



busti
familienrezepte



formaggi di famiglia

Busti

familienrezepte

eine Sammlung von Rezepten unserer Kunden





- 09 Aperitif. Pecorino con Pere e Zenzero
- 11 Gefüllte Artischocken. Pascoli di Siena
- 13 Carpaccio Baccellone. Baccellone
- 15 Gefüllte Zucchini Blüten. La Luciana
- 17 Toskanische Tomaten-Brot-Suppe. La Pecora Vera
- 19 Gefüllte Tomaten. Pecorino del Busti Timbrato
- 21 Blätterteigtaschen mit Parmaschinken. Caciottina Toscana
- 23 Spinat-Ricotta-Kuchen . Riche Terre

Vorspeisen





einfach | 10' | x 6

aperitif

Zutaten

1 Pecorino con pere e zenzero

Zubereitung

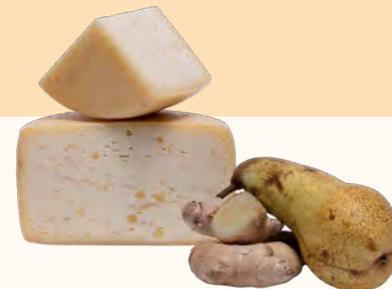
Schneiden Sie den Käselaub in zwei Hälften. Nehmen Sie eine Radhälfte und verwenden Sie sie als Basis für die Holzstäbchen (siehe nebenstehendes Bild).

Die andere Laibhälfte in drei gleich große Stücke schneiden. Den Käse mit der rechteckigen Seite auf das Schneidebrett legen, dann die Rinde entfernen und den Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wiederholen Sie diesen Vorgang für die drei Stücke. Schneiden Sie nun die kleinen Dreiecke in die Hälfte, um kleine Häppchen für den Aperitif zu erhalten.

Stecken Sie die Holzstäbchen in die Käsedreiecke und dann in den Käselaub, der als Unterlage dient. Fahren Sie fort, bis der gesamte Käse geschnitten ist. Mit einem guten Glas Prosecco servieren.

Außerdem

Holzstäbchen



Pecorino pere e zenzero

Dieser junge Pecorino ist aus der Kombination von Birnen und Ingwer entstanden. ein Paar, das dem Produkt einen leicht würzigen Geschmack mit einem besonderen Duft verleiht, in einer Mischung aus bitter-süßem Geschmack.



  
einfach | 50' | x 2

Gefüllte Artischocken

Zutaten

6 **Artischocken**
300 g **Rinderhackfleisch**
50 g **Mortadella**
250 g **Pecorino Acciaiolo mit pflanzlichem Lab**
1 **ei**
Petersilie
natives Olivenöl extra
1 **Zitrone**
Salz
gemahlener schwarzer Pfeffer
eis

Außerdem

2 **Schalen**
1 **SchneideMesser oder Küchenmaschine**
1 **Topf**
1 **Backform**
1 **Messer**

Zubereitung

Schneiden Sie mit dem Messer 2/3 der Oberseite der und schneiden Sie den Stiel ab, um eine ebene Unterlage zu erhalten. Fast alle äußeren und spitzen Blätter entfernen, dann den Boden öffnen und alle inneren Haare entfernen.
Die Artischocken in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen, damit sie sich nicht verfärben. Die Artischocken 3 Minuten lang in Salzwasser kochen und dann sofort in eine Schüssel mit Wasser und eis legen.
Den Pecorino Acciaiolo in kleine Würfel schneiden. Die Mortadella in Würfel schneiden und das Hackfleisch hinzufügen. Dann die Hälfte des Pecorino, das ei und die fein gehackte Petersilie hinzufügen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen, damit sich die Aromen vermischen. Die Artischocken mit dieser Füllung füllen, auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 170° etwa 40 Minuten backen.
Mit den restlichen Pecorinowürfeln bestreuen und im Ofen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit gehackter Petersilie bestreuen und warm servieren.

Pecorino Acciaiolo mit pflanzlichem Lab

Frischer Pecorino mit weißem, weichem Teig und delikatem Geschmack. Hergestellt mit pflanzlichem Lab.





 einfach |  20' |  x 2

Zutaten

500 g **II Baccellone**
1 **Karotte**
1 **Fenchel**
5 **Radieschen**
1 **Stangensellerie**
6 **Kirschtomaten**
10 **Schoten**
natives Olivenöl extra
Pfeffer
Salz
eis

Außerdem

Schale
Gemüseschneider
Messer

Carpaccio Baccellone

Zubereitung

eine Schüssel mit Wasser und eis vorbereiten. Das Gemüse, mit Ausnahme der Tomaten und Schoten, in feine Scheiben schneiden. Das geschnittene Gemüse in die Schüssel mit Wasser geben und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich das Gemüse kräuselt. Den Baccellone in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf eine Servierplatte legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Gemüse, den Kirschtomaten und den Schoten belegen. Bei Zimmertemperatur servieren.



Baccellone

Der Baccellone ist ein Frischkäse aus pasteurisierter Schafsvollmilch mit einem weichen und kompakten weißen Teig, der eine runde Form und einen geraden Rand aufweist. Er hat keine Rinde, wird nicht gereift und ist nach einigen Stunden in Salzlake sofort verzehrfertig. Mit seinem feinen Aroma erinnert er an Milch und Sahne; sein frischer, leicht säuerlicher Geschmack ist typisch für unser Gebiet und historisch mit dem Frühling verbunden.



einfach | 30' | x 4

gefüllte Zucchini Blüten

Zutaten

12 Zucchini Blüten
500 g Ricotta Luciana
1 ei
Petersilie
Brotkrümel
Mehl
natives Olivenöl extra
Salz

Außerdem

2 Schalen
Gebäckbeutel
Backblech
Bäckereipapier

Zubereitung

Säubern Sie die Blüten und entfernen Sie die Stempel, wobei Sie darauf achten, die Blüten nicht zu zerbrechen. Sie können dafür auch eine Schere verwenden.

In einer kleinen Schüssel Ricotta-Käse und ei vermischen, Petersilie hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Alles zu einer glatten Masse verrühren.

Die Käse-ei-Mischung in einen Spritzbeutel füllen und die Zucchini Blüten damit füllen, indem man die Blüten am Ende zusammendreht.

Nun den Teig zubereiten. In einer Schüssel Mehl und Wasser mischen, bis eine dicke Masse entsteht.

(die Proportionen stimmen, wenn der Teig am Finger kleben bleibt).

Dann jede Blüte erst in den Teig und dann in die Semmelbrösel tauchen.

Die Blüten mit gleichmäßigem Abstand auf ein mit Olivenöl beträufeltes

Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln.

25 Minuten bei 180 °C backen oder bis sie goldbraun sind. Warm servieren.

Ricotta Luciana



Luciana ist unsere typisch toskanische Ricotta, weich und zart, hergestellt aus Schafs- und Kuhmilch, mit Zusatz von Kuhmilch. Er ist nach der Frau benannt, die 1955 das alte Familienrezept von ihrem Schwiegervater, Herrn Alessandro Busti, übernahm und es im Laufe der Jahre verbesserte.



einfach | 90' | x 4

Zutaten

400 g Tomatenpüree
200 g La Pecora Vera
200 g Milch
400 g altbackenes
ungeSalzenes Brot
Kichererbsen
1 Knoblauchzehe
1 trockene Chilischote
Gemüsebrühe
Salbei
Basil
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Außerdem

verschiedene Töpfe und
Pfannen
Reibe
Schneebeesen
Aluminium Backformen

Toskanische Tomaten Brotsuppe

Zubereitung

Für das Käsefondue etwas Pecorino in einen Topf reiben und Milch hinzufügen. Die Mischung im Wasserbad erhitzen, bis der Pecorino geschmolzen ist, dabei mit einem Schneebeesen die Klumpen auflockern. Etwa 100 g Brot in dünne Scheiben schneiden. Jede Aluminiumform mit 3 Brotscheiben auslegen und mit den Kichererbsen füllen, so dass sie an den Rändern haften bleiben. 10 Minuten backen, bis sie braun sind, dann das Brot aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Tomatensoße zubereiten: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Salbei und Chilipfeffer zerdrücken und in die Pfanne geben. Wenn es zu brutzeln beginnt und der Knoblauch golden wird, das Tomatenmark hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Während die Sauce kocht, das restliche Brot in kleine Würfel schneiden. Die Tomatensauce abschmecken und wenn die Tomaten ihre Säure verloren haben und zu einer Sauce zerlaufen sind, die Brotwürfel und 3 bis 4 Kellen Brühe dazugeben und die Hitze reduzieren. Die Suppe köcheln lassen, bis das Brot vollständig aufgeweicht ist, und bei Bedarf mehr Brühe hinzufügen. Die Suppe vom Herd nehmen, wenn sie eingedickt ist. Die Brotkrusten mit der Pappa al pomodoro füllen und mit dem Käsefondue bedecken. Mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättern garnieren. Warm servieren.



