

A large wooden spoon with a hole in the head, a wooden thermometer, and a metal wire rack are visible in the background.

busti

recettes de
famille



formaggi di famiglia.

busti
recettes de
famille

une collection de recettes de nos clients





- 09 Apéritif. Pecorino con Pere e Zenzero
- 11 Artichauts farcis. Pascoli di Siena
- 13 Carpaccio Baccellone. Baccellone
- 15 Fleurs de courgette farcies. La Luciana
- 17 Soupe toscane aux tomates et au pain. La Pecora Vera
- 19 Tomates farcies. Pecorino del Busti Timbrato
- 21 Pochettes feuilletées au jambon de Parma. Caciottina Toscana
- 23 Tarte aux épinards et à la ricotta. Riche Terre

Apetizers





facile | 10' | x 6

apéritif

Ingrédients

1 Pecorino con pere e zenzero

Préparation

Couper la meule de fromage en deux. Prenez une moitié de meule et utilisez-la comme base pour les bâtonnets en bois (voir l'image ci-contre).

Prendre l'autre moitié de la meule et la couper en trois parties égales. Retourner le fromage avec le côté rectangulaire sur la planche à découper, puis enlever la croûte et couper le fromage en tranches de 1 cm. Répéter cette opération pour les trois morceaux. Coupez ensuite en deux les petits triangles, afin d'obtenir de petites bouchées pour l'apéritif.

Mettre les bâtonnets de bois dans les triangles de fromage, puis les enfiler dans la meule de fromage qui sert de base. Continuer jusqu'à ce que tout le fromage soit coupé. Servir avec un verre de bon prosecco.

Ce qui est nécessaire

bâtons en bois



pecorino pere e zenzero

Ce jeune pecorino est né de la combinaison de poires et de gingembre. Cette union confère au produit un goût légèrement épicé et un parfum particulier, dans un mélange de saveur douce-amère.



 facile |  50' |  x 2

artichauts farcis

Ingrédients

6 artichauts
300 g bœuf haché
50 g mortadelle
250 g Pecorino Acciaiolo
avec de la présure
végétale
1 œuf
persil
e.v.o. huile
1 citron
sel
poivre noir moulu
Glace

Ce qui est nécessaire

2 bols
1 couteau à découper ou
robot de cuisine
1 marmite
1 moule de cuisson
1 couteau

Préparation

À l'aide du couteau, couper les 2/3 de la partie supérieure des artichauts et couper la tige pour créer une base plane.

artichauts et couper la tige pour obtenir une base plane.

Enlever presque toutes les feuilles extérieures et pointues, puis ouvrir la base et enlever les poils intérieurs. Placer les artichauts dans un bol contenant de l'eau et du jus de citron pour éviter qu'ils ne se décolorent. Faire bouillir les artichauts pendant 3 minutes dans de l'eau salée, puis les placer immédiatement dans un bol avec de l'eau et de la glace.

Couper le Pecorino Acciaiolo en petits cubes. Hacher la mortadelle et l'ajouter au bœuf haché. Ajouter ensuite la moitié du Pecorino, l'œuf et le persil finement haché. Assaisonner de sel et de poivre, et bien mélanger le tout pour que les saveurs se fondent.

Farcir les artichauts avec cette farce, puis les placer sur une plaque de cuisson et les arroser d'un filet d'huile d'olive.

Cuire au four préchauffé à 170° pendant environ 40 minutes.

Saupoudrer les artichauts avec les cubes de Pecorino restants et les laisser au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Saupoudrer de persil haché et servir chaud.



pecorino acciaiolo avec de la présure végétale

Pecorino frais, avec une pâte blanche douce et une saveur délicate. Produit avec de la présure végétale.



facile | 20' | x 2

carpaccio baccellone

Ingrédients

500 g **Il Baccellone**
1 **carotte**
1 **fenouil**
5 **radis**
1 **bâton de céleri**
6 **tomates cerises**
10 **gousses**
e.v.o. **huile**
poivre
sel
glace

Préparation

Préparer un bol avec de l'eau et de la glace.
Tailler finement les légumes, à l'exception des tomates et des gousses.
Mettre les légumes coupés en tranches dans le bol avec de l'eau et laisser reposer pendant au moins une heure au réfrigérateur pour que les légumes se courbent.
Couper le baccellone en tranches d'un centimètre et le mettre dans un plat de service, l'arroser d'huile d'olive et l'assaisonner de sel et de poivre.
Garnir avec les légumes, les tomates cerises et les gousses.
Servir à température ambiante.

Ce qui est nécessaire

cuvette
coupe-légumes
couteau



baccellone

Le baccellone est un fromage frais au lait de brebis entier pasteurisé, à pâte blanche molle et compacte, de forme ronde et à talon droit. Il n'a pas de croûte, ne subit pas d'affinage et est immédiatement prêt à être consommé après quelques heures en saumure. Son arôme délicat rappelle le lait et la crème ; sa saveur fraîche et légèrement acidulée est typique de notre région et est historiquement liée au printemps.



facile

30'

x 4

fleurs de courgettes farcis

Ingrédients

12 fleurs de courgette
500 g Ricotta Luciana
1 œuf
persil
chapelure
farine
e.v.o. huile
sel

Ce qui est nécessaire

2 bols
poche à douille
plaque de cuisson
papier de boulangerie

Préparation

Nettoyez les fleurs et retirez les pistils en veillant à ne pas casser les fleurs. Vous pouvez utiliser des ciseaux si vous préférez.

Dans un petit bol, mélanger la ricotta et l'œuf, ajouter le persil et assaisonner de sel selon votre goût.

Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Remplir la poche à douille avec le mélange de fromage et d'œuf, puis farcir les fleurs de courgettes avec le mélange en refermant les fleurs sur le dessus en les tordant à l'extrémité.

Préparer maintenant la pâte. Dans un bol, mélanger la farine et l'eau jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse (les proportions sont bonnes si la pâte colle au doigt).

Trempez ensuite chaque fleur dans la pâte, puis dans la chapelure.

Disposer les fleurs à intervalles réguliers sur une plaque de cuisson tapissée.

plaque de cuisson tapissée et arroser d'huile d'olive.

Cuire au four pendant 25 minutes à 180 °C ou jusqu'à ce que les fleurs soient dorées. Servir tiède.



ricotta luciana

Luciana est notre ricotta toscane typique, douce et délicate, fabriquée à partir de lactosérum de brebis et de vache, avec l'ajout de lait de vache.

Elle porte le nom de la dame qui, en 1955, a hérité de l'ancienne recette familiale de son beau-père, M. Alessandro Busti, en l'améliorant au fil des ans.



facile | 90' | x 4

soupe toscane aux tomates et au pain

Ingrédients

400 g purée de tomates
200 g La Pecora Vera
200 g lait
400 g pain rassis non pelé
pois chiches
1 gousse d'ail
1 poivre de chili sec
bouillon de légumes
sage
basil
e.v.o. huile
sel
poivre

Ce qui est nécessaire

différentes casseroles et poêles
râpe
fouet
quelques moules à pâtisserie ronds en aluminium

Préparation

Pour la fondue au fromage, râper du Pecorino dans une casserole et ajouter du lait. Chauffer le mélange au bain-marie jusqu'à ce que le Pecorino soit fondu, en brisant les grumeaux à l'aide d'un fouet.

Trancher finement environ 100 g de pain. Tapisser chaque moule en aluminium de 3 tranches de pain et remplir avec les pois chiches de manière à ce qu'ils adhèrent aux parois. Cuire au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que le pain soit doré, puis le sortir du four et le laisser refroidir.

Préparer la sauce tomate. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, puis écraser l'ail, la sauge et le chili poivre et les ajouter à la casserole. Lorsque la sauce commence à grésiller et que l'ail commence à dorer, ajouter le concentré de tomates et assaisonner de sel et de poivre.

Pendant la cuisson de la sauce, couper le reste du pain en petits cubes.

Goûter la sauce tomate et lorsque les tomates ont perdu leur acidité et se sont fondues en sauce, ajouter les cubes de pain et 3 ou 4 louches de bouillon, puis baisser le feu. Laisser mijoter jusqu'à ce que le pain soit complètement ramolli, en ajoutant du bouillon si nécessaire.

Retirer la soupe du feu lorsqu'elle a épaissie.

Farcir les croûtes de pain avec la mélange de tomates et recouvrir de fondue au fromage.

