

Buone farine, buon pane, buone...

RICETTE DI PANINI & C.

*Un'opera nata dalla collaborazione tra
CerealCeretto Farine e Panificio Aimar*



Ebook



Buone farine, buon pane, buone...

RICETTE DI PANINI & C.

*Un'opera nata dalla collaborazione tra
CerealCeretto Farine e Panificio Aimar*

© 2026 – Tutti i diritti riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, archiviata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo elettronico, meccanico, fotocopiato, registrato o altrimenti, senza autorizzazione scritta dell'autrice, salvo nei casi previsti dalla legge.

Prima edizione – Agosto 2026

Edizione indipendente autoprodotta da:

CerealCeretto S.r.l. e Panificio Aimar S.r.l.

Opera a diffusione gratuita

Disclaimer

Le ricette e i consigli riportati in questo libro hanno scopo divulgativo. CerealCeretto S.r.l. e Panificio Aimar S.r.l. non si assumono responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dall'uso improprio delle informazioni contenute.

Cultura del territorio e innovazione tecnologica per creare farine sane, buone e sostenibili

Produciamo farine nel **rispetto del territorio** carignanese e in stretta collaborazione con gli **agricoltori locali**, tracciando una filiera a **Km0 reale**.

Nel nostro **campo sperimentale** selezioniamo con cura i grani più adatti che sono poi coltivati localmente secondo principi di **agricoltura controllata e sostenibile**.

Maciniamo il grano a pietra e lentamente per offrirvi farine di qualità, ricche di **fibre, proteine e vitamine** naturali, versatili e adatte alle preparazioni più diverse, in casa e in ambito professionale.

Le farine Vittoria, Giorgia, Lavinia e Adelaide sono disponibili nel nostro shop online e in negozi selezionati. Contattaci per maggiori informazioni: siamo a tua disposizione.



Borgata Ceretto, 82 - 10041 Carignano (TO)
+39 011 969 3765

info@cerealceretto.it - cerealcerettofarine.it

VITTORIA



Vittoria è la nostra farina **Tipo 1**. Conferisce alle preparazioni un'irresistibile consistenza delicatamente rustica, profumo intenso e sapore avvolgente.

GIORGIA



Giorgia è la nostra farina **Tipo 2**. Grazie al contenuto di parti cruscali, permette di ottenere squisitezze profumate, nutrienti e dalla texture corposa.

LAVINIA



Lavinia è la nostra farina **Integrale**. Ricca di parti cruscali e germe di grano, regala prodotti genuini e generosi di principi nutritivi nobili.

ADELAIDE



Adelaide è la nostra farina **Multicereali**. È ottenuta da farina Vittoria Tipo 1, farina di farro integrale, farina di mais Pignoletto Rosso, fiocchi d'avena e semi di girasole, lino e sesamo.



Esperienza, qualità e competenza dal 1959

Dal 1959 il Panificio Aimar porta avanti una **storia di famiglia** fatta di passione, artigianalità e continua evoluzione. Nato dall'iniziativa di **Giovanni Aimar e Teresa Tosco**, nel corso di tre generazioni il panificio ha saputo **custodire la tradizione aprendosi all'innovazione**, fino ad arrivare oggi ad **Alessio Aimar e Agnese Bianchino**. Competenza, ricerca e attenzione alla qualità guidano una produzione che spazia dalla panificazione alla pasticceria e alla caffetteria, con l'obiettivo di offrire a Carmagnola prodotti capaci di coniugare **sapere artigiano, creatività e gusto contemporaneo**.



Via del Porto, 170 – 10022 Carmagnola (TO)
+39 011 2460560
panificio.aimar@gmail.com - aimarpanificio.it

Indice delle ricette

Panino con stracciatella di burrata e pomodorini appassiti alle erbe aromatiche	12
Crostone con cavolo brasato, crema di Feta DOP al limone e Nocciole Piemonte IGP	15
Panino con filetti di tonno, pomodori secchi, peperoncino jalapeño e basilico	19
Panino con roast beef, albicocche marinate al timo e cipollotto	22
Doppio toast con costine di maiale sfilacciate alla paprika affumicata e Toma Piemontese DOP	25
Hamburger di manzo e gorgonzola piccante con tartare di sedano e crema di noci	29
Mini hamburger con medaglione di melanzana croccante, crema di pomodori secchi e cipolla arrostita	33
Mini hamburger con salsiccia, stracchino e salsa verde	37
Pane ai peperoni con acciughe, mela verde e robiola	41
Crostini di pane al cioccolato con lardo al rosmarino e profumo d'arancia	44
Bocconcini di focaccia con Bresaola della Valtellina IGP, Parmigiano Reggiano DOP e confettura di fichi alla senape	47
Pinsa con tartare di pomodori arrostiti e olive profumata al limone, con ricotta salata	50
Padellino con pomodoro, cipolla rossa marinata, Roccaverano DOP e 'nduja di Spilinga	53
Piadina con salame Milano, cipolla rossa, miele di melata e rucola	56
Bagel con tagliata di pollo e crema di arachidi con lime e zenzero	59
Maritozzo salato con coleslaw di cavolo rosso	63
Panettone gastronomico a tutto peperone	66
Croissant salato con crema di basilico, caprino fresco e confettura di fragole	70
Lingue al pomodoro con crema di ricotta di pecora al basilico e pinoli tostati	73
Grissini con marmellata di arance e prosciutto crudo	76

Prefazione

Nell'agricoltura che rispetta il territorio e i suoi agricoltori e che traduce il buon grano in generosa farina, c'è magia.

Nella panificazione fatta unendo scienza e impeto creativo, c'è magia.

Il pane è uno scrigno ospitale, capace di accogliere tanti alimenti che parlano delle terre in cui sono nati e che sono frutto di quell'incontro tra natura e lavoro che fonde necessità e risorse locali. Anche questo è magia.

I panini e le altre preparazioni che appartengono a questo mondo variegato e meraviglioso rendono tutti questi prodigi accessibili, popolari e trasversali.