La Pecora Vera

Der Pecora Vera ist ein köstlicher Käse mittlerer Reife, der nur mit Schafsmilch hergestellt wird. Er wird wegen seiner homogenen, weißen, leicht kreydigen Textur geschätzt, die auf ein altes Herstellungsverfahren zurückzuführen ist. Seine charakteristische braune Farbe ist auf eine Oberflächenbehandlung mit Olivenölmehl zurückzuführen.



  
einfach | 30' | x 2

Gefüllte Tomaten

Zutaten

200 g Rinderhackfleisch
50 g Mortadella
400 g Pecorino del Busti timbrato
Halbes Glas Milch
2 Eier
1 Knoblauchzehe
Petersilie
Muskatnuss
weicher Teil des Brots
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Außerdem

verschiedene Schalen
Schneidemesser oder
Küchenmaschine
Backform
Messer
1 Handtuch

Zubereitung

Tomaten abspülen und trocknen. Schneiden Sie die Köpfe von den Tomaten abschneiden und mit einem Teelöffel die Kerne und das Fruchtfleisch herauschöpfen. Mit Salz abschmecken und auf einem Handtuch mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank trocknen lassen. Den Pecorino Timbrato in Würfel schneiden und den Knoblauch und die Petersilie hacken. Das Brot in einer Schüssel mit Milch einweichen. Mortadella hacken und das Rinderhackfleisch, die Hälfte des gewürfelten Pecorino, Brot, Eier, Petersilie, Muskatnuss und Knoblauch hinzufügen, Muskatnuss. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten mit dieser Mischung füllen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 180 C° 20 Minuten backen. Wenn sie fast gar sind, mit Pecorino bestreuen und noch ein paar Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Warm servieren.



Pecorino del Busti Timbrato

Er ist leicht an seinem typischen roten Stempel auf der Oberseite des Rades zu erkennen. Die Reifung ist relativ kurz. Der Käse hat eine weiße Farbe und zeichnet sich durch seine sehr kleinen Löcher aus. Dieser Käse hat einen süßen, aber leicht säuerlichen Geschmack.



einfach | 30' | x 4

Blätterteigtaschen mit Parmaschinken

Zutaten

500 g Pizzateig
400 g Caciottina Toscana
400 g Parmaschinken
Thymian
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Caciotta-Käse und den Schinken hacken, Thymian hinzufügen und mischen. Den Pizzateig dünn ausrollen und mit dem Förmchenring Kreise ausstechen. Jeden Teigkreis mit einem Löffel der vorbereiteten Mischung. Jeden Kreis in der Hälfte falten, so dass ein D-förmiger Knödel entsteht. Jede Blätterteigtasche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Olivenöl beträufeln. 15 Minuten bei 175 °C goldbraun backen. Heiß servieren.

Außerdem

verschiedene Schalen
große Lebensmittelringform
Backpapier
Backform



Caciottina Toscana

Der Caciottina Toscana ist ein Tafelkäse mit fester Textur und kleiner Größe. Die Rinde ist glatt und gelb, ihre Farbe variiert je nach Reifegrad. Durch seine geringe Größe ist er leicht zu verwenden, vor allem in der Weihnachtszeit für Weihnachtsgeschenke.



einfach | 60' | x 2

Spinat-Ricotta Kuchen

Zutaten

250 g Riche Terre
reiner Schaf-ricotta
50 g Pecorino Toscano
DOP
150 g Spinat
2 Eier
Muskatnuss
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer
Butter

Zubereitung

Spinat abspülen, trocknen und in einen Topf geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen, damit der Spinat aufweicht.
Wenn er gar ist, vom Herd nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.
Sobald der Spinat abgekühlt ist, grob hacken und mit dem Ricotta, dem geriebenen Pecorino, etwas Muskatnuss und den Eiern in eine große Schüssel geben. Umrühren, bis alles gut vermischt ist.
Die Aluformen ausbuttern und mit der vorbereiteten Füllung füllen.
Die Förmchen in den vorgeheizten Ofen schieben und 15 Minuten bei 175°C backen.
Aus dem Ofen nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Warm servieren.

Außerdem

Pfanne
Runde aluminium Backfor-
men
Reibe
Messer

Ricche Terre Ricotta



Er wird aus Schafsmolke und einer kleinen Menge Schafsmilch hergestellt. Er wird besonders zum Kochen, Backen und für die industrielle Produktion empfohlen. Er hat einen weichen und sehr angenehmen Geschmack.

- 27 Leckerbissen aus Mezzaluna. La Mini Luciana
- 29 Pici cacio e pepe. Pecorino Bio Curcuma e Pepe pflanzliches Lab,
Pecorino Metello, Pecorino Lo Scudo di Fauglia
- 31 Lasagne. Caciotta Nonna Emma
- 33 Polenta Millefeuille. Frescopecora Bio vegetable rennet - Blumige Rinde
- 35 Paccheri. Morbidoso Toscano
- 37 Ravioli La Pec. Ricotta La Pec
- 39 Trüffelrisotto. Il Tartufo pure sheep
- 41 Testaroli (Italienische Pfannkuchennudeln). Pecorino Roncione Rohmilch
- 43 Cremige Kürbis-Lauch-Suppe. Capriccio Toscano pflanzliches Lab

Erster Gang





 einfach |  60' |  x 2

Leckerbissen aus Mezzaluna

Zutaten

500 g Mini Luciana
150 g Pecorino Toscano DOP
150 g weißes Mehl (italienisch 00)
300 g doppelt gemahlener Hartweizen Weizenmehl
2 Eier
10 g Salz
Tomatensauce

Zubereitung

Ricotta und Eier in eine große Schüssel geben und verrühren, das gesiebte Mehl, eine Prise Salz und den geriebenen Pecorino hinzufügen. So lange mixen, bis die Masse glatt und klumpenfrei ist, dann in einen Spritzbeutel füllen.

Das Hartweizenmehl auf eine Arbeitsfläche streuen. Aus dem Spritzbeutel einige Streifen abstechen und diese dann in 2-3 cm breite Stücke schneiden, um die Gnocchi zu formen.

einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben. Warten, bis sie an die Oberfläche steigen, dann aus dem Wasser nehmen und in die Tomatensoße geben. Mit viel Pecorino-Käse bestreuen und heiß servieren.

Außerdem

Schale
Sieb
Topf
Spritzbeutel mit einer 2-3 cm Spritztülle
Reibe

La Mini Luciana



La Mini Luciana ist unser feinste Ricotta; ER wird aus Kuh- und Schafsmolke unter Zusatz von Schafsmilch hergestellt. Er wird aus dem Herzen der Herzen des Doppelbodens gewonnen, wo der Ricotta am weichsten ist.

Er wird auch in einer praktischen Verpackung von ca. 380 g verkauft.



  
einfach | 30' | x 2

Pici Cacio e Pepe

Zutaten

320 g Pici (kurz, unbeholfen gerollt, dick Spaghetti)
100 g Pecorino Bio Curcuma e Pepe
100 gr Pecorino Metello
100 g Pecorino Lo scudo di Fauglia
gemahlener schwarzer Pfeffer
einige Majoranblätter

Zubereitung

Die drei Käsesorten reiben und in einer Schüssel mischen. einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Pici in das Wasser geben und kochen, bis sie weich sind. Die fertigen Pici abgießen und in eine Schüssel geben, eine großzügige Menge gemahlener schwarzer Pfeffer und einige Majoranblätter dazugeben. So lange schwenken, bis die Nudeln cremig sind und sich gut mit der Sauce vermischt haben. Wenn die Nudeln zu trocken sind, können Sie etwas warmes Wasser hinzufügen und weiter mixen. Noch etwas schwarzen Pfeffer darüber streuen und warm servieren.

Außerdem

große Schale
Reibe
Topf



Pecorino lo Scudo di Fauglia

Der Pecorino Fauglia, der ausschließlich aus Schafsmilch hergestellt wird, zeichnet sich durch eine lange Reifezeit aus. Die Textur ist kompakt, perlweiß und kalkhaltig; dies unterscheidet den Pecorino Fauglia von allen anderen Produkten der Caseificio Busti. Die Rinde ist braunfarbig aufgrund der äußeren Behandlung mit Olivenöl. Der Pecorino Fauglia ist auch in halber Form erhältlich, mit dem charakteristischen Querschnitt, der ihn leicht und perfekt zu zerkleinern macht, die ideale Wahl für Vorspeisen und Events.



einfach | 180' | x 2

Lasagne

Zutaten

200 g Frisch-Ei-Lasagne
400 g Caciotta Nonna Emma
300 g Pecorino Toscano DOP

Für das Ragout

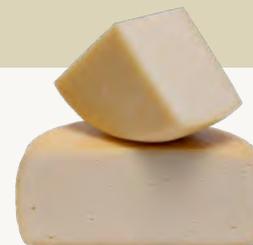
1/2 Karotte
1/2 Zwiebel
Staudensellerie
1 Knoblauchzehe
250 g Schweinehackfleisch
250 g Rinderhackfleisch
250 g Tomatensauce
1/2 Glas Weißwein

Für die weiße Sauce

1 Lt Milch
80 g Butter
80 g Mehl
Muskatnuss
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Zuerst das Ragout zubereiten. Karotten, Zwiebeln und Sellerie fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, bis sie braun werden. Das Hackfleisch hinzugeben und einige Minuten kochen lassen, dann die Hitze erhöhen, den Wein hinzugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Die Tomatensauce, etwas Zucker, eine Flasche Wasser und Salz nach Geschmack hinzufügen. 2-3 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Für die weiße Sauce die Milch zum Kochen bringen. Die Butter in einem Topf auf kleiner Flamme schmelzen lassen, dann vom Herd nehmen, das Mehl hinzufügen und verquirlen. Auf kleiner Flamme die heiße Milch nach und nach einrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mit dem Schneebesen bis die Sauce eindickt (etwa 15 Minuten). Nun die Caciotta Nonna Emma in Würfel schneiden, den Rand der Auflaufform mit Butter einfetten und die Lasagne darauf schichten. Die Seiten der Auflaufform mit Butter einfetten und die Lasagne schichten, beginnend mit der Fleischsauce, dann mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken und mit der weißen Sauce und den Nonna Emma-Würfeln bedecken. Den Vorgang wiederholen, bis die Schichten fertig sind, dann mit geriebenem Pecorino bestreuen und 20 Minuten bei 180 °C backen, bis die Oberfläche knusprig und goldbraun ist.



