



JS1599 GUIDA PRATICA. IN CUCINA CON MARCO SAVONA

Come preparare la Frutta Grigliata al Barbecue

*Tante idee per esplorare
nuovi sapori tra spezie e aromi*

La stagione del caldo e della frutta fresca. È il momento giusto per gustare la vostra frutta estiva preferita in un modo nuovo e assolutamente delizioso, grigliata al barbecue!

Quali frutti vanno bene per la griglia? Qualsiasi frutto vi piaccia! Della serie... è commestibile? Se sì, allora può essere grigliato!

Ananas, pesche, arance, uva, anguria, fragole, kiwi sono solitamente le scelte più apprezzate. E meglio sempre usare frutti sodi, con i frutti troppo maturi o morbidi la cottura tende sicuramente a disfare un po' ed il risultato finale non è bello da vedere.

Se potete, usate solo frutta fresca. Evitate quella in scatola perché può essere troppo zuccherina e morbida. Se usate la frutta sciroppata, sciacquatela bene in acqua, asciugatela prima e spennellatela con olio evo prima di metterla in griglia.



Marco Savona

Indice

Clicca sull'argomento che desideri oppure scorri le pagine.

SEASONING O RUB, FRUTTA MAGICA

MISCELA BASE PER LA COTTURA

METODI DI AROMATIZZAZIONE

PREPARAZIONE DELLA FRUTTA INTERA

RICETTA: SPIEDINI DI FRUTTA

TEMPI DI COTTURA

ABBINAMENTI, FOOD PAIRING

Frutta, Spezie, Erbe e Barbecue

ALBICOCCA

ANANAS

ANGURIA

ARANCIA

BANANA

MELA

MELONE

PESCA

PERA

Seasoning o Rub, Frutta Magica

Intanto con quale spezia? Con quale erba aromatica? Questo testo è stato creato appositamente per rispondere a queste domande, e nelle prossime pagine troverete alcune schede con i frutti più utilizzati per la cottura su griglia barbecue, gli abbinamenti aromatici, la frutta consigliata in combinazione e anche un riferimento di accompagnamento per quanto riguarda le bevande alcoliche e analcoliche.

Vi basterà pertanto verificare sulle schede quali sono i consigli. Appena qui sotto troverete anche le indicazioni per preparare una miscela base per aromatizzare la frutta per la cottura alla griglia o barbecue.

Esistono poi anche alcune miscele di spezie che sono universali per la frutta grigliata. È il caso dei curry – sono perfetti ad esempio il curry madras o il curry java – e miscele etniche conosciute solitamente per la cottura di carni bianche come il Tandoori Masala, la miscela Fajitas o la miscela Cajun.

Tutti questi mix di spezie che differiscono tra loro per combinazione di ingredienti e grado di piccantezza, dove il vostro assaggio e di conseguenza la vostra preferenza sarà l'unica indicazione da seguire.

Naturalmente quando parliamo di spezie ed erbe aromatiche stiamo facendo riferimento al prodotto essiccato, obbligatorio per il seasoning dei prodotti.

MISCELA BASE per la cottura

(Per 100 grammi di miscela)

- 15 Grammi di zucchero
- 85 grammi di spezie/erbe

Per lo zucchero da utilizzare consigliamo di evitare il comune zucchero bianco, ed utilizzare invece prodotti come Brown sugar, zucchero di canna, muscovado, zucchero di cocco o zucchero di dattero.

Punto di caramellazione più alto rispetto al classico zucchero e sentori speziati sono caratteristiche differenzianti di ognuno di essi.



