

LE NOSTRE RICETTE

IMGI

FORNI E STUFE A LEGNA E PELLETT



SFINCIONE PALERMITANO



INGREDIENTI PER SFINCIONE PALERMITANO

500 gr di farina 00
25 gr di lievito di birra
10 gr di sale
10 gr di zucchero

Per il condimento:

500 gr di pomodori pelati
2 cipolle
100 gr di filetti di alici/sguoghe sottolio
100 gr di caecavallo fresco
origano
pan grattato
sale e pepe q.b.
olio extravergine d'oliva

COTTURA
250A legna preriscaldato
15 Minuti

VASTEDDA AGRIGENTINA



INGREDIENTI PER UNA VASTEDDA

500gr Farina grano duro semola rimacinata
300ml Acqua
150gr Lievito madre solido
10gr Sale
5gr Miele/malto

COTTURA
250 Forno a legna preriscaldato
20 Minuti

NACATTOLI DI NICOSIA



INGREDIENTI PER I NACATTOLI

Farina 00
400 g di zucchero (per la frolla)
400 g di strutto
5 tuorli
1/2 bustina di lievito per dolci
scorza di limone grattugiata
acqua
1 kg di mandorle sbucciate
750 g di zucchero
1 albume
15 g di cannella in polvere
vermouth
zucchero a velo

forno già caldo a 200' per 15-20 minuti

ORATA AL FORNO TRAPANESE



INGREDIENTI Orata al forno

8 filetti di orata
salsvia q.b.
prezzemolo fresco
100 ml di vino bianco
sale q.b.
rosmarino q.b.
1 limone
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva q.b.
pepe q.b.

COTTURA
250 Forno a legna preriscaldato
15 Minuti

VERDURE AL FORNO ENNESI



INGREDIENTI PER VERDURE

Zucca al netto di scarti 200g
Zucchini 200g
Carote 200g
peperoni gialli,rossi,verdi 200g
melanzane 200g
patate medio piccole 200g
rosmarino 1 rametto
timo 3-4 marettili
aglio 1 spicchio
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.
pepeq.b.

COTTURA
250 Forno a legna preriscaldato
20 Minuti

MUSTAZZOLA DI RIESI



INGREDIENTI MUSTAZZOLA

300 gr di farina grano duro
250 gr di zucchero
450 gr di sciroppo di carrube
150 gr di mandorle
40 gr di cacao in polvere
scorza di arancia q.b.
1 cucchiaino di cannella

tempo di cottura 20 minuti

LA FOCACCIA MESSINESE

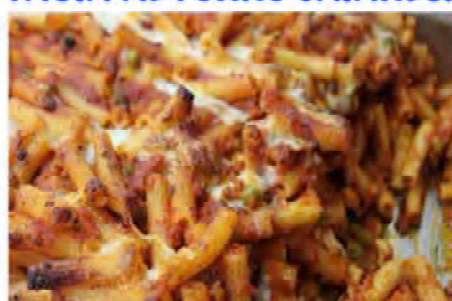


INGREDIENTI FOCACCIA MESSINESE

600 g di farina 00
400 g di semola rimacinata di grano duro
4 g di lievito di birra
30 g di strutto
10 g di zucchero (o malto)
20 g di sale
600 g di acqua
ingredienti per la farcitura
Anchoine salate di Salina
600 g di di tuma ben asciutta
400 g di scarola
Pomodoro
Olio evo
Origano
Sale
Pepe

COTTURA
250 Forno a legna preriscaldato
15 Minuti

PASTA AL FORNO CATANESE



INGREDIENTI PASTA AL FORNO

700 gr di penne o rigatoni
300 gr di salsa di podoro
3 melanzane
3 uova sode
250 gr di polpette di carne
tritata al ragu'
piselli
80 gr di salame o salsiccia
150 gr di tuma fresca
80 gr di pecorino
pepe grattugiato
60 gr di pan grattato
olio, sale, pepe.

COTTURA
250 Forno a legna preriscaldato
30 Minuti





Regione Siciliana



IMGI
Nuova forma al calore **SRL**