Caciotta Nonna Emma

Caciotta Nonna Emma ist ein Mischkäse aus Kuh- und Schafsmilch, der das ganze Jahr über erhältlich ist. Er ist bekannt für seine weiche und elastische Textur und für seine hellgelbe Farbe.



  
einfach | 120' | x 2

Zutaten

200 g Maisgrieß
1 L Wasser
100 g Frescopecora Bio
80 g Steinpilze
1 Knoblauchzehe
thymian
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Außerdem

antihafbeschichtete
Kasserolle
Antihaf-Pfanne
backform 10 cm
Durchmesser
Holzkelle
Ofenpfanne
Backpapier

Polenta Millefeuille

Zubereitung

Wasser, Salz und zwei Esslöffel Olivenöl in einen Kochtopf geben und bei starker Hitze erhitzen. Wenn das Wasser kocht, langsam das Maismehl unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Hitze reduzieren und unter häufigem Umrühren mit einem Löffel etwa 50 Minuten kochen, bis die Polenta cremig ist, dann vom Herd nehmen und die Backform dazugeben. Mehrere Stunden lang kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Champignons vorsichtig putzen und in 5 cm dicke Scheiben schneiden. einen Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne träufeln, eine ungeschälte Knoblauchzehe und Thymian hinzufügen. Wenn der Knoblauch zu brutzeln beginnt, die Pilze hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten kochen lassen. Nach dem Abkühlen die Polenta in kleine Kreise schneiden, dann die Frescopecora in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Polentakreise, die Frescopecora-Scheiben und die gebratenen Pilze abwechselnd in mehreren Schichten anrichten. Die Türmchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 200 °C überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen und warm servieren.

Frescopecora Bio pflanzliches Lab, blumige Rinde



Er ist der frischeste und jüngste Käse unter den Bioprodukten und unterscheidet sich von den anderen Produkten dieser Familie durch seine essbare Schimmelpilze. Die ausgewählte Edelschimmelpilze, die in der Milch geimpft werden, verleihen der Käsemasse einen zarten, cremigen Geschmack und die charakteristische schimmelige Hülle. Die Verwendung von pflanzlichem Lab macht diesen besonderen Käse auch für Vegetarier sehr attraktiv. Besonders vielseitig zum Kochen eignet er sich sowohl bei Raumtemperatur als Vorspeise als auch als fester Inhaltsstoff Ihrer warmen Rezepte.



 |  | 
mittler | 35' | x 2

Paccheri

Zutaten

200 g **Paccheri**
150 g **Morbidoso Toscano**
120 g **Ragout**
für das Ragout
Siehe Zubereitung auf Seite 31

Zubereitung

einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzufügen.

Die Paccheri hineingeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit den Morbidoso in 1 Zentimeter große Würfel schneiden und das Ragout in einer Pfanne erwärmen.

Die Paccheri abtropfen lassen und in die Pfanne geben, dann die Nudeln einige Minuten bei mittlerer Hitze in der Sauce schwenken.

Morbidoso darüber geben und cremig kochen. Warm servieren.

Außerdem

Topf
Pfanne
Messer



Morbidoso di Toscana

Der Morbidoso toscano ist ein sehr junger, cremiger Käse mit einem milden Geschmack. Er wird mit pasteurisierter Kuhmilch und dem Zusatz von Schafsmilch hergestellt. Die weiche, schimmelige Rinde ist auf die Beimpfung ausgewählter Edelschimmelpilze zurückzuführen, die die Rinde genießbar machen.



mittler | 90' | x 4

Ravioli La Pec

Zutaten

für die frische Eiernudeln
4 Eier
400 g weißes Mehl (italian 00)
für die Füllung
500 g Ricotta La Pec
1 Ei
100 g Pecorino Toscano DOP
Salz
Pistazienkörner
40 g Butter
Salbei

Außerdem

einige Schalen
Gebäckbrett
Nudelholz oder
Nudelwalze
Ravioli-Ausstecher
Gebäckbeutel
Pfanne
Topf

Zubereitung

Das Mehl auf ein Backbrett geben und in der Mitte eine Vertiefung formen, dann die Eier hineingeben und aufschlagen, während sie mit dem Mehl vermischt werden. Nach und nach das Mehl mit den Fingern einarbeiten, bis es gut vermischt und glatt ist. Den Teig in Plastikfolie einwickeln und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Füllung für die Ravioli zubereiten: Ricotta La Pec mit den eiern und dem geriebenen Pecorino verrühren, dann mit Salz würzen. Diese Füllung in einen Spritzbeutel füllen, abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Nach einer Stunde den Teig sehr dünn ausrollen (entweder mit dem Nudelholz oder mit der Nudelrolle) und in viele Rechtecke von etwa 8-10 cm Breite schneiden. Die vorbereitete Füllung mit dem Spritzbeutel in die Mitte eines jeden Rechtecks geben. Die Ravioli schließen und mit nassen Fingern andrücken, um die Ränder zu versiegeln. Nun einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli vorsichtig hineingeben. Die Nudeln 3 Minuten lang kochen, dann abgießen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Salbei und die abgetropften Ravioli hinzufügen. ein paar Minuten schwenken, damit sich die Aromen vermischen. Mit gemahlene Pistazien und Pistazien und geriebenem Pecorino garniert servieren.

Ricotta La Pec



La Pec ist ein hochwertiger Ricotta mit intensivem Geschmack, der aus Schafsmolke unter Zugabe von Schafsmilch gewonnen wird. Die Produktion geht im Herbst zurück, da weniger Schafsmilch zur Verfügung steht.



  
einfach | 30' | x 4

Trüffelrisotto

Zutaten

320 g Vialone Nanoreis
(mittelkörniger
Reis)
200 g Pecorino-Käse
mit Trüffel
20 g Trüffel
1/2 weiße Zwiebel
80 g Butter
Gemüsebrühe
natives Olivenöl extra
Salz nach Geschmack

Zubereitung

Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die gehackte Zwiebel dazugeben und rühren, bis sie leicht gebräunt ist. Reis und Salz in einen Topf geben und umrühren, dann mit etwas Gemüsebrühe aufgießen. Die Zwiebel hinzugeben und die Brühe nach und nach bis der Reis weich, aber nicht klebrig ist. Wenn der Reis gar ist, vom Herd nehmen, den Pecorino mit den Trüffeln und der Butter dazugeben und schwenken, um die Aromen zu vermischen. Mit einem Handtuch abgedeckt fast zwei Minuten ruhen lassen. Auf Tellern verteilen und mit ein paar Trüffelspänen garnieren.

Außerdem

Kochtopf
Pfanne
Topf für die Brühe
Messer
Schneidemesser oder
Küchenmaschine



Pecorino mit Trüffel

Der Pecorino mit Tartufo ist einer der bekanntesten Käse von Busti. Er ist der älteste Käse der „Delizie“-Produktreihe und erfreut sich noch immer beachtlichen Erfolg. Der Teig ist von schwarzen Trüffeln geprägt.



  
einfach | 40' | x 3

Testaroli

Zutaten

1 disc of testaroli
100 g Pecorino Roncione
raw milk
80 g fresh basil
80 cl natives Olivenöl extra
Salz to taste
Pfeffer to taste

Zubereitung

Bereiten Sie zunächst das Pesto zu. Das Basilikum in einer Schüssel mit dem Stößel zerkleinern und die Blätter mit kreisenden Bewegungen gegen den Rand der Schüssel drücken. Sobald das Basilikum seine grüne Flüssigkeit verliert, den Pecorino Roncione und eine Prise Salz einrühren. Etwas kaltes Olivenöl darüber träufeln und mit dem Stößel weiter mixen, bis eine cremige Emulsion zu erhalten. Versuchen Sie, so schnell wie möglich zu arbeiten. Wenn Sie keinen Stößel haben, können Sie auch eine Küchenmaschine verwenden, um die Zutaten fein zu zerkleinern. einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Testaroli in 3 bis 4 cm große Quadrate schneiden und einige Minuten in dem Wasser einweichen. Nach dem Kochen abgießen und vorsichtig mit dem Pesto vermischen. Mit etwas geriebenem Pecorino Roncione garnieren und servieren.

Außerdem

Topf
Stößel oder Küchenmaschine
Schale

Pecorino Roncione rohmilch



Der Pecorino Roncione wird aus frischer, unpasteurisierter Milch hergestellt, damit die natürliche Mikrobenflora nicht verändert wird. Der erste Teil der Reifung findet in gekühlten Zellen statt, mindestens 60 Tage lang; dann wird der Käse in die unterirdische Höhle aus dem 18. Jahrhundert in Roncione gebracht, einem Ort ganz in der Nähe unserer Anlage. ahrhundert in Roncione, ganz in der Nähe unseres Werks. Dort reift der Käse weitere 90 Tage auf Holzbrettern, die mit Stroh gefüllt sind, das die Feuchtigkeit aufnimmt und die Transpiration des unteren Teils des Laibs fördert. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Pecorino voller Geschmack und mit einem intensiven Aroma.



einfach | 120' | x 2

Cremige Kürbis lauch-suppe

Zutaten

1 Kürbis
1 Lauch
150 g Capriccio Toscano
mit pflanzlichem Lab
natives Olivenöl extra
Salz nach Geschmack
Pfeffer nach Geschmack

Außerdem

backform
aluminum fül
Löffel
Topf
Küchenmaschine oder
Pürierstab

Zubereitung

Den Kürbis in Scheiben schneiden, die Kerne herauskratzen und bei 180 °C mit Alufolie abgedeckt backen. Alufolie abgedeckt weich backen. Den Kürbis ausreichend abkühlen lassen, dann die Schale abziehen.