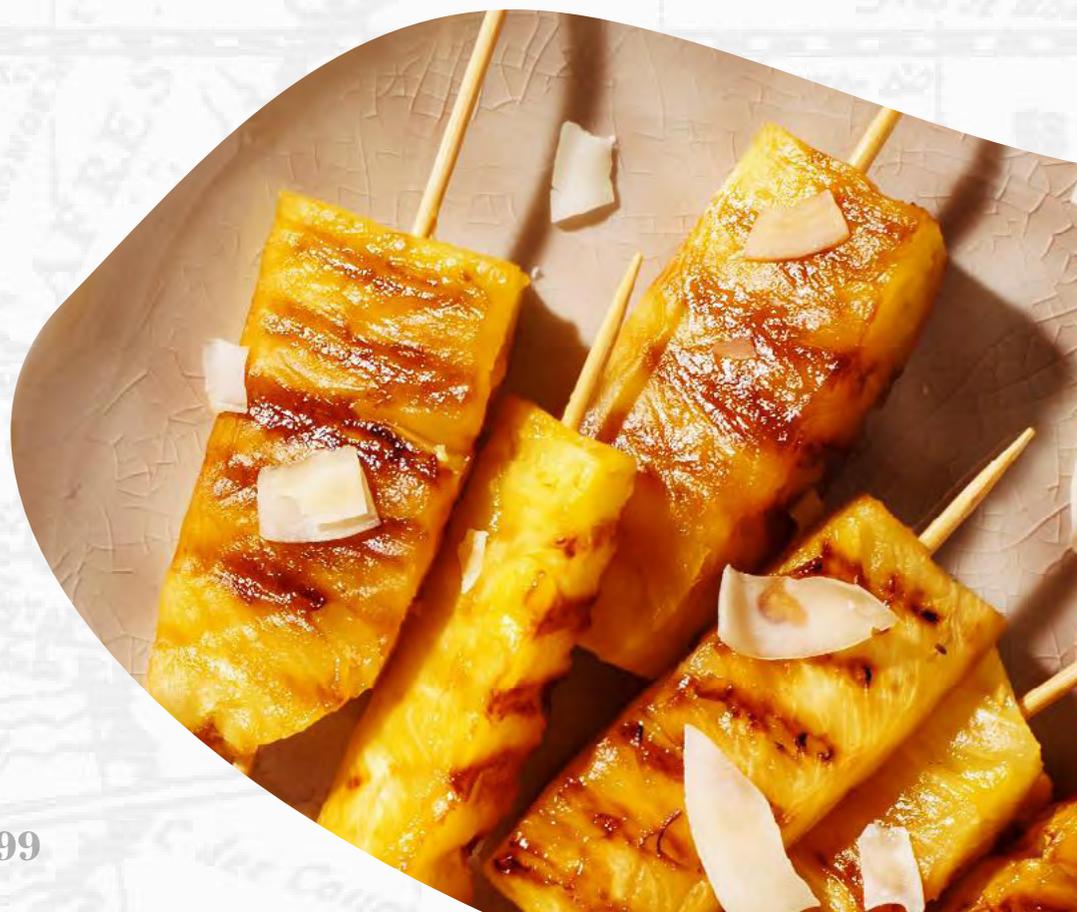
Metodi di Aromatizzazione

Ci sono **due metodi** di aromatizzazione, o seasoning, la differenza tra le due preparazioni sta solo nel tipo di frutto scelto e grado di maturazione dello stesso.

Il primo metodo (che chiameremo per comodità **METODO DIRETTO**) può essere applicato alla maggior parte della frutta. Si utilizza su qualsiasi frutto, che abbia come caratteristica imprescindibile l'avvenuto raggiungimento della maturazione.

Ricordiamo come all'inizio del testo che è importante che l'ingrediente non sia però eccessivamente maturo, per evitare che si sfaldi durante la cottura.

Se invece avete dei prodotti ancora decisamente acerbi, potete utilizzare il metodo alternativo chiamato **METODO MARINATURA**. Ma conosciamoli nello specifico entrambi.





METODO DIRETTO

Questo metodo vuol dire aggiungere alla frutta tagliata la miscela di spezie (esempio miscela base) oppure una singola spezia o erba aromatica. La frutta dovrà essere lavorata, e qui di seguito troverete come fare. Questo metodo si utilizza per qualsiasi tipo di frutto, a patto che non sia eccessivamente acerbo. In questo ultimo caso è preferibile un secondo metodo, che troverete qui di seguito.

Se il frutto è al vivo su entrambe le superfici (ad esempio una fetta di arancia) spolverate con gli aromi entrambi i lati. Nel caso di frutti che hanno la buccia presente – come ad esempio una succosa pesca o nettarina tagliata in due – aromatizzate in maniera più importante un solo lato.

Potete eventualmente anche utilizzare un metodo che di solito viene utilizzato in pasticceria per il cioccolato, ma che risulta molto performante anche per l'aromatizzazione della frutta. Se avete a disposizione una teglia, utilizzate una gratella per poggiare la frutta.

In questa maniera la miscela di spezie o erbe in eccesso cadrà nella parte sottostante direttamente nella teglia, e niente andrà sprecato!

METODO MARINATURA

Questo metodo si adatta meglio al caso di frutti che non abbiano ancora raggiunto la maturazione, e risultino essere sodi e coriacei al morso. La marinatura permette di cambiare la texture del frutto, rendendolo morbido e saporito.

