

i Passati

ceci ⌘ cicerchie ⌘ piselli ⌘ lenticchie ⌘ fagioli

Tutti i passati Podere Pereto sono preparati partendo dal legume decorticato, cioè privato della buccia. Il prodotto finale è cremoso ed omogeneo, adatto per lo svezzamento, per gli anziani o per chi mal tollera il legume intero.

La preparazione dei passati è molto semplice e si presta a svariate ricette: il contenuto di un vasetto serve per 2 o 3 persone a seconda dell'uso.



⌘ Passato per 2 persone

Per preparare una crema di legumi, versare il contenuto di un vasetto, con l'aiuto di un cucchiaino, in un pentolino. Riempire d'acqua il vasetto (che si usa come dosatore) e aggiungere al composto, mescolando lentamente a fuoco basso, fino a renderlo omogeneo. Si condisce con olio extra vergine d'oliva o una noce di burro. Se graditi, aggiungere crostini di pane e formaggio grattugiato.

⌘ Minestra per 3 persone

Per preparare una minestra, versare il passato in una pentola, aggiungendo 2 vasetti e mezzo di acqua, un pizzico di sale e portando ad ebollizione. Aggiungere riso, pasta, orzo o miglio e portare a cottura.

Si può aggiungere il passato anche ad un minestrone di verdure per addensarlo e renderlo più nutriente.

⌘ Come crema spalmabile

Bastano un paio di cucchiaini di passato che vanno ben lavorati, aggiungendo un filo di olio extra vergine d'oliva ed un cucchiaino di acqua bollente. Alla crema si possono aggiungere ingredienti di ogni tipo (erbe aromatiche fresche, ricotta o formaggio di capra freschi, un trito di nocciole e pinoli o anche tonno frullato e gamberetti) per ottenere una crema da spalmare su crostini di pane oppure da servire con verdure crude da intingere.

⌘ Con la besciamella

Si prepara una besciamella morbida e si aggiunge il passato, che va lavorato fino ad incorporarlo. Utilizzare il composto per condire lasagne o da aggiungere a verdure da gratinare al forno.

⌘ Come purè

Scaldare il passato in un pentolino, diluendolo con del latte, fino a renderlo cremoso.

Preparare delle patate lessate, schiacciarle con uno schiacciapatate e aggiungere il passato, il latte ed il burro, continuando la preparazione come un normale purè.

Si può mettere il composto in una tasca per dolci e seguire la preparazione delle Patate Duchessa, facendo delle palline, spolverandole di parmigiano e facendole dorare in forno per qualche minuto.



Podere Pereto - Località Podere Pereto - 53040 Rapolano Terme (SI) Italy - tel./fax +39 0577 704371
info@poderepereto.it - www.poderepereto.it