Den Lauch in 1 cm große Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und einer Kelle Wasser unter gelegentlichem Rühren unter gelegentlichem Rühren, bis er weich wird und eine goldgelb wird. Das Kürbisfleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.

Vom Herd nehmen und mit einer Küchenmaschine oder einem Pürierstab pürieren, bis die Masse glatt ist, dann etwas Capriccio Toscano hinzufügen. In Schalen füllen und mit mehr Capriccio und gemahlenem schwarzen Pfeffer garnieren.



Capriccio di Toscana pflanzliches Lab

Der erste Ziegenmilchkäse mit pflanzlichem Lab, hergestellt von Caseificio Busti hergestellt wird. Der Capriccio Toscano ist das Ergebnis einer besonderen Produktionstechnik; er sollte in jungem Zustand verzehrt werden. Die zarte, essbare Rinde ist mit ausgewählten Edelschimmeln bedeckt. ein hochverdauliches Produkt, besonders geeignet für Vegetarier.

- 47 Cinta Senese geschnittenes Steak. Pecorino Metello
- 49 Hamburger. Pecorino Marzolino Bio vegetable rennet - Lactose-free
- 51 Hähnchenbrötchen. Schafskäse mit „Bronte Green Pistachio g.U.
- 53 Rinderhacksteak mit Salat und Pecorino. Pecorino Toscano DOP
- 55 Tartar mit Frescoverde-Käse. Pecorino Frescoverde pflanzliches Lab
- 57 Kutteln aus der Toskana. Tre Latti Lari pflanzliches Lab
- 59 Spiegelei. Pascoli di Pienza e Val D'Orcia

Zweiter Kurs





einfach | 60' | x 1

Zutaten

150 g Cinta Senese steak
150 g Pecorino Metello
150 g milch
2 rote Zwiebeln
1 Esslöffel Rohrzucker
halbes Glas Rotweinessig
1 eine Handvoll
Mesclun-Salat
natives Olivenöl extra

Außerdem

einige Schalen
einige Töpfe, verschiedene
Größen
Messer
whisk
Reibe



Cinta senese geschnittenes steak

Zubereitung

Das Käsefondue zubereiten. In einem großen Topf den geriebenen Pecorino Metello und die Milch mischen, dann im Wasserbad kochen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit einem Schneebesen arbeiten, damit sich die Klumpen auflösen. Die Zwiebeln abspülen und abtrocknen, dann halbieren, das Innere entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Auf kleiner Flamme mit einer Prise Salz und ein wenig Olivenöl köcheln lassen. Sobald die Zwiebeln fast gar sind, die Hitze erhöhen und den Zucker hinzufügen. Zum Schluss etwas Weinessig hinzugeben und einkochen lassen.

Das Steak grillen und nach dem Garen in große Scheiben schneiden. einen Teller mit einer Handvoll des Die Steakscheiben auf den Salat legen und mit einigen Tropfen Käsefondue und den karamellisierten Zwiebeln garnieren. Warm servieren.

Pecorino Metello

Zwischen den Apuanischen Bergen und der toskanischen und emilianischen Apennin-Kette liegt die Garfagnana, ein toskanisches Gebiet, das sich im Laufe der Jahre nicht verändert und die alten Bergtechniken beibehalten hat. Nach einer ersten, kurzen Reifung in unserem Betrieb wird der Pecorino nach Metello, dem ursprünglichen Dorf unserer Großeltern, 1000 m über dem Meeresspiegel, wo sich unser Reifekeller befindet, der im lokalen Dialekt „Tuada“ genannt wird. Am Ende der völlig natürlichen Reifung wird der Pecorino mit Kastanienschalen bedeckt, die den Geschmack und die Aromen unserer toskanischen und emilianischen Apennin-Bergkette verleihen.



  
einfach | 30' | x 1

Hamburger

Zutaten

250 g **rinderhackfleisch**
100 g **Pecorino Marzolino mit pflanzlichem Lab thymian**
Salz
Pfeffer
natives Olivenöl extra

Zubereitung

In einer Schüssel das Rinderhackfleisch mit Salz würzen, Pfeffer und Thymian würzen, dann mit der Lebensmittelringform einen Hamburger formen. eine Pfanne erhitzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und das Hackfleisch in die Mitte legen und einige Minuten bei mittlerer Hitze garen. Den Marzolino Bio in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, dann die Käsescheiben auf den Hamburger legen, die Pfanne abdecken und auf kleiner Flamme garen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salat servieren und nach Belieben mit Saucen und Dressing garnieren.

Außerdem

Schale
Pfanne
Deckel
Messer
Burgerform/Lebensmittelring Form

Pecorino marzolino mit pflanzlichem Lab lactose free



Dieser junge, etwa 20 Tage gereifte Pecorino zeichnet sich durch die Verwendung von pflanzlichem Lab und durch den Zusatz von Laktase während der Verarbeitung aus. Laktase ist ein spezielles entlaktisierendes Enzym, das den Käse auch für Menschen mit Laktoseintoleranz geeignet macht. Die 1 kg-Laibe haben die typische trapezförmige Form des traditionellen toskanischen Rezepts. Der Teig ist zart und leicht augenförmig; sein Geschmack ist süß und delikates, mit einer leicht säuerlichen Note. Die Rinde ist weich und hat eine typische leuchtend rote Farbe, die durch die Oberflächenbehandlung mit Tomatenmark entsteht.



 einfach |  30' |  x 2

Hähnchenbrötchen

Zutaten

1 Hühnerbrust
100 g mortadella
100 g Schafskäse mit
„Bronte Green Pistachio g.U.
eine Handvoll Mehl
salbei
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Schneiden Sie zunächst die Hähnchenbrust in dünne Scheiben (oder lassen Sie sie von Ihrem Metzger zubereiten), dann würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Legen Sie eine Scheibe Mortadella, ein Blatt Salbei und einige Pecorinowürfel auf jedes Hähnchenstück legen. Dann klappen Sie jede Hähnchenscheibe um und verschließen sie mit einem Zahnstocher oder binden sie mit dem Küchengarn zusammen. Das Hähnchen in der Mehlmischung wälzen und in eine Pfanne mit etwas Olivenöl legen. Bei mittlerer Hitze braten, bis das Innere gar ist. durchgebraten ist. Warm servieren.

Außerdem

Messer
Pfanne
Zahnstocher oder
Küchengarn



Pecorino con „Pistacchio Verde di Bronte DOP“

Dieser Käse, der mit erlesenen „Green Bronte P.D.O. Pistazien“ hergestellt wird, ist eines der beliebtesten Produkte der Familie „Delizie“. Die schmackhaften sizilianischen Pistazien machen diesen Käse besonders geeignet für eine Happy Hour oder als Aperitif.



rinderhacksteak mit salat und Pecorino

Zutaten

200 g Pecorino Toscano DOP
erfahrene mesclun salad
Salz
Pfeffer
natives Olivenöl extra

Zubereitung

Pecorinoflocken vorbereiten, dann das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und einige Minuten stehen lassen. Minuten ziehen lassen. Heizen Sie einen Grill an oder zünden Sie den Grill an. Garen Sie das Fleisch, bis es den gewünschten Gargrad erreicht ist, dann mit einem scharfen Messer diagonal einschneiden. Die Fleischscheiben auf ein Schneidebrett oder eine Schüssel legen, mit Öl, Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Salatblättern und Pecorinoflocken belegen. Sofort servieren.

Außerdem

Schneidebrett
Messer
Barbecue oder Grill

Pecorino Toscano DOP erfahrene



Der gereifte toskanische Schafskäse DOP wird nur mit ausgewählter Milch des Konsortiums für toskanischen DOP-Schafskäse hergestellt.

Seine Qualität wird von der autorisierten Kontrollstelle Mi.P.A.A.F.T. bestätigt. Die besondere Herstellung und die Reifung des Käses in der die besondere Herstellung und die Reifung des Käses in der Höhle von Busti verleihen diesem Produkt eine einzigartige Struktur und einen komplexen Geschmack, der Sie direkt zu den Wurzeln der toskanischen Käsetradition führt.





einfach | 30' | x 2

Tartare with frescoverde cheese

Zutaten

150 g Rindfleisch
80 g Pecorino Frescoverde mit pflanzlichem Lab
natives Olivenöl extra
Salz.
Pfeffer

Zubereitung

Den Pecorino Frescoverde in 3 mm große Würfel schneiden, dann die Nerven und die weißen Teile vom Fleisch entfernen. Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, diese dann nach Belieben in kleine Würfel schneiden.
Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Pecorinowürfel zugeben.
Mit einer Ringform ein Tartar formen und auf einem Teller anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Kalt servieren.

