

braciolio



**LE RICETTE
DEL BRACIOLIO®
PESCE ALLA GRIGLIA
di Chef Ugo Pradella**

Ingredienti Procedimento

(6 porzioni)

950g di sardine o sarde
50g di olive verdi e nere
300g pomodorino sardo

70g capperi

50g pangrattato

100cc olio extravergine di oliva

100cc Braciolio®

30g Sale di Massa Superiore Basilico
ed Aglio

30g Sale di Massa Superiore Fragole
e Pepe Rosa

Erba cipollina

Prezzemolo

Basilico

Tritare le olive, i capperi dissalati, il prezzemolo e l'erba cipollina e riunirle in una ciotola con olio, basilico, aglio e pepe, mescolando con cura.

Aprire "a libro" le sarde, eliminare la lisca centrale e la testa. Lavare ed asciugare con carta da cucina. Riempire le sarde con il composto aromatico e chiuderle.

Lavare ed asciugare i pomodorini. Adagiare le sarde farcite in una pirofila unta di olio, cospargere di pangrattato, posizionare intorno alle sarde farcite i pomodorini e insaporire con una manciata di pepe. Irroriare con l'olio rimasto.

Mettere la pirofila in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per 20 minuti.

Dopo aver posizionato le sarde nei piatti singoli o nel piatto da portata, aggiungere Braciolio® e Sale di Massa Superiore Fragole e Pepe Rosa.

Lo Chef consiglia

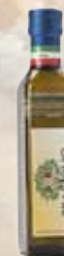
Usa un mix di Sale di Massa Superiore Basilico e Aglio e Sale di Massa Superiore Fragole e Pepe Rosa per condire i piatti a base di pesce. Metti in infusione il Braciolio® e il Sale di Massa Superiore già uno o due giorni prima.

Al momento di servire frulla velocemente aggiungendo un piccolo scalogno fresco.



SARDE ALLA SICILIANA

di Chef Ugo Pradella



Braciolio®

Olio extra vergine di oliva affumicato a freddo con procedimento 100% naturale, sprigiona gusto e sapore "di brace", per insaporire qualunque piatto, in salute.



Sale di Massa Superiore Basilico e Aglio ottimo su mozzarella, verdure cotte o insalate, carne arrosto e alla griglia e pesce.

www.saporidisale.it

Ingredienti Procedimento

(6 porzioni)

6 orate di media grandezza
(circa 350g l'una)
60 cc di olio extravergine di oliva
100 cc di Braciolio®
2 limoni
prezzemolo tritato
3 spicchi di aglio
Sale di Massa Superiore Caffè e Limone
pepe q.b.

Pulire bene le orate eliminando le squame, le viscere e le pinne, lavare e asciugare con cura. In una terrina raccogliere il succo del limone, l'olio, il prezzemolo tritato, l'aglio sbucciato e tagliato in più parti, Sale di Massa Superiore Caffè e Limone e pepe. Emulsionare il composto energicamente.

Posizionare le orate nella terrina, coprire con il composto e lasciare marinare in frigorifero per 1 ora circa.

Riscaldare una bistecchiera sul fuoco vivo, cuocervi sopra il pesce togliendolo direttamente dalla marinatura e, al bisogno, spennellare con l'emulsione della marinatura. La cottura dovrebbe durare, a seconda della grandezza del pesce, circa 20 minuti per una doratura perfetta in entrambi i lati.

Servire in tavola le orate ben calde accompagnate da una insalata mista, pomodori e una spruzzata di prezzemolo tritato.

Condire con la marinatura restante, filtrata, o con il Braciolio®.

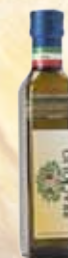
Lo Chef consiglia

In pochissimo olio extravergine di oliva fai rosolare 100g di peperone verde e uno scalogno tritati per pochi minuti, sfuma un bicchiere di vino bianco e fai asciugare. Aggiungi il Braciolio® a fuoco spento e lascia riposare per 20 minuti.



ORATA ALLA GRIGLIA

di Chef Ugo Pradella



Braciolio®

Olio extra vergine di oliva affumicato a freddo con procedimento 100% naturale, sprigiona gusto e sapore "di brace", per insaporire qualunque piatto, in salute.



