliate il Frescopecora fette di circa 5 mm di spessore. Create ora delle torrette alternando i dischetti di polenta a strati di Frescopecora e i funghi che avete cotto poco prima.

Per finire prendete la teglia su cui precedentemente avete steso la carta da forno, disponete le torrette e infornate a 200°C finché il formaggio non sarà fuso.

Servite con una spolverata di pepe nero.



frescopecora bio a caglio vegetale crosta fiorita

Il più fresco della linea BIO, frutto di una particolare lavorazione, si contraddistingue dal resto della famiglia per la crosta muffata, edibile. Le muffe nobili selezionate inoculate nel latte, donano alla pasta una delicata cremosità e favoriscono lo sviluppo in superficie del caratteristico mantello a crosta fiorita. L'impiego del caglio vegetale lo rende ancor più adatto a chi predilige un'alimentazione vegetariana.



  
media | 35' | x 2

paccheri al ragù

Ingredienti

200 g paccheri
150 g Morbidoso Toscano
120 g di ragù classico
per il ragù classico
vedi preparazione a pag 31

Preparazione

Portate ad ebollizione l'acqua in una pentola capiente e salatela. Appena il sale si sarà sciolto versate i paccheri e lasciateli cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti, ma che rimangano al dente.

Mentre cuociono i paccheri prendete il Morbidoso Toscano e tagliatelo a cubetti di circa 1 centimetro di lato.

In una padella scaldate il ragù e appena i paccheri saranno cotti scolateli e uniteli al ragù in padella.

Saltate i paccheri, unite il morbidoso e mantecate finché il formaggio non sarà ben sciolto. Servite caldo.

Cosa serve

pentola
padella
coltello



morbidoso toscano

Il Morbidoso Toscano è un formaggio freschissimo a pasta molle, dal sapore dolce e delicato. E' prodotto con latte vaccino pastorizzato ed aggiunta di latte ovino. La soffice superficie muffata è dovuta all'inoculo nel latte di muffe nobili selezionate che rendono la crosta edibile. Godetevi tutta la sua cremosità.



  
media | 90' | x 4

ravioli la pec

Ingredienti

per la sfoglia all'uovo

4 uova

400 g farina 0

per il ripieno

500 g La Pec ricotta di pecora

100 g Il Pecorino Toscano DOP Stagionato

1 uovo

granella di pistacchio

40 g burro

un rametto di salvia

sale q.b.

Cosa serve

ciotole varie

spianatoia in legno

mattarello o macchina

stendipasta

rotella taglia ravioli

sac a poche

padella pentola

Preparazione

Versate su una spianatoia la farina, impastatela accuratamente con le uova. Una volta che l'impasto risulterà liscio avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per un'ora.

Nel frattempo, in una ciotola, preparate il ripieno amalgamando la Ricotta La Pec con le uova e il pecorino grattugiato, salate poco; dopodichè inserite il composto in un sac a poche e riporlo in frigo.

Passata l'ora di riposo, stendete la sfoglia molto sottile con il matterello o con l'apposita macchina e ricavate tanti rettangoli di circa 8 e 10 centimetri di lato. Togliete il ripieno dal frigorifero e disponetelo al centro dei rettangoli di pasta, aiutandovi nel dosaggio con il sac a poche. Infine chiudete i ravioli a formare rettangoli della metà di quelli precedenti. Per chiudere meglio la pasta bagnatevi leggermente i polpastrelli delle dita e passateli sopra il bordo esterno dei rettangoli prima di chiuderli.

A questo punto cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente salata e lasciate cuocere per tre minuti circa.

In una padella fate sciogliere il burro con la salvia e unite i ravioli appena scolati facendoli saltare per far incorporare il burro fuso.

Servite in un piatto aggiungendo sopra i ravioli la granella di pistacchio e una copiosa grattugiata de Il Pecorino Toscano DOP Stagionato.

la pec ricotta di pecora



La Pec è una ricotta di alta qualità dal sapore intenso, ottenuta da siero di latte di pecora con aggiunta diretta in caldaia di latte ovino. La produzione è limitata nel periodo autunnale a causa della ridotta disponibilità della materia prima.



facile | 30' | x 4

risotto al tartufo

Ingredienti

320 g **riso Vialone nano**
200 g **Pecorino con Tartufo**
20 g **tartufo**
80 g **burro**
mezza cipolla bianca
brodo vegetale
olio e.v.o.
sale q.b.

Preparazione

Tritate la cipolla e stufatela con due cucchiai di olio e.v.o. nella padella. In una casseruola tostate il riso con un pizzico di sale e sfumate con del brodo vegetale. A questo punto aggiungete la cipolla stufata e portate a cottura il riso aggiungendo poco per volta il brodo. A cottura ultimata tirate fuori dal fuoco la casseruola, aggiungete il pecorino al tartufo, il burro e mantecate il tutto. Lasciate riposare il riso per almeno due minuti con un canovaccio sopra la casseruola. Servite nei piatti da portata e aggiungete un'abbondante grattata di tartufo.

Cosa serve

casseruola
padella
pentola (per il brodo)
coltello
mandolina



pecorino con tartufo

Il Pecorino con Tartufo è il formaggio più "classico" della famiglia delle Delizie, in assoluto il primo nato, riscontra ancora grande successo sul mercato. La pasta è caratterizzata dalla presenza di tartufo nero.



facile | 40' | x 3

testaroli

Ingredienti

1 disco di testaroli
100 g Pecorino Roncione
a Latte Crudo
80 g basilico fresco
80 cl olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Cosa serve

pentola
pestello o robot da cucina
ciotola

Preparazione

Riempite una pentola di acqua e mettetela sul fuoco.
In attesa che l'acqua bolla, prendete il pestello e iniziate a pestare il basilico, pestandolo con un movimento circolare sulle pareti.
Quando inizia a rilasciare un liquido verde, aggiungi il Pecorino Roncione a Latte Crudo e un pizzico di sale. Sempre facendo ruotare il pestello, versate a filo l'olio e.v.o. che avete precedentemente fatto raffreddare in frigorifero per circa 30 minuti. Cercate di terminare nel minor tempo possibile. Se non avete il pestello potete ripetere il tutto nel robot da cucina.
Prendete il testarolo e tagliatelo in quadrati di circa 3-4 cm di lato. Quando l'acqua inizia a bollire salatela e dopo un minuto versate i pezzetti di testarolo e lasciarli rinvenire per alcuni minuti.
Colate i pezzi di testarolo e conditeli con il pesto fatto in precedenza.
Serciteli con una grattata di Pecorino Roncione a Latte Crudo.