Arroser d'huile d'olive et garnir de feuilles de basilic. Servir chaud



la pecora vera

Le Pecora Vera est un délicieux fromage de moyenne maturation produit uniquement avec du lait de brebis. Il est apprécié pour sa homogène, blanche et légèrement crayeuse, issue d'une ancienne technique de production. Sa couleur brune caractéristique est due à un traitement de surface à base d'huile d'olive.



facile | 30' | x 2

tomates farcies

Ingrédients

200 g bœuf haché
50 g Mortadella
400 g Pecorino del Busti
timbrato
un demi-verre de lait
2 œufs
1 gousse d'ail
persil
noix de muscade
partie molle du pain
e.v.o. huile
sel
poivre

Ce qui est nécessaire

différents bols
couteau à hacher ou
robot de cuisine
moule de cuisson
couteau
1 serviette

Préparation

Rincer et sécher les tomates. Couper les chapeaux des tomates et retirer les graines et la pulpe à l'aide d'une cuillère à café.
Assaisonner selon le goût et placer sur une serviette au réfrigérateur pendant au moins une heure pour qu'elles sèchent.
Couper le Pecorino Timbrato en cubes et hacher l'ail et le persil.
Tremper le pain dans un bol de lait.
Hacher la mortadelle et ajouter le bœuf haché, la moitié du Pecorino coupé en cubes, le pain, les œufs, le persil, l'ail, la noix de muscade.
Assaisonner de sel et de poivre.
Farcir les tomates avec ce mélange, puis les placer sur une plaque de cuisson tapissée et cuire au four à 180 C° pendant 20 minutes. Lorsque les tomates sont presque cuites, les saupoudrer de Pecorino et les faire cuire encore quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Servir chaud.



pecorino del busti timbrato

Il est facilement reconnaissable à son timbre rouge typique sur la face supérieure de la roue. La maturation est relativement courte. Le fromage a une couleur blanche et se caractérise par de très petits trous. Ce fromage a une saveur douce et légèrement acidulée.



pochettes feuilletées au jambon de parme

Ingrédients

500 g pâte à pizza
400 g Caciottina Toscana
400 g jambon de Parma
thym
e.v.o. huile
sel
poivre

Préparation

Hacher le fromage caciotta et le jambon, ajouter le thym et mélanger.
Étaler la pâte à pizza en une fine feuille et la découper en cercles à l'aide de l'anneau du moule.
Farcir chaque cercle de pâte avec une cuillère du mélange préparé.
Plier chaque cercle en deux afin de créer une pochette en forme de D.
Déposer chaque pochette feuilletée sur une plaque de cuisson tapissée et l'arroser d'huile d'olive.
Cuire au four pendant 15 minutes à 175 °C jusqu'à ce que les boulettes soient dorées.
Servir chaud.

Ce qui est nécessaire

différent bols
moule à anneaux pour
aliments de grande taille
papier sulfurisé
moule de cuisson



caciottina toscana

Le Caciottina Toscana est un fromage de table à pâte ferme et de petite taille. Sa croûte est lisse et jaune, sa couleur variant en fonction de l'affinage. Sa petite taille le rend facile à utiliser, surtout pendant la période de Noël pour les paniers de Noël.



 facile |  60' |  x 2

tarte aux épinards et à la ricotta

Ingrédients

250 g Riche Terre
de ricotta pure
50 g Pecorino Toscano
DOP
150 g épinards
2 œufs
noix de muscade
e.v.o. huile
sel
poivre
beurre

Préparation

Rincer et sécher les épinards et les mettre dans une casserole. Couvrir et faire cuire à feu moyen pour faire flétrir les épinards. Lorsque les épinards sont cuits, les retirer du feu et les mettre de côté pour qu'ils refroidissent. Une fois les épinards suffisamment refroidis, les hacher grossièrement et les placer dans un grand bol avec la Ricotta, le Pecorino râpé, une pincée de noix de muscade et les œufs, puis assaisonner de sel et de poivre. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Beurrer les moules en aluminium et les farcir avec la farce préparée. Mettez-les au four préchauffé et faites-les cuire pendant 15 minutes à 175°C. Retirer du four et laisser refroidir quelques minutes. Servir chaud.

Ce qui est nécessaire

pan
quelques moules ronds en
aluminium
grater
couteau



riche terre de ricotta pure

Il est fabriqué à partir de lactosérum de brebis et d'une petite quantité de lait de brebis. Il est particulièrement recommandé pour la cuisine, la pâtisserie et la production industrielle. Il a un goût doux et très agréable.

- 27 Bouchées de Mezzaluna. La Mini Luciana
- 29 Pici cacio e pepe. Pecorino Bio Curcuma e Pepe présure végétale,
Pecorino Metello, Pecorino Lo Scudo di Fauglia
- 31 Lasagne. Caciotta Nonna Emma
- 33 Polenta millefeuille. Frescopecora Bio présure végétale - croûte fleurie
- 35 Paccheri. Morbidoso Toscano
- 37 Ravioli La Pec. Ricotta La Pec
- 39 Risotto aux truffes. Pecorino avec Tartufo
- 41 Testaroli (Pâtes à crêpes italiennes). Pecorino Roncione lait cru
- 43 Soupe crémeuse à la citrouille et aux poireaux. Capriccio
Toscano présure végétale

Premier Cour





facile | 60' | x 2

bouchées de mezzaluna

Ingrédients

500 g **La Mini Luciana**
150 g **Il Pecorino Toscano DOP assaisonné**
150 g **white farine (italian 00)**
300 g **farine de blé dur doublement moulue**
2 œufs
10 g sel
sauce tomate

Préparation

Verser la Ricotta et les œufs dans un grand bol et mixer, ajouter la farine tamisée, une pincée de sel et le Pecorino râpé. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux, puis remplir les poches à douille avec ce mélange. Saupoudrer la farine de blé dur sur un plan de travail. Détacher des bandes de la poche à douille, puis les couper en morceaux de 2 à 3 cm de large pour former les gnocchis. Porter à ébullition une grande marmite d'eau et y déposer les gnocchis. Attendre qu'ils remontent à la surface, puis les retirer de l'eau et les mettre dans la sauce tomate. Garnir avec beaucoup de fromage pecorino et servir chaud.

Ce qui est nécessaire

cuvette
sieve
pot
poche à douille avec une douille de 2-3 cm
grater



la mini luciana

La Mini Luciana est notre ricotta la plus fine ; elle est fabriquée à partir de lactosérum de vache et de brebis, auquel on ajoute du lait de brebis. Elle est extraite au cœur du moule à double fond, là où la ricotta est la plus tendre. Vous apprécierez son conditionnement pratique d'environ 380 g.



facile | 30' | x 2

pici cacio e pepe

Ingrédients

320 g pici (court, roulée maladroitement, épais spaghetti)
100 g Pecorino Bio Curcuma e Pepe
100 gr Pecorino Metello
100 g Pecorino Lo scudo di Fauglia
poivre noir moulu
quelques feuilles de marjolaine

Préparation

Râper les trois fromages et les mélanger dans un bol. Porter une casserole d'eau à ébullition, y plonger les pici et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter les pici lorsqu'ils sont prêts et les verser dans un bol en ajoutant une quantité généreuse de poivre noir moulu et quelques feuilles de marjolaine. Mélanger jusqu'à ce que les pâtes soient crémeuses et bien mélangées à la sauce. Si les pâtes sont trop sèches, vous pouvez ajouter un peu d'eau chaude et continuer à mélanger. Saupoudrer un peu plus de poivre noir et servir chaud.

Ce qui est nécessaire

grand bol
grater
pot



pecorino lo scudo di fauglia

Une maturation assez longue caractérise ce pecorino, qui est produit uniquement avec du lait de brebis. La texture est compacte, blanche perlée et crayeuse, ce qui différencie le pecorino Fauglia de tous les autres produits élaborés par le Caseificio Busti. La croûte est brune en raison du traitement externe avec de l'huile d'olive. La demi forme est également disponible avec sa coupe transversale caractéristique qui a rendu ce fromage de brebis facile et parfait à couper, le choix idéal pour les apéritifs et les fêtes.





 facile |  180' |  x 2

Ingrédients

- 200 g Feuille de lasagne à l'œuf frais
- 400 g Caciotta Nonna Emma
- 300 g Il Pecorino Toscano DOP Assaisonné

Pour le ragoût

- 1/2 carotte
- 1/2 onion céleri
- 1 gousse d'ail
- 250 g porc haché
- 250 g bœuf haché
- 250 g sauce tomate
- 1/2 verre blanc win

Pour la béchamel

- 1 Lt lait
- 80 g beurre
- 80 g farine
- noix de muscade
- e.v.o. huile
- sel
- poivre
- sugar

lasagne

Préparation

Commencer par préparer le ragoût. Hacher finement la carotte, l'oignon et le céleri et les mettre dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, puis les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le hachis et laisser cuire quelques minutes, puis augmenter le feu, ajouter le vin et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide ait réduit. Ajouter la sauce tomate, un peu de sucre, une bouteille d'eau et du sel à volonté.

Laisser mijoter pendant 2 à 3 heures à feu doux. Pour la sauce blanche, porter le lait à ébullition. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, puis retirer du feu, ajouter la farine et fouetter. Remettre à feu doux et incorporer progressivement le lait chaud en fouettant.

Assaisonner de sel et de noix de muscade, puis fouetter constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe (environ 15 minutes).

