

PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti per 10 porzioni

680g di basilico fresco
40g di pinoli
120ml di olio extravergine d'oliva
50g di aglio
8g di sale

1. Pulire il basilico e sbianchirlo per qualche secondo in acqua bollente salata.
2. Raffreddarlo immediatamente in un contenitore con ghiaccio.
3. Asciugare accuratamente le foglie e tagliarle grossolanamente.
4. Mescolare con cura tutti gli ingredienti e metterli nel bicchiere Pacojet.
5. Livellare la superficie del composto. Abbattere a -22°C per 24 ore.
6. Pacossare solo la quantità richiesta e mantecarla direttamente sulla pasta.

Note

1. Per la "mise en place" e la creazione di una linea - scaldare il pesto pacossato fino a farlo sciogliere e mantenerlo al fresco in contenitori per un uso futuro.
2. Per preparare una linea più estesa (ad esempio in estate per l'inverno)- è possibile pacossare diversi bicchieri, rimuovere immediatamente il contenuto pacossato, riempire buste sottovuoto da 200g, sigillarle (senza farlo scongelare) e riporle in congelatore.





TAPENADE (Patè di olive alla Provenzale)

Ingredienti per 10 porzioni

550g di olive nere in salamoia
80g di acciughe
40g di capperi
25g di aglio
40ml di succo di limone
100ml di olio e.v.o.
200g di olive nere essiccate



1. Rimuovere i noccioli dalle olive nere essiccate.
2. Pulire l'aglio e sminuzzarlo.
3. Mettere nel bicchiere Pacojet le olive con le acciughe, i capperi, l'aglio, il succo di limone e l'olio
4. Pacossare una volta il contenuto del bicchiere con il coltello a due lame del Coupe Set, oppure sminuzzarlo a mano finemente (senza liquidi) e rimettere il tutto nel bicchiere.
5. Livellare il contenuto ed abbattere a -22°C per 24 ore.
6. Rimuovere i noccioli e affettare le olive nere.
7. Pacossare l'intero bicchiere e mescolarlo con le olive appena tagliate per donare struttura alla tapenade.

Note

1. Il sapore della tapenade dipende interamente dalla qualità delle olive.
2. La tapenade risulta eccellente sul pane tostato, con le uova sode o come guarnizione del pollo prima di essere cotto.
3. L'aggiunta di olio d'oliva genererà una salsa d'accompagnamento, ad esempio, di peperoni e melanzane arrostiti.
4. Varianti della tapenade possono contenere bucce di limone o arancia oppure foglie fresche di basilico.



FARCIA DI VITELLO

Ingredienti per 10 porzioni

300g di spalla di vitello, disossata
300ml di panna (almeno al 35% di grassi)
70g di pane in cassetta (senza crosta)
2 uova intere
12g di sale
Condimenti, a piacere



Ridurre in cubetti la carne.

Ridurre in cubetti il pane in cassetta.

Versare nel bicchiere Pacojet il vitello e il pane a cubetti, la panna montata, le uova e i condimenti.

Mescolare e livellare la superficie. Abbattere a -20°C per 24 ore.

Pacossare due volte, una porzione alla volta oppure l'intero bicchiere.

Il composto può essere utilizzato come ripieno per ravioli ecc., oppure per aspic e patè.

Note

- Un bicchiere corrisponde in volume a 1 litro di prodotto.

- La stessa ricetta può essere utilizzata con altri tipi di carne, sostituendo il vitello con agnello, pollo, maiale, anatra ecc.