pecorino roncione a latte crudo

Il Pecorino Roncione è prodotto con il nostro miglior latte fresco, lavorato a crudo affinché si conservi interamente la naturale flora microbica. Dopo una prima maturazione di almeno 60 giorni in celle frigorifere, viene trasferito nella grotta settecentesca di Roncione, località collinare da cui prende il nome. Il formaggio rimarrà in grotta almeno 90 giorni, a temperatura e umidità non sempre costanti e viene adagiato su assi di legno e paglia per far respirare la parte inferiore della forma e proteggerlo dall'eccessiva umidità. Si otterrà così un pecorino unico per fragranza ed intensità di sapore.





facile | 120' | x 2

vellutata di zucca e porri

Ingredienti

1 zucca
1 porro
150 g **Capriccio Toscano a Caglio Vegetale**
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Prendete la zucca e tagliala a spicchi togliendo i semi e passarla in forno a 180°C coperta da fogli di alluminio finché non sarà cotta. Dopodiché aspettate che raffreddi e, con l'aiuto di un cucchiaio, separate la polpa dalla buccia che butterete via. Prendete il porro e tagliatelo a pezzi di circa 1 cm e stufatelo in una pentola con olio e.v.o. aggiungendo un mestolo d'acqua. Quando sono stufati aggiungete la polpa della zucca, salate e pepate a piacere e ultimate la cottura. A cottura ultimata frullate il tutto in modo da ottenere una vellutata, aggiungete una parte di Capriccio Toscano, mentre la parte rimanente mettetela a decorazione sul piatto da portata. Servite con l'aggiunta di una generosa grattata di pepe.

Cosa serve

teglia da forno
rotolo di alluminio
cucchiaio
pentola
robot da cucina o
passatutto



capriccio toscano a caglio vegetale

Formaggio a latte di capra, a caglio vegetale. Caprino, frutto di una particolare lavorazione, adatto ad essere consumato fresco. La delicata crosta è resa edibile dal mantello di muffe nobili selezionate che la ricoprono. Prodotto altamente digeribile ideale anche per l'alimentazione vegetariana.

- 47 Tagliata di Cinta Senese. Il Pecorino Toscano DOP
- 49 Hamburger. Pecorino Marzolino Bio a Caglio Vegetale - Senza Lattosio
- 51 Involtini di pollo. Pecorino con "Pistacchio verde di Bronte DOP"
- 53 Tagliata di manzo con misticanza e pecorino. Il Pecorino Toscano DOP
- 55 Tartare con Frescoverde. Pecorino Frescoverde a caglio vegetale
- 57 Trippa Toscana. Tre Latti Lari a Caglio Vegetale
- 59 Uovo al tegamino. Pascoli di Pienza e Val D'Orcia

Secondi





facile | 60' | x 1

tagliata di cinta senese

Ingredienti

150 g scamerita di Cinta Senese
150 g Pecorino Metello
150 g latte
2 cipolle rosse
1 cucchiaino colmo di zucchero di canna
mezzo bicchiere di aceto rosso
1 pugno di insalata misticanza
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Cosa serve

ciotole varie
pentole varie di grandezze diverse
coltello
frusta
grattugia

Preparazione

Per la fonduta prendete un pentolino e grattugiate dentro il Pecorino Metello, poi aggiungete il latte e scaldatelo a bagnomaria fino a che non sarà sciolto, aiutandovi con una frusta per togliere eventuali grumi.

A parte, pulite le cipolle tagliatele a metà e togliete la parte centrale, quindi tagliatele finemente e stufatele con olio e un pizzico di sale a fuoco lento in una pentola. Quando saranno quasi stufate del tutto, alzate la fiamma e aggiungete lo zucchero, quindi finite la cottura. Dopodichè, sempre a fiamma alta, aggiungete l'aceto rosso e lasciatelo sfumare.

Prendete la Cinta senese e cuocetela, meglio se sulla griglia, a cottura ultimata scaloppatela con la lama inclinata di 45° (per avere fette più larghe).

Per servirla prendete il piatto di portata, adagiateci sopra la misticanza creando un letto, a questo punto disponeteci sopra la Cinta scaloppata versandoci sopra qualche cucchiaino di fonduta. Per finire aggiungete la cipolla caramellata e servite il tutto ben caldo.



pecorino metello

Stretta tra le Alpi Apuane e l'Appennino toscano-emiliano, la Garfagnana è un territorio rimasto intatto negli anni, dove sono ancora vive antiche tradizioni montane. Il Pecorino Metello dopo una prima e breve maturazione in Caseificio viene trasferito a Metello, paese di origine dei nostri nonni, un borgo di montagna a 1.000 metri di altitudine dove si trova la nostra cantina di stagionatura, "Tuada" in dialetto garfagnino. Terminata l'affinatura, in condizioni totalmente naturali, il pecorino viene ricoperto da bucce di castagna, le quali oltre a caratterizzare la crosta, richiamano fortemente quelli che sono i profumi e sapori dei castagneti del nostro appennino Tosco-Emiliano.





hamburger

Ingredienti

250 g macinato di manzo
100 g Pecorino Marzolino
Bio a Caglio
Vegetale Senza
Lattosio

timo
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Prendete la ciotola, mettete dentro il macinato di manzo e conditelo con sale, pepe e timo. Con lo stampo o con un coppapasta grande formate un hamburger. A questo punto prendete la padella, meglio se in ferro, e metterla sul fuoco. Quando sarà ben calda mettete un filo d'olio e subito dopo disponete al centro l'hamburger facendolo cuocere su ambo i lati a piacimento. Dopodiché abbassate la fiamma al minimo, prendete il pecorino che avrete in precedenza tagliato a fette di circa 3-4 mm di spessore; adagiatelo sopra la carne e tappate con un coperchio per 3/4 minuti finché non sarà fuso.

Servite sul piatto di portata accompagnato da insalata e salse.

Cosa serve

ciotola
padella
coperchio
coltello
stampo hamburger/
coppapasta grande

pecorino marzolino bio a caglio vegetale senza lattosio



Fedeli alla tradizione di questo pecorino, ne abbiamo mantenuto la forma trapezoidale e l'antica ricetta. Per rispondere alle esigenze del consumatore e sensibili al tema della nutrizione e del benessere, abbiamo messo a punto la variante senza lattosio, pensando proprio a coloro che sono intolleranti a questo zucchero ma che non vogliono rinunciare al gusto tipico del pecorino. La pasta è tenera dal sapore dolce, con una leggera nota acidula. La crosta è trattata con concentrato di pomodoro BIO che gli conferisce il caratteristico colore rosso. L'utilizzo del caglio vegetale lo rende adatto a chi segue una dieta vegetariana.



 facile |  30' |  x 2

involtini di pollo

Ingredienti

1 petto di pollo
100 g mortadella
100 g Pecorino con
"Pistacchio verde di
Bronte DOP"
una manciata di farina
salvia
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Prendete il petto di pollo e fate delle fettine molto sottili (potete anche chiedere al vostro macellaio di fiducia), condite con sale e pepe, dopodiché aggiungete una fetta di mortadella per ogni fetta di pollo, una foglia di salvia e Il Pistacchio di Pura Pecora che avrete precedentemente tagliato a fette. A questo punto arrotolate le fette e con l'aiuto di uno stuzzicadenti, oppure anche legandole con dello spago da cucina, chiudeteli bene.