Per queste ragioni abbiamo scelto di dedicare un intero ricettario a preparazioni che rappresentano il punto di incontro tra il lavoro di CerealCeretto e quello di Alessio Aimar e che ne divengono celebrazione.

Dalla terra al chicco di grano e dalla farina al pane, questo durevole e fruttuoso sodalizio trova rappresentazione creativa in venti ricette che hanno al centro il pane e gli altri prodotti che Alessio Aimar crea con le farine di CerealCeretto.

Pani rustici e fragranti, la focaccia, la piadina, il bagel... fino al panettone gastronomico, sono al centro di un viaggio nella bellezza del cibo che si snoda attraverso cura, qualità e continue sorprese per il palato. Un viaggio che speriamo possa entrare nelle vostre case e diventare la scusa per creare occasioni di genuino piacere conviviale o personale.



NOTE UTILI

Conservazione e sicurezza alimentare

Gli ingredienti deperibili e le preparazioni che li contengono devono essere conservati correttamente e non lasciati a temperatura ambiente più del necessario. Prestare particolare attenzione agli alimenti crudi o poco lavorati e rispettare sempre le indicazioni di conservazione riportate sulle confezioni dei prodotti utilizzati.

Elettrodomestici

Forni, friggitrici ad aria e forni a microonde non sono tutti uguali. Nelle ricette sono indicati modalità, temperature e tempi di cottura che, se necessario, possono essere regolati in funzione delle caratteristiche e del comportamento del proprio elettrodomestico.

Precauzioni in cucina

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono temperature elevate o ingredienti, come il peperoncino, che possono provocare irritazioni anche importanti. È quindi necessario lavorare sempre con la massima attenzione.

Prima di cominciare

Pesare gli ingredienti prima di iniziare l'esecuzione di una ricetta consente di averli a portata di mano quando servono. È inoltre utile preparare in anticipo gli strumenti e i piccoli elettrodomestici necessari — cutter, fruste elettriche e simili — per lavorare con maggiore ordine e comodità.

Sale

Quando possibile, è importante assaggiare le preparazioni per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già naturalmente sapidi, come formaggi, acciughe e capperi.

Spezie

Il sapore e il profumo delle spezie possono variare in base alla loro qualità e al tempo trascorso dall'apertura della confezione. Prima di utilizzarle, suggeriamo, quando possibile, di annusarle e assaggiarle, regolando eventualmente la quantità a partire dalla dose indicata nell'elenco degli ingredienti.

LEGENDA DEGLI ALLERGENI



GLUTINE



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



SOLFITI

Avvertenze per il lettore

Le ricette contenute in questo ebook riportano indicazioni relative ai principali allergeni. Invitiamo il lettore a prestare la massima attenzione nella realizzazione delle ricette e nel consumo del prodotto finito, verificando sempre la composizione degli ingredienti utilizzati, in particolare dei prodotti confezionati, come salse pronte, aceto e simili, per accertare l'eventuale presenza di allergeni o sostanze non compatibili con le proprie intolleranze. In presenza di allergie o intolleranze è inoltre necessario prestare attenzione al rischio di contaminazione crociata durante la preparazione.

LE RICETTE

Panino con stracciatella di burrata e pomodorini appassiti alle erbe aromatiche



Nel panorama gastronomico italiano che dialoga con la cucina informale, casual e pratica, un panino domina sugli altri: quello farcito con pomodori e mozzarella.

Dalla versione base diffusa pressoché in ogni angolo della Penisola e a ogni livello della ristorazione, in molti si sono sbizzarriti a reinventare, destrutturare, invertire, rivisitare, senza mai allontanarsi troppo da un dato incontrovertibile: i pomodori stanno bene con la mozzarella e i suoi simili.

Invitandovi a concedervi con noi un “quasi panino” pomodoro e mozzarella dagli accenti innocentemente licenziosi, vi presentiamo un delizioso concerto di sapori cui non è facile resistere: il pane realizzato con la farina Vittoria, casereccio e fragrante, condito con un filo di olio extravergine di oliva e aceto, abbraccia una golosissima stracciatella di burrata e squisiti pomodorini appassiti, potenziati, in fatto di sapore, da rosmarino e salvia.

Il pane utilizzato in questa ricetta è stato realizzato da Alessio Aimar con la farina Vittoria Tipo 1 di CerealCeretto.



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
facile	25 minuti + il tempo di raffreddamento dei pomodorini	1	vegetariana

Ingredienti

- Due grosse fette di pane realizzato con farina Vittoria tipo 1, spesse 1,5 centimetri

Per i pomodorini appassiti:

- 100 grammi di pomodorini ciliegino molto piccoli
- ½ cucchiaino di olio extravergine di oliva fruttato medio
- ½ cucchiaino di cipolla disidratata
- ½ cucchiaino di rosmarino secco
- ½ cucchiaino di salvia secca
- Un pizzico di aglio in polvere

- Un pizzico di sale
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per condire il pane:

- Un cucchiaino di olio extravergine d'oliva fruttato medio
- ½ cucchiaino di aceto di vino rosso

Inoltre:

- 100 grammi di stracciatella di burrata
- 5 piccole foglie di basilico fresco

Procedimento

1. Sistemare i pomodorini in una piccola pirofila. Aggiungere l'olio extravergine di oliva, la cipolla disidratata, il rosmarino secco, la salvia secca, l'aglio in polvere e il sale e mescolare.
2. Coprire con pellicola per alimenti adatta alla cottura nel forno a microonde e cuocere a 800 W per 3 minuti. Eliminare la pellicola, insaporire con una macinata di pepe e lasciare raffreddare.
3. Condire il pane. In una piccola ciotola emulsionare il cucchiaino di olio extravergine di oliva e il mezzo cucchiaino di aceto sbattendoli con una forchetta, quindi versare uniformemente la preparazione su un solo lato di ciascuna fetta di pane.
4. Distribuire la stracciatella di burrata su una fetta di pane, a contatto con il condimento di olio e aceto.
5. Unire i pomodorini e le foglie di basilico, distribuendoli uniformemente.
6. Chiudere con la seconda fetta di pane rivolgendo il lato condito verso il basso e servire.

