

A large wooden spoon with a hole in the head, a wooden thermometer, and a metal roasting rack are visible in the background. The spoon is light-colored wood with a hole in the head. The thermometer is wooden with a white scale and a red liquid. The roasting rack is made of dark metal.

Busti

Familienrezepte



formaggi di famiglia

Busti

Familienrezepte

eine Sammlung von Rezepten unserer Kunden







- 09 Aperitif. Pecorino con Pere e Zenzero
- 11 Gefüllte Artischocken. Pecorino Acciaiolo mit pflanzlichem Lab
- 13 Carpaccio Baccellone. Baccellone
- 15 Gefüllte Zucchini Blüten. La Luciana
- 17 Toskanische Tomaten-Brot-Suppe. La Pecora Vera
- 19 Gefüllte Tomaten. Pecorino del Busti Timbrato
- 21 Blätterteigtaschen mit Parmaschinken. Caciottina Toscana
- 23 Spinat-Ricotta-Kuchen . Riche Terre

Vorspeisen







einfach



10'



x 6

Aperitif mit Birnen und Ingwer

Zutaten

1 Pecorino con pere e zenzero

Zubereitung

Den Käselaib halbieren. Nehmen Sie ein halbes Leib und verwenden Sie es als Basis für die Holzstäbe (siehe Bild links). Nehmen Sie die andere Leibhälfte und schneiden Sie sie in drei gleich große Keile. Drehen Sie den Käse mit der rechteckigen Seite auf dem Schneidebrett, entfernen Sie dann die Rinde und schneiden Sie den Käse in 1 cm dicke Scheiben. Wiederholen Sie diesen Vorgang für die drei Teile. Anschließend die kleinen Dreiecke halbieren, um kleine Snacks für den Aperitif zu erhalten.

Stecken Sie die Holzstäbchen in die Käsedreiecke und dann in den Käselaib, der als Unterlage dient. Fahren Sie fort, bis der gesamte Käse geschnitten ist. Mit einem guten Glas Prosecco servieren.

Außerdem

Holzstäbchen



Pecorino con Pere e Zenzero

Dieser junge Pecorino ist aus der Kombination von Birnen und Ingwer entstanden. Ein Paar, das dem Produkt einen leicht würzigen Geschmack mit einem besonderen Duft verleiht, in einer Mischung aus bitter-süßem Geschmack.





einfach



50'



x 2

Gefüllte Artischocken

Zutaten

6 Artischocken
300 g Hackfleisch
50 g Mortadella
250 g Pecorino Acciaiolo mit pflanzlichem Lab
1 Ei
Petersilie
natives Olivenöl extra
1 Zitrone
Salz
Gemahlener schwarzer Pfeffer
Eis

Außerdem

2 Schüsseln
1 Hackmesser oder Küchenmaschine
1 Topf
1 Backform
1 Messer

Zubereitung

Schneiden Sie mit dem Messer 2/3 der Oberseite der Artischocken ab und schneiden Sie den Stiel ab, um einen ebenen Boden zu schaffen.

Entfernen Sie fast alle äußeren und scharfen Blätter, öffnen Sie dann die Basis und entfernen Sie alle inneren Haare.

Geben Sie die Artischocken in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft, damit sie sich nicht verfärben. Die Artischocken 3 Minuten in Salzwasser kochen und dann sofort in eine Schüssel mit Wasser und Eis geben.

Den Pecorino Pascoli di Siena in kleine Würfel schneiden. Die Mortadella hacken und das Hackfleisch hinzufügen. Dann die Hälfte des Pecorino, das Ei und die fein gehackte Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen, um die Aromen zu vermischen. Füllen Sie die Artischocken mit dieser Füllung, legen Sie sie auf eine Backform und beträufeln Sie sie mit Olivenöl.

Im vorgeheizten Backofen bei 170° etwa 40 Minuten backen.

Mit den restlichen Pecorino-Würfeln bestreuen und im Ofen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit gehackter Petersilie bestreuen und warm servieren.



Pecorino Acciaiolo mit pflanzlichem Lab

Frischer Pecorino mit weißem, weichem Teig und delikatem Geschmack. Hergestellt mit pflanzlichem Lab.





einfach



20'



x 2

Carpaccio Baccellone

Zutaten

500 g II Baccellone
1 Karotte
1 Fenchel
5 Radieschen
1 Selleriestange
6 Kirschtomaten
10 Hülsen
natives Olivenöl extra
Pfeffer
Salz
Eis

Zubereitung

Eine Schüssel mit Wasser und Eis vorbereiten. Das Gemüse, ausser Tomaten und Schoten, in feine Scheiben schneiden.

Das geschnittene Gemüse in die Schüssel mit Wasser geben und es mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich das Gemüse kräuselt.

Baccellone in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Servierschüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Gemüse, Kirschtomaten und Schoten belegen.

Bei Zimmertemperatur servieren.

Außerdem

Schüssel
Gemüseschneider
Messer



Baccellone

Der Baccellone ist ein Frischkäse aus pasteurisierter Schafsvollmilch mit einem weichen und kompakten weißen Teig, der eine runde Form und einen geraden Rand aufweist. Er hat keine Rinde, wird nicht gereift und ist nach einigen Stunden in Salzlake sofort verzehrfertig. Mit seinem feinen Aroma erinnert er an Milch und Sahne; sein frischer, leicht säuerlicher Geschmack ist typisch für unser Gebiet und historisch mit dem Frühling verbunden.





einfach



30'



x 4

Gefüllte Zucchini Blüten

Zutaten

12 Zucchini Blüten
 500 g La Luciana
 1 Ei
 Petersilie
 Semmelbrösel
 Mehl
 natives Olivenöl extra
 Salz

Außerdem

2 Schüsseln
 1 Spritzbeutel
 1 Backblech
 1 Backpapier

Zubereitung

Die Blüten reinigen und die Stempel entfernen. Achten Sie dabei darauf, die Blüten nicht zu zerbrechen. Wenn Sie möchten, können Sie auch eine Schere verwenden.

In einer kleinen Schüssel Ricotta-Käse und Ei vermischen, Petersilie hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Die Mischung glatt rühren.

Den Spritzbeutel mit der Käse-Ei-Mischung füllen und dann die Zucchini Blüten mit der Mischung füllen. Schließen Sie die Blüten oben, indem Sie sie am Ende drehen.

Nun den Teig vorbereiten. In einer Schüssel Mehl und Wasser vermischen, bis eine dicke Konsistenz entsteht (das Verhältnis stimmt, wenn der Teig am Finger klebt).

Dann jede Blüte zuerst in den Teig und dann in die Semmelbrösel teichen.

Die Blüten gleichmäßig verteilt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln.

25 Minuten bei 180 °C backen oder bis es goldbraun ist. Warm servieren.



La Luciana

Luciana ist ein typisch toskanischer Ricotta, weich und zart, hergestellt aus Schafs- und Kuhmilch, mit Zusatz von Kuhmilch. Er ist nach der Frau benannt, die 1955 das alte Familienrezept von ihrem Schwiegervater, Herrn Alessandro Busti, übernahm und es im Laufe der Jahre verbesserte.





einfach



90'



x 4

Toskanische Tomaten Brot-Suppe

Zutaten

400 g Tomatenpüree
200 g La Pecora Vera
200 g Milch
400 g altbackenes ungesalzenes Brot
Kichererbsen
1 Knoblauchzehe
1 trockene Chilischote
Gemüsebrühe
Salbei
Basilikum
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Außerdem

Verschiedene Töpfe und Pfannen
1 Reibe
1 Schneebesen
Einige runde Backformen aus Aluminium

Zubereitung

Für das Käsefondue etwas Pecorino in einen Topf reiben und Milch hinzufügen. Die Mischung in einem Wasserbad erhitzen, bis der Pecorino geschmolzen ist, und die Klumpen mit einem Schneebesen zerkleinern. Etwa 100 g Brot in dünne Scheiben schneiden. Jede Aluminiumform mit 3 Brotscheiben auslegen und mit den Kichererbsen füllen, sodass sie an den Seiten haften.

10 Minuten backen, bis es braun ist, dann das Brot aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Bereiten Sie die Tomatensauce vor. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, dann Knoblauch, Salbei und Chili zerdrücken und in die Pfanne geben. Wenn es anfängt zu brutzeln und der Knoblauch goldbraun wird, das Tomatenmark hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Während die Soße kocht, das restliche Brot in kleine Würfel schneiden.

Die Tomatensauce probieren und wenn die Tomaten ihre Säure verloren haben und zu einer Sauce geschmolzen sind, die Brotwürfel und 3 oder 4 Schöpflöffel Brühe hinzufügen, dann die Hitze reduzieren. Köcheln lassen, bis das Brot vollständig weich ist, bei Bedarf noch mehr Brühe hinzufügen. Die Suppe vom Herd nehmen, wenn sie eingedickt ist. Die Brotkrusten mit der Pappa al Pomodoro füllen und mit dem Käsefondue bedecken.

Mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättern garnieren. Warm servieren.