Fatto questo disponete la farina su un piatto e passateci gli involtini prima di adagiarli in una padella già calda e oliata con olio e.v.o.. Fate cuocere la carne a fuoco basso fino a quando non vedrete che l'interno sarà ben cotto. Servite caldo.

Cosa serve

coltello
padella
piatto
stuzzicadenti o spago da
cucina



pecorino con pistacchio verde di bronte dop

Questo formaggio, prodotto con il pregiato "Pistacchio Verde di Bronte DOP", presidio Slow Food, è uno dei più apprezzati della famiglia delle "Delizie". La presenza dei gustosi pistacchi siciliani lo rende particolarmente adatto come aperitivo o antipasto.



tagliata misticanza e pecorino

Ingredienti

1 kg costata di manzo
200 g Il Pecorino Toscano
DOP Stagionato
insalata misticanza
sale q.b.
pepe q.b.
olio e.v.o.

Preparazione

Preparate delle scaglie de Il Pecorino Toscano DOP Stagionato e mettetele da una parte. Dopo aver acceso il barbecue, o se non lo avete dopo aver messo sul fuoco la bisticchiera di ghisa, tirate fuori dal frigorifero la costata di manzo e lasciatela stiepidire a temperatura ambiente per una decina di minuti. Cuocete la carne come più vi aggrada e a cottura ultimata scaloppatela in diagonale con un buon coltello affilato. Disponete le fette parallelamente sul tagliere o sul piatto da portata e conditele con olio, sale e pepe. Fatto questo mettete sopra la misticanza e le scaglie de Il Pecorino Toscano DOP Stagionato. Servite calda.

Cosa serve

tagliere
coltello
barbecue o bisticchiera

il pecorino toscano dop stagionato

Il Pecorino Toscano DOP Stagionato è prodotto con solo latte selezionato proveniente da allevatori riconosciuti dal Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP ed è certificato da un Organismo di Controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F.T. La particolare lavorazione, abbinata alla stagionatura nella nostra grotta, conferiscono a questo pecorino una struttura unica ed un complesso di aromi che riportano alle radici della tradizione casearia toscana. È riconoscibile dal marchio a fuoco impresso sullo scalzo della forma. La crosta è naturale, senza alcun trattamento e conservante.





facile | 30' | x 2

tartare con frescoverde

Ingredienti

150 g manzo magrissimo
80 g Pecorino
Frescoverde
a caglio vegetale
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Prendete Il Frescoverde di Pura Pecora e tagliatelo a cubetti di 3 millimetri di lato circa, dopodiché mettetelo da parte.
Prendete la carne di manzo, ripulitela da eventuali nervetti e parti bianche. A questo punto tagliate il filetto di manzo a fettine sottili. Dopodiché riducete le fettine a stiscioline e poi a cubetti. I cubetti de.v.o.no essere abbastanza piccoli, ma potete variare tranquillamente le dimensioni a seconda del vostro gusto personale. Condire con sale e pepe, poi aggiungete Il Frescoverde di Pura pecora già cubettato. Con l'aiuto di un coppapasta o di un altro stampo formate la tartare e servitela sul piatto di portata aggiungendo un filo di olio. Servite fredda.

Cosa serve

ciotola
coppapasta o altro stampo



pecorino frescoverde a caglio vegetale

Nasce da un'antica tradizione medievale secondo la quale appena maturato, il formaggio viene trattato con olio extravergine d'oliva e cosparso con un mix di erbe aromatiche come rosmarino, menta, salvia, santoreggia, basilico e coriandolo. La crosta risulterà così edibile.



media | 90' | x 2

trippa toscana

Ingredienti

500 g trippa
200 g **Tre Latti Lari a Caglio Vegetale**
1 carota
1 cipolla bianca
1 costa di sedano
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino colmo di triplo concentrato
brodo vegetale
salvia
rosmarino
sale q.b.
pepe q.b.
olio e.v.o.

Cosa serve

pentola
casseruola
coltello
ciotole varie
grattugia

Preparazione

Prendete 500 gr di trippa, lavatela e immergetela in abbondante acqua leggermente salata con mezza cipolla, mezzo sedano e mezza carota, che avrete portato ad ebollizione. Fatela cuocere per circa 5-10 minuti poi toglitela dall'acqua e fatela raffreddare in una ciotola. Quando si sarà raffreddata tagliate la trippa a strisce sottili e mettetela da parte.

Preparate un battuto con i rimanenti mezza cipolla, mezzo sedano e mezza carota, aggiungendo l'aglio, la salvia e il rosmarino. In una casseruola mettete il battuto, l'olio e.v.o., un pò d'acqua e fate stufare per una decina di minuti. A questo punto aggiungete la trippa e amalgamate il tutto. Dopo qualche minuto aggiungete il triplo concentrato di pomodoro e cuocete a fuoco basso. Per mantenere la trippa umida e non farla attaccare al fondo della casseruola, bagnate sempre con un pò di brodo vegetale. Lasciate cuocere per circa 40 minuti. La tradizione vuole che dopo la cottura, la trippa debba riposare almeno un giorno prima di essere consumata così da aumentare il suo sapore. Quindi riscaldete la trippa in una casseruola e servitela ben calda con una grattugiata di Tre Latti Lari.

tre latti lari a caglio vegetale

Tre Latti Lari è l'ultimo nato nella famiglia Gli Speciali, prodotto con latte di tre specie animali, ovino, vaccino e caprino che concorrono a dare un gusto particolarmente deciso al formaggio. Dopo una prima maturazione di almeno 60 giorni in celle frigorifere del caseificio, viene trasferito nella grotta di origine etrusca nella località di Lari, antico borgo medievale dal cui prende il nome. Il formaggio rimarrà in grotta almeno 90 giorni, a temperatura e umidità non sempre costanti. Terminata l'affinatura, in condizioni totalmente naturali, viene trattato in crosta con carbone vegetale che gli dona un'elegante veste nera. L'utilizzo del caglio vegetale lo rende particolarmente adatto per chi predilige un'alimentazione vegetariana.





facile | 10' | x 1

uovo al tegamino

Ingredienti

1 uovo
100 g **Pascoli di Pienza
e Val D'Orcia**
olio e.v.o.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Prendete un tegamino da uovo, meglio se di ferro, ungetelo con l'olio e.v.o. partendo dai bordi con abbondante olio. Spaccate l'uovo e versate nel tegamino solo il chiaro avendo cura di lasciare il tuorlo da una parte. A questo punto mettere il tegamino sul fuoco e far cuocere il chiaro aggiustando di sale. Quasi a fine cottura aggiungere il tuorlo, salarlo e peparlo. A cottura ultimata aggiungete abbondante pecorino che avrete grattugiato in precedenza e tappare con un testo per 2,3 minuti. Servite ben caldo.