À ce stade, couper la Caciotta Nonna Emma en cubes, graisser les parois du moule à four avec du beurre et superposer les lasagnes, en commençant par la sauce à la viande, puis recouvrir d'une couche de feuilles de lasagnes et recouvrir de sauce blanche et de cubes de Nonna Emma. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez terminé les couches, puis saupoudrez de fromage de brebis râpé et faites cuire au four pendant 20 minutes à 180 °C ou jusqu'à ce que le dessus soit croustillant et doré.



caciotta nonna emma

Le Caciotta Nonna Emma est un fromage mixte à base de lait de vache et de brebis, disponible tout au long de l'année. Il est connu pour sa texture souple et élastique et pour sa couleur jaune clair.



facile | 120' | x 2

polenta millefeuille

Ingrédients

200 g corn farine
1 L l'eau
100 g Frescopecora Bio
80 g cèpes
1 gousse d'ail
thyme
e.v.o. huile
sel
poivre

Ce qui est nécessaire

casserole antiadhésive
poêle antiadhésive
moule de 10 cm
diamètre
louche en bois
plat à four
papier sulfurisé

Préparation

Verser l'eau, le sel et deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faire chauffer à feu vif. Lorsque l'eau bout, ajouter lentement la farine de maïs en fouettant continuellement. Réduire le feu et laisser cuire pendant environ 50 minutes en remuant fréquemment avec une cuillère jusqu'à ce que la polenta soit crémeuse, puis retirer du feu et verser le moule de cuisson. Laisser refroidir pendant plusieurs heures. Pendant ce temps, nettoyer délicatement les champignons et les couper en tranches de 5 cm. Verser une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle, ajouter une gousse d'ail non épluchée et du thym. Lorsque l'ail commence à grésiller, ajouter les champignons, assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire quelques minutes. Une fois refroidie, couper la polenta en petits cercles, puis couper la Frescopecora en tranches de 5 mm. Créez plusieurs couches en alternant les cercles de polenta, les tranches de Frescopecora et les champignons sautés. Disposer les petites tours sur une plaque de cuisson tapissée et cuire au four à 200 °C jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Saupoudrer de poivre noir et servir chaud.



frescopecora bio présure végétale croûte fleurie

Fromage le plus frais et le plus jeune des produits biologiques, il se distingue des autres produits de cette famille par sa croûte moisie comestible. Des moisissures nobles sélectionnées etensemencées dans le lait donnent à la pâte un goût crémeux délicat et une couverture moisie caractéristique. L'utilisation de présure végétale rend ce fromage spécial très intéressant pour les personnes qui suivent un régime végétarien. Particulièrement polyvalent pour la cuisine, il est parfait pour ceux qui le dégustent à température ambiante en tant qu'amuse-bouche ou en tant qu'ingrédient de vos recettes chaudes.



moyen | 35' | x 2

paccheri

Ingrédients

200 g **paccheri**
150 g **Morbidoso Toscano**
120 g **ragout**
pour le ragoût
Voir la préparation à la
page 31

Préparation

Porter une casserole d'eau à ébullition et ajouter le sel.
Verser les paccheri et les faire cuire à feu moyen pendant 15 minutes.
Pendant ce temps, couper le Morbidoso en cubes d'un centimètre et faire chauffer le ragoût dans une poêle.
Égoutter les paccheri et les ajouter à la poêle, puis mélanger les pâtes avec la sauce pendant quelques minutes à feu moyen.
Recouvrir de Morbidoso et faire cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
Servir chaud.

Ce qui est nécessaire

pot
poêle
couteau



morbidoso toscano

Le Morbidoso toscano est un fromage très jeune, crémeux et au goût doux. Il est produit avec du lait de vache pasteurisé auquel on ajoute du lait de brebis. La croûte molle et moisie est due à l'inoculation de moisissures nobles sélectionnées qui rendent la croûte comestible.



  
moyen | 90' | x 4

ravioli la pec

Ingrédients

pour les pâtes fraîches à l'œuf

4 œufs

400 g farine blanche
(italienne 0)

pour la garniture
500 g La Pec ricotta pure
de brebis

1 œuf

100 g Pecorino Toscano
DOP assaisonné

sel

grains de pistaches

40 g beurre

sage

Ce qui est nécessaire

quelques bols
planche à pâtisserie
rouleau à pâtisserie ou
rouleau à pâtes
coupeur de raviolis
poche à douille
poêle
pot

Préparation

Verser la farine sur une planche à pâtisserie et faire un puits au centre, puis verser les œufs et les battre en les mélangeant à la farine. Incorporer petit à petit la farine à l'aide de vos doigts jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée et lisse. Envelopper la pâte dans du plastique et la mettre au réfrigérateur pendant environ une heure.

Pendant ce temps, préparer la farce pour les raviolis: mélanger la Ricotta La Pec avec les œufs et le Pecorino râpé, puis assaisonner de sel.

Remplir la poche à douille avec cette farce, puis couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de l'utilisation.

Au bout d'une heure, étaler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très fine (au rouleau à pâtisserie ou au rouleau à pâtes) et la découper en plusieurs rectangles d'environ 8 à 10 centimètres de large. Placer la farce préparée au centre de chaque rectangle avec la poche à douille. Fermer les raviolis et appuyer avec les doigts mouillés pour sceller les bords. À ce stade, portez une grande casserole d'eau bouillante à ébullition et versez-y délicatement les raviolis. Faire cuire les pâtes pendant 3 minutes, puis les égoutter. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter la sauge et les raviolis égouttés. Remuer quelques minutes pour mélanger les saveurs. Servir garni de pistaches moulues et d'un peu de fromage de brebis râpé.

la pec pure brebis ricotta

La Pec est une ricotta de qualité supérieure au goût intense, obtenue à partir de lactosérum de brebis additionné de lait de brebis.

La production diminue en automne en raison de la moindre disponibilité de lait de brebis.





facile | 30' | x 4

risotto aux truffes

Ingrédients

320 g Vialone nano riz
(moyen-grain
riz)
200 g Pecorino avec
Truffe
20 g truffe
1/2 oignon blanc
80 g beurre
bouillon de légumes
e.v.o. huile
sel au goût

Préparation

Faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle, puis ajouter l'oignon haché et le remuer jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Dans une casserole, ajouter le riz et le sel et remuer pour les enrober, puis verser un peu de bouillon de légumes. Ajouter l'oignon et continuer à ajouter le bouillon petit à petit jusqu'à ce que le riz soit tendre mais pas collant. Lorsque le riz est cuit, retirer du feu, ajouter le Pecorino au truffe et le beurre et mélanger les saveurs. Laisser reposer couvert d'une serviette pendant environ deux minutes. Répartir dans des assiettes et garnir de quelques copeaux de truffe.

Ce qui est nécessaire

casserole
pan
marmite pour le
bouillon
couteau à hacher ou
robot de cuisine



pecorino avec truffe

Le Pecorino con Tartufo est l'un des fromages Busti les plus connus. Le plus ancien de la gamme « Delizie », il connaît toujours un succès considérable. Sa texture est caractérisée par la présence de truffes noires.



facile | 40' | x 3

testaroli

Ingrédients

1 disque de testaroli
100 g Pecorino Roncione
lait cru
80 g basilic frais
80 cl e.v.o. huile
sel selon le goût
poivre selon le goût

Préparation

Commencer par préparer le pesto. Dans un bol, écraser le basilic à l'aide du pilon et écraser les feuilles contre les parois du bol en effectuant un mouvement circulaire. Lorsque le basilic commence à perdre son liquide vert, incorporer le Pecorino Roncione et une pincée de sel. Verser un filet d'huile d'olive froide et continuer à le pilon pour obtenir une émulsion crémeuse. Essayez d'être le plus rapide possible. Si vous n'avez pas de pilon, vous pouvez également utiliser un robot de cuisine pour mixer les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Porter à ébullition une marmite d'eau additionnée d'une pellicule. Couper les testaroli en carrés de 3 à 4 cm de côté, puis les faire tremper dans l'eau bouillante pendant quelques minutes. Une fois cuits, les égoutter et les mélanger délicatement au pesto. Recouvrir d'un peu de Pecorino Roncione râpé et servir.

Ce qui est nécessaire

pot
pilon ou robot de
cuisine
bol



pecorino roncione lait cru

Le Pecorino Roncione est fabriqué avec du lait frais non pasteurisé, afin de ne pas modifier sa flore microbienne naturelle. La première partie de l'affinage a lieu dans des cellules réfrigérées, pendant au moins 60 jours ; le fromage est ensuite transféré dans la grotte souterraine du XVIIIe siècle de Roncione, une localité très proche de notre fromagerie. Le fromage s'affine pendant 90 jours supplémentaires sur des planches en bois remplies de paille, qui absorbe l'humidité et favorise la transpiration de la partie inférieure de la meule. Le résultat est un fromage de brebis unique, plein de goût et à l'arôme intense.



facile | 120' | x 2

soupe crémeuse à la citrouille et aux poireaux

Ingrédients

1 citrouille
1 poireau
150 g Capriccio Toscano
avec de la présure végétale
e.v.o. huile
sel au goût
poivre au goût

Préparation

Couper le citrouille en tranches, puis retirer les graines et cuire au four à 180 °C, couvert d'une feuille d'aluminium, jusqu'à ce que le citrouille soit tendre.

Laisser le potiron refroidir suffisamment, puis retirer la peau.

Couper le poireau en morceaux de 1 cm, puis l'ajouter à une casserole avec de l'huile d'olive et une louche d'eau en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'il commence à ramollir et à dorer. Ajouter la chair du potiron, assaisonner de sel et de poivre et laisser mijoter en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le potiron soit bien cuit. Retirer du feu et utiliser un robot culinaire ou un pilon pour mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse, puis ajouter un peu de Capriccio Toscano. Verser à la louche dans des bols et garnir de Capriccio et d'une pincée de poivre noir moulu.

Ce qui est nécessaire

moule de cuisson
aluminium
huile
cuillère
pot
robot culinaire au
presse-purée

capriccio toscano présure végétale



Le premier fromage de lait de chèvre avec de la présure végétale produit par le Caseificio Busti. Le Capriccio Toscano est le résultat d'une technique de production spécifique; il doit être consommé lorsqu'il est encore jeune. La délicate croûte comestible est recouverte de moisissures nobles sélectionnées.

Il s'agit d'un produit très digeste, particulièrement adapté aux végétariens.