**Crostone con cavolo brasato,
crema di Feta DOP al limone e
Nocciole Piemonte IGP**



Esistono davvero cibi poveri e cibi nobili? I cavoli, umili e da sempre associati alla cucina dei tempi duri nelle fredde campagne invernali, e i cereali, genuini e onesti frutti della terra che nei secoli hanno sfamato milioni di persone, non sono forse entrambi degni di accostarsi a sontuose e preziosissime nocciole che portano nel DNA l'innata eleganza dello stile piemontese?

Il cibo buono è sacro a prescindere e non deve conoscere differenze di casta. Può essere più o meno raro o costoso, ma risponde sempre e comunque al bisogno primario della nutrizione e a quello edonistico legato all'appagamento del gusto.

Questo crostone è dedicato alla pari dignità tra gli alimenti prodotti nel rispetto di sani principi, in nome di un buon pane ai cereali che si fa base accogliente per un atto di giustizia gastronomica che gioca con il sapore dolce e pungente del cavolo, con quello vivace e importante della feta accarezzata dalla scorza di limone e con le Nocciole Piemonte IGP che echeggiano di note legnose e di miele.

Il pane utilizzato in questa ricetta è stato realizzato da Alessio Aimar con la farina *Adelaide Multicereali* di CerealCeretto.



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
media	35 minuti	1	vegetariana

Ingredienti

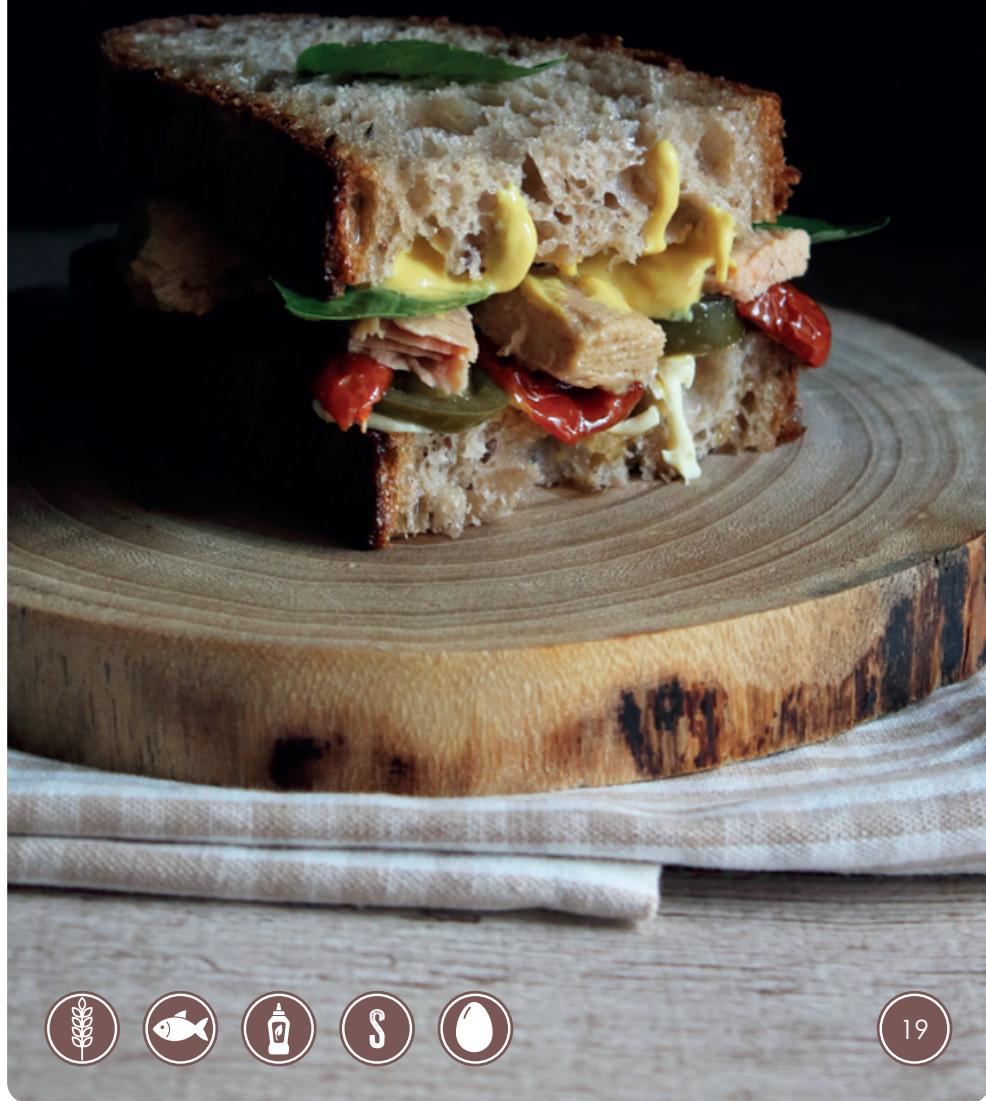
- Una grossa fetta di pane realizzato con farina Adelaide spessa 2 centimetri
- Un cuore di cavolo cappuccio di 250 grammi
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva fruttato medio
- Uno spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato
- 120 millilitri di acqua bollente
- Una presa di sale
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 50 grammi di Feta DOP
- Un cucchiaino di latte intero (15 ml circa)
- Un piccolo limone con buccia edibile
- 10 grammi di Nocciole Piemonte IGP sgusciate e tostate

Procedimento

1. Tagliare il cuore di cavolo cappuccio a metà, poi rimuovere la parte centrale più coriacea. Ridurre l'ortaggio a strisciole sottili utilizzando un coltello ben affilato.
2. Versare i due cucchiaini di olio in una padella antiaderente e aggiungere lo spicchio d'aglio. Scaldare il tutto a fiamma medio-bassa: l'olio non deve fumare e l'aglio non deve annerire.
3. Eliminare lo spicchio d'aglio, portare la fiamma a intensità medio-alta e aggiungere il cavolo a strisciole. Saltare per 3 minuti o fino a quando l'ortaggio risulterà ben dorato, mescolando spesso.
4. Salare e pepare, versare l'acqua bollente, ridurre la fiamma al minimo, coprire e cuocere per 10 minuti o fino a quando il cavolo risulterà tenero ma ancora piuttosto croccante, mescolando di tanto in tanto.
5. Togliere il coperchio, aumentare la fiamma e attendere che l'eventuale liquido residuo evapori. Tenere in caldo.
6. Durante la cottura del cavolo, frullare la feta con il latte in un piccolo cutter, fino a ottenere una crema liscia.
7. Grattugiare la scorza di metà limone e incorporarla alla crema di feta.
8. Pestare delicatamente le nocciole con un batticarne per ottenere una granella molto grossolana.

