Cliente: **Federazione Latterie Alto Adige** **Data**: Maggio 2016

Prodotto: Brimi – Mozzarella Light

Testata: Cucina Moderna **Frequenza**: mensile

3 antipasti con le fave fresche

1 SFORMATINI
Scottate 400 g di **fave** sgranate in acqua bollente e privatele della pellicina. Frullatene 2/3 con 4 **uova**, 100 g di **ricotta**, **sale** e **pepe**. Distribuite il composto negli stampini e infornate a 180° per 15'. Sformate e decorate con le fave rimaste mescolate con 50 g di **ricotta** e foglioline di **menta** (foto).

2 POLPETTINE VERDI
Sbollentate 400 g di **fave** sgranate, privatele della pellicina e tritatele nel mixer. Mescolate il purè con 200 g di **patate** lesse schiacciate, 2 **uova**, **sale** e **pepe**. Fate tante polpettine, passatele nel **pangrattato** e friggete.

3 PATÉ PER CROSTINI
Tuffate 500 g di **fave** sgranate in acqua bollente salata per 5'. Sgocciolatele e privatele della pellicina. Frullatele nel mixer con 2 cucchiai d'**olio**, 1 di **succo di limone**, foglie di **menta**, **sale** e **pepe**.

4 RICETTE SFIZIOSE CON LE COSTOLETTE

Alla mediterranea

Mescolate 40 g di **pinoli** tritati, 50 g di **pangrattato** e un pizzico di **sale**. Passate 4 **costolette** di maiale prima nella **farina**, poi in 1 **uovo** sbattuto e infine nel mix di pangrattato e pinoli.
Riunite in una ciotola 400 g di **pomodorini** a dadini, 1 **cipollotto** pulito e tagliato a fettine sottili, una manciata di foglie di **basilico** tagliate a filini sottili, un pizzico di sale e 2 cucchiai di **olio**. Cuocete le costolette in abbondante olio ben caldo, 5' per lato. Servitele calde con il mix di cipollotti e pomodori (foto).

Di maiale con carciofi

Tritate 50 g di **prosciutto** crudo con 1/2 **cipolla**, 1 spicchio d'**aglio** e una manciata di foglie di **prezzemolo**. Soffriggete il trito in un tegame con un filo d'**olio**. Unite 4 **costolette** di maiale e fatele insaporire. Bagnate con 1/2 bicchiere di **vino** bianco e aggiungete 4 **carciofi** tagliati a spicchi, 1/2 cucchiaio di **polpa di pomodoro**, **sale** e **pepe**. Cuocete per 20-25'.

Di vitello al forno

Infarinate 4 **costolette** di vitello e rosolatele con poco **olio**. Sfumate con 1 dl di **vino** bianco, unite 1 spicchio d'**aglio** tritato con gli aghi di 2 rametti di **rosmarino**. Regolate di **sale** e **pepe** e infornatele a 180° per 40': bagnandole poco alla volta con **brodo** caldo.

D'agnello in crosta

Tritate 50 g di **pistacchi** nel mixer con 20 g di **grana**, 1 spicchio d'**aglio** e una manciata di foglioline di **timo**. Sbattete 1 **albume** con un pizzico di **sale** e una macinata di **pepe**. Passate 8 **costolette** di agnello prima nell'albume e poi nel trito di pistacchi. Cuocetele con 2 cucchiai d'**olio** 5' per lato.

Con il 30% di grassi in meno, la Mozzarella Light Brimi è ideale per tante ricette (125 g, € 1,45).

5 magie con la mozzarella

1 Sugo tricolore
Saltate 300 g di **pomodorini** con 40 g di **burro** e 1 spicchio d'**aglio**. Unite 3 **uova** sbattute con **sale** e **pepe**. Mescolate 320 g di **pasta** lessata, 1 **mozzarella** a dadini, foglie di **basilico** e servite.

2 Palline filanti
Mescolate 500 g di **mozzarella tritata** con 1 **uovo** sbattuto, **sale**, **pepe**, 1 ciuffo di **prezzemolo** tritato, 2 cucchiai di **farina** e 2 di **parmigiano** grattugiato. Formate tante palline, passatele nella farina e friggetele in **olio** bollente.

3 Finti panini
Tagliate a metà 4 **mozzarelle** e farcitele con 1 fetta di **zucchina**, 1 di **melanzana** e 1 falda di **peperone** grigliati, **olio**, **sale** e **pepe**.

4 Gratin con pomodori
Sbattete 1 **tuorlo** con 1/2 litro di **latte** e **sale**. Immergetevi 12 fette di **pancarrè** e trasferitene metà in una teglia. Unite 600 g di **pomodorini** a dadi e 500 g di **mozzarella** a pezzi. Coprite con il pancarrè rimasto, **pangrattato** e **burro** e infornate a 180° per 35'.

5 Spiedini al crudo
Alternate 1 triangolo di **piadina**, 1/2 **datterino**, 1/2 fetta di **crudo**, 1-2 foglie di **rucola** e 1 dado di **mozzarella**. Completate con l'altro 1/2 datterino.