- 47 Steak tranché de Cinta Senese. Pecorino Metello
- 49 Hamburger. Pecorino Marzolino Bio présure végétale - Lactose-free
- 51 Rouleau de poulet. Pecorino con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"
- 53 Entrecôte de bœuf avec salade et fromage de brebis. Pecorino Toscano DOP
- 55 Tartare au fromage Frescoverde. Pecorino Frescoverde avec présure végétale
- 57 Tripes Toscana. Tre Latti Lari présure végétale
- 59 Œuf frit. Pascoli di Pienza e Val D'Orcia

Deuxième cours





facile | 60' | x 1

steak trauché de cinta senese

Ingrédients

150 g Cinta Senese steak
150 g Pecorino Metello
150 g lait
2 oignons rouges
1 cuillère à soupe de sucre de canne
un demi-verre de vinaigre de vin rouge
1 une poignée de salade mesclun
e.v.o. huile

Préparation

Préparer la fondue au fromage. Dans une grande casserole, mélanger le Pecorino Metello râpé et le lait, puis faire cuire au bain-marie jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Travailler au fouet pour faire fondre les grumeaux. Rincer et sécher les oignons, puis les couper en deux, enlever la partie intérieure et les couper en tranches fines. Faire mijoter à feu doux avec une pincée de sel et un peu d'huile d'olive. Une fois qu'ils sont presque cuits, augmenter le feu et ajouter le sucre. Enfin, ajouter un peu de vinaigre de vin et laisser réduire.

Griller le steak et, lorsqu'il est cuit, le couper en grandes tranches.

Préparer un plat avec une poignée de salade mesclun, puis disposez les tranches de steak sur la salade et complétez avec quelques gouttes de fondue au fromage et les oignons caramélisés. Servir chaud.

Ce qui est nécessaire

quelques bols
quelques pots, de différentes tailles
couteau
fouet
grater



pecorino metello

Entre les monts Apuans et la chaîne des Apennins toscans et émilien, la Garfagnana est une terre toscane qui n'a pas changé au fil des ans et qui a conservé les anciennes techniques de montagne. Après une première et courte maturation dans notre fromagerie, le fromage de brebis est transféré à Metello.

Metello, le village d'origine de nos grands-parents, situé à 1000 mètres d'altitude, où se trouve notre cave de maturation, appelée « Tuada » dans le dialecte local.

À la fin de la maturation totalement naturelle, le fromage de brebis est recouvert d'écorces de châtaignes qui lui confèrent les saveurs et les arômes de notre chaîne de montagnes toscane et émilienne des Apennins.





facile | 30' | x 1

hamburger

Ingrédients

250 g bœuf haché
100 g Pecorino Marzolino
avec de la présure végétale
thym
sel
poivre
e.v.o. huile

Préparation

Dans un bol, assaisonner le bœuf haché de sel, poivre et thym, puis créer un hamburger à l'aide du moule à anneau alimentaire. Chauffer une poêle, l'arroser d'un peu d'huile d'olive et déposer le hamburger au centre en le faisant cuire quelques minutes à feu moyen. Couper le Marzolino Bio en tranches de 3-4 mm, puis déposer les tranches de fromage sur le hamburger, couvrir la poêle et cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir avec de la salade et, si vous le souhaitez, garnir de sauces et de vinaigrettes.

Ce qui est nécessaire

bol
pan
couvercle
couteau
moule à hamburger/moule
à anneau alimentaire

pecorino marzolino avec de la présure végétale lactose free

Ce jeune pecorino, affiné pendant environ 20 jours, se caractérise par l'utilisation de présure végétale et par l'ajout de lactase au cours de la transformation. La lactase est une enzyme spéciale de délactosage qui permet au fromage de convenir également aux personnes intolérantes au lactose. Les meules de 1 kg conservent la forme trapézoïdale typique de la recette toscane traditionnelle. La pâte est tendre et légèrement ocellée ; sa saveur est douce et délicate, avec une légère note acide. La croûte est tendre et présente une couleur rouge vif typique, due au traitement superficiel au concentré de tomates.





facile | 30' | x 2

rouleau de poulet

Ingrédients

1 blanc de poulet
100 g mortadella
100 g Pecorino avec
"Pistacchio Verde di
Bronte DOP"
une poignée de farine
sauge
e.v.o. huile
sel
poivre

Préparation

Tout d'abord, couper le blanc de poulet en fines tranches (ou demander à votre boucher de vous le préparer), puis l'assaisonner de sel et de poivre. Déposer une tranche de mortadelle, une feuille de sauge et quelques cubes de pecorino sur chaque morceau de poulet.

Replier ensuite chaque tranche de poulet et la fermer à l'aide d'un cure-dent ou la nouer avec la ficelle de cuisine.

Rouler le poulet dans la farine, puis le déposer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'intérieur soit bien cuit. Servir tiède.

Ce qui est nécessaire

couteau
pan
cure-dents ou ficelle de
cuisine



pecorino con "pistacchio verde di bronte DOP"

Ce fromage, produit avec les exquises pistaches « Green Bronte P.D.O. », est l'un des produits les plus appréciés de la famille « Delizie ». Les savoureuses pistaches siciliennes rendent ce fromage particulièrement adapté à entrée ou à l'heure de l'apéritif.



facile

30'

x 2

tranche de boeuf avec salade et pecorino

Ingrédients

200 g Pecorino Toscano
DOP assaisonné
salade de mesclun
sel
poivre
e.v.o. huile

Préparation

Préparer des flocons de pecorino, puis sortir la viande du réfrigérateur et la laisser reposer quelques minutes. Faire chauffer un gril ou allumer le barbecue. Cuire la viande jusqu'au degré de cuisson souhaité, puis en diagonale à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Disposition des tranches de viande sur la planche à découper ou le plat et les assaisonner d'huile, de sel et de poivre, puis les garnir de quelques feuilles de salade et de flocons de fromage de brebis. Servir immédiatement..

Ce qui est nécessaire

planche à découper
couteau
barbecue ou grill

pecorino toscano dop assaisonné

Le fromage Pecorino toscano affiné DOP est produit uniquement avec du lait sélectionné par le Consortium-of-Tuscan-DOP-Pecorino-Cheese.

Sa qualité est certifiée par l'organisme de contrôle agréé Mi.P.A.A.F.T. Sa production particulière, ainsi que la période d'affinage qu'il passe dans la grotte de Busti, font de ce fromage un produit de grande qualité avec une structure unique et une complexité de saveurs qui vous ramèneront aux racines de la tradition laitière toscane.





facile

30'

x 2

tartare avec le fromage frescoverde

Ingrédients

150 g bœuf
80 g Pecorino Frescoverde avec de la présure végétale
e.v.o. huile
sel.
poivre

Préparation

Couper le Pecorino Frescoverde en cubes de 3 mm, puis retirer les nerfs et les parties blanches de la viande. Couper le filet de bœuf en tranches fines, puis les couper en petits cubes selon votre préférence.

Assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter les cubes de fromage de brebis.

Réaliser un tartare à l'aide d'un moule à anneau alimentaire et le disposer sur un plat avec un filet d'huile d'olive.

Servir froid.

Ce qui est nécessaire

bol
moule à anneau alimentaire



pecorino frescoverde présure végétale

Inspiré des anciennes méthodes traditionnelles médiévales, le Frescoverde, une fois affiné, est traité avec de l'huile d'olive extra vierge et saupoudré d'un mélange d'herbes aromatiques, telles que le romarin, la menthe, la sauge, la sarriette, le basilic et la coriandre, provenant de l'entreprise biologique Principio Attivo de Carrare. La croûte est entièrement comestible.



  
moyen | 90' | x 2

tripes toscana

Ingrédients

500 g tripes
200 g Tre Latti Lari avec
présure végétale
1 carotte
1 oignon blanc
1 bâton de céleri
2 gousses d'ails
1 cuillère à soupe de
concentré de tomates
bouillon de légumes
sauge
romarin
sel
poivre
e.v.o. huile

Ce qui est nécessaire

pan
casserole
couteau
quelques bols
râpe

Préparation

Laver les tripes dans de l'eau bouillante en ajoutant du sel, un demi-oignon et une demi-carotte à l'eau. Faire cuire pendant 5 à 10 minutes, puis retirer de l'eau et laisser refroidir dans un bol.

Couper les tripes en fines lamelles, puis hacher le reste de l'oignon, du céleri et de la carotte.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, puis ajouter les légumes hachés, l'ail, la sauge, le romarin et un peu d'eau et laisser mijoter pendant dix minutes.

Remuez fréquemment et laissez cuire jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et translucide. Ajouter ensuite les tripes et mélanger les saveurs. Ajouter aussi le concentré de tomates et faire cuire avec un peu de bouillon de légumes à feu doux pendant environ 40 minutes. Remuez en laissant les tripes absorber toutes les saveurs. La tradition veut que les tripes soient encore meilleures lorsqu'elles sont

réchauffées le lendemain. Laisser reposer une journée, puis réchauffer dans une casserole, placer dans un plat de service et saupoudrer de pecorino Tre Latti Lari.

tre latti lari avec de la présure végétale

Tre Latti Lari est le tout nouveau produit de la famille Gli Speciali, produit avec du lait provenant de trois espèces animales, brebis, vache et chèvre, qui se combinent pour donner un goût particulièrement fort au fromage. Après une première maturation d'au moins 60 jours dans la laiterie, il est transféré dans la grotte étrusque de la localité de Lari, un ancien village médiéval qui lui a donné son nom. Le fromage restera dans la grotte pendant au moins 90 jours, dans des conditions de température et d'humidité totalement naturelles. Après l'affinage, le fromage est traité en croûte avec du charbon de bois, ce qui lui donne un aspect élégant.





facile | 10' | x 1

oeuf au plat

Ingrédients

1 œuf
100 g **Pascoli di Pienza e
Val D'Orcia**
e.v.o. huile
sel
poivre

Préparation

Graisser une poêle avec de l'huile, puis casser délicatement l'œuf en séparant le blanc et le jaune, et cuire uniquement le blanc d'œuf en ajoutant une pincée de sel.
En fin de cuisson, verser le jaune d'œuf et assaisonner de sel et de poivre.
Saupoudrer de quelques flocons de pecorino et cuire à couvert pendant 2 à 3 minutes.
Servir chaud.