9. Tostare il pane in una padella antiaderente a fiamma bassa o nel forno a 160°C, fino a quando risulterà croccante, avendo cura di non farlo annerire.
10. Spalmare la crema di feta sul pane ancora caldo ma non bollente.
11. Distribuire il cavolo sulla crema di feta, poi aggiungere la granella grossolana di nocciole. Servire subito.

Panino con filetti di tonno, pomodori secchi, peperoncino jalapeño e basilico



Dici "tonno in scatola" e hai detto studenti fuori sede, pasta con il tonno, insalata di riso con il tonno, cena al volo, tonno con i pomodori, piselli con il tonno, uova con pomodoro e tonno, "per fortuna che c'è il tonno". Potremmo continuare a lungo, enumerando tutte le occasioni in cui uno dei principi dell'industria conserviera diventa la chiave di volta per mangiare velocemente e senza troppo impegno.

Non potevamo astenerci, quindi, dal proporvi una ricetta da preparare in pochi minuti con alcune colonne portanti delle dispense estive che, se spesso finiscono nell'insalata di riso, questa volta diventano la farcitura di un pane ai cereali dal sapore rustico, pieno e coinvolgente. Ne nasce un panino rock che, grazie alla fresca aromaticità del basilico e alla spinta del peperoncino jalapeño, rasenta l'heavy metal.

Il pane utilizzato in questa ricetta è stato realizzato da Alessio Aimar con la farina *Adelaide Multicereali* di CerealCeretto.



<i>Difficoltà</i>	<i>Tempo totale</i>	<i>Porzioni</i>	<i>Alimentazione</i>
facile	10 minuti	1	onnivora

Ingredienti

- Una grossa fetta di pane multicereali
- 6 piccoli pomodori secchi sottolio
- 6 rondelle di peperoncino jalapeño sottaceto
- 4 filetti di tonno in olio extravergine di oliva
- Maionese q.b.
- Senape dolce q.b.
- 3 grosse foglie di basilico fresco

Procedimento

1. Scolare con cura i pomodori secchi, le rondelle di jalapeño e i filetti di tonno, quindi tamponarli delicatamente con carta da cucina.
2. Tagliare la fetta di pane a metà trasversalmente.
3. Spalmare la faccia interna della metà destinata a diventare la base del panino con un po' di maionese e quella della metà che fungerà da calotta con un po' di senape dolce.
4. Appoggiare i pomodori secchi sulla maionese, distribuendoli uniformemente.
5. Aggiungere le rondelle di jalapeño.
6. Proseguire con i filetti di tonno.
7. Aggiungere infine le foglie di basilico.
8. Chiudere il panino con l'altra metà della fetta di pane, con la parte spalmata di senape rivolta verso il basso e servire.

Panino con roast beef, albicocche marinate al timo e cipollotto



Il roast beef è uno di quegli ingredienti che sembrano nati per stare tra due fette di pane. Morbido, saporito ma garbato, si presta a incontrare sapori più audaci, capaci di movimentarne la sua rassicurante eleganza.

In questo panino, le sue fette sottili di carne si confrontano con albicocche disidratate ammorbidite da una marinatura di acqua e aceto e profumate con il timo. Dolcezza, acidità e note aromatiche si intrecciano così alla freschezza pungente del cipollotto crudo e alla delicatezza vegetale dello spinacino, mentre la maionese lega gli ingredienti con la sua irresistibile cremosità.

Un panino semplice da realizzare, ma tutt'altro che prevedibile, nel quale la frutta abbandona senza rimpianti il territorio del dessert per accomodarsi accanto al roast beef.

La ciabatta utilizzata in questa ricetta è stata realizzata da Alessio Aimar con la farina *Vittoria Tipo 1* di CerealCeretto.



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
facile	15 minuti circa + 2 ore di marinatura delle albicocche	1	onnivora

Ingredienti

- Una porzione di ciabatta da 100 grammi

Per le albicocche marinate al timo:

- 3 albicocche disidratate
- 3 cucchiaini di aceto di vino rosso (45 ml circa)
- 3 cucchiaini di acqua (45 ml circa)

- Un cucchiaino di timo secco

Inoltre:

- Maionese q.b.
- Spinacino fresco q.b.
- 10 grammi di parte bianca di cipollotto fresco
- 100 grammi di roast beef affettato sottilmente

Procedimento

1. Sciacquare accuratamente le albicocche disidratate per eliminare eventuali impurità.
2. In un piccolo pentolino scaldare l'acqua e l'aceto di vino rosso. Aggiungere il timo, quindi unire le albicocche e lasciarle marinare nel liquido per 2 ore.
3. Trascorso il tempo, scolare accuratamente le albicocche e aprirle a libro tagliandole orizzontalmente. Tenere da parte.
4. Ridurre la parte bianca del cipollotto a rondelle sottili.
5. Tagliare la ciabatta orizzontalmente e spalmare la maionese su entrambe le superfici interne.
6. Distribuire sulla base lo spinacino fresco, quindi aggiungere il cipollotto a rondelle, le albicocche marinate e le fette di roast beef, sistemandole in modo uniforme.
7. Chiudere con la parte superiore della ciabatta e servire.

