

# IL NOSTRO FIORE ALL'OCCHIELLO



*Le Ricette di Betty*

**LASA**<sup>®</sup>  
*l'artigiano delle salse*





## *Le Ricette di Betty*

Betty Poggio presenta le sue migliori ricette per preparare gustosi piatti con i prodotti L.A.S.A. Soluzioni facili e veloci che sapranno stupire i vostri ospiti, sia che si tratti di tradizionali ricette della cucina ligure sia che si tratti di stuzzicanti proposte dal sapore inedito.

Ecco i prodotti L.A.S.A. con cui potete preparare le nostre ricette:

### **I freschissimi di Liguria**

La linea gourmet di Lasa propone l'ineguagliabile Pesto fresco genovese, preparato con basilico di serra fresco senza conservanti, il pesto fresco di rucola e il pesto fresco di radicchio rosso.

### **I sapori del poggio**

Questa linea vede protagonisti due grandi classici della tradizione culinaria ligure: il pesto alla genovese e la salsa di noci, ricette collaudate nel tempo che esaltano il sapore dei loro ingredienti autentici e genuini.

### **I gustosi di Betty**

Il pesto alla genovese viene nuovamente proposto con ricette che coniugano la qualità degli ingredienti firmata Lasa con la praticità di un prodotto fresco ma di lunga durata.



## TRENETTE AL PESTO


---





 **Difficoltà:** semplice

 **Ingredienti per 4 persone**

- 2 vasetti di Pesto Fresco Genovese de "I freschissimi di Liguria" Lasa
- 2 patate
- 200 gr di fagiolini puliti
- 320 gr di trenette o linguine

 **Tempo di preparazione:** 5'

 **Tempo di cottura:** 5'

 **Vini consigliati:** Pigato della Riviera di Ponente, Gavi

Sbucciate le patate e tagliatele a dadini. In una pentola grande fate cuocere le patate con acqua e sale, quando saranno quasi cotte aggiungete i fagiolini. Nel frattempo versate il pesto nel piatto da portata diluito con un mestolo di acqua di cottura. Aggiungete le trenette alle patate e ai fagiolini. Quando saranno cotte scolare il tutto e condire con il pesto. Servire caldo.

**Betty consiglia:**


*Il pesto è un condimento eccellente anche di trofie, gnocchi di patate e lasagne. Inoltre, un cucchiaino di pesto aggiunto al minestrone prima di servirlo in tavola, esalta il gusto delle verdure e dona al piatto l'inconfondibile aroma del basilico fresco.*


## FOCACCIA CON RICOTTA AI DUE SAPORI


 **Difficoltà:** media

 **Ingredienti per 4 persone**

- 1 vasetto da 130 gr di Pesto alla Genovese de "I gustosi di Betty" Lasa
- 240 gr di ricotta
- 140 gr di farina bianca
- 140 gr farina di grano saraceno
- 20 gr lievito di birra
- 4 cucchiaini di succo di limone, sale e pepe

 **Tempo di preparazione:** 50'

 **Tempo di cottura:** 15'

 **Vini consigliati:** Pinot grigio



Mescolate le due farine, salatele e disponetele a fontana su una spianatoia. Nel centro versatevi 70g di acqua mescolata al lievito sciolto. Impastate il panetto e lasciatelo lievitare per circa 20'. Stendete l'impasto in una tortiera e lasciatelo lievitare per altri 20'. Trascorso il tempo indicato spruzzate la focaccia con un pò d'acqua, mettetela in forno e cuocetela a 180° per 15'. Nel frattempo dividete la ricotta in due ciotole: nella prima stemperatela con 4 cucchiaini di succo di limone e condite il tutto con sale e pepe; nella seconda amalgamatela con il Pesto alla Genovese. Servite la focaccia ben calda tagliata a spicchi e accompagnatela con le ricotte aromatizzate.

**Betty consiglia:**

*È un piatto molto profumato e saporito, ideale come antipasto o come merenda.  
Il lievito di birra va sempre sciolto in acqua intiepidita per agevolare il processo di lievitazione.*

## STUZZICHINI FANTASIOSI


---



 **Difficoltà:** semplice

 **Ingredienti per 4 persone**

- 1 vasetto da 130 gr di Pesto alla Genovese de “I Sapori del Poggio” Lasa
- 1 vasetto da 130 gr di Salsa di Noci de “I Sapori del Poggio” Lasa
- 1 confezione di pancarrè morbido senza bordo
- 100 gr formaggio caprino
- 100 gr di gorgonzola dolce
- 1/2 peperone rosso e 1/2 peperone giallo
- 6 carote medie
- gherigli di noce e foglie di basilico per la guarnizione

 **Tempo di preparazione:** 15'

 **Vini consigliati:** Prosecco di Valdobbiadene

Per i tramezzini: dividete il pancarrè in due parti, tagliando la prima a triangoli e la seconda a rettangoli.