Cosa serve

**tegamino
grattugia**



pascoli di pienza e val d'orcias

La produzione di questo pecorino è limitata alla disponibilità del latte proveniente dalle stalle conferenti ubicate nel territorio della Val D'Orcia. È caratterizzato da una maturazione relativamente breve, dalla pasta morbida e dal sapore dolce. La crosta è trattata in superficie con concentrato di pomodoro. Il Pascoli di Pienza è certificato UNI EN ISO 22005:2008, la Rintracciabilità di Filiera che garantisce di conoscere la storia di ogni lotto di pecorino prodotto grazie ad un sistema informatizzato di tracciabilità che segue il percorso del latte a partire dalla raccolta.

63 Cheesecake. La Morbidosa

65 Crostata con ricotta e fichi. Ricche Terre ricotta toscana

67 Necci. La Luciana ricotta toscana

69 Tiramisù. Ricottina La Mini Pec

Dolci





cheesecake

Ingredienti

Per la base
150 g biscotti secchi (tipo Digestive)

80 g burro

Per la farcia

600 g La Morbidosissima ricotta toscana con panna

5 cucchiaini di zucchero a velo

130 ml panna fresca

100 g frutti di bosco

1 cucchiaino colmo di zucchero

15 g di fogli di colla di pesce

essenza naturale di vaniglia

Cosa serve

ciotole varie
tortiera con cerchio apribile di 22 cm
robot da cucina
carta forno

Preparazione

Iniziate col frullare finemente i biscotti secchi nel robot e adagiateli in una ciotola, infine amalgamateli con il burro che avrete precedentemente fuso a bagnomaria. Foderate con carta da forno il fondo della tortiera. A questo punto distribuite l'impasto ottenuto pressando bene con il dorso di un cucchiaino affinché la crosta di biscotti risulti compatta e omogenea. Riponete il tutto in frigorifero a raffreddare per mezz'ora. Preparate la farcia, in una ciotola lavorate con una frusta la Ricotta Morbidosissima insieme a circa metà della panna (tenetene da parte l'altra metà), all'essenza di vaniglia e allo zucchero a velo. Mettete quindi la colla di pesce in acqua fredda e fatela ammolare, poi strizzatela bene e mettetela in un pentolino con la metà della panna fresca e fatela sciogliere a fuoco dolce. Dopodiché unitele alla mousse di Ricotta mescolando il tutto con cura. Togliete dal frigorifero la base della cheesecake fredda e versate al suo interno la farcia di ricotta ottenuta. Livellate con cura la superficie e riponete nuovamente il dolce in frigorifero a consolidare per almeno 4 ore.

A questo punto preparate una composta di frutti di bosco saltandoli in padella con lo zucchero e lasciateli raffreddare. Trascorso il tempo indicato per far raffreddare la cheese cake, sganciate il cerchio dello stampo e prima di servire aggiungete la composta di frutti di bosco sopra il dessert, dopodiché decoratene la superficie con frutti di bosco freschi. Servite il dolce freddo.

la morbidosissima ricotta toscana con panna

La Morbidosissima, anch'essa prodotta con siero ovino e vaccino, si contraddistingue per la particolare morbidezza ottenuta grazie all'aggiunta di panna fresca pastorizzata. Indirizzata principalmente al mercato locale a causa della ridotta shelf life. Da consumarsi freschissima!





media

60'

x 6

crostata con ricotta e fichi

Ingredienti

per la frolla
250 g farina
125 di burro
100 g zucchero
1 limone
1 pizzico di sale
per la farcia
500 g Ricche Terre ricotta
toscana
150 g zucchero
1 tuorlo
10 fichi freschi

Cosa serve

ciotole varie
grattugia
tortiera
setaccio
robot da cucina con frusta
a gancio (eventuale)
pellicola

Preparazione

Per prima cosa preparate la frolla. Lavorate il burro con lo zucchero senza montarlo, aggiungete poi le uova una alla volta e successivamente la farina e gli il limone grattugiato, per poi impastare il tutto con la planetaria con la frusta a gancio oppure, se non l'avete, potete impastare a mano cercando di lavorare poco l'impasto. Una volta che avrete ottenuto un impasto omogeneo e non appiccicoso, avvolgetelo nella pellicola, per non farlo asciugare e lasciatelo riposare per almeno 2 ore in frigo.

A questo punto setacciate la Ricche Terre ricotta toscana, aggiungete lo zucchero e il tuorlo d'uovo mescolando bene.

Tirate fuori dal frigo la frolla e stendetela nella tortiera e infornatela, per una pre cottura, in un forno preriscaldato per 12 minuti a 180°C, dopodiché fatela raffreddare.

Quando la frolla sarà raffreddata aggiungete la farcia e ultimate la cottura per altri 12 minuti finché la frolla non sarà dorata.

Mentre la crostata sta ultimando la cottura tagliate i fichi a piccoli spicchi e, una volta tirata fuori dal forno, decorate la torta con i fichi.

Servite a temperatura ambiente.

ricche terre

Ricotta a siero di latte vaccino ed ovino, ricetta classica come per la sorella di pura pecora, ma il siero misto con l'aggiunta di latte vaccino la rende più morbida e cremosa. Gli utilizzi sono i medesimi, mentre la produzione è estesa a l'intero anno.





facile

30'

x 3

neccio

Ingredienti

150 g farina di castagne
100-120 ml acqua
1 pizzico di sale
1 cucchiaio di zucchero
olio e.v.o. q.b.
300 g La Luciana
2-3 cucchiaini di zucchero
semolato fine

Cosa serve

setaccio
ciotole varie
padella da crepes
frusta

Preparazione

Per prima cosa mescolate la Ricotta Luciana e lo zucchero con l'aiuto di una frusta e tenetela da parte.

Setacciate la farina in una ciotola in modo da eliminare eventuali residui e renderla molto fine. Aggiungete lo zucchero, il sale e un pò per volta l'acqua mescolando sempre con una frusta per evitare la formazione di grumi. A seconda della macinatura della vostra farina potrebbe essere necessaria più o meno acqua, dovrete comunque ottenere un impasto non troppo liquido, simile a quello delle crepes.

Riscaldare la vostra padellina e ungetela con poco olio extravergine di oliva, potrete aiutarvi con un tovagliolo di carta per non metterne troppo, dato che servirà per aiutare l'impasto a non attaccarsi alla padella ma si deve assolutamente evitare che possa "friggere". Il vostro neccio infatti dovrà "arrostire". Riempite 2/3 di un romaiolo con l'impasto e versatelo nella padellina calda facendolo allargare bene, fate cuocere 2-3 minuti a fiamma bassa da un lato e altri 2-3 dall'altro. Rovesciate il neccio su un piatto, riempitelo con un cucchiaino o due di Ricotta Luciana dolce, arrotolatelo e servite ancora ben caldo.

la luciana

La Luciana è la tipica ricotta toscana da banco, morbida e delicata, prodotta con siero ovino e vaccino e con l'aggiunta in caldaia di latte vaccino.