**Doppio toast con costine di
maiale sfilacciate alla paprika
affumicata e
Toma Piemontese DOP**



Per un momento, mettete da parte le costine alla brace che si sono guadagnate il ruolo di titolare nelle grigliate classiche. Qui parliamo di una faccenda diversa, cioè di costine marinate ventiquattro ore, cotte a lungo, la cui carne viene sfilacciata. Il risultato è una delizia speziata con un accento dolce che sposa meravigliosamente la rotondità della Toma Piemontese DOP e i suoi affascinanti aromi di pascoli montani.

Adesso immaginate queste due meraviglie racchiuse in una "torre" di pane in cassetta morbido nel cuore e croccante all'esterno. Non serve aggiungere altre parole, vero?

Il pane utilizzato in questa ricetta è stato realizzato da Alessio Aimar con la farina *Vittoria Tipo 1* di CerealCeretto.



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
media	4 ore e 40 minuti + 24 ore di marinatura delle costine	1	onnivora

Ingredienti

- 3 fette di pane in cassetta spesse 1,5 centimetri
- ¼ di cucchiaino di aglio secco in polvere
- 650 grammi di costine di maiale
- Salsa Tabasco q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 15 grammi di miele di millefiori delicato
- 20 grammi di senape dolce
- 2 cucchiaini di salsa Worcestershire (10 ml circa)
- ½ cucchiaino di paprika affumicata
- ½ cucchiaino di cipolla secca in polvere
- 90 grammi di Toma Piemontese DOP d'alpeggio

Inoltre:

Procedimento

1. In una piccola ciotola mescolare il miele, la senape e la salsa Worcestershire. Pennellare uniformemente le costine con la miscela ottenuta.
2. In una seconda ciotola, miscelare la paprika affumicata, la cipolla secca e l'aglio secco. Cospargere il tutto sulle costine avendo cura di distribuirlo in modo uniforme, quindi premere delicatamente con le dita per fare aderire bene le polveri alla carne.
3. Chiudere le costine così preparate in un contenitore ermetico e lasciarle insaporire in frigorifero per 24 ore.
4. Trascorso il tempo, lasciare le costine a temperatura ambiente per alcuni minuti affinché non siano troppo fredde al momento della cottura.
5. Scaldare il forno a 130°C in modalità statica.
6. Avvolgere le costine in un doppio strato di alluminio per alimenti sigillando bene le chiusure, dopodiché sistemarle in una teglia.
7. Infornare per 4 ore, rivoltando il cartoccio di alluminio a metà cottura.
8. Quando saranno pronte, estrarre le costine dal forno: saranno perfettamente cotte quando l'osso si sfilerà facilmente e la carne sarà tenera, rompendosi senza difficoltà con una forchetta. Se necessario, proseguire la cottura a intervalli di 30 minuti.

9. Utilizzando due forchette, sfilacciare la carne e sistemarla in una ciotola. Insaporire con la Salsa Tabasco in quantità a piacere e pepe e mescolare. Regolare di sale se necessario.
10. Portare la temperatura del forno a 180°C, arrangiare le fette di pane sulla gratella e scaldarle per 3 minuti o fino a quando saranno appena croccanti all'esterno ancora morbide all'interno.
11. Estrarre dal forno e appoggiare il pane su una placca. Distribuire la carne su due fette di pane, poi aggiungere la toma a fette sottili sopra di essa. Infornare per 3 minuti o fino a quando la toma sarà fusa.
12. Sovrapporre le due fette farcite, mantenendo carne e formaggio rivolti verso l'alto, quindi chiudere con la terza fetta di pane. Servire immediatamente.

**Hamburger di manzo e
gorgonzola piccante con
tartare di sedano e
crema di noci**



A giudicare da come spesso viene trattato, si direbbe che molti tra noi abbiano un rapporto conflittuale con l'hamburger. Da una parte lo abbiamo eletto a simbolo del fast food e dei relativi stigmi, trattandolo da cibo non acculturato, dall'altra lo abbiamo portato in cucine più legittimate, attaccandogli l'etichetta "gourmet", che a volte accusa il colpo degli abusi.

In questa apparentemente eterna lotta tra il bene e il male, relativa a un panino che, alla faccia di tutto e tutti, continua a mietere successi in giro per il mondo, caschiamo scientemente anche noi. Ecco, quindi, la nostra proposta per un hamburger che elegge un soffice e squisito pane rustico a guardiano di un ripieno sfacciatamente ricco e goloso: un patty di manzo e gorgonzola piccante (sì, il formaggio è nell'impasto assieme al macinato), una fresca e croccante dadolata di sedano agrodolce e una sontuosa crema di noci, accompagnati da pomodoro e verdure "a sgrassare", per dirla nello stile e con gli intenti dello chef Andrea Mainardi.



**Il pane
utilizzato in
questa ricetta è stato
realizzato da Alessio Aimar con le farine
Vittoria Tipo 1 e Lavinia Integrale di
CerealCeretto.**

Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
media	50 minuti + 8 ore di riposo della tartare di sedano	1	onnivora

Ingredienti

- Un panino rustico per hamburger

Per la tartare di sedano:

- 60 grammi di coste ricavate dal cuore di un sedano bianco
- 20 grammi di miele di millefiori delicato
- Un cucchiaino di aceto di vino rosso (15 ml circa)
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la crema di noci:

- 50 grammi di gherigli di noce
- 15 grammi di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva delicato (15 ml circa)

- Un cucchiaino di acqua fredda (15 ml circa)

- Una generosa macinata di pepe

Per il patty di carne e formaggio:

- 250 grammi di macinato di manzo con percentuale di grasso del 18-20%
- 50 grammi di Gorgonzola DOP piccante
- Pepe nero macinato al momento, q.b.
- Olio specifico per cotture ad alta temperatura q.b.

Inoltre:

- Alcune foglie di indivia riccia
- Un piccolo pomodoro ramato

Procedimento

1. Tagliare il sedano a cubetti di circa mezzo centimetro di lato e sistemarlo in una ciotola. Aggiungere il miele e l'aceto, poi insaporire con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolare, coprire e lasciare riposare in frigorifero per 8 ore.
2. Trascorso il tempo, scolare con cura la tartare di sedano e tenerla a temperatura ambiente durante la preparazione delle altre componenti del panino.
3. Preparare la crema di noci. Riunire tutti gli ingredienti in un piccolo cutter e azionare la macchina a intermittenza fino a ottenere una crema morbida e omogenea. Tenere da parte.
4. Tagliare il pomodoro a rondelle spesse mezzo centimetro e preparare le foglie di indivia per averle a portata di mano in fase di assemblaggio del panino.