Außerdem

Schale
Lebensmittel-Ringform



Pecorino Frescoverde pflanzliches Lab

Inspiziert von alten mittelalterlichen Methoden, wird die Frescoverde nach der Reifung mit nativem Olivenöl extra behandelt und mit einer Mischung aus aromatischen Kräutern wie Rosmarin, Minze, Salbei, Bohnenkraut, Basilikum und Koriander aus dem Bio-Unternehmen Principio Attivo in Carrara bestreut. Die Kruste ist komplett essbar.



 |  | 
mittler | 90' | x 2

Tripe toscana

Zutaten

500 g tripe
200 g Tre Latti Lari with vegetable rennet
1 carrot
1 white onion
1 celery stick
2 knoblauchzehen
1 tablespoon tomato paste
vegetable broth
salbei
rosemary
Salz
Pfeffer
natives Olivenöl extra

Außerdem

Pfanne
saucepan
Messer
some schalen
Reibe

Zubereitung

Die Kutteln in Bölingwasser waschen und Salz, die Hälfte der Zwiebel und die Hälfte der Karotte in das Wasser geben. 5-10 Minuten kochen, dann aus dem Wasser nehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen. Die Kutteln in dünne Streifen schneiden, dann die restliche Zwiebel, den Sellerie und die Karotte hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das gehackte Gemüse, den Knoblauch, den Salbei, den Rosmarin und etwas Wasser hinzugeben. Wasser hinzufügen und zehn Minuten köcheln lassen. Unter häufigem Rühren kochen, bis die Zwiebel weich und glasig ist. Dann die Kutteln zugeben und mischen, um die Aromen zu vermischen. Dann das Tomatenmark hinzugeben und mit etwas Gemüsebrühe bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten kochen lassen. Dabei umrühren, damit die Kutteln alle Geschmacksstoffe aufnehmen können. Die Tradition sagt, dass Kutteln noch besser schmecken, wenn sie am nächsten Tag wieder aufgewärmt werden. einen Tag stehen lassen, dann in einem Topf erhitzen, in eine Servierschale geben und mit Pecorino Tre Latti Lari bestreuen.

Tre Latti Lari mit pflanzlichem Lab



Tre Latti Lari ist das brandneue Produkt der Familie Gli Speciali, das aus der Milch von drei Tierarten, Schaf, Kuh und Ziege, hergestellt wird, die dem Käse einen besonders starken Geschmack verleihen. Nach einer ersten Reifung von mindestens 60 Tagen in der Käseerei wird er in die etruskische Höhle in der Ortschaft Lari gebracht, einem alten mittelalterlichen Dorf, das ihm den Namen gibt. In der Höhle verbleibt der Käse mindestens 90 Tage lang unter völlig natürlichen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen. Nach der Reifung wird der Käse in der Kruste mit Holzkohle behandelt, was ihm ein elegantes Gewand verleiht.



einfach | 10' | x 1

Spiegelei

Zutaten

1 egg
100 g **Pascoli di Pienza e Val D'Orcia**
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Grease a Pfanne with öl, then carefully break the egg, separating the white and yolk, and cook only the egg white, adding a pinch of Salz. When almost done, pour in the egg yolk and season with Salz and Pfeffer. Sprinkle with some pecorino flakes and cook with a lid for 2-3 minutes. Serve warm.

Außerdem

Pfanne
Reibe



Pascoli di Pienza e Val d'Orcia

Es handelt sich um einen frischen Schafskäse in „Schalenform“ mit einer Reifezeit von etwa 30 Tagen. Sein Teig ist strohgelb und zeichnet sich durch regelmäßig verteilte Augen aus. Er hat eine weiche und elastische Textur, während die dünne Rinde durch die Behandlung mit Tomatenmark rot ist. Am Gaumen ist er süß und zart. Seine Verfügbarkeit ist begrenzt, da sie von der Variabilität und Saisonalität der Schafsmilchproduktion der am Zertifizierungsprojekt beteiligten Betriebe abhängt.

63 Cheesecake. *La Morbidosa*

65 Kuchen mit Ricotta und Feigen. *Ricche Terre*

67 Necci (Toskanische Kastanienpfannkuchen). *La Luciana*

69 Tiramisù. *La Mini Pec*

Dessert





  
mittler | 60' | x 4

Cheesecake

Zutaten

For the crust
150 g dry biscuits
(as Digestive)
80 g Butter
For the filling
600 g La Morbidosa
5 tablespoons icing sugar
130 ml fresh cream
100 g berries
1 spoon sugar
15 g isinglass
vanilla extract

Außerdem

eine Schale
springform Pfanne
Kochtopf
Küchenmaschine
Backpapier

Zubereitung

Den Biskuitboden zubereiten. Die Kekse zerkleinern und die Krümel in eine Schüssel geben, dann die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermischen. Den Boden einer Springform mit 22 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten. Den Teig in die Springform geben und mit dem Rücken eines Löffels gut andrücken, bis er fest und flach ist. Die Kruste mindestens eine halbe Stunde lang im Kühlschrank kühlen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. In einer mittelgroßen Schüssel Ricotta Morbidosa, die Hälfte der Sahne, den Vanilleextrakt und den Puderzucker verrühren. Das Isinglas in kaltem Wasser aufweichen, dann auspressen. In einem Topf die restliche frische Sahne erhitzen, dann das Isinglas hinzufügen, kochen, bis es geschmolzen ist, und schließlich mit der Ricottasahne vermischen. Nun die Creme auf den kalten Biskuitboden gießen und glattstreichen, dann mehrere Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung fest ist. Als nächstes bereiten Sie eine Beerenmarmelade zu. Die Beeren und den Zucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze ein paar Minuten köcheln lassen. Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Wenn der Käsekuchen fertig ist, den Rand der Springform entfernen und den Kuchen mit der Marmelade bestreichen. Mit einigen frischen Beeren garnieren und sehr kalt servieren.

La Morbidosa



La Morbidosa wird sowohl mit Kuh- als auch mit Schafsmolke hergestellt; sein Charakteristisch ist die außergewöhnliche Weichheit, die dem Produkt durch den Zusatz einer beträchtlichen Menge an Kuhmilch verliehen wird. Wegen seiner kurzen Haltbarkeit wird er speziell für den lokalen Markt hergestellt. Wir empfehlen Ihnen, ihn ganz frisch zu verzehren!



 mittler |  60' |  x 6

Zutaten

For the pastry

250 g mehl

125 g Butter

100 g sugar

1 zitrone

1 pinch of Salz

For the filling

500 g Ricche Terre

150 g sugar

1 egg yolk

10 fresh figs

Außerdem

some schalen

Reibe

backform

sieve

food processor

plastic film

Kuchen mit Ricotta und Feigen

Zubereitung

First step, prepare the pastry. In a bowl mix Butter and sugar, then add the eggs, the mehl and the grated zitrone zest. Knead the dough with the food processor. If you don't have a food processor, you can knead the dough by hand briefly and gently on a mehled surface.

Once you have obtained a smooth and non-sticky mixture, wrap it in plastic film and refrigerate for at least two hours.

Meanwhile sieve the Ricotta, then add sugar and egg yolks and mix together.

Line a backform with baking paper, then roll the dough and place it in the Pfanne. Bake for 12 minutes at 180 °C. When done, fill with the Ricotta mix and bake for further 12 minutes or until the crust is golden brown.

At this point cut the figs into little slices. Take the tart out of the oven and arrange the figs over the cream to decorate. Serve at room temperature.



Ricche Terre

This ricotta is obtained from mixed cow's and sheep's whey with the addition of a small percentage of whole milch. Particularly suitable for cooking and industrial production, such as pasta factories and pastry shops due to its firmer texture, it has a pleasant, delicate taste. It is ideal for the Zubereitung of sweet and savoury recipes, for filling cannoli and fresh pasta such as ravioli, cappellacci and cannelloni.



easy | 30' | x 3

Neccio

Zutaten

150 g chestnut mehl
120 ml water
1 pinch of Salz
1 tablespoon sugar
natives Olivenöl extra
300 g La Luciana
2-3 tablespoons
granulated sugar

Zubereitung

Neccio is a typical Tuscan chestnut pancake. First, whisk the Ricotta Luciana and sugar until blended. Sieve the mehl into a bowl so that there are no lumps. Add sugar and Salz, then pour the water in a thin stream and whisk to avoid lumps. Mix until you get a smooth batter similar to that of crepes. Grease Pflanne with a little olive öl to coat, then pour a ladle of batter into the center of the Pflanne and cook over low heat 2-3 minutes on one side until golden, then flip the pancake and cook on the other side. Place two tablespoons of the Ricotta mixture in the center of each pancake, fold the pancake over and serve warm.

Außerdem

sieve
some schalen
Pflanne for crepes
whisk

La Luciana



La Luciana is our typical Tuscan ricotta, soft and delicate, made from both sheep and cow whey, with the addition of cow milch. It is named after the lady who in 1955 inherited the ancient family recipe from her father-in-law, Mr. Alessandro Busti, and improved it over the years.



 mittler |  45' |  x 4

Tiramisu

Zutaten

190 g **Schlagsahne**
200 g **La Mini Pec**
150 g **Zucker**
250 g **mascarpone**
60 g **eigelb**
Vanilleextrakt
pavesini
(oder kleine Löffelbiskuits)
coffee
ungesüßter Kakao
Pulver

Außerdem

einige Schalen
whisk or food processor
ladle
coffeeTopf or coffeemaker
heat resistant Pfanne

Zubereitung

Zuerst den Kaffee zubereiten, dann 30 g Zucker einrieseln lassen und mischen. Dann die Sahne mit 60 g Zucker aufschlagen und einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Die eigelbe mit 60 g Zucker und dem Vanilleextrakt schlagen, bis sie gut vermischt sind, dann langsam den Mascarpone, den Ricottina und zuletzt die geschlagene Sahne hinzugeben, wobei darauf geachtet werden muss, dass sie in der gleichen Weise von unten nach oben vorsichtig vermischt werden. Nun ist es an der Zeit, den Inhaltsstoff zu kombinieren. Für die erste Schicht einen Schöpflöffel der Mascarpone- und Ricottacreme auf den Boden einer Form gießen und gleichmäßig verteilen. Löffelbiskuits in kalten, gesüßten Kaffee tauchen und auf die Creme legen, um eine zweite Schicht zu bilden (die Löffelbiskuits auf die gleiche Weise in Reihen anordnen). Dann eine Schicht Sahne darüber gießen und den Vorgang wiederholen, bis die Sahne und die Kekse aufgebraucht sind. Mit Kakaopulver bestäuben und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren.