La Pecora Vera

Der Pecora Vera ist ein köstlicher Käse mittlerer Reife, der nur mit Schafsmilch hergestellt wird. Er wird wegen seiner homogenen, weißen, leicht kreibigen Textur geschätzt, die auf ein altes Herstellungsverfahren zurückzuführen ist. Seine charakteristische braune Farbe ist auf eine Oberflächenbehandlung mit Olivenölmehl zurückzuführen.





einfach



30'



x 2

Gefüllte Tomaten

Zutaten

4 runde Tomaten
200 g Hackfleisch
50 g Mortadella
400 g Pecorino del Busti timbrato
Halbes Glas Milch
2 Eier
1 Knoblauchzehe
Petersilie
Muskatnuss
weicher Teil des Brots
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Außerdem

verschiedene Schalen
Schneidemesser oder
Küchenmaschine
Backform
Messer
1 Handtuch

Zubereitung

Tomaten abspülen und trocknen. Die Oberseite der Tomaten abschneiden, Kerne und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel heraus löffeln. Nach Geschmack salzen und zum Trocknen mindestens eine Stunde lang auf einem Handtuch in den Kühlschrank legen. Den Pecorino Timbrato würfeln und Knoblauch und Petersilie hacken. Das Brot in einer Schüssel mit Milch einweichen. Mortadella hacken und Rinderhackfleisch, die Hälfte des gewürfelten Pecorino, Brot, Eier, Petersilie, Knoblauch und Muskatnuss hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten mit dieser Mischung füllen, sie dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und sie 20 Minuten lang bei 180 °C backen. Wenn der Käse fast gar ist, mit Pecorino bestreuen und noch ein paar Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Warm servieren.



Pecorino del Busti Timbrato

Er ist leicht an seinem typischen roten Stempel auf der Oberseite des Laibs zu erkennen. Die Reifung ist relativ kurz. Der Käse hat eine weiße Farbe und zeichnet sich durch seine sehr kleinen Löcher aus. Dieser Käse hat einen süßen, aber leicht säuerlichen Geschmack.





einfach



30'



x 4

Parmaschinken Blätterteigtaschen

Zutaten

500 g Pizzateig
 400 g Caciottina Toscana
 400 g Parmaschinken
 Thymian
 natives Olivenöl extra
 Salz
 Pfeffer

Zubereitung

Den Caciotta-Käse und den Schinken hacken, Thymian hinzufügen und vermischen.
 Den Pizzateig zu einem dünnen Blatt ausrollen und ihn mit dem Backformring in Kreise ausschneiden.
 Jeden Teigkreis mit einem Löffel der vorbereiteten Mischung füllen.
 Jeden Kreis in der Mitte falten, um einen D-förmigen Knödel zu erhalten.
 Die Blätterteigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln.
 15 Minuten bei 175 °C goldbraun backen.
 Heiß servieren.

Außerdem

Verschiedene Schüsseln
 1 große Speiseringform
 Backpapier
 Backform



Caciottina Toscana

Der Caciottina Toscana ist ein Tafelkäse mit fester Textur und kleiner Größe. Die Rinde ist glatt und gelb, ihre Farbe variiert je nach Reifegrad. Durch seine geringe Größe ist er leicht zu verwenden, vor allem in der Weihnachtszeit für Weihnachtsgeschenke.





einfach



60'



x 2

Spinat-Ricotta Kuchen

Zutaten

250 g Ricotta Ricche
Terre
50 g Pecorino Toscano
DOP
150 g Spinat
2 Eier
Muskatnuss
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer
Butter

Zubereitung

Spinat abspülen, trocknen und in eine Pfanne geben. Abdecken und bei mittlerer Hitze kochen, damit der Spinat zusammenfällt.

Nach dem Garen vom Herd nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen.

Sobald der Spinat abgekühlt genug ist, grob hacken und zusammen mit dem Ricotta, dem geriebenen Pecorino, einer Prise Muskatnuss und den Eiern in eine große Schüssel geben, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Rühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Aluminiumformen einfetten und mit der vorbereiteten Füllung füllen. Sie in den vorgeheizten Ofen geben und 15 Minuten lang bei 175 °C backen.

Aus dem Ofen nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Warm servieren.

Außerdem

1 Pfanne
Einige runde Backformen
aus Aluminium
1 Reibe
1 Messer



Ricotta Ricche Terre

Er wird aus Schafsmolke und einer kleinen Menge Schafsmilch hergestellt. Er wird besonders zum Kochen, Backen und für die industrielle Produktion empfohlen. Er hat einen weichen und sehr angenehmen Geschmack.

- 27 Leckerbissen aus Mezzaluna. La Mini Luciana
- 29 Pici cacio e pepe. Pecorino Bio Curcuma e Pepe pflanzliches Lab,
Pecorino Metello, Pecorino Lo Scudo di Fauglia
- 31 Lasagne. Caciotta Nonna Emma
- 33 Polenta Millefeuille. Frescopecora Bio pflanzliches Lab, blumige Rinde
- 35 Paccheri. Morbidoso Toscano
- 37 Ravioli La Pec. Ricotta La Pec
- 39 Trüffelrisotto. Pecorino con Tartufo
- 41 Testaroli (Italienische Pfannkuchennudeln). Pecorino Roncione Rohmilch
- 43 Cremige Kürbis-Lauch-Suppe. Capriccio Toscano pflanzliches Lab

Erster Gang







einfach



60'



x 2

Häppchen Mezzaluna

Zutaten

500 g Mini Luciana
150 g Pecorino Toscano DOP
150 g weißmehl (italienisch 00)
300 g doppelt gemahlener Hartweizenmehl
2 Eier
10 g Salz
Tomatensauce

Zubereitung

Ricotta und Eier in eine große Schüssel geben und vermischen; das gesiebte Mehl, eine Prise Salz und den geriebenen Pecorino hinzufügen. Pürieren Sie alles, bis es glatt und klumpenfrei ist, und füllen Sie dann den Spritzbeutel mit dieser Mischung.

Streuen Sie das Hartweizenmehl auf eine Arbeitsfläche. Aus dem Spritzbeutel einige Streifen spritzen und diese dann in 2-3 cm breite Stücke schneiden, um die Gnocchi zu formen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi hinzufügen. Warten Sie, bis sie an die Oberfläche steigen, nehmen Sie sie dann aus dem Wasser und geben Sie sie in die Tomatensauce. Mit viel Pecorino-Käse belegen und heiß servieren.

Außerdem

1 Schüssel
1 Sieb
1 Topf
Spritzbeutel mit 2–3 cm breiter Spritztülle
Reibe



La Mini Luciana

La Mini Luciana ist unser feinstes Ricotta; Er wird aus Kuh- und Schafsmolke unter Zusatz von Schafsmilch hergestellt. Er wird aus dem Herzen des Doppelbodens gewonnen, wo der Ricotta am weichsten ist.

Er wird auch in einer praktischen Verpackung von ca. 380 g verkauft.





einfach



30'



x 2

Pici Cacio e Pepe

Zutaten

- 320 g Pici (kurze, ungeschickt gerollte, dicke Spaghetti)
- 100 g Pecorino Bio Curcuma e Pepe
- 100 gr Pecorino Metello
- 100 g Pecorino Lo scudo di Fauglia
- Gemahlener schwarzer Pfeffer
- Einige Majoranblätter

Zubereitung

Reiben Sie die drei Käsesorten und vermischen Sie sie in einer Schüssel. Bringen Sie einen Topf mit Salzwasser zum Kochen, geben Sie die Pici in das kochende Wasser und kochen Sie sie, bis sie weich sind. Wenn die Pici fertig sind, lassen Sie sie abtropfen und geben Sie sie in eine Schüssel. Fügen Sie eine großzügige Menge gemahlene schwarzen Pfeffer und einige Majoranblätter hinzu. Rühren, bis die Nudeln cremig und gut mit der Soße vermischt sind. Wenn die Nudeln zu trocken sind, können Sie etwas warmes Wasser hinzufügen und weiter mixen. Mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen und warm servieren.

Außerdem

- 1 große Schüssel
- 1 Reibe
- 1 Topf



Pecorino lo Scudo di Fauglia

Der Pecorino Fauglia, der ausschließlich aus Schafsmilch hergestellt wird, zeichnet sich durch eine lange Reifezeit aus. Die Textur ist kompakt, perlweiß und kalkhaltig; dies unterscheidet den Pecorino Fauglia von allen anderen Produkten der Caseificio Busti. Die Rinde ist braunfarbig aufgrund der äußeren Behandlung mit Olivenöl. Der Pecorino Fauglia ist auch in halber Form erhältlich, mit dem charakteristischen Querschnitt, der ihn leicht und perfekt zu zerkleinern macht, die ideale Wahl für Vorspeisen und Events.







einfach



180'



x 2

Lasagne

Zutaten

- 200 g frische Eierlasagneplatte
- 400 g Caciotta Nonna Emma
- 300 g Pecorino Toscano DOP

Für das Ragout

- 1/2 Karotte
- 1/2 Zwiebel
- Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Schweinehackfleisch
- 250 g Hackfleisch
- 250 g Tomatensauce
- 1/2 Glas Weißwein

Für die weiße Sauce

- 1 Lt Milch
- 80 g Butter
- 80 g Mehl
- Muskatnuss
- natives Olivenöl extra
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Beginnen Sie mit der Zubereitung des Ragouts. Karotte, Zwiebel und Sellerie fein hacken und mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und anbraten, bis sie braun sind. Das Hackfleisch hinzufügen und einige Minuten kochen lassen, dann die Hitze erhöhen, Wein hinzufügen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Tomatensauce, etwas Zucker, eine Flasche Wasser und Salz nach Geschmack hinzufügen. 2-3 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für die weiße Soße die Milch zum Kochen bringen. Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen, dann vom Herd nehmen, Mehl hinzufügen und verquirlen. Den Herd wieder auf niedrige Hitze stellen und nach und nach die heiße Milch unter rühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen und dann ständig verrühren, bis die Sauce eindickt (ca. 15 Minuten).