5. Porre la carne di manzo macinata in una capiente ciotola e aggiungere il Gorgonzola finemente sbriciolato. Unire una macinata di pepe e amalgamare molto brevemente con una forchetta, senza lavorare eccessivamente il composto.
6. Ungere l'interno di un anello di metallo alto almeno 3 centimetri e con diametro superiore di 2 centimetri a quello del panino, utilizzando un po' di olio specifico per cotture ad alta temperatura. Appoggiare l'anello su un foglio di carta da forno.
7. Distribuire il composto all'interno dell'anello e compattarlo molto delicatamente con il batticarne, senza pressarlo eccessivamente, fino a ottenere un patty di spessore uniforme.
8. Sfilare l'anello, dopodiché ungere la superficie del patty di carne con un velo dello stesso olio precedentemente utilizzato.
9. Scaldare una bistecchiera o una padella antiaderente dal fondo spesso su fiamma medio-alta.
10. Con l'aiuto della carta da forno, rivoltare il patty sulla piastra o nella padella, quindi eliminare delicatamente la carta.
11. Cuocere il patty per circa 3 minuti per lato, fino a ottenere una buona doratura. Ridurre quindi la fiamma, coprire e proseguire la cottura, rivoltando il patty una volta, fino a completa cottura al cuore (circa 5 minuti).
12. Tagliare il pane rustico per hamburger a metà in orizzontale.
13. Spalmare 2/3 della crema di noci sulla base e la restante crema sulla faccia interna della calotta.
14. Aggiungere prima la tartare di sedano sulla base del panino, sopra alla crema di noci, poi il patty di carne e formaggio.
15. Unire l'indivia riccia e le fette di pomodoro.
16. Chiudere con la calotta, fermare il tutto con un bastoncino per cocktail e servire.

**Mini hamburger con
medaglione di melanzana
croccante, crema di pomodori
secchi e cipolla arrostita**



In fatto di cibo, se le sensazioni piacevoli anticipate dalla vista trovano conferma sul palato, avete fatto centro.

Guardate queste piccole versioni vegetariane dei più classici hamburger: sembrano fatte per ridurre ai minimi termini il lasso di tempo che separa il primo sguardo dal primo morso.

Tra due soffici metà di un panino ai cereali, una deliziosa crema di pomodori secchi, che sprizza dolcezza e umami, accompagna un medaglione di melanzana la cui cremosità è avvolta da uno strato di irresistibile croccantezza. Ma non finisce qui, perché i sapori di questo panino si impennano quando arriva la cipolla arrostita, con le sue note dolci, aromatiche e caramellate che contribuiscono a rendere l'insieme un inno al gusto coinvolgente.

**Le pagnottine utilizzate
in questa ricetta sono
state realizzate da Alessio
Aimar con la farina
Adelaide Multicereali di
CerealCeretto.**



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
media	1 ora e 10 minuti circa + 2 ore di ammollo dei pomodori secchi	4	vegetariana

Ingredienti

- 4 mini-buns multicereali

Per la crema di pomodori secchi:

- 50 grammi di pomodori secchi
- 250 millilitri di acqua bollente
- 2 cucchiaini di aceto di vino rosso (30 ml circa)
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva fruttato medio (30 ml circa)
- Un cucchiaino di acqua fredda (15 ml circa)

Per la panatura dei medaglioni:

- 20 grammi di farina Vittoria Tipo 1
- 40 grammi di pangrattato non troppo fine

- 10 grammi di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

- Una generosa macinata di pepe nero
- Un uovo medio
- Un cucchiaino di acqua fredda
- Un pizzico di sale

Inoltre:

- Una melanzana ovale da 350 grammi circa
- Olio specifico per cotture ad alte temperature q.b.
- Una piccola cipolla bionda
- Alcune foglie di songino fresco

Procedimento

1. Sciacquare con cura i pomodori secchi e sistemarli in una ciotola media.
2. Mescolare l'acqua bollente e l'aceto e versare il tutto sui pomodori secchi in modo da sommergerli. Coprire e lasciare riposare per due ore.
3. Trascorso il tempo, scolare i pomodori, asciugarli con carta da cucina e porli in un piccolo cutter.
4. Aggiungere i due cucchiaini di olio extravergine di oliva e il cucchiaino di acqua fredda, quindi frullare a intermittenza fino a ottenere una consistenza omogenea e piuttosto fine. Coprire e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
5. Privare la melanzana del picciolo, poi ricavarne 4 fette spesse 2 centimetri.
6. Con un coppapasta che abbia lo stesso diametro dei mini buns, ritagliare quattro medaglioni.

7. Preparare gli ingredienti della panatura.
8. Sistemare la farina Vittoria Tipo 1 in un piccolo contenitore.
9. Mescolare il pangrattato, il parmigiano reggiano e il pepe in un secondo contenitore.
10. Rompere l'uovo in un terzo contenitore, aggiungere il cucchiaino di acqua fredda e il sale e sbattere il tutto con una forchetta per pochi istanti.
11. Infarinare un medaglione di melanzana, poi passarlo nell'uovo, infine nel mix di pangrattato, parmigiano reggiano e pepe.
12. Eseguire le stesse operazioni con i restanti medaglioni di melanzana.
13. Ungere uniformemente i medaglioni con l'olio specifico per cotture ad alte temperature.
14. Cuocere nel forno ventilato e preriscaldato a 190°C per circa 18 minuti o nella friggitrice ad aria a 190°C per 12 minuti, rivoltando a metà cottura. I medaglioni dovranno risultare morbidi all'interno e croccanti e dorati all'esterno. Ultimata la cottura, lasciare raffreddare.
15. Sbucciare la cipolla, poi tagliarla ricavando quattro rondelle spesse mezzo centimetro. Ungerle in modo uniforme con lo stesso tipo di olio utilizzato per i medaglioni di melanzana e cuocere anch'esse nel forno o nella friggitrice ad aria a 190°C per 10 minuti o fino a quando saranno dorate e leggermente abbrustolite. Lasciare raffreddare.
16. Tagliare i mini-buns ai cereali orizzontalmente.
17. Spalmare l'interno delle basi con circa 2/3 della crema di pomodori secchi e distribuire la rimanente sulla faccia interna delle calotte.
18. Appoggiare i medaglioni di melanzana sulla crema.
19. Proseguire con la cipolla e con il songino.
20. Chiudere i panini, fermarli con un bastoncino da cocktail e servire.

