

Chef
**MASSIMO
BUONO**

Massimo Buono

felicia
Piacere puro, gusto naturale.

ricettario



Massimo Buono

Chef

Innovatore per professione, ama mescolare tradizione e modernità il tutto condito con un pizzico di fantasia.

Sempre alla ricerca di novità, lo chef Buono valorizza le sue creazioni unendo i sapori della terra ai profumi del mare, dando risalto alla cultura gastronomica locale.

L'esperienza unita alla creatività fanno di Massimo Buono uno degli chef più ambiti del nostro territorio.



felicia

Mojitunno

Mezzi Rigatoni Mais Riso BIO

Ingredienti

250g Tonno Rosso
Lime q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Menta q.b.

Procedimento

Cubettare il tonno rosso, condirlo con zest di lime, olio EVO, sale e menta. Cucinare al dente i mezzi rigatoni, mescolare e completare il piatto con lacrime di lime.



preparazione
15 min

difficoltà
bassa

cottura pasta
12-13 min

dosi per
4 persone

felicia

Fusilli di Piselli e Pomodoro Liquido

Fusilli 100% Piselli BIO


Ingredienti

300g Pomodorini
1/2 cucchiaino Pepe Rosa
Basilico q.b.
Aglione q.b.
Cipolla q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.

Procedimento


Condire i pomodorini con olio, sale, pepe rosa, cipolla e aglio e frullate il tutto. Cucinare al dente i fusilli di piselli. Formare un laghetto di pomodoro nel piatto e adagiare i fusilli.



 preparazione
20 min

 difficoltà
media

 cottura pasta
6-8 min

 dosi per
4 persone





felicia

Fusilli di Ceci

Fusilli 100% Ceci BIO


Ingredienti


250g Zucchine
Ravanelli q.b.
Sale q.b.
Menta q.b.
Olio EVO q.b.

Procedimento


Tagliare a rondelle molto sottili zucchine e ravanelli e condirli con sale e menta. Cucinate al dente i fusilli di ceci e condite con le verdure. Servite il piatto tiepido.



 preparazione
10 min

 difficoltà
bassa

 cottura pasta
6-8 min

 dosi per
4 persone

felicia

Fusilli Mung, Ricotta e Pesca

Fusilli 100% Fagioli Mung BIO

Ingredienti

200g Barbabietole
200g Ricotta Fresca
Pesca q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.


Procedimento


Tagliare e frullare le barbabietole, formare un cerchio nel piatto, aggiungere la ricotta fresca. Cucinare al dente i fusilli. Condire con olio EVO e cubetti di pesca e adagiare nel piatto.


Per l'emulsione di Barbabietola


Tagliare a pezzi la barbabietola e bollire. Scolare, aggiungere olio EVO e frullare con l'aiuto di un minipimer.



 preparazione
25 min

 difficoltà
bassa

 cottura pasta
7-8 min

 dosi per
4 persone





felicia

Ditalini in Vaso

Ditalini 100% Grano Saraceno Bio


Ingredienti


100g Zucchine
100g Carote
100g Peperoni
Cipolla Rossa q.b.
50g Piselli
Olio q.b.
Sale q.b.

Procedimento


Cubettare zucchine, carote, peperoni, cipolla rossa e bollirli per poi condirli. In una pentola tuffate i ditalini e i piselli. Scolate molto al dente e freddate in acqua fredda per poi condirli con le verdure. Aggiungere olio e sale. Versateli in boccacci di vetro. Ottima idea per un pasto fuori casa.



 preparazione
20 min

 difficoltà
bassa

 cottura pasta
7-9 min

 dosi per
4 persone

felicia

Sarashimi

Spaghetti 100% Grano Saraceno BIO

Ingredienti

200g Salmone
Aneto q.b.
Pepe Rosa q.b.
Aglio Nero q.b.
300g Barbabietola
Olio EVO q.b.
Sale q.b.




Procedimento

Cubettare il salmone e marinarlo. Cucinare gli spaghetti al grano saraceno al dente e condirli con il salmone, aneto, pepe rosa e aglio nero. Guarnire il piatto con emulsione di barbabietola.


Per la marinatura del Salmone

Marinare il salmone con sale, zucchero e aromi per 26 ore.

 preparazione
20 min

 difficoltà
media

 cottura pasta
8-10 min

 dosi per
4 persone





ANDRIANI

Natural innovators.

Via N. Copernico / 70024 Gravina in Puglia (Ba)
Tel. (+39) 080 325.58.01 / Fax (+39) 080 322.13.04

www.glutenfreefelicia.com

shop.glutenfreefelicia.com

Felicia - Gluten Free Pasta