Zu diesem Zeitpunkt die Caciotta Nonna Emma in Würfel schneiden, die Seiten der Ofenform mit Butter einfetten und die Lasagne schichten, beginnend mit der Fleischsauce, dann mit einer Schicht Lasagneplatten bedecken und mit der weißen Sauce und den Nonna Emma-Würfeln belegen. Wiederholen Sie dies, bis Sie mit den Schichten fertig sind, dann etwas geriebenen Pecorino darüber streuen und es 20 Minuten lang bei 180 °C oder bis es oben knusprig und goldbraun ist backen.

Caciotta Nonna Emma

Caciotta Nonna Emma ist ein Mischkäse aus Kuh- und Schafsmilch, der das ganze Jahr über erhältlich ist. Er ist bekannt für seine weiche und elastische Textur und für seine hellgelbe Farbe.







einfach



120'



x 2

Polenta Millefeuille

Zutaten

200 g Maismehl
 1 L Wasser
 100 g Frescopecora Bio
 80 g Steinpilze
 1 Knoblauchzehe
 Thymian
 natives Olivenöl extra
 Salz
 Pfeffer

Außerdem

1 antihafbeschichteter Topf
 1 beschichtete Pfanne
 1 Backform 10 cm
 Durchmesser
 1 Holzkelle
 1 Ofenform
 Backpapier

Zubereitung

Wasser, Salz und zwei Esslöffel Olivenöl in einen Topf geben und bei starker Hitze erhitzen. Wenn das Wasser kocht, langsam das Maismehl unter ständigem Rühren hinzufügen. Hitze reduzieren und etwa 50 Minuten unter häufigem Rühren mit einem Löffel kochen, bis die Polenta cremig ist, dann vom Herd nehmen und in die Backform gießen. Mehrere Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Pilze vorsichtig putzen und in 5 cm dicke Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne träufeln, eine ungeschälte Knoblauchzehe und Thymian hinzufügen. Wenn der Knoblauch zu brutzeln beginnt, die Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten kochen lassen.

Nach dem Abkühlen die Polenta in kleine Kreise schneiden und dann die Frescopecora in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Bilden Sie abwechselnd die Polenta-Kreise, die Frescopecora-Scheiben und die sautierten Pilze in mehreren Schichten. Die kleinen Türmchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 °C backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen und warm servieren.

Frescopecora Bio pflanzliches Lab, blumige Rinde

Er ist der frischeste und jüngste Käse unter den Bioprodukten und unterscheidet sich von den anderen Produkten dieser Familie durch seine essbare Schimmelpilze. Die ausgewählte Edelschimmelpilze, die in der Milch geimpft werden, verleihen der Käsemasse einen zarten, cremigen Geschmack und die charakteristische schimmelige Hülle. Die Verwendung von pflanzlichem Lab macht diesen besonderen Käse auch für Vegetarier sehr attraktiv. Besonders vielseitig zum Kochen eignet er sich sowohl bei Raumtemperatur als Vorspeise als auch als fester Inhaltsstoff fuer warme Rezepte.





 |  | 
mittler | 35' | x 2

Paccheri

Zutaten

200 g Paccheri
150 g Morbidoso Toscano
120 g Ragout

Für das Ragout
Siehe Vorbereitung auf
Seite 31

Zubereitung

Bringen Sie einen Topf Wasser zum Kochen und fügen Sie Salz hinzu. Die Paccheri dazugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Morbidoso in 1 cm große Würfel schneiden und das Ragout in einer Pfanne erwärmen. Lassen Sie die Paccheri abtropfen, geben Sie sie in die Pfanne und vermischen Sie die Nudeln mit der Soße einige Minuten lang bei mäßiger Hitze. Mit Morbidoso belegen und cremig kochen. Warm servieren.

Außerdem

1 Topf
1 Pfanne
1 Messer



Morbidoso Toscano

Der Morbidoso toscano ist ein sehr junger, cremiger Käse mit einem milden Geschmack. Er wird mit pasteurisierter Kuhmilch und dem Zusatz von Schafsmilch hergestellt. Die weiche, schimmelige Rinde ist auf die Beimpfung ausgewählter Edelschimmelpilze zurückzuführen, die die Rinde genießbar machen.





mittler



90'



x 4

Ravioli La Pec

Zutaten

Für die frische Eiernudeln
4 Eier
400 g Weißmehl
 (italienisch 00)

Für die Füllung
500 g Ricotta La Pec
1 Ei
100 g Pecorino Toscano
DOP

Salz

Pistazienkörner
40 g Butter
Salbei

Außerdem

Einige Schüsseln
Gebäckbrett
Nudelholz oder Nudelroller
Raviolischneider
Spritzbeutel
1 Pfanne
1 Topf

Zubereitung

Das Mehl auf ein Backbrett gießen und eine Mulde in der Mitte formen. Dann die Eier hineingeben, sie schlagen und mit dem Mehl vermischen. Nach und nach das Mehl mit den Fingern einarbeiten, bis alles gut vermischt und glatt ist. Den Teig in Plastikfolie einwickeln und ihn etwa eine Stunde lang in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Füllung für die Ravioli vorbereiten: Ricotta La Pec mit den Eiern und dem geriebenen Pecorino verrühren, mit Salz würzen. Den Spritzbeutel mit dieser Füllung füllen, ihn abdecken und ihn bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Nach einer Stunde den Teig sehr dünn ausrollen (entweder mit dem Nudelholz oder mit dem Nudelroller) und in viele Rechtecke von etwa 8-10 Zentimeter Breite schneiden. Die vorbereitete Füllung mit dem Spritzbeutel in die Mitte jedes Rechtecks legen. Die Ravioli verschließen und mit nassen Fingern andrücken, um die Ränder zu verschließen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli vorsichtig hinein gießen. Die Nudeln 3 Minuten kochen, dann abgießen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Salbei und die abgetropften Ravioli hinzufügen. Einige Minuten lang umrühren, um die Aromen zu vermischen. Mit gemahlene Pistazien und einer Prise geriebenem Pecorino garniert servieren.



Ricotta La Pec

La Pec ist ein hochwertiger Ricotta mit intensivem Geschmack, der aus Schafsmolke unter Zugabe von Schafsmilch gewonnen wird. Die Produktion geht im Herbst zurück, da weniger Schafsmilch zur Verfügung steht.





einfach



30'



x 4

Trüffel Risotto

Zutaten

320 g **Vialone Nano-Reis**
(mittelkörniger Reis)
200 g **Pecorino**
mit Trüffel
20 g **Trüffel**
1/2 **weiße Zwiebel**
80 g **Butter**
Gemüsebrühe
natives Olivenöl extra
Salz nach Geschmack

Zubereitung

Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, dann die gehackte Zwiebel dazugeben und unter Rühren leicht bräunen lassen. Reis und Salz in einen Topf geben und verrühren, dann etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Fügen Sie die Zwiebel hinzu und fügen Sie nach und nach die Brühe hinzu, bis der Reis zart, aber nicht klebrig ist. Wenn der Reis gar ist, vom Herd nehmen, den Pecorino mit Trüffel und Butter hinzufügen und vermischen, um die Aromen zu vermischen. Mit einem Handtuch abgedeckt fast zwei Minuten ruhen lassen. Auf Teller verteilen und mit ein paar Trüffelspänen garnieren.

Außerdem

1 **Topf**
1 **Pfanne**
1 **Topf für die Brühe**
1 **Messer**
1 **Hackmesser oder**
Küchenmaschine



Pecorino con Tartufo

Der Pecorino mit Tartufo ist einer der bekanntesten Käse von Busti. Er ist der älteste Käse der „Delizie“-Produktreihe und erfreut sich noch immer beachtlichen Erfolg. Der Teig ist von schwarzen Trüffeln geprägt.





einfach

40'

x 3

Testaroli

Zutaten

- 1 Scheibe Testaroli
- 100 g Pecorino Roncione Rohmilch
- 80 g frisches Basilikum
- 80 cl natives Olivenöl extra
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Beginnen Sie mit der Zubereitung des Pesto. Das Basilikum mit dem Stößel in einer Schüssel zerdrücken und die Blätter mit kreisenden Bewegungen am Schüsselrand zerdrücken. Sobald das Basilikum seine grüne Flüssigkeit verliert, den Pecorino Roncione und eine Prise Salz unterrühren. Etwas kaltes Olivenöl darüber träufeln und mit dem Stößel weiter vermischen, bis eine cremige Emulsion entsteht. Versuchen Sie, so schnell wie möglich zu sein. Wenn Sie keinen Stößel haben, können Sie alternativ auch eine Küchenmaschine verwenden, um alles fein zu zerkleinern. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Testaroli in 3–4 cm große Quadrate schneiden und einige Minuten in kochendem Wasser einweichen. Nach dem Garen abtropfen lassen und vorsichtig mit dem Pesto vermengen. Mit etwas geriebenem Pecorino Roncione belegen und servieren.