Prende il nome da colei che ha ereditato dal suocero Alessandro Busti l'antica ricetta di famiglia del 1955, migliorandola e perfezionandola nel corso degli anni.





media | 45' | x 4

tiramisu

Ingredienti

190 g panna da montare
200 g La Mini Pec
ricotta di pecora
150 g zucchero
250 g mascarpone
60 g di tuorlo
aroma vaniglia
pavesini
caffè
cacao amaro

Cosa serve

ciotole varie
frusta o robot da cucina
mestolo
caffettiera o macchina del
caffè
una pirofila

Preparazione

Per prima cosa fate il caffè, quando sarà ancora caldo aggiungeteci 30 g di zucchero e lasciatelo sciogliere a temperatura ambiente. Come seconda cosa montate la panna con 60 g di zucchero e mettetela da parte, in frigo. Dopodiché montate il tuorlo con altri 60 g di zucchero aggiungendo la vaniglia. Una volta che il tuorlo sarà montato e avrà incorporato lo zucchero, con un mestolo, aggiungere il mascarpone, la Ricotta Mini Pec e per ultima la panna, mescolando dal basso verso l'alto per non far smontare la panna. A questo punto prendete il caffè e la pirofila; distribuite una generosa cucchiata di crema sul fondo e distribuite per bene. Poi inzuppate per pochi istanti i pavesini nel caffè freddo già zuccherato prima da un lato e poi dall'altro. Man mano distribuite i pavesini imbevuti sulla crema, tutti in un verso, così da ottenere un primo strato sul quale andrete a distribuire una parte della crema al mascarpone. Anche in questo caso dovrete livellarla accuratamente così da avere una superficie liscia. E continuate a distribuire i pavesini imbevuti nel caffè, poi realizzate un altro strato di crema. Livellate la superficie e spolverizzatela con il cacao amaro in polvere e lasciate rassodare in frigorifero per un paio d'ore. Servite il tiramisù freddo.

la mini pec



La mini Pec è una ricotta di alta qualità dal sapore intenso, ottenuta da siero di latte di pecora con aggiunta diretta in caldaia di latte ovino. La produzione è limitata nel periodo autunnale a causa della ridotta disponibilità della materia prima.

Pizze e Panini

- 75 **Crostone tirolese.** Morbidoso Toscano
- 77 **Focaccia lunigiana.** Pecorino con Pesto con Basilico Genovese DOP
- 79 **Focaccia toscana.** Pecorino Transumanza di Remo a Latte Crudo
- 81 **Panino Val d'Orcia.** Pecorino con Zafferano
- 83 **Panino toscano .** Il Pecorino Toscano DOP
- 85 **Panino senese.** Pascoli di Siena
- 87 **Pizza cacio e pere.** Pecorino con Pepe Nero
- 89 **Pizza Colline Pisane.** Pecorino al vino Chianti D.O.C.G
- 91 **Pizza Dall'Orto.** Frescopecora Bio a Caglio Vegetale - Crosta Fiorita
- 93 **Pizza Erotica.** Pecorino con Peperoncino
- 95 **Pizza Ghiotta.** Pascoli di Pienza e Val D'orcina Stagionato
- 97 **Pizza Il Rifocillo.** Caciotta Nonna Emma
- 99 **Pizza Tirrenia.** Pecorino Marzolino Bio a Caglio Vegetale Senza Lattosio



impasto per pizza

Preparazione



Setacciate e miscelate insieme le farine per un totale di 500 g. Sciogliete la metà del lievito in poca acqua se state utilizzando quello fresco, altrimenti unite la metà del lievito secco in 400 g di farine prese dal totale miscelato. Aggiungete lo zucchero, girate, aggiungete tutta l'acqua. Mescolate con un cucchiaino. L'impasto è molle e appiccicoso, così che deve essere! Girate pochi secondi fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Coprite l'impasto con una pellicola e fate lievitare ad una temperatura di circa 22 gradi (forno spento acceso da poco). Lasciate lievitare dalle 6 alle 8 h fino a quando l'impasto non avrà triplicato il suo volume (d'estate gli impasti lievitano più velocemente, d'inverno invece saranno più lenti). Il prefermento lievitato si presenterà molle, morbidissimo e pieno di bollicine in superficie. A questo punto incordate l'impasto pizza. Potete procedere sia a mano che con un planetaria o impastatrice.

Incordatura a mano

Su un piano di lavoro versate il resto delle farine miscelate (100 g) precedentemente mescolate con il resto del lievito secco (se state utilizzando il lievito fresco scioglietelo in poche gocce di acqua). Aggiungete il prefermento e con l'uso di una raschietta di metallo o un tarocco, sbattete ripetutamente l'impasto sul tavolo e giratelo su se stesso, ripiegandolo più volte senza aggiungere altra farina. Quando vedete che l'impasto inizia a prendere la corda, quindi a compattarsi e non attaccarsi troppo al piano di lavoro, aggiungete il cucchiaino di olio e infine il sale. Sbattete ancora l'impasto, piegandolo più volte con la raschietta fino ad ottenere una pasta che tiene la forma, pur essendo parecchio morbida ma non attacca eccessivamente al piano di lavoro: ci vorranno circa 10 minuti.

Incordatura con impastatrice o planetaria

Inserite il prefermento in una planetaria o impastatrice, unite gli altri 100 g di farina unita al lievito (se state utilizzando il lievito fresco scioglietelo in poche gocce di acqua), usate la frusta K, date qualche giro a media velocità, in pochi secondi l'impasto pizza prenderà la corda. Rovesciate. Date un altro giro con il gancio e aggiungete l'olio e il sale. Girate ancora pochi secondi con il gancio e l'impasto è pronto. Rovesciatelo su un piano spolverato di farina 0. In questa fase potete aggiungere la farina, quanta ne richiede l'impasto, procedete però poca alla volta, date le prime due pieghe a porta foglio, piegando i due lembi il primo sopra e fate lo stesso con il sotto. Sempre spolverando l'impasto e le mani di farina date altre due pieghe ai lati richiudendo prima uno poi l'altro. Se l'impasto è ancora molle, spolverate di farina e date altre due pieghe sopra e sotto; e ripetete ancora l'operazione ai lati se il vostro impasto risulta ancora morbido.

Quanta farina assorbe l'impasto dipende da una serie di fattori, non vi preoccupate! rovesciate quindi il panetto e vedrete che ormai ha preso la forma, lasciatelo in superficie. Spolverte di farina, coprite con una pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente per ancora 1 h circa. Trascorso il tempo indicato, l'impasto si presenta rilassato e lievitato, morbido, seppure compatto.

Il vostro impasto pizza è pronto per realizzare la vostra pizza.