In questo caso il procedimento è molto semplice. Prendete una vaschetta capiente, inserite i frutti già tagliati nel formato che preferite, ed aggiungete del rum bianco, insieme alle spezie ed erbe che volete utilizzare.

Mescolate il tutto affinché i frutti si impregnino degli aromi, coprite con una pellicola alimentare e ponete in frigorifero. La tempistica ideale sarebbe di 24 ore, se riducete il tempo di marinatura naturalmente l'intervento sarà meno efficace.

In queste preparazioni per quanto riguarda spezie ed erbe non c'è un quantitativo assoluto da utilizzare, è sicuramente questione di gusti personali, poiché l'aromatizzazione interviene in maniera più blanda o decisa in base a quante spezie aggiungerete. Vogliamo però darvi almeno un riferimento da cui partire. La vostra esperienza e i vostri gusti personali poi vi permetteranno di variare la quantità a piacimento.

Per ogni 100 ml di rum aggiungete tra i 10 ed i 15 grammi di erbe, spezie o miscele di spezie ed erbe, e una spruzzata abbondante di un succo acido.

La soluzione migliore risulta essere il lime, ma se non lo avete a disposizione potrete usare anche del limone. Taratevi quindi sulle successive preparazioni in base a quanto volete aromatizzati i vostri ingredienti.



Preparazione della Frutta intera

La preparazione è semplice e veloce. Basterà dividere in 2 o 4 pezzi il frutto (ed eliminare se presente il nocciolo come nella foto qui di seguito di una pesca).

Nel caso di frutta come la banana potete grigliarla intera (con la buccia) o tagliata a metà, mantenendo il frutto all'interno della buccia. Questo perché la buccia vi aiuterà a mantenere integra la struttura in un frutto così zuccherino. L'alternativa proprio per la banana è di praticare un taglio lungo tutta la buccia, facendo attenzione di non arrivare alla fine, per poi aprirla "a portafoglio".



Nel caso di mele e pere la divisione del frutto rimane lo stesso, dovrete solo preoccuparvi di eliminare i semi al centro delle stesse con un leva torsoli o con un coltellino, naturalmente facendo molta attenzione.

Nel caso del Kiwi, ad esempio, basterà tagliarlo a metà, così come albicocche e prugne. Nel caso dell'Ananas potete eliminare il torsolo centrale e fare delle fette a cerchio, oppure tagliarlo a cubotti dopo averlo pulito.

Spiedini di Frutta

Se volete usare frutta di dimensione più piccola (esempio fragole, uva etc. etc.) meglio creare uno spiedino di frutta, in modo da gestire meglio la cottura.

Praticamente funziona come per gli spiedini di carne, quindi ponete l'attenzione al fatto che siano ingredienti che richiedano pressappoco lo stesso tempo di cottura e che abbiano una quantità di zucchero simile.

Se grigliate una banana, ci metterà molto meno tempo di una mela, così come una bella pesca succosa caramellerà prima di una pera.



Perché grigliare spiedini di frutta?

Dolci e leggeri. Gli spiedini di frutta sono un dessert leggero e rinfrescante dopo un pasto più pesante. La frutta grigliata è anche un buon modo per assumere la tua dose quotidiana di frutta! E se utilizzerete le giuste erbe aromatiche o spezie, il risultato sarà davvero strabiliante

Versatili. Come detto potete grigliare qualsiasi frutto, di piccole dimensioni o di dimensioni più grandi, lavorandolo e rendendolo uniforme.

Facili e veloci! Una volta provati, vi renderete conto che non richiedono molti ingredienti o troppo tempo di preparazione. E la parte migliore è che c'è pochissima pulizia da fare! Se stai usando spiedini di legno, possono essere gettati nel bidoncino dell'umido. Se state invece utilizzando spiedini di metallo, poneteli semplicemente in lavastoviglie per una pulizia profonda ed accurata.

Divertenti! Non importa la vostra età, il cibo su un bastoncino a mo' di street food è semplicemente divertente! E spezie, erbe, barbecue sono amplificatori del gusto!

Fasi iniziali

Immergete sempre i bastoncini di legno in acqua prima di utilizzarli per la creazione degli spiedini, per almeno 20 minuti. Questa accortezza manterrà umido il legno ed eviterete di bruciarli una volta messi sulla griglia.

Pulite molto bene le griglie di cottura, per evitare

contaminazioni aromatiche. Ok le spezie e le erbe, ma che l'anguria grigliata sappia di costine non è il massimo. Una volta pulite passate un panno bagnato con un po' di olio d'oliva, ed il barbecue sarà pronto per accogliere gli spiedini più buoni che abbiate mai assaggiato.