Außerdem

- 1 Topf
- 1 Stößel oder Küchenmaschine
- 1 Schüssel



Pecorino Roncione Rohmilch

Der Pecorino Roncione wird aus frischer, unpasteurisierter Milch hergestellt, damit die natürliche Mikrobenflora nicht verändert wird. Der erste Teil der Reifung findet in gekühlten Zellen statt, mindestens 60 Tage lang; dann wird der Käse in die unterirdische Höhle aus dem 18. Jahrhundert in Roncione gebracht, einem Ort ganz in der Nähe unseres Werks. Dort reift der Käse weitere 90 Tage auf Holzbrettern, die mit Stroh bedeckt sind, das die Feuchtigkeit aufnimmt und die Transpiration des unteren Teils des Laibs fördert. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Pecorino voller Geschmack und mit einem intensiven Aroma.





einfach



120'



x 2

Cremige Kürbis Lauch-Suppe

Zutaten

1 Kürbis
1 Lauch
150 g Capriccio Toscano
mit pflanzlichem Lab
natives Olivenöl extra
Salz nach Geschmack
Pfeffer nach Geschmack

Außerdem

1 Backform
Aluminiumfolie
1 Löffel
1 Topf
Küchenmaschine oder
Stampfer

Zubereitung

Den Kürbis in Scheiben schneiden, dann die Kerne herauskratzen und bei 180 °C mit Alufolie abgedeckt im Ofen backen, bis er weich ist. Lassen Sie den Kürbis ausreichend abkühlen und schälen Sie dann die Schale ab. Den Lauch in 1 cm große Stücke schneiden und dann mit Olivenöl und einer Kelle Wasser in eine Pfanne geben und gelegentlich umrühren, bis er weich und goldbraun wird. Das Kürbisfleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.

Vom Herd nehmen und mit einer Küchenmaschine oder einem Stampfer glatt rühren, dann etwas Capriccio Toscano hinzufügen. In Schüsseln füllen und mit weiterem Capriccio und einer Prise gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen.



Capriccio Toscano pflanzliches Lab

Der erste Ziegenmilchkäse mit pflanzlichem Lab, der von Caseificio Busti hergestellt wird. Der Capriccio Toscano ist das Ergebnis einer besonderen Produktionstechnik; er sollte in jungem Zustand verzehrt werden. Die zarte, essbare Rinde ist mit ausgewählten Edelschimmeln bedeckt. Ein hochverdauliches Produkt, besonders geeignet für Vegetarier.

- 47 Cinta Senese geschnittenes Steak. Pecorino Metello
- 49 Hamburger. Pecorino Marzolino Bio pflanzliches Lab laktosefrei
- 51 Hühnerbrötchen. Pecorino con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"
- 53 Rindersteak mit Salat und Pecorino. Pecorino Toscano DOP
- 55 Tartare mit Pecorino Frescoverde. Pecorino Frescoverde pflanzliches Lab
- 57 Kutteln aus der Toskana. Tre Latti Lari pflanzliches Lab
- 59 Spiegelei. Pascoli di Pienza e Val D'Orcia

Zweiter Gang







einfach

60'

x 1

Cinta Senese geschnittenes Steak

Zutaten

150 g Cinta Senese steak
150 g Pecorino Metello
150 g Milch
2 rote Zwiebeln
1 Esslöffel Rohrzucker
halbes Glas Rotweinessig
Ein halbes Glas
Rotweinessig
1 Handvoll Mesclun-Salat
natives Olivenöl extra

Außerdem

einige Schalen
einige Töpfe, verschiedene
Größen
Messer
Schneebeesen
Reibe

Zubereitung

Bereiten Sie das Käsefondue vor. In einem großen Topf den geriebenen Pecorino Toscano DOP und die Milch vermischen und dann im Wasserbad kochen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit einem Schneebeesen arbeiten, damit sich die Klumpen auflösen. Zwiebeln waschen und trocknen, dann halbieren, das Innere entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Bei schwacher Hitze mit einer Prise Salz und etwas Olivenöl köcheln lassen. Sobald es fast gar ist, die Hitze erhöhen und Zucker hinzufügen. Zum Schluss etwas Weinessig hinzufügen und einkochen lassen.

Das Steak grillen und anschließend in große Scheiben schneiden. Bereiten Sie ein Gericht mit einer Handvoll Mesclun-Salat zu, legen Sie dann die Steakscheiben auf den Salat und geben Sie einige Tropfen Käsefondue und die karamellisierten Zwiebeln darauf. Warm servieren.



Pecorino Metello

Zwischen den Apuanischen Bergen und der Toskanischen und Emilianischen Apennin-Kette liegt die Garfagnana, ein Toskanisches Gebiet, das sich im Laufe der Jahre nicht verändert und die alten Bergtechniken beibehalten hat. Nach einer ersten, kurzen Reifung in unserem Betrieb wird der Pecorino nach Metello, dem ursprünglichen Dorf unserer Großeltern, 1000 m über dem Meeresspiegel, wo sich unser Reifekeller befindet, der im lokalen Dialekt „Tuada“ genannt wird. Am Ende der völlig natürlichen Reifung wird der Pecorino mit Kastanienschalen bedeckt, die den Geschmack und die Aromen unserer toskanischen Apennin-Bergkette verleihen.





  
einfach | 30' | x 1

Hamburger

Zutaten

250 g Rinderhackfleisch
100 g Pecorino Marzolino
pflanzliches Lab
Thymian
Salz
Pfeffer
natives Olivenöl extra

Zubereitung

In einer Schüssel das Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und dann mit der Ringform einen Hamburger formen. Eine Pfanne erhitzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und den Hamburger in die Mitte legen und bei mittlerer Hitze einige Minuten garen. Schneiden Sie den Marzolino Bio in 3-4 mm dicke Scheiben, legen Sie dann die Käsescheiben auf den Hamburger, decken Sie die Pfanne ab und kochen Sie ihn bei niedriger Temperatur, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salat servieren und nach Belieben mit Saucen und Dressing garnieren.

Außerdem

1 Schüssel
1 Pfanne
1 Deckel
1 Messer
Burgerform/Essensringform

Pecorino Marzolino pflanzliches Lab laktosefrei

Dieser junge, etwa 20 Tage gereifte Pecorino zeichnet sich durch die Verwendung von pflanzlichem Lab und durch den Zusatz von Laktase während der Verarbeitung aus. Laktase ist ein spezielles entlaktisierendes Enzym, das den Käse auch für Menschen mit Laktoseintoleranz geeignet macht. Die 1 kg-Laibe haben die typische trapezförmige Form des traditionellen toskanischen Rezepts. Der Teig ist zart und leicht augenförmig; sein Geschmack ist süß und delikates, mit einer leicht säuerlichen Note. Die Rinde ist weich und hat eine typische leuchtend rote Farbe, die durch die Oberflächenbehandlung mit Tomatenmark entsteht.







einfach



30'



x 2

Hühnerbrötchen

Zutaten

1 Hähnchenbrust
 100 g Mortadella
 100 g Pecorino con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"
 eine Handvoll Mehl
 Salbei
 natives Olivenöl extra
 Salz
 Pfeffer

Zubereitung

Zunächst die Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden (oder lassen Sie sie von Ihrem Metzger zubereiten) und sie anschließend mit Salz und Pfeffer würfen. Auf jedes Hähnchenstück eine Scheibe Mortadella, ein Salbeiblatt und einige Pecorinowürfel legen.

Anschließend jedes Hähnchenstück umklappen und mit einem Zahnstocher verschließen oder mit Küchengarn festbinden. Das Hähnchen im Mehl wälzen und dann mit etwas Olivenöl in eine Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze kochen, bis das Innere gar ist. Warm servieren.

Außerdem

1 Messer
 1 Pfanne
 Zahnstocher oder
 Küchengarn

Pecorino con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"

Dieser Käse, der mit „Pistazien aus Bronte GU“ hergestellt wird, ist eines der beliebtesten Produkte der Familie „Le Delizie“. Die schmackhaften sizilianischen Pistazien machen diesen Käse besonders geeignet für eine Happy Hour oder als Aperitif.







einfach



30'



x 2

Rindersteak mit Salat und Pecorino

Zutaten

1 kg Entrecôte (Ribeye)
 200 g Pecorino Toscano
 DOP
 Mesclun-Salat
 Salz
 Pfeffer
 natives Olivenöl extra

Zubereitung

Bereiten Sie einige Pecorino-Flocken zu, nehmen Sie das Fleisch dann aus dem Kühlschrank und lassen Sie es einige Minuten ruhen. Heizen Sie einen Grill an. Kochen Sie das Fleisch, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist; dann schneiden Sie es mit einem scharfen Messer diagonal ab. Die Fleischscheiben auf das Schneidebrett oder die Schüssel legen und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen, dann mit einigen Salatblättern und den Pecorino-Flocken belegen. Sofort servieren.

Außerdem

1 Schneidebrett
 1 Messer
 1 Grill

Pecorino Toscano DOP

Der gereifte toskanische Schafskäse DOP wird nur mit ausgewählter Milch des Konsortiums für toskanischen GU-Schafskäse hergestellt.