Ingredienti

300 g farina 0 (più un pò per pieghe e stesura)
200 g farina manitoba
400 g acqua
3 g lievito di birra fresco (1,5 gr di lievito di birra secco)
1 cucchiaio di olio e.v.o.
11 g sale
1/2 cucchiaino zucchero

Cosa serve

setaccio
ciotole varie
pellicola
tavolo legno o planetaria
o impastatrice



facile | 15' | x 1

crostone tirolese

Ingredienti

80 g Morbidoso Toscano
1 fetta di pane toscano alto
50 g funghi porcini
50 g speck

Preparazione

Prendete la fetta di pane e disponete sopra Morbidoso Toscano tagliato a dadi, successivamente infornate in forno a 220° C finché il formaggio non inizierà a struggersi. A questo punto togliete il crostone dal forno e adagiatevi sopra i funghi precedentemente saltati in padella e lo speck. Servite caldo.

Cosa serve

coltello



morbidoso toscano

Il Morbidoso Toscano è un formaggio freschissimo a pasta molle, dal sapore dolce e delicato. E' prodotto con latte vaccino pastorizzato ed aggiunta di latte ovino. La soffice superficie muffata è dovuta all'inoculo nel latte di muffe nobili selezionate che rendono la crosta edibile. Godetevi tutta la sua cremosità.



facile | 15' | x 1

focaccia lunigiana

Ingredienti

80 g Pecorino con Pesto
1 pomodoro tondo maturo
80 g finocchiona

Preparazione

Stendete la pasta che avete precedentemente preparato (vedi il procedimento a pag. 73) a mano facendo una pressione con le dita dall'interno verso l'esterno. Non stendetela troppo, arrivate a circa 20 cm di diametro, non di più. Una volta infornata e cotta (3-4 minuti se nel forno a legna, 7-8 minuti se nel forno elettrico) tiratela fuori e, con l'aiuto di un coltello, apritela nel mezzo.

Adagiate nella parte inferiore il Il Pesto di Pura pecora, il pomodoro tagliato a fette e rinfornate per altri 2-3 minuti (se utilizzate il forno a legna lasciatela a "boccaforno") fino a che il formaggio non sarà sciolto.

A questo punto riaprite la focaccia e farcitela con le fette di finocchiona.

Richiudete e servitela con un filo d'olio e.v.o. sopra.

Cosa serve

coltello



pecorino con pesto con basilico genovese dop

È un prodotto particolarmente fresco e dalla piccola pezzatura. Ha un gusto stuzzicante dovuto al pesto arricchito dall'aggiunta di Basilico Ligure DOP e pinoli mediterranei.



facile | 15' | x 1

focaccia toscana

Ingredienti

80 g Pecorino
Transumanza di
Remo a Latte Crudo
50 g prosciutto toscano
50 g carciofi sott'olio

Preparazione

Stendete la pasta che avete precedentemente preparato (vedi il procedimento a pag. 73) a mano facendo una pressione con le dita dall'interno verso l'esterno. Non stendetela troppo, arrivate a circa 20 cm di diametro, non di più. Una volta infornata e cotta (3-4 minuti se nel forno a legna, 7-8 minuti se nel forno elettrico) tiratela fuori e, con l'aiuto di un coltello, apritela nel mezzo.

Adagiate nella parte inferiore il Pecorino Stagionato a Latte Crudo e rinformatela per altri 2-3 minuti (se utilizzate il forno a legna lasciatela a "boccaforno") fino a che il formaggio non sarà sciolto.

A questo punto riaprite la focaccia e farcirla con le fette di prosciutto toscano e i carciofi.

Richiudete e servitela con un filo d'olio e.v.o. sopra.

Cosa serve

coltello



pecorino transumanza di remo a latte crudo

L'assenza di pastorizzazione mantiene inalterata l'identità del latte e del pecorino, che cambia le sue caratteristiche, il gusto e gli aromi a seconda della stagione, del pascolo e del periodo di produzione. Il gusto è pieno, saporito e deciso; il profumo dolce del latte fresco si fonde con le note erbacee dei pascoli; la pasta chiara di color bianco perla è leggermente occhiata e friabile; la crosta è dura e di colore avorio.



facile | 5' | x 1

panino val d'orcina

Ingredienti

100 g Pecorino con Zafferano
1 panino ai 7 cereali
1-2 zucchine grigliata
mostarda di peperoni

Preparazione

Prendete il panino a 7 cereali e apritelo nel mezzo. Disponete sopra la parte inferiore del panino la zuccina precedentemente grigliata, salata e oliata. Tagliate a fette non troppo sottili Lo Zafferano di Pura Pecora e disponetelo sopra le zucchine; con l'aiuto di un cucchiaino versate sopra il formaggio la mostarda di peperoni, chiudete il panino e servite freddo.

Cosa serve

coltello
cucchiaino



pecorino con zafferano

La colorazione giallo intenso di questo pecorino, è data dall'aggiunta di una ricca dose di zafferano prodotto nel Parco della Val D'Orcia, che dona al pecorino un sapore caratteristico.



facile | 5' | x 1

panino toscano

Ingredienti

80 g Il Pecorino Toscano DOP
2 fette di pane toscano cotto a legna
4-5 fette di melanzane marinate
80 g salame toscano

Preparazione

Prendete le due fette di pane e disponete sopra una Il Pecorino Toscano DOP tagliato a fette non troppo sottili, successivamente adagiatevi sopra le fette di salame toscano e per finire le fette di melanzane, chiudete il panino e servite freddo.

Cosa serve

coltello



il pecorino toscano dop

Il Pecorino Toscano DOP a pasta tenera di media stagionatura è prodotto con latte selezionato proveniente da allevatori riconosciuti dal Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP e certificati da Organismo di Controllo Autorizzato dal M.i.P.A.A.F.T. La pasta di color bianco opaco si presenta compatta e leggermente gessata. Durante il periodo di stagionatura il formaggio subisce una serie di trattamenti con olio d'oliva che conferiscono alla crosta il caratteristico colore marrone.





facile | 5' | x 1

panino senese

Ingredienti

80 g Pascoli di Siena
1 panino
80 g coppa di
Cinta Senese
crema di pomodorini
secchi.

Preparazione

Prendete il panino e apritelo nel mezzo. Disponete sopra la parte inferiore del panino il pecorino Pascoli di Siena tagliato a fette non troppo sottili, successivamente adagiatevi sopra le fette di coppa e infine, con l'aiuto di un cucchiaino, versate la crema di pomodorini secchi, chiudete il panino e servite freddo.

Cosa serve

coltello



pascoli di siena

Questo pecorino è prodotto con solo latte di pecora proveniente esclusivamente dalla provincia di Siena, dal quale deriva il nome.

La pasta è di color bianco perla e presenta una leggera occhiatura regolarmente distribuita, tendente al gessato col progredire della stagionatura. Il gusto è intenso ma non invasivo.



facile | 10' | x 1

pizza cacio e pere

Ingredienti

50 g Pecorino con
Pepe Nero
60 g mozzarella
1 pera
olio e.v.o.
pepe q.b.