Preparazione alla cottura

Per la preparazione della frutta grigliata ci sono piccole accortezze da seguire, se parliamo di barbecue. Innanzitutto la pulizia delle griglie, fondamentale affinché le preparazioni siano ben grigliate, con i segni della griglia calda sulla polpa (grill mark).

Per pulire in maniera corretta riscaldare la griglia a una temperatura medio-alta per almeno 10 minuti, per poi utilizzare una spazzola di ferro ed eliminare tutti i residui delle preparazioni precedenti. Una volta spazzolate le griglie, utilizzate un panno imbevuto con un po' di olio da cucina e passatele in modo da condizionarle e renderle lucide.

Cottura

Una volta pulite le griglie e portato in temperatura il barbecue, potete passare alla cottura vera e propria.

Portate la temperatura del barbecue ad una temperatura tra i 180 ed i 220 gradi.

Adagiate la frutta tagliata o gli spiedini di frutta sulle griglie ben calde. Lasciate cuocere la frutta per alcuni minuti prima di controllare

la presenza di segni di griglia; la superficie del frutto ha bisogno di tempo per caramellizzare, e soprattutto evitare che si attacchi al supporto della griglia. Se quando provate a muovere la preparazione non c'è movimento, abbiate pazienza e lasciate la frutta andare avanti. Una volta create le "grill Marks" vedrete che sarà tutto molto più semplice.

Ora dovete solo servire questa bontà che lascerà tutti i vostri amici a bocca aperta.





Tempi di cottura

Qui di seguito troverete una serie di indicazioni sui tempi di cottura per tipologia di frutto. Naturalmente sono tempi assolutamente indicativi, e prevedono un controllo visivo o degustativo per decidere la fine della cottura.

Frutto	Taglio	Tempi totali indicativi
Mela	Spicchi	4-6 min
Albicocca	Spicchi	4-6 min
Banana	Intera o metà sulla lunghezza	3-5 min
Nettarina	Metà o quarti	6-8 min
Pesca	Metà o quarti	6-8 min
Ananas	Fette	5-10 min
Prugna	Metà o quarti	6-8 min

Abbinamenti, Food Pairing

La frutta grigliata o frutta al barbecue, come detto, non è per forza un elemento dolce per il menù. È infatti parte integrante di combinazioni salate gourmet con carni, pesci e verdure.



Ma come è possibile combinare questi ingredienti?

Ci viene in soccorso il **food pairing**, ovvero l'arte di **combinare elementi molto differenti tra loro, per combinazione o contrapposizione**. Le proprietà aromatiche e chimiche che contraddistinguono naturalmente ogni ingrediente sono un aiuto davvero speciale per trovare la giusta ricetta.

Abbiamo quindi creato per voi una tabella che possa aiutarvi a comprendere quali sono gli elementi aggiuntivi che possano non solo convivere in un piatto, ma sopraelevare la qualità aromatica e gustativa.

Qui di seguito trovate una tabella esplicativa.

Albicocca

ERBE

BORRAGINE
PANDANO
FIORI DI IBISCO
PREZZEMOLO
ANETO
DRAGONCELLO
MENTA
FOGLIE DI CORIANDOLO

SPEZIE

CANNELLA,
SEMI DI CORIANDOLO,
NOCE MOSCATA,
VANIGLIA,
PAPRIKA DOLCE,
CARDAMOMO,
ZENZERO,
RAFANO,
CHIODI DI GAROFANO,
SESAMO BIANCO



ALTRA FRUTTA ABBINABILE	NOTE
Mela, Melone, Fragole, Prugne, mandarino, pesca, avocado	Si accompagnano perfettamente a Cointreau, Tè Sencha, Vodka, Ginger Beer, Sakè, succo di bergamotto, Bourbon Whiskey

Abbinamenti salati

CARNI	PESCI	VEGETALI	FORMAGGI	CONDIMENTI
Filetto di anatra, pancetta e bacon maiale, Roast-beef, entrecôte	Granchio, capesante, gamberi	Patate, melanzane, alghe wakame	Cheddar, Burro, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Roquefort	Salsa Chimichurri, latte di cocco, Olio evo, Ketchup, Senape