Seine Qualität wird von der autorisierten Kontrollstelle bestätigt. Die besondere Herstellung und die Reifung des Käses in der Höhle von Busti verleihen diesem Produkt eine einzigartige Struktur und einen komplexen Geschmack, der direkt zu den Wurzeln der toskanischen Käsetradition führt.







einfach |



30'



x 2

Tartare with Pecorino Frescoverde

Zutaten

150 g Rindfleisch
 80 g Pecorino Frescoverde
 pflanzliches Lab
 natives Olivenöl extra
 Salz
 Pfeffer

Zubereitung

Den Pecorino Frescoverde in 3 mm große Würfel schneiden, dann die Kerne und weißen Teile vom Fleisch entfernen. Schneiden Sie das Rinderfilet in dünne Scheiben und schneiden Sie diese dann nach Belieben in kleine Würfel. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Pecorino-Würfel hinzufügen. Mit einer Ringform ein Tatar formen und mit etwas Olivenöl auf eine Schüssel legen. Kalt servieren.

Außerdem

Schüssel
 Ringform



Pecorino Frescoverde pflanzliches Lab

Inspiriert von alten mittelalterlichen Methoden, wird der Pecorino Frescoverde nach der Reifung mit nativem Olivenöl extra behandelt und mit einer Mischung aus aromatischen Kräutern wie Rosmarin, Minze, Salbei, Bohnenkraut, Basilikum und Koriander aus dem Bio-Unternehmen Principio Attivo in Carrara bestreut. Die Rinde ist komplett essbar.





Trippa Toscana

Zutaten

500 g Kutteln
200 g Tre Latti Lari mit
pflanzlichem Lab
1 Karotte
1 weiße Zwiebel
1 Selleriestange
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Tomatenmark
Gemüsebrühe
Salbei
Rosmarin
Salz
Pfeffer
natives Olivenöl Extra

Außerdem

1 Pfanne
1 Topf
1 Messer
einige Schüsseln
1 Reibe

Zubereitung

Die Kutteln in kochendem Wasser waschen und Salz, eine halbe Zwiebel und eine halbe Karotte hinzugeben. 5–10 Minuten kochen lassen, dann aus dem Wasser nehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen. Die Kutteln in dünne Streifen schneiden, dann die restliche Zwiebel, den Sellerie und die Karotte hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, dann das gehackte Gemüse, den Knoblauch, den Salbei, den Rosmarin und etwas Wasser hinzufügen und zehn Minuten köcheln lassen. Häufig umrühren und kochen, bis die Zwiebel weich und durchscheinend ist. Dann die Kutteln hinzufügen und vermischen, um die Aromen zu vermischen. Anschließend das Tomatenmark hinzufügen und mit etwas Gemüsebrühe bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten kochen lassen. Umrühren und die Kutteln alle Aromen aufnehmen lassen. Die Tradition besagt, dass Kutteln noch besser schmecken, wenn sie am nächsten Tag aufgewärmt werden. Einen Tag stehen lassen, dann in einem Topf erhitzen, in eine Servierschüssel geben und mit Pecorino Tre Latti bestreuen.

Tre Latti Lari mit pflanzlichem Lab

Tre Latti Lari ist das brandneue Produkt der Familie Gli Speciali, das aus der Milch von drei Tierarten, Schaf, Kuh und Ziege, hergestellt wird, die dem Käse einen besonders starken Geschmack verleihen. Nach einer ersten Reifung von mindestens 60 Tagen in der Käseerei wird er in die etruskische Höhle in der Ortschaft Lari gebracht, einem alten mittelalterlichen Dorf, das ihm den Namen gibt. In der Höhle verbleibt der Käse mindestens 90 Tage lang unter völlig natürlichen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen. Nach der Reifung wird der Käse auf der Rinde mit Holzkohle behandelt, was ihm ein elegantes Gewand verleiht.







einfach



10'



x 1

Spiegelei

Zutaten

1 Ei
100 g **Pascoli di Pienza e
Val D'Orcia**
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Eine Pfanne mit Öl einfetten, dann vorsichtig das Ei aufschlagen, Eiweiß und Eigelb trennen, nur das Eiweiß kochen und eine Prise Salz hinzufügen. Wenn es fast fertig ist, das Eigelb hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Pecorino-Flocken bestreuen und mit Deckel 2-3 Minuten garen. Warm servieren.

Außerdem

Pfanne
Reibe



Pascoli di Pienza e Val D'Orcia

Es handelt sich um einen frischen Schafskäse in „Schalenform“ mit einer Reifezeit von etwa 30 Tagen. Sein Teig ist strohgelb und zeichnet sich durch regelmäßig verteilte Augen aus. Er hat eine weiche und elastische Textur, während die dünne Rinde durch die Behandlung mit Tomatenmark rot ist. Am Gaumen ist er süß und zart. Seine Verfügbarkeit ist begrenzt, da sie von der Variabilität und Saisonalität der Schafsmilchproduktion der am Zertifizierungsprojekt beteiligten Betriebe abhängt.

63 Cheesecake. *La Morbidosà*

65 Kuchen mit Ricotta und Feigen. *Ricche Terre*

67 Necci (Toskanische Kastanienpfannkuchen). *La Luciana*

69 Tiramisù. *La Mini Pec*

Dessert





 mittler |  60' |  x 4

Cheesecake

Zutaten

Für die Rinde

150 g **trockene Kekse**
(als Digestive)
80 g **Butter**

Für die Füllung

600 g **La Morbidos**
5 **Esslöffel Puderzucker**
130 ml **frische Sahne**
100 g **Beeren**
1 **Löffel Zucker**
15 g **Hausenblase**
Vanilleextrakt

Außerdem

Einige Schüsseln
1 **Springform**
1 **Topf**
Küchenmaschine
Backpapier

Zubereitung

Den Keksboden vorbereiten. Die Kekse zerdrücken und die Krümel in eine Schüssel geben, dann die geschmolzene Butter dazugeben und gut vermischen. Den Boden einer Springform mit 22 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten. Die Masse in die Springform füllen und mit der Rückseite eines Löffels gut andrücken, bis sie fest und flach ist. Kruste mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Füllung vor. In einer mittelgroßen Schüssel Ricotta Morbidos, die Hälfte der Sahne, den Vanilleextrakt und den Puderzucker verquirlen. Die Hausenblase zum Erweichen in kaltes Wasser legen und sie dann ausdrücken. Den Rest der frischen Sahne in einem Topf erhitzen, dann die Hausenblase dazugeben, schmelzen lassen und schließlich mit der Ricotta-Creme verrühren. Nun die Creme auf den kalten Biskuitboden gießen und die Oberseite glatt streichen, anschließend für mehrere Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung fest ist.

Als nächstes eine Beerenmarmelade zubereiten. Die Beeren und den Zucker bei schwacher Hitze in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen, dann abkühlen lassen. Wenn der Käsekuchen fertig ist, die Ränder der Springform entfernen und den Kuchen mit der Marmelade bedecken. Mit einigen frischen Beeren belegen und sehr kalt servieren



La Morbidos

La Morbidos wird sowohl mit Kuh- als auch mit Schafsmolke hergestellt; sein Kennzeichen ist die außergewöhnliche Weichheit, die dem Produkt durch den Zusatz einer beträchtlichen Menge an Kuhmilch geschenkt wird. Wegen seiner kurzen Haltbarkeit wird er speziell für den lokalen Markt hergestellt. Wir empfehlen Ihnen, ihn ganz frisch zu verzehren!





Kuchen mit Ricotta und Feigen

Zutaten

Für das Gebäck

250 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1 Zitrone
1 Prise Salz

Für die Füllung

500 g Ricche Terre
150 g Zucker
1 Eigelb
10 frische Feigen

Außerdem

1 Reibe
1 Backform
1 Sieb
1 Küchenmaschine
Kunststoffolie

Zubereitung

Der erste Schritt besteht darin, den Teig vorzubereiten. In einer Schüssel Butter und Zucker vermischen, dann die Eier, das Mehl und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Den Teig mit der Küchenmaschine kneten. Wenn Sie keine Küchenmaschine haben, können Sie den Teig auch mit der Hand kurz und sanft auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten.

Sobald Sie eine glatte und nicht klebrige Mischung erhalten haben, wickeln Sie sie in Plastikfolie ein und stellen Sie sie mindestens zwei Stunden lang in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit den Ricotta durchsieben, dann Zucker und Eigelb hinzufügen und verrühren. Eine Backform mit Backpapier auslegen, den Teig ausrollen und in die Form legen. 12 Minuten bei 180 °C backen. Anschließend mit der Ricotta-Mischung auffüllen und weitere 12 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Nun die Feigen in kleine Scheiben schneiden. Die Torte aus dem Ofen nehmen und die Feigen auf der Sahne verteilen, um sie zu dekorieren. Bei Zimmertemperatur servieren.