Preparazione

Stendete la pasta che avete precedentemente preparato (vedi il procedimento a pag. 73) a mano girando la pasta e tirandola dall'interno verso l'esterno.

A questo punto, se infornate in forno a legna, metteteci sopra la mozzarella spezzata e infornate per 3 minuti circa; mentre se infornate nel forno elettrico precuocete la pizza per 7-8 minuti a 220° C, poi metteteci sopra la mozzarella spezzata infornate finché non sarà sciolta tutta la mozzarella.

Dopo che la pizza è stata tolta dal forno adagiatevi sopra la pera fatta a fette sottili e il pecorino Il Pepe Nero di Pura pecora a fette, anch'esse sottili.

Servite calda con una grattata di pepe nero e un filo di olio e.v.o..

Cosa serve

coltello



pecorino con pepe nero

Pepe nero e pecorino: un abbinamento antichissimo ma ancora attuale. Il pepe nero in chicchi mescolato alla pasta bianca e compatta trasmette al formaggio tutto il suo aroma durante la stagionatura. Il gusto è vivace ed appetitoso.



facile | 10' | x 1

pizza colline pisane

Ingredienti

- 50 g Pecorino al vino Chianti D.O.C.G.
- 70 g pomodoro San Marzano
- 50 g mozzarella fior di latte
- 4-5 fette melanzane grigliate
- 30 g funghi porcini
- 1 salsiccia toscana
- sale q.b.
- olio e.v.o.

Preparazione

Stendete la pasta che avete precedentemente preparato (vedi il procedimento a pag. 73) a mano girando la pasta e tirandola dall'interno verso l'esterno.

A questo punto, se infornate in forno a legna, metteteci sopra il pomodoro frullato e salato, la mozzarella tagliata a cubetti, le melanzane grigliate, i funghi, la salsiccia fatta a pezzetti e privata della pelle e infornate per 3 minuti circa; mentre se infornate nel forno elettrico precuocete la pizza con sopra il pomodoro frullato e salato, la mozzarella spezzata, le melanzane grigliate, i funghi, la salsiccia fatta a pezzetti, per 7-8 minuti a 220° C, poi metteteci sopra la mozzarella spezzata e infornate finché non sarà sciolta tutta.

Dopo che la pizza è stata tolta dal forno adagiatevi sopra le scaglie di Pecorino al vino Chianti delle Colline Pisane D.O.C.G.

Servite ancora calda con un filo di olio e.v.o. sopra.

Cosa serve

coltello



pecorino al vino chianti d.o.c.g.

Pecorino a media stagionatura, dalla pasta bianca, compatta e leggermente gessata. Prende il nome dalla zona in cui è situato il Caseificio, ovvero il Comune di Fauglia inserito nell'area del "Chianti delle Colline Pisane". La crosta si presenta marrone per il trattamento superficiale con fondami d'olio d'oliva.

La sua particolarità è l'ulteriore trattamento della superficie con vino Chianti DOCG



facile | 10' | x 1

pizza dall'orto

Ingredienti

80 g Frescopecora Bio
a Caglio Vegetale
70 g pomodoro San
Marzano
verdure grigliate di
stagione (melanzane,
peperoni, zucchine, ecc..)

Preparazione

Stendete la pasta che avete precedentemente preparato (vedi il procedimento a pag. 73) a mano girando la pasta e tirandola dall'interno verso l'esterno.

A questo punto, se infornate in forno a legna, metteteci sopra il pomodoro frullato e salato, le verdure, il Frescopecora tagliato in dadi e infornate per 3 minuti circa; mentre se infornate nel forno elettrico precuocete la pizza con il pomodoro e le verdure grigliate per 7-8 minuti a 220° C, poi metteteci sopra Frescopecora Bio a Caglio Vegetale tagliato in dadi e infornate finché il formaggio non sarà sciolto.

Servite calda un filo di olio e.v.o. sopra.

Cosa serve

coltello



frescopecora bio a caglio vegetale e crosta fiorita

Il più fresco della linea BIO, frutto di una particolare lavorazione, si contraddistingue dal resto della famiglia per la crosta muffata, edibile. Le muffe nobili selezionate inoculate nel latte, donano alla pasta una delicata cremosità e favoriscono lo sviluppo in superficie del caratteristico mantello a crosta fiorita. L'impiego del caglio vegetale lo rende ancor più adatto a chi predilige un'alimentazione vegetariana.



facile | 10' | x 1

pizza erotica

Ingredienti

- 80 g Pecorino con Peperoncino
- 70 g pomodoro San Marzano
- 10 asparagi

Preparazione

Stendete la pasta che avete precedentemente preparato (vedi il procedimento a pag. 73) a mano girando la pasta e tirandola dall'interno verso l'esterno.

A questo punto, se infornate in forno a legna, metteteci sopra il pomodoro frullato e salato, gli asparagi tagliati a strisce sottili, il Pecorino con Peperoncino a Latte Crudo tagliato in fette e infornate per 3 minuti circa; mentre se infornate nel forno elettrico precuocete la pizza con il pomodoro e gli asparagi tagliati a strisce sottili per 7-8 minuti a 220° C, poi metteteci sopra Pecorino con Peperoncino a Latte Crudo tagliato in fette e infornate finché il formaggio non sarà sciolto.

Servite calda un filo di olio e.v.o. sopra.

Cosa serve

coltello



pecorino con peperoncino

Pecorino dal colore vivace caratterizzato dall'abbinamento armonioso tra la dolcezza del pecorino e il gusto piccante del peperoncino.

La lavorazione a latte crudo enfatizza ancor più questo abbinamento.



facile | 10' | x 1

pizza ghiotta

Ingredienti

50 g Pascoli di Pienza
e Val D'orcia
Stagionato
(fonduta)
latte
60 g mozzarella
10 pomodorini Ciliegino
40 g Lardo di Colonnata in
fette

Cosa serve

coltello
2 pentolini
grattugia

Preparazione

Per la fonduta prendete un pentolino e grattugiate dentro il pecorino Pascoli di Pienza e Val D'orcia Stagionato, poi aggiungete il latte e scaldatelo a bagnomaria fino a che non sarà sciolto, aiutandovi con una frusta per togliere eventuali grumi.

Stendete la pasta che avete precedentemente preparato (vedi il procedimento a pag. 73) a mano girando la pasta e tirandola dall'interno verso l'esterno.

A questo punto, se infornate in forno a legna, metteteci sopra la mozzarella spezzata, i pomodorini tagliati in 4 e infornate per 3 minuti circa; mentre se infornate nel forno elettrico precuocete la pizza per 7-8 minuti a 220° C, poi metteteci sopra la mozzarella spezzata e i pomodorini tagliati in 4 e infornate finché non sarà sciolta tutta la mozzarella.