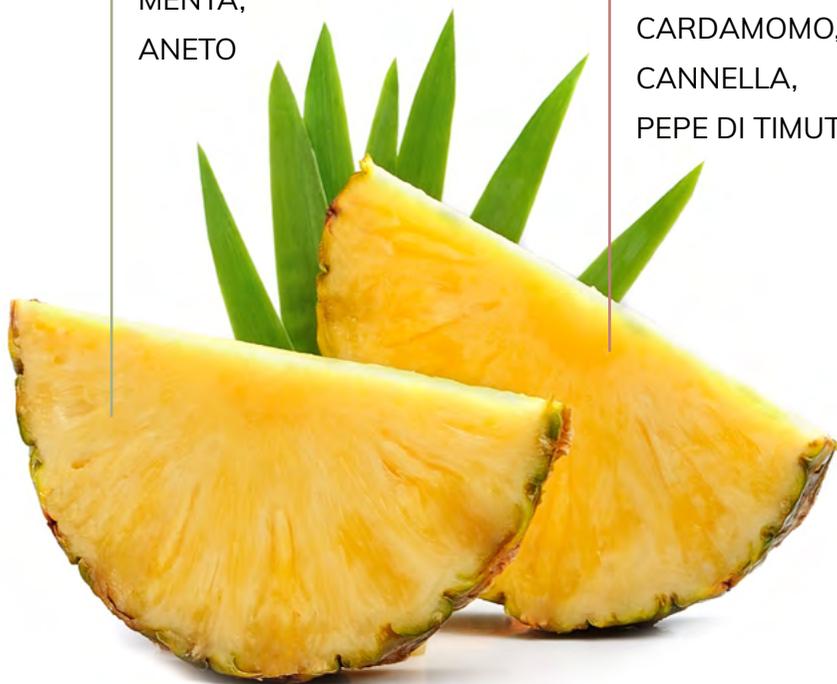
Ananas

ERBE

BOCCIOLI DI ROSA,
DRAGONCELLO,
MENTA,
ANETO

SPEZIE

VANIGLIA,
SOMMACCO,
ZENZERO,
PEPE NERO,
CHIODI DI GAROFANO,
CARDAMOMO,
CANNELLA,
PEPE DI TIMUT



ALTRA FRUTTA ABBINABILE	NOTE
Mango, mela, pesca, lampone, mandarino, arance, banana, albicocca, pera	Si accompagnano perfettamente a Vodka, cabernet sauvignon, rum scuro, ginger beer, vino porto e Cointreau, perfette rifinite con miele o sciroppo di acero

Abbinamenti salati

CARNI	PESCI	VEGETALI	FORMAGGI	CONDIMENTI
Entrecôte di manzo, Anatra, Prosciutto crudo, Ribeye, Carne di Cervo, coniglio	Gamberoni	Zucca, barbabietole, patate, pomodori, melanzane, carciofi	Cheddar, Emmental svizzero, Grana Padano, Burro, Roquefort, Brie, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Blue Cheese	Salsa Chimichurri, aceto balsamico, aceto di mele

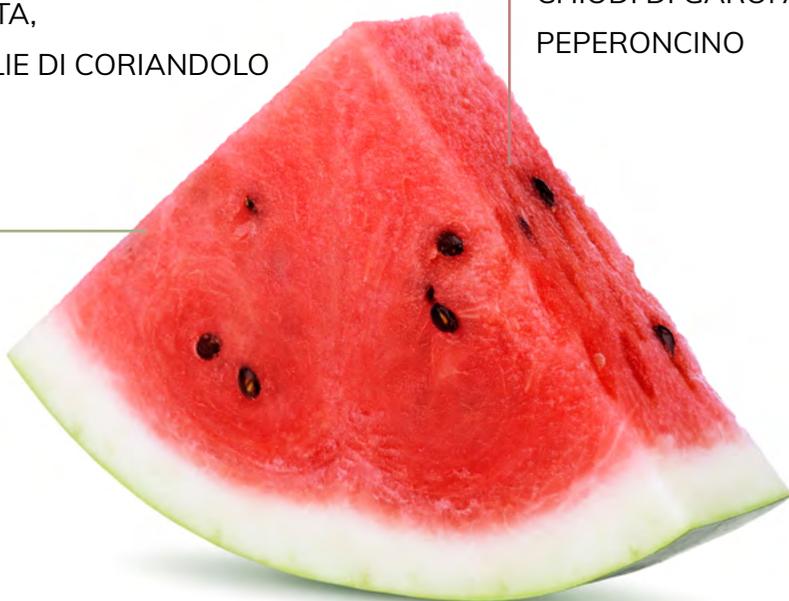
Anguria

ERBE

BORRAGINE,
PANDANO,
FIORI DI IBISCO,
PREZZEMOLO,
ANETO,
DRAGONCELLO,
MENTA,
FOGLIE DI CORIANDOLO

SPEZIE

SOMMACCO,
SEMI DI FINOCCHIO,
SEMI DI CORIANDOLO,
PEPE NERO,
LIQUIRIZIA,
PAPRIKA DOLCE,
PEPE DI TIMUT,
RAFANO,
CHIODI DI GAROFANO,
PEPERONCINO