Ricche Terre

Dieser Ricotta wird aus gemischter Kuh- und Schafsmolke unter Zugabe eines geringen Anteils an Vollmilch gewonnen. Er eignet sich aufgrund seiner festeren Konsistenz besonders für die Küche und die industrielle Produktion, z. B. in Nudelfabriken und Konditoreien, und hat einen angenehmen, delikaten Geschmack. Er ist ideal für die Zubereitung von süßen und herzhaften Rezepten, für die Füllung von Cannoli und frische Nudeln wie Ravioli, Cappellacci und Cannelloni.





einfach



30'



x 3

Necci

Zutaten

150 g Kastanienmehl
 120 ml Wasser
 1 Prise Salz
 1 Esslöffel Zucker
 Natives Olivenöl extra
 300 g Ricotta La Luciana
 2-3 Esslöffel
 Kristallzucker

Zubereitung

Zuerst Ricotta Luciana und Zucker verquirlen, bis eine homogene Masse entsteht. Das Mehl in eine Schüssel sieben, sodass keine Klümpchen entstehen. Zucker und Salz hinzufügen, dann das Wasser in einem dünnen Strahl hinein gießen und es verrühren, um Klumpen zu vermeiden. Mischen, bis ein glatter Teig entsteht, der dem von Crêpes ähnelt. Die Pfanne mit etwas Olivenöl einfetten, dann eine Kelle Teig in die Mitte der Pfanne gießen und den Pfannkuchen bei schwacher Hitze 2-3 Minuten lang auf einer Seite backen, bis er goldbraun ist. Dann den Pfannkuchen umdrehen und ihn auf der anderen Seite backen. Zwei Esslöffel der Ricotta-Mischung in die Mitte jedes Pfannkuchens geben, den Pfannkuchen darüber falten und ihn warm servieren.

Außerdem

Sieb
 some schalen
 Pfanne for crepes
 Schneebeesen



La Luciana

La Luciana ist unser typisch toskanischer Ricotta, weich und zart, hergestellt aus Schafs- und Kuhmilch, mit Zusatz von Kuhmilch. Er ist nach der Frau benannt, die 1955 das alte Familienrezept von ihrem Schwiegervater, Herrn Alessandro Busti, geerbt und im Laufe der Jahre verbessert hat.



 |  | 
mittler | 45' | x 4

Tiramisu

Zutaten

190 g **Schlagsahne**
200 g **Ricotta La Mini Pec**
150 g **Zucker**
250 g **Mascarpone**
60 g **Eigelb**
Vanilleextrakt
Pavesini
(oder kleine Löffelbiskuits)
Kaffee
ungesüßtes Kakaopulver

Außerdem

einige Schalen
Schneebeesen
Kaffeemaschine
Pfanne

Zubereitung

Zuerst den Kaffee zubereiten, dann 30 g Zucker hinzufügen und verrühren. Anschließend die Sahne mit 60 g Zucker aufschlagen und einige Minuten kühl stellen. Das Eigelb mit 60 g Zucker und dem Vanilleextrakt gut verrühren, dann langsam die Mascarpone, den Ricotta und zum Schluss die Schlagsahne dazugeben und dabei vorsichtig von unten nach oben verrühren. Jetzt ist es an der Zeit, die Zutaten zu kombinieren. Eine Kelle voll Mascarpone-Ricotta-Creme auf den Boden einer Pfanne gießen, um die erste Schicht zu bilden, und gleichmäßig verteilen. Tauchen Sie die Löffelbiskuits in kalten, gesüßten Kaffee und legen Sie sie dann auf die Sahneschicht, um eine zweite Schicht zu bilden (die Löffelbiskuits in Reihen auf die gleiche Weise ausrichten). Anschließend eine Schicht Sahne darübergießen und den Vorgang wiederholen, bis die Sahne und die Kekse fertig sind. Die Oberseite mit Kakaopulver bestäuben und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern. Kalt servieren.



La Mini Pec

La Mini Pec ist ein delikater Ricotta von hoher Qualität, der ausschließlich aus Schafsmolke mit dem Zusatz von Schafsmilch hergestellt wird. Die kleine Verpackung von ca. 380 g eignet sich besonders für Verkauf zum Mitnehmen. Geringere Verfügbarkeit im Herbst.

- 75 Tiroler Kropfstein. Morbidoso Toscano
- 77 Lunigiana weiches Brot „Focaccia“. Pecorino con Pesto con Basilico
Genovese DOP
- 79 Weiches toskanisches Brot „Focaccia“. Pecorino Transumanza di
Remo Rohmilch
- 81 Val d’Orcia Brötchen. Pecorino con Zafferano
- 83 Pisa Brötchen. Pecorino Toscano DOP
- 85 Siena Brötchen. Pascoli di Siena
- 87 Pizza mit Käse und Birnen. Pecorino con Pepe Nero
- 89 Pizza Toskanische Hügel. Pecorino al Vino Chianti D.O.C.G
- 91 Pizza aus dem Gemüsegarten. Frescopecora Bio pflanzliches Lab
- 93 Erotische Pizza. Pecorino con Peperoncino
- 95 Gierige Pizza. Pascoli di Pienza e Val D’orcìa
- 97 Pizza Il Rifocillo. Caciotta Nonna Emma
- 99 Pizza Tirrenia. Pecorino Marzolino Bio pflanzliches Lab Laktosefrei

Pizza und Brötchen



Pizzateig



Zutaten

- 300 g Weißmehl (italienisch 0)
- 200 g Manitoba-Mehl
- 400 g Wasser
- 3 g Bierhefe (1,5 g Trockenhefe)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 11g Salz
- 1/2 Esslöffel Zucker

Außerdem

- Sieb
- einige Schüsseln
- Plastikfolie
- Teigbrett oder
- Küchenmaschine oder
- Teigknetmaschine

Mehl sieben und mischen, sodass eine Gesamtmenge von 500 g entsteht. Lösen Sie die Hälfte der Hefe in etwas Wasser auf, wenn Sie frische Hefe verwenden, oder geben Sie alternativ die Hälfte der Trockenhefe zu 400 g des gemischten Mehls. Zucker hinzufügen, umrühren und das Wasser hinzufügen. Mit einem Löffel vermischen. Der Teig sollte weich und klebrig sein. Rühren Sie einige Sekunden lang um, um alle Zutaten zu vermischen, decken Sie den Teig dann mit der Plastikfolie ab und lassen Sie ihn bei einer Temperatur von etwa 22 °C im Ofen 6–8 Stunden lang gehen, bis der Teig sein Volumen verdreifacht hat.

Beginnen Sie nun mit der Teigbearbeitung, um das Gluten zu stärken. Sie können entweder von Hand oder mit einem Standmixer vorgehen.

Wenn Sie den Teig von Hand bearbeiten

Geben Sie den Rest des gemischten Mehls (100 g) und die Trockenhefe auf eine Arbeitsfläche (wenn Sie frische Hefe verwenden, lösen Sie diese in etwas Wasser auf). Den Vorteig hinzufügen und den Teig mit einem Schaber auf der Oberfläche schlagen. Heben Sie die andere Kante des Teigs an und falten Sie die Masse in der Mitte zu sich hin. Drehen Sie dann den Teig und falten Sie ihn mehrmals, ohne mehr Mehl hinzuzufügen. Drücken Sie den Teig vorsichtig mit den Händen nach unten und von sich weg. Die Glutenstränge beginnen sich zu straffen und in eine Linie zu bringen. Wenn Sie bemerken, dass sich der Teig von der Arbeitsfläche löst und kompakter aussieht, geben Sie einen Löffel Öl und Salz hinzu. Schlagen Sie den Teig und falten Sie ihn mehrmals mit dem Schaber, bis ein weicher, nicht klebriger Teig entsteht. Es dauert ungefähr 10 Minuten.

Wenn Sie den Teig mit einer Küchenmaschine bearbeiten

Geben Sie den Vorteig in eine Küchenmaschine, geben Sie 100 g Mehl und die Hefe hinzu (wenn Sie die frische Hefe verwenden, lösen Sie diese in etwas Wasser auf). Benutzen Sie den Schneebesen K und mixen Sie bei mittlerer Geschwindigkeit. Nach ein paar Sekunden wird der Teig fester. Auf den Kopf stellen, mit dem Haken vermischen und dann Öl und Salz hinzufügen. Noch ein paar Sekunden mit dem Haken weiterdrehen, dann ist der Teig fertig.

Nun den vorbereiteten Teig auf eine mit Mehl bedeckte Arbeitsfläche gießen. Fügen Sie nach und nach mehr Mehl hinzu. In drei Teile falten, dabei die erste Kante an der anderen falten. Sollte der Teig zu weich sein, mit Mehl bestäuben und noch einmal falten. Wiederholen Sie das Falten und Pressen, bis der Teig glatt und elastisch ist. Die benötigte Mehlmenge hängt von mehreren Faktoren ab. Mit Mehl bestäuben, mit einer Plastikfolie umwickeln und etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Nach dieser Zeit sollte der Teig glatt und elastisch aussehen. Jetzt können Sie Ihre Pizza zubereiten.





einfach



15'



x 1

Crostone Tirolese

Zutaten

80 g **Morbidoso Toscano**
1 **Scheibe**
toskanisches Brot
50 g **Steinpilze, gebraten**
50 g **speck**

Zubereitung

Den Morbidoso-Käse auf eine Brotscheibe legen und bei 220 °C backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit den sautierten Pilzen und dem Speck belegen. Warm servieren.