Mini hamburger con salsiccia, stracchino e salsa verde



Piccoli, golosi e conviviali, i mini-burger sono perfetti per aperitivi e buffet: racchiudono in pochi bocconi tutto il piacere dei loro fratelli maggiori.

In questa ricetta, i soffici buns multicereali accolgono un saporito burger di salsiccia, la cremosità dello stracchino, la freschezza dello spinacino e una salsa verde vivace, arricchita con senape e ketchup. Un incontro di sapori decisi, bilanciati dalla freschezza del prezzemolo e dello spinacino e dalla nota acidula dell'aceto.

**Le pagnottine utilizzate
in questa ricetta sono
state realizzate da Alessio
Aimar con la farina
Adelaide Multicereali di
CerealCeretto.**



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
media	40 minuti circa	4	onnivora

Ingredienti

- 4 mini-buns multicereali

Per la salsa verde:

- 30 grammi di foglie e gambi teneri di prezzemolo
- 1,5 cucchiaini di ketchup (15 g circa)
- Un cucchiaino di senape dolce (10 g circa)
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva fruttato delicato (30 ml circa)

- 2 cucchiaini di aceto di vino rosso (10 ml circa)
- 8 grammi di mollica di pane realizzato con farina Vittoria
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Inoltre:

- 320 grammi di salsiccia
- 80 grammi di stracchino
- Spinacino fresco q.b.

Procedimento

1. Per preparare la salsa verde, sistemare la mollica di pane in una piccola ciotola, bagnarla con l'aceto e lasciarla riposare per 5 minuti.
2. Trasferire la mollica in un cutter, aggiungere il prezzemolo, il ketchup, la senape e l'olio extravergine di oliva. Regolare di sale e pepe, quindi frullare a intermittenza fino a ottenere una salsa omogenea ma non eccessivamente fine. Al bisogno, aggiungere pochissima acqua fredda per ammorbidire la crema. Coprire e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
3. Privare la salsiccia del budello e trasferirla in una ciotola. Lavorarla brevemente con una forchetta per uniformarne la consistenza.
4. Dividerla in 4 porzioni da circa 80 grammi ciascuna e formare altrettante polpette appiattite, leggermente più larghi dei buns, poiché tenderanno a restringersi durante la cottura.
5. Cuocere in friggitrice ad aria a 200 °C per 8–10 minuti, girando a metà cottura, oppure in una padella antiaderente a fuoco medio, senza aggiungere grassi, fino a quando la salsiccia sarà ben dorata e completamente cotta al cuore.
6. Nel frattempo, dividere i mini buns a metà in senso orizzontale.

7. Spalmare le basi con lo stracchino e distribuire la salsa verde sulla superficie interna delle calotte.
8. Quando i burger di salsiccia saranno pronti, tamponarli brevemente con carta da cucina per eliminare l'eventuale eccesso di grasso, quindi sistemarli sullo stracchino.
9. Completare con alcune foglie di spinacino, chiudere con le calotte e servire.

Pane ai peperoni con accciughe, mela verde e robiola



Che si tratti di gastronomia popolare, innervata dai retaggi delle merende sinoire o dei pasti rurali consumati prima che le nebbie autunnali ovattassero la campagna, oppure di cucina pluristellata, dove il cibo può diventare performance artistica, un fatto è incontrovertibile: povron e anciove insieme stanno benissimo.

Su questo semplice quanto piemontesissimo principio, si basa un panino a tinte forti. Un pane speciale, con la sua consistenza morbida dentro e irresistibilmente croccante fuori, accoglie i filetti di acciuga che si lasciano avvolgere dalla dolcezza affumicata dei peperoni, la robiola con la sua cremosità e la mela Granny Smith che, succosa e acidula, regala freschezza ed equilibrio a una delizia da ricordare.

Il pane utilizzato in questa ricetta è stato realizzato da Alessio Aimar con la farina *Vittoria Tipo 1* di CerealCeretto.



<i>Difficoltà</i>	<i>Tempo totale</i>	<i>Porzioni</i>	<i>Alimentazione</i>
facile	10 minuti circa	1	onnivora

Ingredienti

- Una porzione di pane ai peperoni di 100 grammi circa
- Maionese q.b.
- 30 grammi di robiola fresca
- ¼ di mela Granny Smith (circa 50 grammi)
- Il succo di mezzo limone appena spremuto
- 5 filetti di acciuga in olio extravergine di oliva
- 10 grammi di lattughino fresco

Procedimento

1. Tagliare il pane ai peperoni a metà, in senso orizzontale.
2. Spalmare la maionese sulla parte interna della base del panino e distribuire la robiola fresca sulla parte interna della calotta.
3. Ridurre il quarto di mela Granny Smith a fette sottilissime. Pennellare immediatamente con il succo di limone su entrambi i lati.
4. Distribuire le fette di mela sulla maionese.
5. Aggiungere i filetti di acciuga ben sgocciolati e tamponati con carta da cucina.
6. Unire infine il lattughino fresco.
7. Chiudere con la calotta del panino e servire.

Crostini di pane al cioccolato con lardo al rosmarino e profumo d'arancia



Della golosità dei crostini con il lardo non si discute. Caldi, croccanti, ricchi di sapore stuzzicante e avvolgente, con quelle note sapide che sposano la dolcezza del pane in modo meraviglioso. Ci siamo chiesti se fosse possibile portare questa delizia a un livello ancora più profondo di indulgenza; la risposta è stata sì, e si è concretizzata in questa ricetta.