Sale di Massa Superiore Caffè e scorza di Limone

dal gusto molto forte è perfetto per sapori decisi come la tagliata di manzo e le carni rosse.

www.saporidisale.it

Ingredienti Procedimento

(6 porzioni)

400 g di pesce spada
400 g di salmone
300 g di seppioline
12 gamberi
2 peperoni rossi
2 peperoni gialli
3 zucchine

100 cc olio extravergine di oliva
100 cc Braciolio®
½ bicchiere di vino bianco
1 rametto di alloro
4 rametti di timo
1 ciuffo di aneto
3 rametti di rosmarino
6 foglie di salvia
20 g Sale di Massa Superiore Fragole
e Pepe Rosa

Tagliare il pesce spada e il salmone a cubetti. Lavare e tagliare i peperoni a quadrati. Lavare e tagliare le zucchine a rondelle. Gamberi e seppioline, lavati, rimarranno interi.

Comporre gli spiedini alternando pesce e verdure.

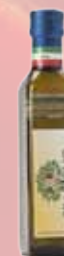
In una padella capiente versare l'olio extravergine di oliva, unire le erbe aromatiche tritate e lasciare insaporire per qualche minuto. Unire gli spiedini di pesce e rosolare per circa 5 minuti. Sfumare con il vino bianco e regolare di sale e pepe. Proseguire la cottura coprendo la padella con un coperchio, a fuoco dolce, per circa 15 minuti.

Servire gli spiedini di pesce ben caldi con un contorno di insalata o patate, irrorando con Braciolio®.



SPIEDINI DI PESCE

di Chef Ugo Pradella



Braciolio®

Olio extra vergine di oliva affumicato a freddo con procedimento 100% naturale, sprigiona gusto e sapore "di brace", per insaporire qualunque piatto, in salute.



Sale di Massa Superiore Fragole e Pepe Rosa

dal gusto molto delicato e particolare è ottimo sui crostacei, in particolare gamberi, su carni delicate e sui carpacci.

Lo Chef consiglia

Usa il Braciolio® nel quale avrai messo in infusione rosmarino, timo e uno spicchio di aglio tagliato a fettine per almeno 1 ora.

Sostituisci il sale con il Sale di Massa Superiore Fragole e Pepe Rosa.

www.saporidiale.it

Ingredienti Procedimento

(6 porzioni)

900 g filetto di salmone
2 limoni
1 arancia
erba cipollina
prezzemolo
100 cc olio extravergine di oliva
100 cc Braciolio®
Sale di Massa Superiore Zafferano
e Arancia

Pulire bene il salmone, lavare, squamare e spinare. Spellare e rimuovere la parte più dura e spinosa interna, per ricavare due filetti. Risciacquare e asciugare bene con carta assorbente.

Tritare grossolanamente a coltello il salmone. Condire il salmone tritato in una ciotola con un filo di olio extravergine di oliva, il succo degli agrumi, prezzemolo, erba cipollina e Sale di Massa Superiore Zafferano e Arancia. Mescolare con cura per amalgamare tutti gli ingredienti.

Formare le tartare di salmone direttamente nei piatti con l'aiuto di un coppapasta.

Aggiungere nel piatto qualche cubetto di focaccia ed irrorare entrambi, appena prima di servire, con il Braciolio®.

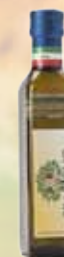
Lo Chef consiglia

Usa il Braciolio® emulsionato con timo e succo di limone.



TARTARE DI SALMONE CON FOCACCIA ALLA GRIGLIA

di Chef Ugo Pradella



Braciolio®

Olio extra vergine di oliva affumicato a freddo con procedimento 100% naturale, sprigiona gusto e sapore "di brace", per insaporire qualunque piatto, in salute.



Sale di Massa Superiore Zafferano e Arancia

ideale ideale per pesce a filetto bollito o alla griglia, carni bianche, formaggi teneri oppure per pietanze di pesce.

www.saporidisale.it



braciolio

Scopri l'inimitabile Braciolio®

Attraverso un processo di aromatizzazione 100% naturale e atossico e grazie al **Segreto di Nonna Vittoria**, diamo un sapore speciale e un colore caratteristico all'olio di oliva, che diventa Braciolio®.

Regala un sapore di brace ai tuoi piatti a base di carne, verdure, pesce, cotti in casa nel forno elettrico, in padella o alla piastra.

Braciolio® è un condimento a base di olio extra vergine d'oliva aromatizzato ed affumicato a freddo.

Braciolio® è ottimo in abbinamento con tutti i Sali di Massa Superiore.

www.saporidisale.it

**ACQUISTA
ONLINE!**

Per aziende e rivenditori:
saporidisaleit@gmail.com
o tel. 393 231 6003