Ce qui est nécessaire

pan
grater



pascoli di pienza e val d'orcias

Il s'agit d'un Pecorino frais, en forme de coupe, dont la durée de maturation est d'environ 30 jours. Sa pâte est jaune paille, sa texture est souple et élastique, tandis que sa fine croûte est rouge en raison du traitement au concentré de tomates. Il est doux et délicat en bouche. Sa disponibilité est limitée, car elle est liée à la variabilité et à la saisonnalité de la production de lait de brebis des exploitations participant au projet de certification.

- 63 Cheesecake. *La Morbidosa*
- 65 Gâteau à la ricotta et aux figues. *Ricche Terre*
- 67 Necci (Crêpes toscanes aux châtaignes). *La Luciana*
- 69 Tiramisù. *La Mini Pec*

Dessert





  
moyen | 60' | x 4

cheesecake

Ingrédients

Pour la base
150 g biscuits secs
(venir Digestive)
80 g beurre
Pour la garniture
600 g La Morbidosa
5 cuillères à soupe de
sucre glace
130 ml crème fraîche
100 g baies
1 cuillère de sucre
15 g verglas
extrait de vanille

Ce qui est nécessaire

quelques bols
moule à charnière
casserole
robot ménager
parchment paper

Préparation

Préparer la base de biscuits. Ecraser les biscuits et mettre les miettes dans un saladier, puis ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Tapisser le fond d'un moule à charnière de 22 cm de diamètre avec du papier sulfurisé ou le graisser avec du beurre. Verser le mélange dans le moule à charnière et bien presser avec le dos d'une cuillère jusqu'à ce qu'il soit ferme et plat. Mettre la base au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure. Pendant ce temps, préparer la garniture. Dans un bol moyen, fouetter la Ricotta Morbidosa, la moitié de la crème, l'extrait de vanille et le sucre glace. Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide, puis le presser. Dans une casserole, faire chauffer le reste de la crème fraîche, puis ajouter la gélatine, cuire jusqu'à ce qu'il soit fondu et enfin le mélanger à la crème de Ricotta. Verser la crème sur la base froide des biscuits et lisser le dessus, puis réfrigérer jusqu'à ce que la garniture soit ferme, pendant plusieurs heures ou toute une nuit.

Préparez ensuite une confiture de baies. Mettre les baies et le sucre dans une casserole à feu doux et laisser mijoter quelques minutes, puis laissez refroidir. Lorsque le gâteau au fromage est prêt, retirez les parois du moule à charnière et recouvrez le gâteau de confiture. Garnir de quelques baies fraîches et servir très froid.

la morbidosa

La Morbidosa est fabriquée avec du petit-lait de vache et de brebis ; elle se caractérise par l'extraordinaire douceur que lui confère l'ajout d'une grande quantité de lait de vache. Produit spécialement pour le marché local en raison de sa courte durée de conservation. Nous vous recommandons de la consommer très fraîche !





 moyen |  60' |  x 6

gâteau à la ricotta et aux figes

Ingrédients

Pour la pâte
250 g farine
125 g beurre
100 g sucre
1 citron
1 une pincée de sel

Pour la garniture
500 g Ricche Terre
150 g sucre
1 Jaune d'œuf
10 figes fraîches

Ce qui est nécessaire

quelques bols
grater
moule de cuisson
sieve
robot ménager
film plastique

Préparation

Première étape, préparer la pâte. Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre, puis ajouter les œufs, la farine et le zeste de citron râpé. Pétrir la pâte à l'aide du robot. Si vous n'avez pas de robot, vous pouvez pétrir la pâte à la main brièvement et délicatement sur une surface farinée. Une fois que vous avez obtenu un mélange lisse et non collant, enveloppez-le dans un film plastique et réfrigérez-le pendant au moins deux heures. Pendant ce temps, tamiser la Ricotta, puis ajouter le sucre et les jaunes d'œuf et mélanger le tout. Tapisser un moule de cuisson de papier sulfurisé, puis rouler la pâte et la déposer dans le moule. Cuire au four pendant 12 minutes à 180 °C. Remplir ensuite avec la préparation à la ricotta et poursuivre la cuisson pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. À ce stade, couper les figes en petites tranches. Sortir la tarte du four et disposer les figes sur la crème pour la décorer. Servir à température ambiante.



ricche terre

Cette ricotta est obtenue à partir d'un mélange de lactosérum de vache et de brebis auquel on ajoute un faible pourcentage de lait entier. Particulièrement adaptée à la cuisine et à la production industrielle, comme les fabriques de pâtes et les pâtisseries, en raison de sa texture plus ferme, elle a un goût agréable et délicat. Il est idéal pour la préparation de recettes sucrées et salées, pour le fourrage de cannoli et de pâtes fraîches telles que les raviolis, les cappellacci et les cannelloni.



facile | 30' | x 3

neccio

Ingrédients

150 g farine de châtaigne
120 ml eau
1 une pincée de sel
1 cuillère à soupe de sucre
e.v.o. huile
300 g La Luciana
2-3 cuillères à soupe
de sucre cristallisé

Préparation

Le Neccio est une crêpe aux châtaignes typique de la Toscane.
Tout d'abord, fouetter la Ricotta Luciana et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Tamiser la farine dans un saladier pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Ajouter le sucre et le sel, puis verser l'eau en un mince filet et fouetter pour éviter les grumeaux. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse semblable à celle des crêpes. Graisser la poêle avec un peu d'huile d'olive, puis verser une louche de pâte au centre de la poêle et cuire à feu doux 2 à 3 minutes d'un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée, puis retourner la crêpe et cuire de l'autre côté. Déposer deux cuillères à soupe du mélange de ricotta au centre de chaque crêpe, replier la crêpe et servir chaud.

Ce qui est nécessaire

sieve
quelques bols
poêle à crêpes
fouet



la luciana

La Luciana est notre ricotta toscane typique, douce et délicate, fabriquée à partir de lactosérum de brebis et de vache, avec l'ajout de lait de vache.
Elle porte le nom de la dame qui, en 1955, a hérité de l'ancienne recette familiale de son beau-père, M. Alessandro Busti, et l'a améliorée au fil des ans.



  
moyen | 45' | x 4

tiramisu

Ingrédients

190 g crème à fouetter
200 g La Mini Pec
150 g sucre
250 g mascarpone
60 g Jaune d'œuf
extrait de vanille
pavesini
(ou petits doigts de dame)
coffee
cacao non sucré
en poudre

Ce qui est nécessaire

des bols
fouet ou robot de
cuisine
louche
cafetière
poêle résistante à la
chaleur

Préparation

Préparer d'abord le café, puis verser 30 g de sucre et mélanger.

Fouetter ensuite la crème avec 60 g de sucre et la mettre au réfrigérateur pendant quelques minutes. Battre les jaunes d'œuf avec 60 g de sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis ajouter lentement le mascarpone, la Ricottina et enfin la crème fouettée, en veillant à mélanger délicatement et de la même manière de bas en haut.

Il est maintenant temps de combiner les Ingrédients. Verser une louche de crème de mascarpone et de ricotta au fond d'un moule pour créer la première couche et l'étaler uniformément. Tremper les doigts de dame dans le café sucré froid, puis les déposer sur la couche de crème pour former une deuxième couche (aligner les doigts de dame de la même façon). Verser ensuite une couche de crème pour couvrir et répéter l'opération jusqu'à ce que la crème et les biscuits soient terminés. Saupoudrer le dessus de cacao et réfrigérer pendant au moins 2 heures. Servir froid.