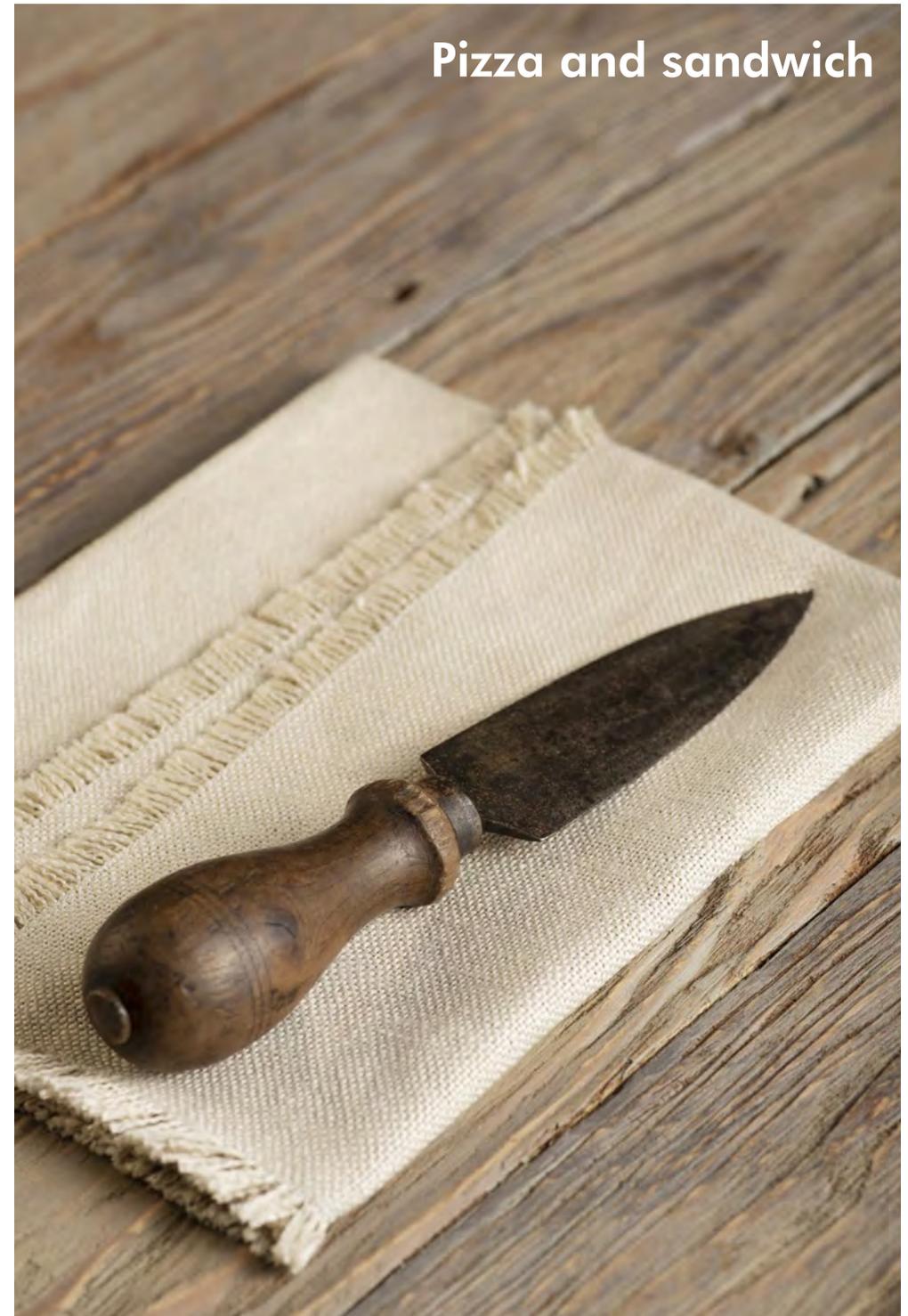
La Mini Pec



La Mini Pec ist ein delikater Ricotta von hoher Qualität, der aus ausschließlich aus Schafsmolke mit dem Zusatz von Schafsmilch hergestellt wird. Die kleine Verpackung von ca. 380 g eignet sich besonders für Verkauf zum Mitnehmen. Geringere Verfügbarkeit im Herbst.

- 75 Tiroler Kropfstein. Morbidoso di Toscana
- 77 Lunigiana weiches Brot „Focaccia“. Pecorino con Pesto
- 79 Weiches toskanisches Brot „Focaccia“. gewürzter Rohmilch-Pecorino
- 81 Val d’Orcia sandwich. Pecorino con Zafferano
- 83 Pisa sandwich. Il Pecorino Toscano DOP
- 85 Siena sandwich. Pascoli di Siena
- 87 Pizza mit Käse und Birnen. Pecorino con Pepe Nero
- 89 Pizza Toskanische Hügel. Pecorino al Vino Chianti D.O.C.G
- 91 Pizza aus dem Gemüsegarten. Frescopecora Bio pflanzliches Lab - Bloomy Rinde
- 93 Erotische Pizza. Pecorino con Peperoncino
- 95 Gierige Pizza. Pascoli di Pienza e Val D’orcia Stagionato
- 97 Pizza Il Rifocillo. Caciotta Nonna Emma
- 99 Pizza Tirrenia. Pecorino Marzolino Bio pflanzliches Lab Laktosefrei

Pizza and sandwich



Pizzateig

Zubereitung

Die Hälfte der Hefe in ein wenig Wasser auflösen, wenn Sie frische Hefe verwenden, oder die Hälfte der Trockenhefe zu 400 g des gemischten Mehls geben. Zucker hinzufügen, umrühren und das Wasser hinzufügen. Mit einem Löffel verrühren. Der Teig sollte weich und klebrig sein. Rühren Sie einige Sekunden, um alle Zutaten zu vermischen, dann decken Sie den Teig mit der Plastikfolie ab und lassen ihn bei einer Temperatur von etwa 22°C im Ofen 6-8 Stunden gehen, bis der Teig sein Volumen verdreifacht hat.

Beginnen Sie nun, den Teig zu bearbeiten, um das Gluten zu stärken. Sie können entweder von Hand oder mit einem Standmixer vorgehen

Wenn Sie den Teig mit der Hand bearbeiten

Auf einer Arbeitsfläche den Rest der Mehlmischung (100 g) und die Trockenhefe (wenn Sie die frische Hefe verwenden, lösen Sie sie in etwas Wasser auf) geben. Das Vorferment hinzufügen und den Teig mit einem Schaber auf der Arbeitsfläche schlagen. Heben Sie den äußersten Rand des Teigs an und falten Sie die Masse in der Hälfte zu sich hin, dann drehen Sie den Teig und falten ihn mehrmals, ohne mehr Mehl hinzuzufügen. Drücken Sie den Teig mit den Händen sanft nach unten und von sich weg. Die Glutenstränge beginnen sich zu straffen und in eine Linie zu bringen. Wenn Sie sehen, dass sich der Teig von der Arbeitsfläche zu lösen beginnt und kompakter aussieht, geben Sie einen Löffel Öl und das Salz hinzu. Schlagen Sie den Teig und falten Sie ihn mehrmals mit dem Schaber, bis Sie einen weichen und nicht klebrigen Teig erhalten. Das dauert etwa 10 Minuten.

Wenn Sie den Teig mit einem Standmixer bearbeiten

Die Vorgärung in einen Standmixer geben, die 100 g Mehl und die Hefe hinzufügen (wenn Sie die frische Hefe verwenden, lösen Sie sie in etwas Wasser auf). Den Schneebesen K verwenden und bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Nach ein paar Sekunden wird der Teig fester. Den Teig auf den Kopf stellen, mit dem Knethaken kneten lassen und dann Öl und Salz hinzufügen. Noch ein paar Sekunden mit dem Knethaken weiterdrehen, dann ist der Teig fertig.

Nun den vorbereiteten Teig auf eine mit Mehl bedeckte Arbeitsfläche geben. Nach und nach mehr Mehl hinzugeben. Dreifach falten, dabei die erste Kante über die andere falten. Wenn der Teig zu weich ist, mit Mehl bestäuben und noch einmal falten. Das Falten und Pressen wiederholen, bis der Teig glatt und elastisch ist. Die Menge an Mehl, die benötigt wird, hängt von einer Reihe von Faktoren ab. Mit Mehl bestreuen, in Plastikfolie einwickeln und bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen.

Nach dieser Zeit sollte der Teig glatt und elastisch aussehen. Jetzt ist er bereit für die Zubereitung der Pizza.