ALTRA FRUTTA ABBINABILE	NOTE
Mela, Melone, Fragole, Prugne, mandarino, pesca, avocado	Si accompagnano perfettamente a Cointreau, Tè Sencha, Vodka, Ginger Beer, Sakè, succo di bergamotto, Bourbon Whiskey

Abbinamenti salati

CARNI	PESCI	VEGETALI	FORMAGGI	CONDIMENTI
Bacon, pancetta, Carne Wagyu, Carne di Fagiano, Pollo	Merluzzo, cafileo, caviale, aragosta, sgombro	Patate, fagioli occhio nero, tartufo, funghi champignon, foglie di barbabietola	Grana Padano, formaggio Ragusano, burro, Emmental svizzero, mozzarella di bufala, ricotta	Olio Evo, Olio di sesamo, Colatura di alici, senape

Arancia

ERBE

DRAGONCELLO,
BASILICO, MENTA,
TIMO,
BOCCIOLI DI ROSA,
FOGLIE DI CORIANDOLO,
CAMOMILLA,
MAGGIORANA,
SALVIA,
ROSMARINO,
PREZZEMOLO,
ORIGANO,
ERBA CIPOLLINA

SPEZIE

CARDAMOMO,
SEMI DI CORIANDOLO,
PEPE DI SELIM,
PEPE NERO,
SEMI DI FINOCCHIO,
PEPERONCINO,
PEPE CUMEO,
GINEPRO,
CANNELLA,
PIMENTO ALLSPICE,
NOCE MOSCATA,
SOMMACCO,
CHIODI DI GAROFANO



ALTRA FRUTTA ABBINABILE	NOTE
Mango, mandarino, pompelmo, lime, melone, mela, lampone	Si accompagnano perfettamente a Vodka, tè nero, cabernet sauvignon, birra trappista, Cointreau, Chardonnay e vino Porto

Abbinamenti salati

CARNI	PESCI	VEGETALI	FORMAGGI	CONDIMENTI
Prosciutto crudo, Bacon, Filetto di maiale, Hamburger, filetto d'anatra, Coniglio	Sgombro, sardine, vongole	Pomodori, carote, cavolette di Bruxelles, finocchio, cetriolo	Mozzarella di bufala, emmental svizzero, burro, mozzarella, roquefort, grana padano	Salsa chimichurri, colatura di alici, senape, aceto balsamico, ketchup

Banana

ERBE

FIORI DI CAMOMILLA,
FIORI DI IBISCO,
TIMO,
BORRAGINE,
BASILICO,
ORIGANO,
DRAGONCELLO,
MENTA

SPEZIE

PEPE CUMEO,
CHIODI DI GAROFANO,
CANNELLA,
PEPERONCINO,
PIMENTO ALLSPICE,
NOCE MOSCATA,
PAPRIKA DOLCE,
CARDAMOMO,
VANIGLIA,
ZENZERO



ALTRA FRUTTA ABBINABILE	NOTE
Uva, pera, mela, mandarino, fragole, pesche	Si accompagnano perfettamente a succo di mela, cabernet sauvignon, vino Porto, whiskey, champagne, brandy, rum scuro, chardonnay, grappa

Abbinamenti salati

CARNI	PESCI	VEGETALI	FORMAGGI	CONDIMENTI
Filetto di maiale, prosciutto crudo, bacon, prosciutto san daniele, Coniglio, quaglie	Bottarga	Crauti, asparagi	Roquefort burro, cheddar, ricotta, mozzarella	Colatura di alici, Aceto balsamico, aceto di mele, olio di sesamo