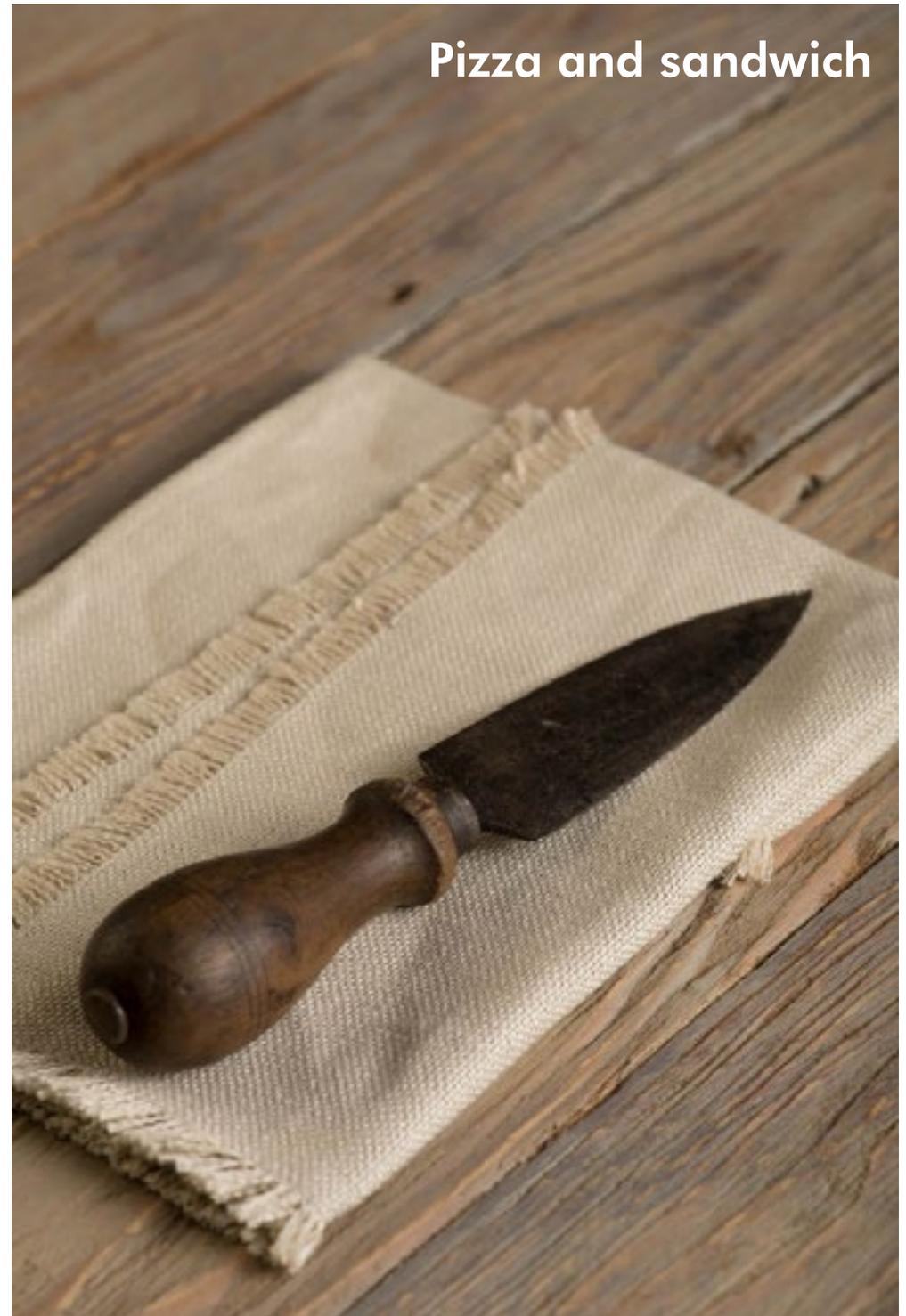
la mini pec



La Mini Pec est une ricotta délicate de haute qualité, fabriquée à partir exclusivement du lactosérum de brebis avec l'ajout de lait de brebis. Le petit conditionnement d'environ 380 g est apprécié pour les ventes à emporter. Pour la vente à emporter. Disponibilité moindre en automne.

- 75 Crostone tirolese. *Morbidoso Toscano*
- 77 Pain moelleux de Lunigiana "focaccia". Pecorino con Pesto
- 79 Pain de mie toscan "focaccia". Pecorino Stagionato lait cru
- 81 Val d'Orcia sandwich. Pecorino con Zafferano
- 83 Pisa sandwich. Il Pecorino Toscano DOP
- 85 Siena sandwich. Pascoli di Siena
- 87 Pizza au fromage et aux poires. Pecorino con Pepe Nero
- 89 Pizza collines toscanes. Pecorino al Vino Chianti D.O.C.G
- 91 Pizza du jardin potager. Frescopecora Bio présure végétale
Croûte fleurie
- 93 Pizza érotique. Pecorino con Peperoncino
- 95 Pizza gourmande. Pascoli di Pienza e Val D'orcìa Stagionato
- 97 Pizza Il Rifocillo. Caciotta Nonna Emma
- 99 Pizza Tirrenia. Pecorino Marzolino présure végétale bio sans lactose

Pizza and sandwich



pâte à pizza



Préparation

Tamiser et mélanger les farines pour une quantité totale de 500 g. Dissoudre la moitié de la levure dans un peu d'eau si vous utilisez de la levure fraîche, ou ajouter la moitié de la levure sèche à 400 g de farine mélangée. Ajouter le sucre, remuer et ajouter l'eau. Mélanger avec une cuillère. La pâte doit être souple et collante. Remuer pendant quelques secondes pour mélanger tous les ingrédients, puis couvrir la pâte avec le film plastique et la laisser lever à une température d'environ 22°C dans le four pendant 6-8 heures jusqu'à ce que la pâte ait triplé de volume.

À ce stade, commencez à travailler la pâte afin de renforcer le gluten. Vous pouvez procéder à la main ou à l'aide d'un batteur sur socle.

Si vous travaillez la pâte à la main

Sur un plan de travail, verser le reste des farines mélangées (100 g) et la levure sèche (si vous utilisez la levure fraîche, la dissoudre dans un peu d'eau). Ajouter le préferment et, à l'aide d'un grattoir, battre la pâte en surface. Soulever le bord le plus éloigné de la pâte et plier la masse en deux vers vous, puis tourner la pâte et la plier plusieurs fois sans ajouter de farine. Pressez doucement la pâte vers le bas et loin de vous avec vos mains. Les brins de gluten vont commencer à se resserrer et à s'aligner. Lorsque vous voyez que la pâte commence à se détacher du plan de travail et qu'elle semble plus compacte, ajoutez une cuillère d'huile et le sel. Battez la pâte et pliez-la plusieurs fois avec le grattoir jusqu'à ce que vous obteniez une pâte souple et non collante. Cela prendra environ 10 minutes.

Si vous travaillez la pâte avec un batteur sur socle

Mettre le préferment dans un batteur sur socle, ajouter les 100 g de farine et la levure (si vous utilisez la levure fraîche, la dissoudre dans un peu d'eau). Utiliser le fouet K et mélanger à vitesse moyenne. Après quelques secondes, la pâte se resserre. Retourner la pâte, la laisser mélanger avec le crochet et ajouter l'huile et le sel. Continuer à tourner avec le crochet pendant quelques secondes, la pâte sera alors prête.

Verser la pâte préparée sur un plan de travail recouvert de farine. Ajouter peu à peu de la farine. Plier en trois, en rabattant le premier bord sur l'autre. Si la pâte est trop molle, saupoudrez-la de farine et pliez-la à nouveau. Répéter le pliage et le pressage jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. La quantité de farine nécessaire dépend de plusieurs facteurs. Saupoudrer de farine, envelopper d'un film plastique et laisser lever à température ambiante pendant environ 1 heure. Au bout de ce temps, la pâte doit être lisse et élastique. Elle est maintenant prête à préparer votre pizza.

Ingrédients

300 g farine blanche (italienne 0)
200 g manitoba farine
400 g eau
3 g levure de bière (1,5 g de levure sèche)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
11g sel
1/2 cuillère à soupe de sucre

Ce qui est nécessaire

tamis
quelques bols
film plastique
planche à pâtisserie ou support
batteur ou pâte à pain
machine à pétrir



facile

15'

x 1

crostone tirolese

Ingrédients

80 g **Morbidoso Toscano**
1 **tranche pain toscan**
50 g **cèpes, sautés**
50 g **speck**

Préparation

Déposer le fromage Morbidoso sur une tranche de pain et cuire au four à 220 °C jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

Retirer ensuite du four et garnir avec les champignons sautés et le speck. Servir chaud.

Ce qui est nécessaire

couteau



morbidoso toscano

Le Morbidoso Toscano est un fromage très jeune, crémeux et au goût doux. Il est fabriqué avec du lait de vache pasteurisé et du lait de brebis. La croûte molle et moisie est due à l'inoculation de moisissures nobles sélectionnées qui rendent la croûte érodée. L'inoculation de moisissures nobles sélectionnées qui rendent la croûte comestible.



facile | 15' | x 1

lunigiana moelleux pain

Ingrédients

80 g Pecorino con pesto
1 tomate ronde
80 g finocchiona toscane

Préparation

Étalez la pâte que vous avez déjà préparée (voir la procédure à la page 72-73). Ne pas trop l'étaler, mais arriverzà un diamètre de 20 cm.

Cuire 3-4 minutes au four à briques, 7-8 minutes au four électrique.

Puis retirez du four et coupez en deux à l'aide d'un couteau.

Déposer à l'intérieur de la Focaccia le Pecorino, les tranches de tomates et cuire encore 2-3 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Ouvrir ensuite la Focaccia et la remplir de finocchiona. Enfin, refermer et servir avec un filet d'huile d'olive.

Ce qui est nécessaire

couteau



pecorino con pesto con basilico genovese DOP

Le Pecorino con Pesto est un fromage jeune et frais de petite taille, enrichi de pesto de l'AOP ligure et de pignons de pin nationaux. Il a un goût piquant.



facile | 15' | x 1

pain de campagne toscan

Ingrédients

80 g Pecorino
Transumanza di
Remo lait cru
50 g jambon toscan
50 g artichauts à l'huile

Préparation

Étalez la pâte que vous avez déjà préparée (voir la procédure à la page 72-73).