Außerdem

Messer



Morbidoso Toscano

Der Morbidoso Toscano ist ein sehr junger, cremiger Käse mit einem milden Geschmack. Er wird aus pasteurisierter Kuhmilch mit Zusatz von Schafsmilch hergestellt. Die weiche, schimmelige Rinde ist auf die Inokulation ausgewählter Edelschimmelpilze zurückzuführen, die die Rinde genießbar machen.



  
einfach | 15' | x 1

Focaccia (Fladen) Lunigiana

Zutaten

80 g Pecorino con Pesto
1 runde Tomate
**80 g toskanische
Finocchiona**

Zubereitung

Rollen Sie den bereits vorbereiteten Teig aus (siehe Vorgehensweise auf Seite 73). Rollen Sie es nicht zu viel, sondern erreichen Sie einen Durchmesser von 20 cm. 3–4 Minuten im Steinofen und 7–8 Minuten im Elektroofen backen, dann aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer halbieren. Den Pecorino und die Tomatenscheiben in die Focaccia legen und weitere 2–3 Minuten kochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Öffnen Sie nun die Focaccia und füllen Sie sie mit Finocchiona. Zum Schluss verschließen und mit einem Schuss Olivenöl servieren.

Außerdem

Messer



Pecorino con Pesto con Basilico Genovese DOP

Der Pecorino con Pesto ist ein junger, frischer Käse von geringer Größe, angereichert mit ligurischem Pesto G.U. und nationalen Pinienkernen. Er hat einen prickelnden Geschmack.





einfach



15'



x 1

Toskanisches weiches Brot „Focaccia“

Zutaten

- 80 g Pecorino
Transumanza di
Remo Rohmilch
- 50 g toskanischer
Schinken
- 50 g Artischocken in Öl

Zubereitung

Rollen Sie den bereits vorbereiteten Teig aus (siehe Vorgehensweise auf Seite 73). Rollen Sie es nicht zu viel, sondern erreichen Sie einen Durchmesser von 20 cm. 3–4 Minuten im Steinofen und 7–8 Minuten im Elektroofen backen, dann aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer halbieren. Legen Sie den Pecorino in die Focaccia und kochen Sie ihn weitere 2–3 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist. Füllen Sie nun die Focaccia mit dem Schinken und den Artischocken. Zum Schluss verschließen und mit einem Schuss Olivenöl servieren.

Außerdem

Messer



Pecorino Transumanza di Remo Rohmilch

Durch den Verzicht auf Pasteurisierung bleibt die Identität der Milch und des Pecorino erhalten, der je nach Jahreszeit, Weide und Produktionszeitraum seine Eigenschaften, seinen Geschmack und seine Aromen verändert. Der Geschmack ist voll, würzig und kräftig, der süße Duft der frischen Milch vermischt sich mit den krautigen Noten der Weiden. Der helle, perlweiße Teig ist leicht offen und bröckelig, die Rinde ist hart und elfenbeinfarbig.





einfach |



5'



x 1

Val D'orcica Brötchen

Zutaten

100 g Pecorino con
Zafferano
1 SiebenkornBrötchen
1-2 gegrillte Zucchini
scharfer Pfeffer
Senf

Zubereitung

Das Sandwich halbieren, dann die Zucchini hineinlegen und mit Salz und Olivenöl würzen. Mit Pecorino und einigen Tropfen Senf belegen. Das Sandwich verschließen und kalt servieren.

Außerdem

Messer
Löffel



Pecorino con Zafferano

Die intensive gelbe Farbe dieses Pecorino ist auf die Zugabe einer großen Menge Safran in der Produktionsphase zurückzuführen. Der Safran stammt aus dem Park Val d'Orcia in der Toskana und verleiht dem Pecorino einen ganz besonderen Geschmack.



  
einfach | 5' | x 1

Pisa Brötchen

Zutaten

80 g **Il Pecorino Toscano DOP**
2 **toskanische Brotscheiben**
4-5 **Scheiben marinierte Auberginen**
80 g **toskanische Salami**

Zubereitung

Den Pecorino auf eine Brotscheibe legen, die Salami dazugeben und mit den Augergines belegen. Mit der anderen Brotscheibe verschließen und kalt servieren

Außerdem

Messer



Pecorino Toscano DOP

Der Toskanische Schafskäse G.U. wird nur mit ausgewählter Milch des Konsortiums für toskanischen G.U.-Schafskäse hergestellt.

Seine Qualität wird von der autorisierten Kontrollstelle bestätigt. Die besondere Herstellung und die Reifung in der Höhle von Busti verleihen diesem Produkt eine einzigartige Struktur und einen komplexen Geschmack, der direkt zu den Wurzeln der toskanischen Käsetradition führt.







einfach |



5'



x 1

Siena Brötchen

Zutaten

80 g Pascoli di Siena
1 Brötchen
80 g coppa di Cinta Senese
(luftgepökeltes Schweinefleisch)
trockene Tomatencreme

Zubereitung

Schneiden Sie das Sandwich in zwei Hälften und legen Sie dann den Pecorino und die Coppa-Scheiben darauf. Mit einigen Tropfen Tomatencreme belegen, verschließen und kalt servieren

Außerdem

Messer



Pascoli di Siena

Wie der Name schon sagt, wird der Pascoli di Siena mit Schafsmilch hergestellt, die ausschließlich von Bauernhöfen in der Provinz Siena stammt: das ist der wahre Mehrwert dieses Pecorino. Der Pecorino ist von perlweißer Farbe und weist eine leichte, gleichmäßig verteilte Augenbildung auf, die mit fortschreitender Reifung zu Kreide tendiert. Der Geschmack ist intensiv, aber nicht überwältigend.



  
einfach | 10' | x 1

Pizza Käse und Birnen

Zutaten

50 g Pecorino con
Pepe nero
60 g Mozzarella
1 Birne
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits vorbereitet haben (siehe Vorgehensweise auf Seite 73). Wenn Sie einen Steinofen verwenden, fügen Sie den Mozzarella hinzu und backen Sie ihn etwa 3 Minuten lang. Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, backen Sie ihn 7–8 Minuten lang bei 220 °C °C, dann den Mozzarella hinzufügen und kochen, bis er geschmolzen ist, dann die Birnenscheiben und den Pecorino hinzufügen und warm servieren.

Außerdem

Messer



Pecorino con Pepe Nero

Schwarzer Pfefferkorn und Pecorino: eine alte Kombination, die aber immer noch aktuell ist. Die schwarzen Pfefferkörner werden mit der weißen und kompakten Mischung vermischt, um ihr ganzes Aroma während des Reifungsprozesses auf den Käse zu übertragen. Der Geschmack ist intensiv und appetitlich.





einfach



10'



x 1

Pizza Toskanische Hügel

Zutaten

- 50 g Pecorino al Vino Chianti D.O.C.G.
- 70 g San Marzano Tomaten
- 50 g Mozzarella fior di latte
- 4-5 Scheiben gegrillte Auberginen
- 30 g Steinpilze
- 1 toskanischer Wurst, ohne Hülle
- Salz
- natives Olivenöl extra

Zubereitung

Rollen Sie den bereits vorbereiteten Teig aus (siehe Vorgehensweise auf Seite 73). Tomaten in Stücke schneiden, dann mit einem Mixer verquirlen und mit Salz abschmecken. Wenn Sie einen Steinofen verwenden, legen Sie Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Pilze und gehackte Wurst auf die Pizza und backen Sie sie etwa 3 Minuten lang. Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, geben Sie alle Zutaten außer Mozzarella auf die Pizza und backen Sie sie dann etwa 7-8 Minuten lang bei 220 °C. Als nächstes den Mozzarella hinzufügen und backen, bis er geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, mit Pecorino-Flocken bestreuen und sehr warm mit einem Schuss Olivenöl servieren.

Außerdem

Messer



Pecorino al Vino Chianti D.O.C.G

Ein traditioneller Pecorino mit mittlerer Reifezeit, kompakter Textur und undurchsichtiger weißer Farbe. Sein intensiver Geschmack erinnert angenehm an den von frischer Milch. Besonders empfehlenswert als klassischer Tafelkäse.





einfach



10'



x 1

Pizza aus dem Gemüsegarten

Zutaten

- 80 g Frescopecora Bio pflanzlichem Lab
- 70 g San Marzano tomaten
- Gegrilltes Gemüse (Auberginen, Paprika, Zucchini...)

Zubereitung

Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits zubereitet haben (siehe Vorgehensweise auf Seite 73). Schneiden Sie die Tomaten in Stücke, verquirlen Sie sie dann mit einem Mixer und salzen Sie sie nach Geschmack. Wenn Sie in einem Steinofen backen, die Tomatensauce, das gegrillte Gemüse und die Frescopecora auf die Pizza geben und dann ca. 3 Minuten backen. Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, backen Sie die Pizza mit der Tomatensauce und dem Gemüse 7-8 Minuten lang bei 220 °C, fügen Sie dann die Frescopecora hinzu und kochen Sie, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Olivenöl beträufeln und warm servieren.