Zutaten

300 g Weißmehl (italian 0)
200 g Manitoba-Mehl
400 g Wasser
3 g Bierhefe (1,5 g Trockenhefe)
1 Esslöffel Olivenöl
11g Salz
1/2 Esslöffel Zucker

Außerdem

Sieb
einige Schalen
Frischhaltefolie
Gebäckbrett oder
Ständer mixer or dough
Knetmaschine



  
einfach | 15' | x 1

Crostone tirolese

Zutaten

80 g **Morbidoso Toscano**
1 **Scheibe**
toskanisches Brot
50 g **Steinpilze, gebraten**
50 g **speck**

Zubereitung

eine Brotscheibe mit dem Morbidoso-Käse belegen und bei 220 °C überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
Dann aus dem Ofen nehmen und mit den sautierten Pilzen und dem Speck belegen. Warm servieren.

Außerdem

Messer



Morbidoso di Toscana

Der Morbidoso Toscano ist ein sehr junger, cremiger Käse mit einem milden Geschmack. Er wird aus pasteurisierter Kuhmilch und dem Zusatz von Zusatz von Schafsmilch hergestellt. Die weiche, schimmelige Rinde ist auf die Inokulation ausgewählter Edelschimmelpilze, die die Rinde genießbar machen.



einfach | 15' | x 1

Zutaten

80 g Pecorino con pesto
1 runde Tomate
80 g toskanische Finocchiona

Außerdem

Messer



Lunigiana weiches Brot

Zubereitung

Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits vorbereitet haben (siehe Verfahren auf Seite 72-73). Rollen Sie ihn nicht zu sehr aus, sondern nur bis zu einem Durchmesser von 20 cm.
3-4 Minuten im Backofen backen, 7-8 Minuten im Elektroofen, dann aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer halbieren.
In die Focaccia den Pecorino und die Tomatenscheiben legen und weitere 2-3 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.
Nun die Focaccia öffnen und mit Finocchiona füllen. Zum Schluss schließen und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Pecorino con pesto con basilico genovese DOP

Der Pecorino con Pesto ist ein junger, frischer Käse von geringer Größe, angereichert mit ligurischem Pesto P.D.O. und nationalen Pinienkernen. Er hat einen prickelnden Geschmack.



einfach | 15' | x 1

Zutaten

80 g Pecorino
Transumanza di
Remo raw milch
50 g tuscan ham
50 g artichokes in öl

Außerdem

Messer

toskanisches weiches Brot

Zubereitung

Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits vorbereitet haben (siehe Vorgehensweise auf Seite 72-73). Rollen Sie ihn nicht zu stark aus, sondern nur bis zu 20 cm Durchmesser. Im Backofen 3-4 Minuten backen, im Elektroofen 7-8 Minuten, dann aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer halbieren. In die Focaccia den Pecorino legen und weitere 2-3 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Nun die Focaccia mit dem Schinken und den Artischocken füllen. Zum Schluss verschließen und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.



Pecorino transumanza di Remo raw milch

Durch den Verzicht auf Pasteurisierung bleibt die Identität der Milch und des Pecorino erhalten, der je nach Jahreszeit, Weide und Produktionszeitraum seine eigenschaften, seinen Geschmack und seine Aromen verändert. Der Geschmack ist voll, würzig und kräftig, der süße Duft der frischen Milch vermischt sich mit den krautigen Noten der Weiden. Der helle, perlweiße Teig ist leicht offen und bröckelig, die Rinde ist hart und elfenbeinfarben.



  
einfach | 5' | x 1

Val d'Orcia sandwich

Zutaten

100 g Pecorino con zafferano
1 Siebenkornsandwich
1-2 gegrillte Zucchini
scharfer Pfeffer Senf

Zubereitung

Das Sandwich halbieren, dann die Zucchini hineinlegen und mit Salz und Olivenöl würzen. Mit dem Pecorino und einigen Tropfen Senf belegen. Das Sandwich verschließen und kalt servieren.

Außerdem

Messer
Löffel



Pecorino con zafferano

Die intensive gelbe Farbe dieses Pecorino ist auf die Zugabe einer großen Menge Safran in der Produktionsphase zurückzuführen. Der Safran stammt aus dem Park Val d'Orcia in der Toskana und verleiht dem Pecorino einen ganz besonderen Geschmack.



 einfach |  5' |  x 1

Pisa sandwich

Zutaten

80 g **Il Pecorino Toscano DOP**
2 **toskanische Brot**scheiben
4-5 **slices of marinated aubergines**
80 g **toskanische Salami**

Zubereitung

eine Brotscheibe mit dem Schafskäse belegen, die Salami darauf verteilen und mit den Auberginen belegen. Mit der anderen Brotscheibe abschließen und kalt servieren.

Außerdem

Messer



Pecorino Toscano DOP

Der gereifte toskanische Schafskäse DOP wird nur mit ausgewählter Milch des Konsortiums für toskanischen DOP-Schafskäse hergestellt.

Seine Qualität wird von der autorisierten Kontrollstelle Mi.P.A.A.F.T. bestätigt. Die besondere Herstellung und die Reifung des Käses Die besondere Herstellung und die Reifung in der Höhle von Busti verleihen diesem Produkt eine einzigartige Struktur und einen komplexen Geschmack, der Sie direkt zu den Wurzeln der toskanischen Käsetradition führt.





einfach | 5' | x 1

Siena sandwich

Zutaten

80 g Pascoli di Siena
1 sandwich
80 g coppa di Cinta Senese
(luftgetrocknetes Schweinefleisch)
trockene Tomaten Sahne

Zubereitung

Das Sandwich halbieren, mit Pecorino und Coppa-Scheiben belegen.
Mit etwas Tomatencreme bestreichen, verschließen und kalt servieren.

Außerdem

Messer



Pascoli di Siena

Wie der Name schon sagt, wird der Pascoli di Siena mit Schafsmilch hergestellt, die ausschließlich von Bauernhöfen in der Provinz Siena stammt: das ist der wahre Mehrwert dieses Pecorino. Der Pecorino ist von perlweißer Farbe und weist eine leichte, gleichmäßig verteilte Augenbildung auf, die mit fortschreitender Reifung zu Kreide tendiert. Der Geschmack ist intensiv, aber nicht überwältigend.



einfach | 10' | x 1

Pizza käse und Birnen

Zutaten

50 g Pecorino con
pepe nero
60 g mozzarella
1 Birne
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits vorbereitet haben (siehe Verfahren auf Seite 72-73). Bei Verwendung eines gemauerten Ofens den Mozzarella hinzufügen und etwa 3 Minuten backen. Bei Verwendung eines Elektroofens 7-8 Minuten bei 220 °C backen, dann den Mozzarella hinzugeben und backen, bis er geschmolzen ist. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, dann die Birnenscheiben und den Pecorino darauf verteilen. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Warm servieren.

Außerdem

Messer



Pecorino con pepe nero

Schwarzer Pfefferkorn und Pecorino: eine alte Kombination, die aber immer noch aktuell ist. Die schwarzen Pfefferkörner werden mit der weißen und kompakten Mischung vermischt, um ihr ganzes Aroma während des Reifungsprozesses auf den Käse zu übertragen. Der Geschmack ist intensiv und appetitlich.



einfach | 10' | x 1

Pizza Toskanische hügel

Zutaten

- 50 g Pecorino al Vino Chianti delle D.O.C.G
- 70 g San Marzano tomaten
- 50 g mozzarella fior di latte
- 4-5 gegrillte Auberginen in Scheiben
- 30 g Steinpilze
- 1 toskanischer Wurst salat, ohne Darm
- Salz
- natives Olivenöl extra

Zubereitung

Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits vorbereitet haben (siehe Vorgehensweise auf Seite 72-73).
Schneiden Sie die Tomaten in Stücke, verquirlen Sie sie mit einem Pürierstab und würzen Sie sie nach Geschmack. Wenn Sie einen gemauerten Ofen verwenden, legen Sie die Tomatensauce, den Mozzarella, die gegrillten Auberginen, die Champignons und die gehackte Wurst auf die Pizza und backen sie etwa 3 Minuten lang.
Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, legen Sie alle Zutaten auf die Pizza geben, bis auf den Mozzarella, dann ca. 7-8 Minuten bei 220 °C backen. Dann den Mozzarella dazugeben und backen, bis er geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, mit Pecorinoflocken bestreuen und noch warm mit etwas Olivenöl servieren.

Außerdem

Messer



Pecorino al Vino Chianti D.O.C.G

ein traditioneller Pecorino mit mittlerer Reifezeit, kompakter Textur und undurchsichtiger weißer Farbe. Sein intensiver Geschmack erinnert angenehm an den von frischer Milch. Besonders empfehlenswert als klassischer Tafelkäse.



einfach | 10' | x 1

Pizza aus dem Gemüsegarten

Zutaten

- 80 g Frescopecora Bio vegetable rennet
- 70 g San Marzano tomaten
- Gegrilltes Gemüse der Saison (Auberginen, Paprika, Zucchini...)

Zubereitung

Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits vorbereitet haben (siehe Vorgehensweise auf Seite 72-73).
Schneiden Sie die Tomaten in Stücke, verquir-
len Sie sie mit einem Pürierstab und würzen Sie
sie mit Salz. Wenn Sie in einem gemauerten
Ofen backen, geben Sie die Tomatensauce, das
gegrillte Gemüse und die Frescopecora auf die
Pizza geben, dann etwa 3 Minuten backen.
Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, backen
Sie die Pizza mit der Tomatensoße und dem
Gemüse 7-8 Minuten lang bei 220 °C, dann
geben Sie die Frescopecora hinzufügen und
überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit
Olivenöl beträufeln und warm servieren.