Spalmate i triangoli con il Pesto alla Genovese e farciteli con dadini di caprino e foglie di basilico come guarnizione. Spalmate i rettangoli con la Salsa di Noci, farciteli con pezzetti di gorgonzola e gherigli interi di noci come guarnizione.

Mondate le verdure e tagliatele nel senso della lunghezza a strisce molto sottili. Accompagnatele con il Pesto alla Genovese e la Salsa di Noci, serviti in ciotoline monoporzione in cui andranno intinte le verdure.

### Betty consiglia:

*Per aggiungere un tocco di fantasia il pancarrè può essere tagliato in varie forme usando gli stampini dei biscotti. Alle verdure possono essere anche aggiunti pomodorini ciliegia, finocchi, cetrioli e sedano.*

## ARROSTO CON SALSA DI NOCI

🍂 **Difficoltà:** media

🕒 **Ingredienti per 4 persone**

- 1 vasetto di salsa di noci da 90 gr "I sapori del Poggio" Lasa
- 600 gr di fesa di vitello
- una carota
- una cipolla
- vino bianco secco
- brodo (anche di dado)
- olio d'oliva, sale e pepe

🕒 **Tempo di preparazione:** 15'

🕒 **Tempo di cottura:** 25'

🍷 **Vini consigliati:** Frappato, Gutturnio dei colli piacentini

Fate rosolare la carne in qualche cucchiata d'olio finché sarà ben colorita. Unitevi il trito di cipolle e carote. Aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare; salate e pepate a piacimento e bagnate con mezzo bicchiere di brodo caldo. Coprite la carne e cuocete per 30-35'. A cottura ultimata tagliate l'arrosto a fette sottili e cospargetele con la salsa di noci a cui avete aggiunto un cucchiaino del fondo di cottura filtrato. Servite l'arrosto ben caldo.

**Betty consiglia:**


*Per esaltare il sapore della salsa di noci l'arrosto può essere accompagnato da patate tagliate a fette e cotte al vapore, cosparse di salsa di noci allungata con il fondo di cottura della carne.*




## TORTELLI DI MAGRO IN SALSA DI NOCI




 **Difficoltà:** facile

 **Ingredienti per 4 persone**

- 1 vasetto da 160 gr di Salsa di Noci de "I Sapori del Poggio" Lasa
- 800 gr di tortelli freschi
- parmigiano grattugiato
- burro
- olio d'oliva, sale

 **Tempo di preparazione:** 5'

 **Tempo di cottura:** 15'

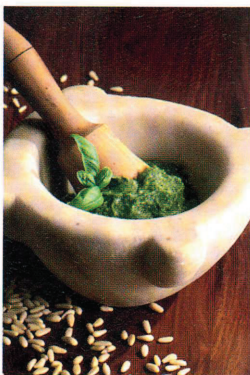
 **Vini consigliati:** Pigato

Fate cuocere i tortelli in abbondante acqua salata aggiungendo un cucchiaino di olio all'acqua per evitare che si attacchino. Nel frattempo mettete un paio di cucchiaini di salsa di noci nel piatto da portata, aggiungendo due pezzetti di burro e un po' di acqua di cottura dei tortelli per amalgamare il condimento.

Ultimata la cottura, scolate i tortelli, avendo cura di tenere una tazzina di acqua di cottura da parte, e metterli nel piatto da portata. Versate sopra la restante salsa di noci, aggiungendo se necessario l'acqua di cottura tenuta da parte, per ammorbidire il condimento. Spolverate a piacimento con formaggio grana e servite immediatamente.

**Betty consiglia:**

*La salsa di noci è un ottimo condimento di diverse tipi di pasta. I tortelli possono essere sostituiti con i pansoti liguri, tradizionalmente abbinati alla salsa, oppure con ravioli di erbe o tartufati. Tra le paste secche, la salsa si sposa benissimo con pasta corta tipo penne, maccheroncini o conchiglie.*



**LASA<sup>®</sup>**  
*l'artigiano delle salse*

**L.A.S.A. srl - Lavorazione Artigiana Salse Alimentari**  
Via Fontanelle, 20 L/M - Loc. Sarissola 16012 - Busalla, Genova - Italia  
Tel. 010 9761327 - Fax 010 9761311 - [info@pestolasa.it](mailto:info@pestolasa.it) - [www.pestolasa.it](http://www.pestolasa.it)