Ne pas trop la rouler, mais arriver à un diamètre de 20 cm de diamètre. Cuire pendant 3-4 minutes dans un four à briques, 7-8 minutes dans un four électrique, puis retirer du four et couper en deux à l'aide d'un couteau. Placer le fromage de brebis à l'intérieur de la Focaccia et cuire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

À ce stade, remplir la Focaccia avec le jambon et les artichauts.

Enfin, fermer et servir avec un filet d'huile d'olive.

Ce qui est nécessaire

couteau



Pecorino transumanza di remo lait cru

L'absence de pasteurisation préserve l'identité du lait et du fromage de brebis, dont les caractéristiques, le goût et les arômes changent en fonction de la saison, du pâturage et de la période de production. Le goût est plein, savoureux et fort, le parfum doux du lait frais se mêle aux notes herbacées des pâturages. La pâte, de couleur blanc perle clair, est légèrement ouverte et friable, la croûte est dure et de couleur ivoire.



facile | 5' | x 1

val d'orcia sandwich

Ingrédients

100 g Pecorino con
zafferano
1 sandwich aux sept
céréales
1-2 courgettes grillées
moutarde au poivre chaud

Préparation

Couper le sandwich en deux, y déposer les courgettes et les assaisonner de sel et d'huile d'olive. Garnir avec le Pecorino et quelques gouttes de moutarde.

Fermer le sandwich et servir froid.

Ce qui est nécessaire

couteau



pecorino con zafferano

La couleur jaune intense de ce fromage de brebis est due à l'ajout d'une quantité importante de safran lors de la phase de production.

Le safran provient du parc du Val d'Orcia, en Toscane, et confère au fromage de brebis un goût très particulier.



pisa sandwich

Ingrédients

- 80 g Il Pecorino Toscano DOP
- 2 tranches de pain toscan
- 4-5 tranches de produits marinés aubergines
- 80 g salami toscan

Préparation

Disposer le pecorino sur une tranche de pain, ajouter le salami et recouvrir avec les aubergines. Fermer avec l'autre tranche de pain et servir froid.

Ce qui est nécessaire

couteau



il pecorino toscano dop

Le fromage Pecorino toscan affiné DOP est produit uniquement avec du lait sélectionné par le Consortium-of-Tuscan-DOP-Pecorino-Cheese. Sa qualité est certifiée par l'organisme de contrôle agréé Mi.P.A.A.F.T.. Sa production particulière, en plus de la période d'affinage qu'il passe dans les caves de Busti, lui confère un caractère unique. Dans la grotte de Busti, confèrent à ce produit une structure unique et une complexité de saveurs qui vous ramèneront aux racines de la tradition laitière toscane.



facile | 5' | x 1

siena sandwich

Ingrédients

80 g Pascoli di Siena
1 sandwich
80 g coppa di Cinta Senese
(viande de porc séchée
à l'air)
tomates sèches crème

Préparation

Couper le sandwich en deux, puis disposer les tranches de Pecorino et de coppa.
Recouvrir de quelques gouttes de crème de tomate, fermer et servir froid.

Ce qui est nécessaire

couteau



pascoli di siena

Le Pascoli di Siena est produit avec du lait de brebis provenant exclusivement d'exploitations situées dans la province de Sienne : c'est là la véritable valeur ajoutée de ce fromage de brebis. La pâte est de couleur blanc perle et tend à devenir crayeuse au fur et à mesure que le processus de maturation progresse. Le goût est intense, mais pas trop prononcé.



facile | 10' | x 1

pizza fromage et poires

Ingrédients

50 g Pecorino con
pepe nero
60 g mozzarella
1 poire
poivre noir

Préparation

Étalez la pâte que vous avez déjà préparée (voir la procédure à la page 72-73). Si vous utilisez un four à briques, ajoutez la mozzarella et faites cuire pendant environ 3 minutes. Si vous utilisez un four électrique, faites cuire pendant 7-8 minutes à 220 °C, puis ajoutez la mozzarella et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Retirer la pizza du four, puis ajouter les tranches de poire et le fromage de brebis. Saupoudrer de poivre noir et arroser d'huile d'olive. Servir tiède.

Ce qui est nécessaire

couteau



pecorino con pepe nero

Le poivre de Corinthe noir et le pecorino : une combinaison ancienne mais toujours d'actualité. Les grains de poivre noirs sont mélangés à la pâte blanche et compacte afin de transmettre tout leur arôme au fromage pendant le processus d'affinage. Le goût est intense et appétissant.



facile



10'



x 1

pizza collines tuscan

Ingrédients

- 50 g Pecorino al Vino Chianti delle D.O.C.G
- 70 g Tomates San Marzano
- 50 g mozzarella fior di latte
- 4-5 tranches aubergines grillées
- 30 g cèpes
- 1 saucisse toscane, sans boyau
- sel
- e.v.o. huile

Préparation

Étalez la pâte que vous avez déjà préparée préparée (voir la procédure à la page 72-73). Couper les tomates en morceaux, puis les passer au mixeur et les saler selon le goût. Si vous utilisez un four à briques, disposez la sauce tomate, la mozzarella, les aubergines grillées, les champignons et la saucisse hachée sur la pizza et faites cuire pendant environ 3 minutes. Si vous utilisez un four électrique, placez tous les Ingrédients sur la pizza, à l'exception de la mozzarella, puis faites cuire pendant environ 7-8 minutes à 220 °C. Ajoutez ensuite la mozzarella et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Retirer du four, saupoudrer de copeaux de pecorino et servir très chaud avec un filet d'huile d'olive.

Ce qui est nécessaire

couteau



pecorino al vino chianti D.O.C.G

Pecorino traditionnel de moyenne maturation, il a une texture compacte et une couleur blanche opaque. Son goût intense rappelle agréablement celui du lait frais. Particulièrement recommandé comme fromage de table classique.



facile | 10' | x 1

pizza du potager jardin

Ingrédients

80 g Frescopecora Bio
présure végétale
70 g Tomates
San Marzano

Légumes de saison grillés
(aubergines, poivre, cour-
gettes...)

Préparation

Étalez la pâte que vous avez déjà préparée préparée (voir la procédure à la page 72-73). Couper les tomates en morceaux, puis les passer au mixeur et les assaisonner selon le goût. Si vous faites cuire au four à briques, placez la sauce tomate, les légumes grillés et la Frescopecora sur la pizza.

légumes grillés et la Frescopecora sur la pizza, puis faites cuire pendant environ 3 minutes. Si vous utilisez un four électrique, faites cuire la pizza avec la sauce tomate et les légumes pendant 7-8 minutes à 220 °C, puis ajoutez la Frescopecora et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.

Frescopecora et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Arroser d'huile d'olive et servir chaud.

Ce qui est nécessaire

couteau

frescopecora bio vegetable rennet bloomy rind



Fromage le plus frais et le plus jeune des produits biologiques, il se distingue des autres produits de cette famille par sa croûte moisie comestible. Des moisissures nobles sélectionnées et ensemencées dans le lait donnent à la pâte un goût crémeux délicat et une couverture moisie caractéristique. L'utilisation de présure végétale rend ce fromage spécial très intéressant pour les personnes qui suivent un régime végétarien. Particulièrement polyvalent pour la cuisine, il est parfait pour ceux qui le dégustent à température ambiante en tant qu'amuse-bouche ou en tant qu'ingrédient de vos recettes chaudes.



facile | 10' | x 1

pizza érotique

Ingrédients

80 g Pecorino con Peperoncino
70 g Tomates
10 San Marzano asperges

Préparation

Étalez la pâte que vous avez déjà préparée préparée (voir la procédure à la page 72-73). Couper les tomates en morceaux, puis les passer au mixeur et les saler selon le goût. Si vous faites cuire au four à briques, ajoutez la sauce tomate, les asperges, le Pecorino avec le piment et cuire pendant environ 3 minutes.

Si vous utilisez un four électrique, faites cuire la pizza avec la sauce tomate et les asperges pendant 7-8 minutes à 200 °C, puis ajoutez le Pecorino avec le piment et faites cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Arroser d'huile d'olive et servir chaud.

Ce qui est nécessaire

couteau



pecorino con peperoncino

Dans ce pecorino au goût vif et fort, la pâte blanche est enrichie par les notes piquantes et légèrement épicées du piment biologique local.



facile | 10' | x 1

pizza gourmet

Ingrédients

- 50 g Pascoli di Pienza e Val D'orcia assaisonné (fondue)
- 60 g mozzarella
- 10 tomates cerises, coupées en 4
- 40 g lard en tranches (italien Lardo di Colonnata)

Préparation

Pour la fondue, râper le Pecorino dans une petite casserole, ajouter le lait et faire cuire au bain-marie jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Enlever tous les grumeaux à l'aide d'un fouet. Étaler la pâte que vous avez déjà préparée (voir procédure page 72-73).

Si vous faites cuire dans un four à briques, ajoutez la mozzarella, les tomates cerises et faites cuire pendant 3 minutes. Si vous utilisez un four électrique, faites cuire pendant 7-8 minutes à 220 °C, puis ajoutez la mozzarella, les tomates cerises et faites cuire jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue. Sortir la pizza du four, y déposer un peu de fondue au fromage et la recouvrir des tranches de saindoux. Servir chaud.