Außerdem

Messer

Frescopecora Bio vegetable rennet bloomy rind



Er ist der frischeste und jüngste Käse unter den Bioprodukten und unterscheidet sich von den anderen Produkten dieser Familie durch seine essbare Schimmelrinde. Ausgewählte Edelschimmelpilze, die in der Milch geimpft werden, verleihen der Käsemasse einen zarten, cremigen Geschmack und die charakteristische schimmelige Hülle. Die Verwendung von pflanzlichem Lab macht diesen besonderen Käse auch für Vegetarier sehr attraktiv. Besonders vielseitig zum Kochen eignet er sich sowohl bei Raumtemperatur als Vorspeise als auch als fester Inhaltsstoff Ihrer warmen Rezepte.



einfach | 10' | x 1

Erotische Pizza

Zutaten

80 g Pecorino con Peperoncino
70 g San Marzano Tomaten
10 Spargel

Zubereitung

Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits vorbereitet haben (siehe Vorgehensweise auf Seite 72-73).

Schneiden Sie die Tomaten in Stücke, verquirlen Sie sie mit einem Pürierstab und Salzen Sie sie. Wenn Sie in einem gemauerten Ofen backen, fügen Sie die Tomatensauce, den Spargel, Pecorino und Chilischoten hinzu und etwa 3 Minuten backen.

Bei Verwendung eines Elektroofens die Pizza mit der Tomatensoße und dem Spargel 7-8 Minuten bei 200 °C backen, dann den Pecorino mit Chilischoten hinzufügen und backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit Olivenöl beträufeln und warm servieren.

Außerdem

Messer



pecorino con peperoncino

Dieser Schafskäse hat eine helle Farbe und zeichnet sich durch eine ausgewogene Kombination aus der Süße dieses Schafskäses und dem scharfen Geschmack des Chili-Pfeffers der Az. Agricola Peperita (LI).



einfach | 10' | x 1

Greedy Pizza

Zutaten

- 50 g Pascoli di Pienza e Val D'orcia erfahrene (fondue)
- 60 g mozzarella
- 10 Kirschtomaten, schneiden in 4
- 40 g Schmalz in Scheiben (italian Lardo di Colonnata)

Zubereitung

Für das Fondue den Pecorino in einem kleinen Topf reiben in einem kleinen Topf reiben, dann die Milch hinzufügen und im Wasserbad kochen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit einem Schneebesen alle Klumpen entfernen. Den bereits vorbereiteten Teig ausrollen ausrollen (siehe Vorgehensweise auf Seite 72-73). Wenn Sie in einem gemauerten Ofen backen, fügen Sie den Mozzarella und die Kirschtomaten hinzu und backen sie 3 Minuten lang. Bei Verwendung eines Elektroofens 7-8 Minuten bei 220 °C backen, dann den Mozzarella und die Kirschtomaten hinzufügen und backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, etwas Käsefondue darauf geben und mit den Speckscheiben belegen. Warm servieren.

Außerdem

Messer
Stieltöpfchen
Reibe



Pascoli di Pienza e Val d'Orcia erfahrene

Die für die Herstellung verwendete Schafsmilch stammt ausschließlich aus Pienza und den angrenzenden Gemeinden des Val d'Orcia wie Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani und San Quirico d'Orcia. Dieser Pecorino mit geradem Absatz hat einen glatten, kompakten Teig und ist fast frei von Augen. Sein Geschmack ist ausgewogen und angenehm am Gaumen. Seine Reifung dauert mittelmäßig lang, wobei die optimale Reifezeit zwischen 90 und 180 Tagen liegt.



einfach | 10' | x 1

Pizza il Rifocillo

Zutaten

- 80 g Caciotta Nonna Emma
- 10 Kirschtomaten, in 4 Stücke geschnitten
- 20 gr toskanischer Speck gemischter Salat

Zubereitung

Rollen Sie den Teig aus, den Sie bereits vorbereitet haben (siehe Verfahren auf Seite 72-73). Wenn Sie in einem gemauerten Ofen backen, geben Sie die Caciotta Nonna Emma, die Tomaten und backen Sie sie etwa 3 Minuten bei 220 °C. Wenn Sie einen Elektroofen verwenden, backen Sie die Pizza 7-8 Minuten bei 220 °C, geben Sie dann die Caciotta Nonna Emma und die Kirschtomaten hinzu und backen Sie, bis sie geschmolzen sind. Aus dem Ofen nehmen, den Rigatino auf die Pizza legen und mit dem Salat garnieren. Mit Olivenöl beträufeln und warm servieren.

Außerdem

Messer



Caciotta Nonna Emma

Caciotta Nonna Emma ist ein Mischkäse aus Kuh- und Schafsmilch, der das ganze Jahr über erhältlich ist. Er ist bekannt für seine weiche und elastische Textur und für seine hellgelbe Farbe.



  
einfach | 10' | x 1

Pizza Tirrenia

Zutaten

70 g Pecorino
Marzolino Bio
pflanzliches Lab
Laktosefrei
50 g Carpaccio aus
geräuchertem Schwertfisch
einige Zitronenthymian
natives Olivenöl extra

Zubereitung

Den Pecorino in 4-5 mm große Würfel schneiden.
Den bereits vorbereiteten Teig ausrollen (siehe Vorgehensweise auf Seite 72-73).
Wenn Sie die Pizza in einem gemauerten Ofen backen, belegen Sie sie mit den Pecorino-Würfeln und backen Sie sie 3 Minuten lang. Bei Verwendung eines Elektroofens die Pizza 7-8 Minuten bei 220 °C backen, dann den Pecorino darauf geben und backen, bis der Käse geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, dann die Schwertfisch-Carpaccio-Scheiben auf die Pizza legen und mit einigen Blättern Zitronenthymian garnieren.
Mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

Außerdem

Messer

Pecorino Marzolino Bio pflanzliches Lab laktosefrei



Dieser Käse aus Schafsmilch wird traditionell aus zwei Käseblöcken hergestellt, die von Anfang an zusammengefügt werden. Während der kurzen Reifezeit werden sie mehrmals gewendet, um die charakteristische trapezförmige Form zu erhalten. Der Teig ist elastisch, weich und geschmeidig und zeichnet sich durch kleine, unterbrochene Augen aus. Er hat einen typischen Milchgeschmack, der durch die Kombination von Kuh- und Schafsmilch entsteht. Durch den Zusatz eines speziellen Entlaktisierungsenzyms ist er auch für Personen mit Laktoseintoleranz geeignet.

Recipes index

Vorspeisen

- 09 Aperitif mit Birne und Ingwer
- 11 Gefüllte Artischocken
- 13 Carpaccio Baccellone
- 15 Gefüllte Zucchini Blüten
- 17 Toskanische Tomaten-Brot-Suppe
- 19 Gefüllte Tomaten
- 21 Blätterteigtaschen mit Parmaschinken
- 23 Spinat-Ricotta-Kuchen

Erster Gang

- 27 Leckerbissen aus Mezzaluna
- 29 Pici cacio e pepe
- 31 Lasagne
- 33 Polenta-Millefeuille
- 35 Paccheri mit Fleischsauce
- 37 Ravioli La Pec
- 39 Trüffel-Risotto
- 41 Testaroli (italienische Pfannkuchennudeln)
- 43 Cremige Kürbis-Lauch-Suppe

Zweiter Kurs

- 47 Cinta Senese geschnittenes Steak
- 49 Hamburger
- 51 Hähnchenbrötchen
- 53 Rindergeschnetzeltes Steak mit Salat und Pecorino
- 55 Tartar mit Frescoverde-Käse
- 57 Kutteln aus der Toskana
- 59 Spiegelei

Dessert

- 63 Käsekuchen
- 65 Kuchen mit Ricotta und Feigen
- 67 Necci (Toskanische Kastanienpfannkuchen)
- 69 Tiramisù

Pizza und Sandwich

- 73 Pizza dough
- 75 Tiroler Kropfstein
- 77 Focaccia lunigiana
- 79 Weiches toskanisches Brot „Focaccia“
- 81 Val d’Orcia sandwich
- 83 Pisa sandwich
- 85 Siena sandwich
- 87 Pizza mit Käse und Birnen
- 89 Pizza Toskanische Hügel
- 91 Pizza aus dem Gemüsegarten Garten
- 93 Erotische Pizza
- 95 Gierige Pizza
- 97 Pizza Il Rifocillo
- 99 Pizza Tirrenia

A vertical wooden staff with a metal spring wrapped around it, and a wooden spoon with a metal bowl, set against a light-colored wall.

Over time we thought this little recipe book first of all thanks to our customers' advices and suggestions. It will hopefully give you some fast and simple hints to make cooking our cheeses funnier and easier.

My grandfather Alessandro and my father Remo, shepherds from Garfagnana, begun their activity of cheese making in October 1955.

Today I am heir of this tradition and I run my firm together with my sons Marco and Benedetta. I am personally involved in the production and qualitative control of our cheeses, which are still made with the same criteria of 1950's.

Our dairy plant improves day by day its qualitative standards using innovation as a service to tradition and thanks to the precious work of the present 70 employees.

Every day my bigger wish is to make my firm a "big family", for people who work there as well as for our customers who buy cheeses of Famiglia Busti.

Thanks

Stefano Busti

Stefano Busti



www.caseificiobusti.it