

**Cliente:** Federazione Latterie Alto Adige

**Data:** 11 Aprile 2016

**Prodotto:** Brimi – Prodotti evento stampa

**Sito:** [www.nonnapaperina.it](http://www.nonnapaperina.it)

**Frequenza:** online



## Cous cous con pesto, pomodorini e mozzarella Brimi



Mercoledì 6 aprile scorso, presso lo spazio Inkitchen Loft, in via Adige 9 a Milano la **Latteria Sociale Merano e Brimi – Centro Latte Bressanone** hanno presentato le novità dei loro prodotti 2016.

La **Latteria Sociale Merano** che è formata da 500 soci, e che da due anni propone il **latte di montagna**, proveniente da mucche che vivono in media intorno ai 1300 metri slm, in questo 2016 incrementa la linea dei prodotti senza lattosio **Bellavita**, già presente sul mercato, con lo **yogurt senza lattosio Bellavita** con zero grassi.

La nuova linea **Bellavita free, senza lattosio e zero grassi non contiene glutine**, aromi artificiali e conservanti, Ogm-free ed è prodotta con solo latte dell'Alto Adige.

In commercio si trovano le versioni bianco, ananas, more e mirtilli, fragole e fragoline di bosco.

Altra novità presentata, della linea senza lattosio, è il burro preparato con solo con panna fresca dell'Alto Adige.

È il burro ideale non solo per chi è intollerante al lattosio, ma anche per chi è alla ricerca di un prodotto più digeribile, dal gusto pieno ma delicato.

**Brimi Centro Latte Bressanone** è un brand che rappresenta oggi una delle principali realtà del panorama nazionale, e non solo, dei prodotti lattiero-caseari.

I casari del Centro Latte di Bressanone non sono esperti solo nella produzione di mozzarella d'alta qualità, ma anche di altri deliziosi prodotti lattiero-caseari e formaggi freschi quali ricotta e mascarpone, latte fresco, panna fresca, burro e yogurt da bere, e poi il latte fresco BIO, il burro BIO e la mozzarella BIO.

A questi prodotti di è aggiunta **Brimi Mozzarella Palla Senza Lattosio**, un formaggio fresco di latte vaccino pastorizzato delattosato.

Particolarmente leggera e digeribile, è ideale per la preparazione di pizza e specialità gratinate, per insalate e può essere utilizzata in svariati modi nella cucina moderna.

Durante l'evento abbiamo avuto modo di degustare i prodotti della **Latteria Sociale Merano e di Brimi – Centro Latte Bressanone** declinati in preparazioni dolci e salate che ne hanno messo in risalto la bontà e che hanno suscitato il consenso delle persone presenti.

---

## Cous cous con pesto, pomodorini e mozzarella

Cosa c'è di meglio di un piatto unico completo, perfetto da consumare quando si ha poco tempo per cucinare e non si vuole rinunciare al gusto? Oggi vi voglio dare qualche consiglio al proposito con una ricetta davvero speciale, ossia il **cous cous con pesto, pomodorini e mozzarella**.

Vi siete mai soffermati a pensare alle numerose **proprietà del cous cous**, un alimento che arriva sulle nostre tavole dalla trazione berbera? Forse è davvero il caso di farlo viste le numerose volte che ci capita di mangiarlo, spesso senza pensare a quanto bene possa farci.

Iniziamo quindi con il ricordare che il cous cous è un alimento ricco di fibre, aspetto fondamentale quando si parla di disintossicazione dell'intestino e di controllo del peso soprattutto.

Un'altra caratteristica che lo rende importante per l'alimentazione è il fatto di essere povero di grassi e molto digeribile. Grazie alla capacità di assorbire tanta acqua, il cous cous è particolarmente indicato per chi vuole dimagrire e ha bisogno di assumere alimenti particolarmente sazianti.

La presenza della semola gli conferisce un valore energetico molto elevato, essenziale per andare avanti nel corso di una giornata in maniera equilibrata.

Il **pomodoro** è considerato a livello botanico un frutto. Versatilissimo in cucina, può essere considerato un alimento dalle numerose proprietà benefiche per l'organismo. Quali sono le più importanti? Inizio con il ricordare il **basso contenuto di calorie** – in 100 grammi di pomodori freschi generalmente ce ne sono meno di venti – e il valore preventivo contro le patologie cardiache.

Un'altra caratteristica importante dei pomodori riguarda la presenza di **vitamina C**, sostanza fondamentale per l'efficienza del sistema immunitario, e di licopene, che riveste un ruolo cardine nel controllo dei processi **antiossidanti** essenziali per la salute dei nostri tessuti.

Dimagrante, disintossicante, efficace a livello preventivo contro il cancro allo stomaco e alla prostata: tutto questo e molto altro è il pomodoro, un ingrediente che è parte integrante della nostra cultura alimentare e che qui propongono con un abbinamento classico ma sempre gradevole, ossia quello con la mozzarella.

Perfetto per un **pranzo** durante le prime giornate di caldo, questo cous cous non vi deluderà e, in caso dobbiate organizzare una cena veloce, lascerà i vostri ospiti a bocca aperta, ve lo assicuro.

Adesso dovete solo prepararlo – con il **cous cous precotto** vi ci vorrà molto meno tempo – e servirlo in tavola con tutti i suoi colori e profumi!

### Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di couscous glutenfree precotto
- 15 pomodorini
- 3 cucchiai di pesto
- 8 bocconcini di **Mozzarella Brimi**
- 400 ml brodo vegetale
- prezzemolo
- buccia di limone bio
- pepe q.b.

Preparazione:

Diluite il pesto nel brodo vegetale bollente. Mettete il couscous in una terrina e versate sopra il brodo vegetale bollente. Coprite con un coperchio e, dopo sei minuti, sgranate il couscous con una forchetta.

Unite i pomodorini a spicchietti e la mozzarella a dadini, quindi servite in tavola spolverizzando con pepe, prezzemolo e buccia di limone bio grattugiata.

📅 1 aprile 2016 ✍️ Tiziana

💬 Nessun Commento

Categorie: [Iniziativa ed eventi](#) [Tiziana](#)