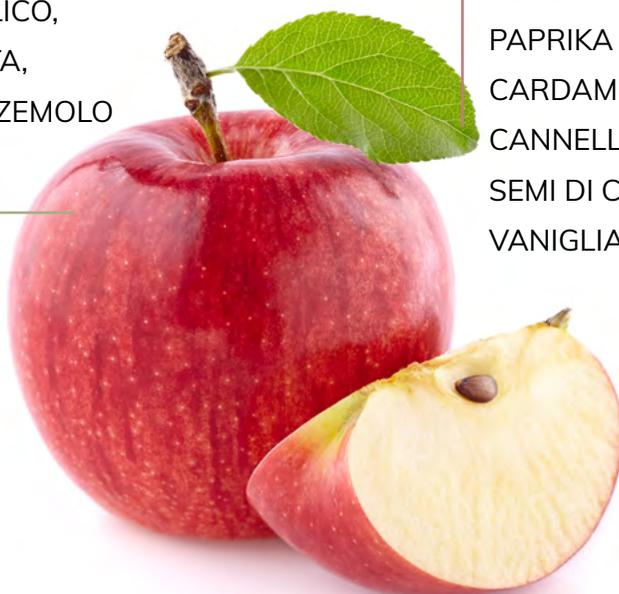
Mela

ERBE

BORRAGINE,
MELISSA, IBISCO,
FOGLIE DI PANDANO,
FIORE DI SAMBUCO,
TIMO,
BASILICO,
MENTA,
PREZZEMOLO

SPEZIE

PEPE NERO,
PEPERONCINO,
SEMI DI FINOCCHIO,
FIENO GRECO,
WASABI,
PEPE CUMEO,
VANIGLIA,
PEPE DI SELIM,
PAPRIKA DOLCE,
CARDAMOMO VERDE,
CANNELLA,
SEMI DI CORIANDOLO,
VANIGLIA



ALTRA FRUTTA ABBINABILE	NOTE
Uva, Kiwi, pesche, melone, lamponi, mandarino, mango, pere, banane, prugne, fragole	Si accompagnano perfettamente a rum scuro, vodka, tè sencha, dry gin, tè nero, ginger beer, cointreau, chardonnay, triple sec

Abbinamenti salati

CARNI	PESCI	VEGETALI	FORMAGGI	CONDIMENTI
Prosciutto crudo, bacon, filetto di maiale, agnello, pancetta, animelle di vitello, coniglio, anatra	Rombo, bottarga	Pomodori, crauti, melanzane, barbabietola	Cheddar, burro, roquefort, granapadano, mozzarella di bufala, gorgonzola, emmentaler svizzero, brie	Aceto di mele, colatura di alici, olio evo, ketchup, senape, salsa di pesce, salsa chimichurri, salsa di soia

Melone

ERBE

CALENDULA,
ACHILLEA,
LEMONGRASS,
PREZZEMOLO,
FOGLIE DI PANDANO,
CAMOMILLA, ROSMARINO,
MENTA,
BASILICO

SPEZIE

SEMI DI FINOCCHIO,
ALLORO,
PEPE CUMEO,
CARDAMOMO VERDE,
PEPE DI SELIM,
CURCUMA,
CANNELLA
CASSIA,
PIMENTO,
PEPE CUBEBE,
PEPE NERO,
ANICE STELLATO



ALTRA FRUTTA ABBINABILE	NOTE
Nettarine, albicocche, prugne, banane, mele, arance, fragole, melone	Si accompagnano perfettamente a Vodka, Cointreau, assenzio, succo di mela, Cognac, Triple sec, Ginger beer

Abbinamenti salati

CARNI	PESCI	VEGETALI	FORMAGGI	CONDIMENTI
Prosciutto crudo, filetto di anatra, bacon, filetto di maiale, animelle di vitello, coniglio, quaglia	Sgombro, vongole, triglia, acciughe, caviale, rombo	Cavolo, zucca, cavoletti bruxelles, Pak-choi, indivia, barbabietola, peperoni, patate, broccoli	Grana padano, burro, mozzarella di bufala, roquefort, emmental svizzero, gorgonzola, ricotta, blue cheese	Olio evo, aceto di mele, colatura di alici, salsa senape, aceto di vino rosso, salsa chimichurri

Pesca

ERBE

PREZZEMOLO,
DRAGONCELLO,
MENTA,
BOCCIOLI DI ROSA,
FIORI DI LAVANDA,
BASILICO,
TIMO,
MAGGIORANA,
ORIGANO,
SALVIA,
ROSMARINO,
ACHILLEA

SPEZIE

PEPERONCINO,
PEPE CUMEO,
SEMI DI FINOCCHIO,
CANNELLA,
SEMI DI CORIANDOLO,
CARDAMOMO VERDE,
VANIGLIA,
ZENZERO,
PAPRIKA DOLCE,
PEPE CUMEO,
BACCHE DI GINEPRO,
IBISCO