Ce qui est nécessaire

couteau
petites casseroles
grater



pascoli di pienza e val d'orcia assaisonné

Le lait de brebis utilisé pour la production provient exclusivement de Pienza et des communes adjacentes du Val d'Orcia telles que Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia. Ce Pecorino à talon droit a une pâte lisse et compacte, et est presque dépourvu d'yeux. Son goût est équilibré et agréable en bouche. Il subit une maturation moyennement longue, dont l'optimum varie entre 90 et 180 jours.



pizza il rifocillo

Ingrédients

- 80 g Caciotta Nonna Emma
- 10 tomates cerises coupées en 4
- 20 gr rigatino toscano
- salade de mesclun

Préparation

Étalez la pâte que vous avez déjà préparée (voir la procédure à la page 72-73).
Si vous faites cuire dans un four à briques, ajoutez la Caciotta Nonna Emma, les tomates et faites cuire pendant environ 3 minutes à 220 °C. Si vous utilisez un four électrique, faites cuire la pizza pendant 7-8 minutes à 220 °C, puis ajoutez la Caciotta Nonna Emma, les tomates cerises et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Retirer du four, disposer le rigatino sur la pizza et garnir avec la salade. Arroser d'huile d'olive et servir chaud.

Ce qui est nécessaire

couteau



caciotta nonna emma

Le Caciotta Nonna Emma est un fromage mixte à base de lait de vache et de brebis, disponible tout au long de l'année. Il est connu pour sa texture souple et élastique et pour sa couleur jaune clair.



pizza tirrenia

Ingrédients

70 g Pecorino
Marzolino Bio
avec présure
végétale
Lactose-free
50 g carpaccio di
espadon fumé
un peu de thym citron
e.v.o. huile

Préparation

Couper le Pecorino en cubes de 4-5 mm. Étalez la pâte que vous avez déjà préparée (voir la procédure à la page 72-73). Si vous utilisez un four à briques, recouvrez la pizza avec les cubes de Pecorino et faites cuire pendant 3 minutes. Si vous utilisez un four électrique, faites cuire la pizza pendant 7-8 minutes à 220 °C, puis recouvrez-la de Pecorino et faites-la cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Retirer du four, puis déposer les tranches de carpaccio d'espadon sur la pizza. Ajouter quelques feuilles de thym citroné. Arroser d'huile d'olive et servir immédiatement.

Ce qui est nécessaire

couteau

pecorino marzolino bio avec présure végétale lactose free



Fromage à base de lait de brebis, la tradition veut que deux fromages soient accouplés dès les premiers jours : ils sont ensuite retournés plusieurs fois pendant la courte période d'affinage pour donner naissance à la forme trapézoïdale caractéristique. La pâte est élastique, douce et lisse, caractérisée par de petits yeux discontinus. Sa saveur laitière est typique et provient de la combinaison de lait de vache et de lait de brebis. L'ajout d'une enzyme spéciale de dé lactosage le rend également adapté aux personnes intolérantes au lactose.

Index des recettes

Apéritif

- 09 Aperitif avec poires et gingembre
- 11 Artichauts farcis
- 13 Carpaccio Baccellone
- 15 Fleurs de courgettes farcis
- 17 Soupe Toscane aux tomates et au pain
- 19 Tomates farcies
- 21 Pochettes feuilletées au jambon de Parma
- 23 Tarte aux épinards et à la ricotta and Ricotta pie

Premier Cours

- 27 Bouchées de Mezzaluna
- 29 Pici cacio e pepe
- 31 Lasagne
- 33 Polenta millefeuilles
- 35 Paccheri
- 37 Ravioli La Pec
- 39 Risotto aux truffes
- 41 Testaroli
- 43 Soupe crémeuse à la citrouille et aux poireaux

Deuxième cours

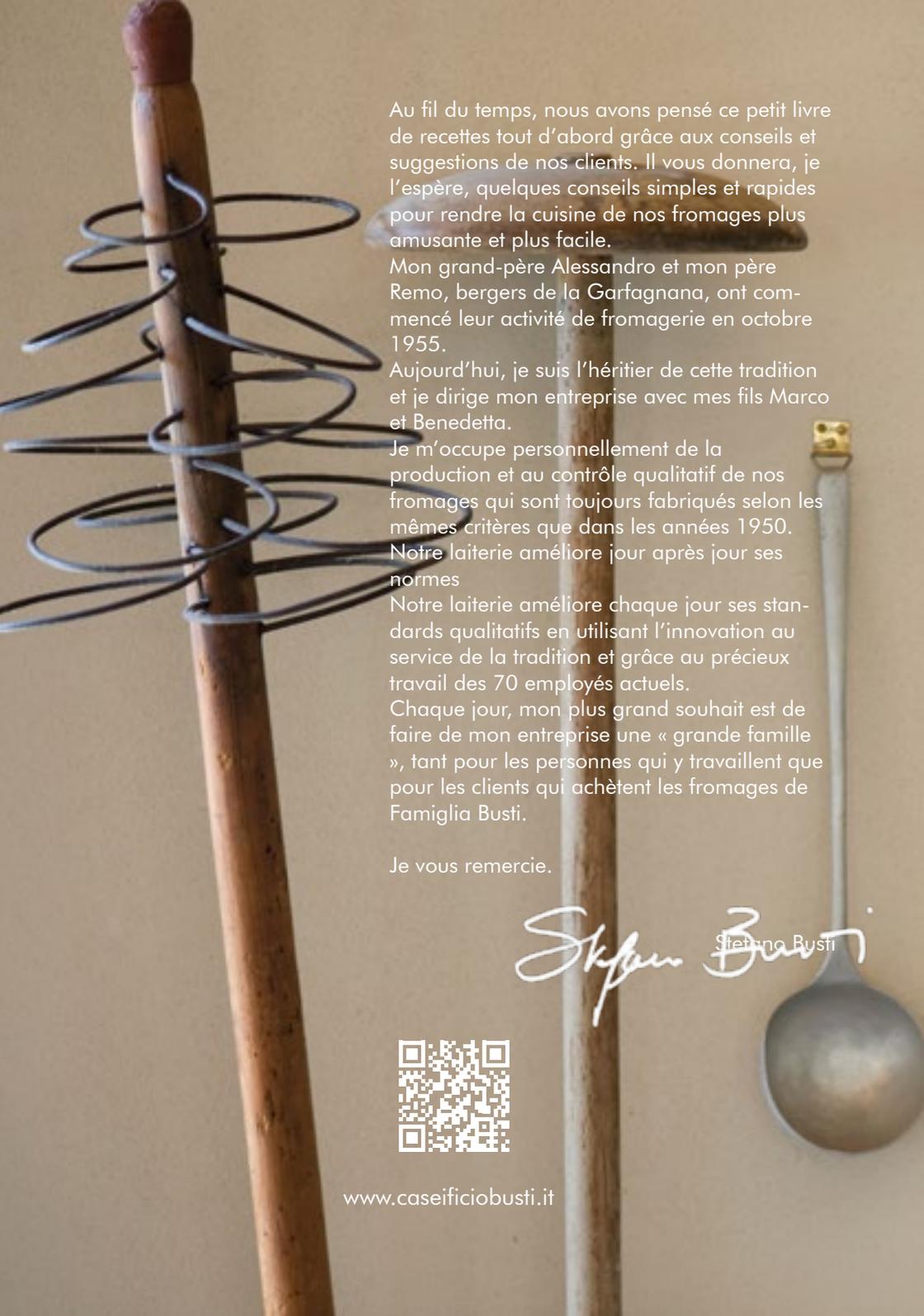
- 47 Steak tranché de Cinta Senese
- 49 Hamburger
- 51 Roeleau de poulet
- 53 Tranche de boeuf avec salade et Pecorino
- 55 Tartare avec lefromage Frescoverde
- 57 Tripes Toscana
- 59 Oeuf au Plat

Dessert

- 63 Cheesecake
- 65 Gâteau à la ricotta et aux figues
- 67 Necci (Crêpes toscanes aux châtaignes)
- 69 Tiramisù

Pizza and Sandwich

- 73 Pâte a pizza
- 75 Crostone tirolese
- 77 Lunigiana moelleux pain
- 79 Pain de Campagne Toscan
- 81 Val d'Orcia sandwich
- 83 Pisa sandwich
- 85 Siena sandwich
- 87 Pizza Fromage et Poires
- 89 Pizza Collines Tuscan
- 91 Pizza du potager jardin
- 93 Pizza Érotique
- 95 Pizza Gourmet
- 97 Pizza Il Rifocillo
- 99 Pizza Tirrenia



Au fil du temps, nous avons pensé ce petit livre de recettes tout d'abord grâce aux conseils et suggestions de nos clients. Il vous donnera, je l'espère, quelques conseils simples et rapides pour rendre la cuisine de nos fromages plus amusante et plus facile.

Mon grand-père Alessandro et mon père Remo, bergers de la Garfagnana, ont commencé leur activité de fromagerie en octobre 1955.

Aujourd'hui, je suis l'héritier de cette tradition et je dirige mon entreprise avec mes fils Marco et Benedetta.

Je m'occupe personnellement de la production et au contrôle qualitatif de nos fromages qui sont toujours fabriqués selon les mêmes critères que dans les années 1950. Notre laiterie améliore jour après jour ses normes

Notre laiterie améliore chaque jour ses standards qualitatifs en utilisant l'innovation au service de la tradition et grâce au précieux travail des 70 employés actuels.

Chaque jour, mon plus grand souhait est de faire de mon entreprise une « grande famille », tant pour les personnes qui y travaillent que pour les clients qui achètent les fromages de Famiglia Busti.

Je vous remercie.

Stefano Busti
Stefano Busti



www.caseificiobusti.it