Dopo che la pizza è stata tolta dal forno versateci sopra, con un cucchiaino, la fonduta e sopra adagiatevi il Lardo di Colonnata a fette. Servite calda.



pascoli di pienza e val d orcia stagionato

È un formaggio prodotto con latte di pecora proveniente da greggi che pascolano nel territorio della Val D'Orcia, ricco di erbe profumate che donano al latte una particolare fragranza. Sul retro è presente un'etichetta che riporta i nominativi delle aziende agricole certificate UNI EN ISO 22005:2008, analogamente al Pascoli di Pienza "rosso". Si differenzia da quest'ultimo per la diversa lavorazione adatta ad una media-lunga stagionatura, dalla pezzatura e dal trattamento superficiale con fondami d'olio d'oliva dai quali acquisisce la tipica colorazione marrone.



pizza il rifocillo

Ingredienti

80 g Caciotta Nonna Emma
10 pomodorini Ciliegino
20 gr rigatino toscano
insalata misticanza

Preparazione

Stendete la pasta che avete precedentemente preparato (vedi il procedimento a pag. 73) a mano girando la pasta e tirandola dall'interno verso l'esterno.

A questo punto, se infornate in forno a legna, metteteci sopra la Caciotta Nonna Emma tagliata a dadi, i pomodorini tagliati in 4 e infornate per 3 minuti circa; mentre se infornate nel forno elettrico precuocete la pizza per 7-8 minuti a 220° C, poi metteteci sopra la Caciotta Nonna Emma tagliata a dadi, i pomodorini tagliati in 4 e infornate finché il formaggio non sarà sciolto.

Dopo che la pizza è stata tolta dal forno adagiatevi sopra il rigatino toscano e ancora sopra l'insalata misticanza.

Servite calda con un filo di olio e.v.o. sopra.

Cosa serve

coltello



caciotta nonna emma

La Caciotta Nonna Emma è un formaggio fresco misto, prodotto con latte vaccino e aggiunta di latte ovino in ogni periodo dell'anno. Già conosciuto con il nome di "Caciotta Toscana", si contraddistingue per la sua pasta molle ed elastica di colore giallo paglierino.



facile | 10' | x 1

pizza tirrenia

Ingredienti

70 g Pecorino
Marzolino Bio
a Caglio Vegetale
Senza Lattosio
50 g carpaccio di pesce
spada affumicato
qualche rametto timo
limonato
olio e.v.o.

Preparazione

Prendete il Pecorino e tagliatelo a cubetti di 4-5 mm di lato.
Stendete la pasta che avete precedentemente preparato (vedi il procedimento a pag. 73) a mano girando la pasta e tirandola dall'interno verso l'esterno. A questo punto, se infornate in forno a legna, metteteci sopra il pecorino tagliato e infornate per 3 minuti; mentre se infornate nel forno elettrico precuocete la pizza per 7-8 minuti a 220° C, poi metteteci sopra il Pecorino tagliato e infornate finché non sarà sciolto tutto.
Dopo che la pizza è stata tolta dal forno adagiatevi sopra le fette di pesce spada e le foglioline del timo limonato.
Servite ancora calda con un filo di olio e.v.o. sopra.

Cosa serve

coltello

pecorino marzolino bio a caglio vegetale senza lattosio



Fedeli alla tradizione di questo pecorino, ne abbiamo mantenuto la forma trapezoidale e l'antica ricetta. Per rispondere alle esigenze del consumatore e sensibili al tema della nutrizione e del benessere, abbiamo messo a punto la variante senza lattosio, pensando proprio a coloro che sono intolleranti a questo zucchero ma che non vogliono rinunciare al gusto tipico del pecorino. La pasta è tenera dal sapore dolce, con una leggera nota acidula. La crosta è trattata con concentrato di pomodoro BIO che gli conferisce il caratteristico colore rosso. L'utilizzo del caglio vegetale lo rende adatto a chi segue una dieta vegetariana.

Indice dei formaggi

i freschi

Baccellone Tondo	13
Ricotta La Pec e la mini Pec di Pura Pecora	37, 69
Ricotta Luciana	15, 67
Ricottina Mezzaluna	27
Ricotta Morbidoso	63
Ricotta Ricche Terre di Pura Pecora	23
Ricotta Ricche Terre Toscana	65

si Tradizionali

Caciotta Nonna Emma	31, 97
Caciottina Toscana	21
Timbrato del Busti di Pura Pecora	19
La Pecora Vera	17
Morbidoso Toscano	35, 75
Capriccio Toscano a Caglio Vegetale	43

LE DELIZIE

Il Frescoverde di Pura Pecora	55
Il Pepe Nero di Pura Pecora	87
Il Pesto di Pura Pecora	77
Il Tartufo di Pura Pecora	39
Lo Zafferano di Pura Pecora	81
Pere & Ginger di Pura Pecora	09
Il Pistacchio di Pura Pecora	51

i PISANI

Pecorino Lo Scudo di Fauglia	29
Pecorino al vino Chianti delle Colline Pisane D.O.C.G.	89

le selezioni

Pascoli di Pienza e Val d'Orcia	59
Pascoli di Pienza e Val d'Orcia Stagionato	95
Pascoli di Siena a Caglio Vegetale	11, 85
Il Pecorino Toscano DOP	83
Il Pecorino Toscano DOP Stagionato	53

GLI SPECIALI


Pecorino Metello	47
Pecorino Roncione a Latte Crudo	41
Tre Latti Lari a Caglio Vegetale	57

I CRUDI *di Casa Busti*

Pecorino con Peperoncino a Latte Crudo	93
Pecorino Stagionato a Latte Crudo	79

BIO BUSTI *naturalmente*

Frescopecora Bio a Caglio Vegetale Crosta Fiorita	33, 91
Pecorino Marzolino Bio a Caglio Vegetale – Senza Lattosio	49, 99

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.

Abbiamo pensato questo piccolo ricettario che si è creato da solo nel tempo con l'aiuto dei nostri clienti, per regalarti qualche spunto semplice e veloce con cui divertirti in cucina con i nostri formaggi.

Mio nonno Alessandro e mio padre Remo, pastori originari dell'Alta Garfagnana, iniziarono la loro attività di caseificazione nell'ottobre del 1955.

Oggi erede di questa preziosa tradizione, insieme ai miei figli Marco e Benedetta, conduco l'Azienda di famiglia e sono personalmente coinvolto nella produzione e nel controllo qualitativo dei prodotti, fatti ancora oggi con gli stessi criteri di allora. L'innovazione al servizio della tradizione e il prezioso contributo quotidiano degli attuali sessanta dipendenti fanno sì che il caseificio mantenga e migliori continuamente i suoi standard qualitativi.

Ogni giorno il mio intento è di rendere l'azienda una "grande famiglia", per noi che ci lavoriamo e per voi che comprate i Formaggi della Famiglia Busti.

Grazie

Stefano Busti

Stefano Busti