ALTRA FRUTTA ABBINABILE	NOTE
Nettarine, albicocche, prugne, banane, mele, arance, fragole, melone	Si accompagnano perfettamente a Cognac, vodka, Dry Gin, Cabernet sauvignon, Cointreau, Chardonnay, Vermouth, Spumante, Champagne

Abbinamenti salati

CARNI	PESCI	VEGETALI	FORMAGGI	CONDIMENTI
Bacon, filetto d'anatra, prosciutto serrano, filetto di maiale, Entrecote di manzo, Chorizo, pancetta, prosciutto crudo, lardo, roast beef, coniglio	Granchio, rombo, cefalo, gamberoni, sgombrò, riucci di mare, caviale, capesante	Pomodoro, bietola, carote, peeperoni, fave, indivia, patate dolce, avocado, patate	Burro, parmigiano reggiano, roquefort, emmental svizzero	Olio di oliva, aceto di mele, olio di sesamo, latte di cocco, salsa chimichurri

Pera

ERBE

MENTA,
DRAGONCELLO,
BOCCIOLI DI ROSA,
FOGLIE DI CURRY,
LEMONGRASS

SPEZIE

PEPE NERO,
VANIGLIA,
CANNELLA REGINA,
FIENO GRECO,
PEPE DI TIMUT,
PEPE DI SICHUAN,
PEPE CUMEO,
FAVE DI TONKA,
CHIODI DI GAROFANO



ALTRA FRUTTA ABBINABILE	NOTE
Mango, mela, melone, ananas, banana, fragola, pesca	Si accompagnano perfettamente a Vodka, dry gin, cognac, Brandy, Whiskey, Cabernet Sauvignon

Abbinamenti salati

CARNI	PESCI	VEGETALI	FORMAGGI	CONDIMENTI
Prosciutto serrano, prosciutto crudo san daniele, bacon, filetto di maiale	Tonno, sardine, bottarga	Cavoletti di bruxelles, avocado, rapa	Grana padano, burro, roquefort, gorgonzola, emmental, cheddar, brie, ricotta, mascarpone	Aceto di mele, olio di oliva, aceto balsamico, ketchup, colatura di alici, olio di sesamo

I suggerimenti di Marco Savona



SCOPRI DI PIÙ

Timo essiccato foglie

CONSIGLI DI UTILIZZO

Pasta, pesce, carni bianche, formaggi freschi e stagionati, funghi, impasti di pane, crostini, grissini, ripieni e zuppe di pesce.



SCOPRI DI PIÙ

Basilico essiccato foglie

CONSIGLI DI UTILIZZO

Zucche e zucchine, fagioli e insalate di riso, sughi, creme e salse di condimento, carne, pesce, verdure e formaggi, conserve e confetture.



SCOPRI DI PIÙ

Cardamomo Verde semi

CONSIGLI DI UTILIZZO

Carni rosse, bianche e selvaggina, cocktail, torte e biscotti, carne alla griglia, filetti di pesce e creme, risotti e macedonie di frutta.



SCOPRI DI PIÙ

Pepe Nero Tellicherry Extra Bold Special

CONSIGLI DI UTILIZZO

Arrosti, verdure, pesce, zuppe e frutta



SCOPRI DI PIÙ

Vaniglia Bourbon Madagascar

CONSIGLI DI UTILIZZO

Prodotti da forno, torte, biscotti, brownies e cupcakes, creme pasticciare, gelati, budini e Smoothies, cocktail.

Innamorati insieme a noi di Spezie,
Erbe Aromatiche e Sali selezionati dal mondo

**Hai mai fatto viaggiare il tuo palato, hai
mai esplorato le infinite potenzialità di
un piatto con le giuste spezie e i migliori
abbinamenti?**

Differentemente da altri che semplicemente comprano
e rivendono spezie, **noi siamo i primi appassionati e
utilizzatori delle selezioni che ti proponiamo.**

Conosciamo il grande potere contenuto nel piccolo granello
di un aroma di vera qualità, che sa trasformare il piatto e far
muovere i nostri sensi verso una sinfonia di sapori, sorprese
ed equilibri tutti da scoprire.

Marco Savona

Per ricevere comodamente a casa tua spezie,
erbe aromatiche e sali dal mondo entra su:

www.js1599.it/shop/



Erbe Aromatiche e Spezie ti appassionano?

Inizia il viaggio insieme a noi

Unisciti a oltre 8000 amatori e professionisti che ogni
giorno si scambiano idee e spunti su questo meraviglioso
mondo culinario fatto di profumi, sapori e colori.

ISCRIVITI AL NOSTRO GRUPPO FACEBOOK!

INDICE