Außerdem

Messer



Frescopecora bio pflanzliches Lab

Er ist der frischeste und jüngste Käse unter den Bioprodukten und unterscheidet sich von den anderen Produkten dieser Familie durch seine essbare Schimmelrinde. Ausgewählte Edelschimmelpilze, die in der Milch geimpft werden, verleihen der Käsemasse einen zarten, cremigen Geschmack und die charakteristische schimmelige Hülle. Die Verwendung von pflanzlichem Lab macht diesen besonderen Käse auch für Vegetarier sehr attraktiv. Besonders vielseitig zum Kochen eignet er sich sowohl bei Raumtemperatur als Vorspeise als auch als fester Inhaltsstoff Ihrer warmen Rezepte.





einfach



10'



x 1

Erotische Pizza

Zutaten

- 80 g Pecorino con Peperoncino
- 70 g San Marzano Tomaten
- 10 Spargel

Zubereitung

Rollen Sie den bereits vorbereiteten Teig aus (siehe Vorgehensweise auf Seite 73). Tomaten in Stücke schneiden, dann mit einem Mixer verquirlen und mit Salz abschmecken. Wenn Sie im Steinofen backen, fügen Sie die Tomatensauce, den Spargel und den Pecorino hinzu und lassen Sie das Ganze etwa 3 Minuten lang backen. Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, backen Sie die Pizza mit der Tomatensauce und dem Spargel 7–8 Minuten lang bei 200 °C, fügen Sie dann den Pecorino hinzu und kochen Sie ihn, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Olivenöl beträufeln und warm servieren

Außerdem

Messer



Pecorino con Peperoncino

Dieser Schafskäse hat eine helle Farbe und zeichnet sich durch eine ausgewogene Kombination aus der Süße dieses Schafskäses und dem scharfen Geschmack des Chili-Pfeffers der Az. Agricola Peperita (LI).





einfach



10'



x 1

Gierige pizza

Zutaten

- 50 g Pecorino
Pascoli di Pienza e
Val D'Orcia (Fondue)
- 60 g Mozzarella
- 10 Kirschtomaten, in 4
Stücke geschnitten
- 40 g Schmalz in
Scheiben
(italienisch Lardo di
Colonnata)

Zubereitung

Für das Fondue den Pecorino in einem kleinen Topf reiben, dann Milch hinzufügen und im Wasserbad kochen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit einem Schneebesen alle Klumpen entfernen. Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits vorbereitet haben (siehe Vorgehensweise auf Seite 73). Wenn Sie in einem Steinofen backen, fügen Sie den Mozzarella und die Kirschtomaten hinzu und backen Sie ihn 3 Minuten lang. Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, backen Sie ihn 7 Minuten lang. 8 Minuten bei 220 °C backen, dann den Mozzarella und die Kirschtomaten dazugeben und backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, etwas Käsefondue darauf geben und mit den Schmalzscheiben belegen. Warm servieren.

Außerdem

- 2 kleine Töpfe
- 1 Reibe



Pascoli di Pienza e Val D'Orcia

Die für die Herstellung verwendete Schafsmilch stammt ausschließlich aus Pienza und den angrenzenden Gemeinden des Val d'Orcia wie Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani und San Quirico d'Orcia. Dieser Pecorino mit geradem Absatz hat einen glatten, kompakten Teig und ist fast frei von Augen. Sein Geschmack ist ausgewogen und angenehm am Gaumen. Seine Reifung dauert mittelmäßig lang, wobei die optimale Reifezeit zwischen 90 und 180 Tagen liegt.



  
einfach | 10' | x 1

Pizza il Rifocillo

Zutaten

80 g Caciotta Nonna Emma, in Würfel geschnitten
10 Kirschtomaten, in 4 Stücke geschnitten
20 g Rigatino Toscano (toskanischer Speck)
Mesclun-Salat

Zubereitung

Rollen Sie den bereits vorbereiteten Teig aus (siehe Vorgehensweise auf Seite 73). Wenn Sie im Steinofen backen, geben Sie die Caciotta Nonna Emma und die Tomaten hinzu und backen Sie das Ganze etwa 3 Minuten lang bei 220 °C. Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, backen Sie die Pizza 7–8 Minuten lang bei 220 °C, fügen Sie dann die Caciotta Nonna Emma und die Kirschtomaten hinzu und kochen Sie, bis sie geschmolzen sind. Aus dem Ofen nehmen, den Rigatino auf die Pizza legen und mit dem Salat garnieren. Mit Olivenöl beträufeln und warm servieren.

Außerdem

Messer



Caciotta Nonna Emma

Caciotta Nonna Emma ist ein Mischkäse aus Kuh- und Schafsmilch, der das ganze Jahr über erhältlich ist. Er ist bekannt für seine weiche und elastische Textur und für seine hellgelbe Farbe.





einfach



10'



x 1

Pizza Tirrenia

Zutaten

70 g Pecorino Marzolino
 Bio laktosefrei aus
 pflanzlichem Lab
 50 g geräuchertes Schwert
 fisch-Carpaccio
 Etwas Zitronenthymian
 natives Olivenöl Extra

Zubereitung

Den Pecorino in 4-5 mm große Würfel schneiden. Rollen Sie den bereits vorbereiteten Teig aus (siehe Vorgehensweise auf Seite 73). Wenn Sie im Steinofen backen möchten, belegen Sie die Pizza mit den Pecorino-Würfeln und backen Sie sie 3 Minuten lang. Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, backen Sie die Pizza 7–8 Minuten lang bei 220 °C, geben Sie dann den Pecorino darauf und backen Sie, bis der Käse geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, dann die Schwertfisch-Carpaccio-Scheiben auf die Pizza legen und mit einigen Zitronenthymianblättern garnieren. Mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

Außerdem

Messer

Pecorino Marzolino Bio pflanzliches Lab laktosefrei



Dieser Käse aus Schafsmilch wird traditionell aus zwei Käseblöcken hergestellt, die von Anfang an zusammengefügt werden. Während der kurzen Reifezeit werden sie mehrmals gewendet, um die charakteristische trapezförmige Form zu erhalten. Der Teig ist elastisch, weich und geschmeidig und zeichnet sich durch kleine, unterbrochene Augen aus. Er hat einen typischen Milchgeschmack, der durch die Kombination von Kuh- und Schafsmilch entsteht. Durch den Zusatz eines speziellen Entlaktisierungsenzyms ist er auch für Personen mit Laktoseintoleranz geeignet.

Inhaltsverzeichnis

Vorspeisen

- 09 Aperitif mit Birnen und Ingwer
- 11 Gefüllte Artischocken
- 13 Carpaccio Baccellone
- 15 Gefüllte Zucchini Blüten
- 17 Toskanische Tomaten-Brot-Suppe
- 19 Gefüllte Tomaten
- 21 Blätterteigtaschen mit Parma Schinken
- 23 Spinat-Ricotta-Kuchen

Erster Gang

- 27 Leckerbissen aus Mezzaluna
- 29 Pici cacio e pepe
- 31 Lasagne
- 33 Polenta-Millefeuille
- 35 Paccheri mit Fleischsauce
- 37 Ravioli La Pec
- 39 Trüffel-Risotto
- 41 Testaroli (italienische Pfannkuchennudeln)
- 43 Cremige Kürbis-Lauch-Suppe

Zweiter Kurs


- 47 Cinta Senese geschnittenes Steak
- 49 Hamburger
- 51 Hähnchenbrötchen
- 53 Rindergeschnetzeltes Steak mit Salat und Pecorino
- 55 Tartar mit Frescoverde
- 57 Trippa Toscana
- 59 Spiegelei

Dessert

- 63 Käsekuchen
- 65 Kuchen mit Ricotta und Feigen
- 67 Necci (Toskanische Kastanienpfannkuchen)
- 69 Tiramisù

Pizza und Brötchen

- 73 Pizza Teig
- 75 Tiroler Kropfstein
- 77 Focaccia Lunigiana
- 79 Weiches toskanisches Brot „Focaccia“
- 81 Val d’Orcia Brötchen
- 83 Pisa Brötchen
- 85 Siena Brötchen
- 87 Pizza mit Käse und Birnen
- 89 Pizza Toskanische Hügel
- 91 Pizza aus dem Gemüsegarten
- 93 Erotische Pizza
- 95 Gierige Pizza
- 97 Pizza Il Rifocillo
- 99 Pizza Tirrenia

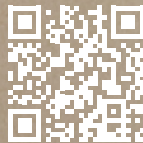
A vertical wooden staff with a metal spring wrapped around it is on the left. A metal spoon is on the right. The background is a plain, light-colored wall.

Im Laufe der Zeit haben wir dieses kleine Rezeptbuch vor allem dank der Ratschläge und Anregungen unserer Kunden entwickelt. Wir hoffen, dass es Ihnen einige schnelle und einfache Tipps fuer die Zubereitung einfache Rezepte mit unserer Käsesorten geben kann. Mein Großvater Alessandro und mein Vater Remo, Hirten aus der Garfagnana, begannen im Oktober 1955 mit der Käseherstellung. Heute bin ich der Erbe dieser Tradition und leite meinen Betrieb zusammen mit meinen Söhnen Marco und Benedetta. Ich bin persönlich an Produktion und Qualitätskontrolle unserer Produkte beteiligt, die immer noch nach den gleichen Kriterien wie in den 1950er Jahren hergestellt werden. Unsere Käserei verbessert Tag für Tag ihre Qualitätsstandards durch Innovation im Dienste der Tradition und Dank der wertvollen Arbeit der derzeit 130 Mitarbeiter. Mein größter Wunsch ist es, mein Unternehmen jeden Tag zu einer "großen Familie" zu machen, sowohl für die Menschen, die dort arbeiten, als auch für unsere Kunden, die Käse der Famiglia Busti kaufen.

Vielen Dank!

Stefano Busti

Stefano Busti



www.caseificiobusti.it