Pensate un pane in cassetta al cioccolato. Pensatelo leggermente tostato, in modo che una lieve croccantezza giochi con il cioccolato cremoso che tenta il palato ai limiti dell'oltraggio. Immaginate poi il lardo, sapido e profumato di rosmarino, che diventa traslucido e morbido. Infine, l'impennata inattesa, la sorpresa che provoca una squisita scossa emotiva con l'elegante aroma della scorza d'arancia. Davvero pensate di poter resistere?

Il pane utilizzato in questa ricetta è stato realizzato da Alessio Aimar con la farina *Giorgia Tipo 2* di CerealCeretto.



<i>Difficoltà</i>	<i>Tempo totale</i>	<i>Porzioni</i>	<i>Alimentazione</i>
media	35 minuti circa	6	onnivora

Ingredienti

- 3 fette di pane in cassetta al cioccolato spesse 1,5 centimetri
- 70 grammi di lardo artigianale a fette sottili
- 3 grammi circa di aghi di rosmarino fresco + 6 rametti privati degli aghi nella parte inferiore.
- Un'arancia con buccia edibile

Procedimento

1. Tagliare il lardo a striscioline, poi a pezzetti, infine batterlo con un coltello pesante e affilato per ottenere una struttura fine e omogenea.
2. Tritare finemente il rosmarino e mescolarlo con il lardo all'interno di una ciotola media.
3. Tagliare ciascuna fetta di pane al cioccolato in due triangoli e tostarli a 160°C per 6 minuti nel forno ventilato, precedentemente riscaldato, rivoltandoli quando sarà trascorsa la metà del tempo. In alternativa, è possibile usare la friggitrice ad aria per lo stesso tempo e alla stessa temperatura, senza scaldarla preventivamente.
4. Distribuire il lardo battuto sui triangoli di pane, dopodiché passarli nel forno ventilato o nella friggitrice ad aria, sempre a 160°C, per 5 minuti o fino a quando il lardo diventerà traslucido.
5. Refinire con poca scorza d'arancia grattugiata al momento e infilzare ciascun crostino con un rametto di rosmarino, come si trattasse di un bastoncino da cocktail. Servire subito.

**Bocconcini di focaccia con
Bresaola della Valtellina IGP,
Parmigiano Reggiano DOP e
confettura di fichi alla senape**



Chi ama avere ospiti e cucinare, ma non ha tempo per preparazioni complesse, conosce il valore dei buffet informali e delle ricette facili, veloci da realizzare e che non rinunciano a un accento creativo, anche se si tratta semplicemente di accostare ingredienti che insieme danno un risultato particolarmente piacevole in fatto di sapore.

Se tutto quanto abbiamo descritto è ciò che state cercando, questa ricetta è imperdibile.

Immaginate la focaccia, soffice e dal gusto ricco, che si fonde con l'eleganza della bresaola e del parmigiano reggiano e con la dolcezza della confettura di fichi che, inaspettatamente, vibra della forza della senape. Ce n'è abbastanza per rendere questo delizioso bocconcino uno dei vostri irrinunciabili, anche quando si accende la spia rossa dell'allarme "aperitivo all'ultimo minuto".

La focaccia utilizzata in questa ricetta è stata realizzata da Alessio Aimar con la farina *Adelaide Multicereali* di CerealCeretto.



<i>Difficoltà</i>	<i>Tempo totale</i>	<i>Porzioni</i>	<i>Alimentazione</i>
facile	10 minuti circa	8	onnivora

Ingredienti

- 150 grammi circa di focaccia
- 50 grammi di confettura di fichi
- 10 grammi di senape forte
- 8 fette di Bresaola della Valtellina IGP da 10 grammi circa ciascuna
- 20 grammi circa di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, ridotto in 8 petali con l'apposito strumento

Procedimento

1. Tagliare la focaccia in otto quadrati delle stesse dimensioni.
2. Distribuire le fette di bresaola sul piano di lavoro.
3. In una piccola ciotola mescolare la confettura di fichi e la senape, quindi spalmare il tutto su un lato delle fette di bresaola. Ripiegare morbidamente ogni fetta su sé stessa, mantenendo il velo di confettura e senape all'interno, e appoggiare sui quadrati di focaccia.
4. Completare con i petali di parmigiano reggiano, fermare il tutto con un bastoncino da cocktail e servire.

**Pinsa con tartare di pomodori
arrostiti e olive profumata al
limone, con ricotta salata**



Ricordate quando, durante l'infanzia, giocavate a nascondino? Avete in mente il momento in cui trattenevate il fiato per non farvi scoprire, come se servisse a rendervi invisibili?

Assaggiare una fragrante e gustosa pinsa arricchita con una fresca e saporita tartare dai sapori affumicati e mediterranei, allo stesso modo vi lascerà senza fiato, nel modo più piacevole che possiate immaginare.

La pinsa utilizzata in questa ricetta è stata realizzata da Alessio Aimar con la farina *Vittoria Tipo 1* di CerealCeretto.



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
media	1 ora circa	3-4	vegetariana

Ingredienti

- Una pinsa da 500 grammi circa
- 700 grammi di pomodori cuore di bue maturi
- 60 millilitri di olio extravergine di oliva fruttato medio
- Sale q.b.
- 140 grammi di olive taggiasche sottolio
- ½ cucchiaino di scorza edibile di limone, grattugiata al momento
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Ricotta salata q.b.

Procedimento

1. Scaldare il forno a 200°C in modalità ventilata.
2. Predisporre un'ampia leccarda foderandone il fondo con carta da forno.
3. Privare i pomodori della calotta, tagliarli a fette spesse 1,5 centimetri, dopodiché sistemarli sulla leccarda. Pennellarli uniformemente con due cucchiari di olio e salarli leggermente.
4. Infornare e cuocere per 25 minuti rivoltando i pomodori a metà cottura; dovranno risultare morbidi e leggermente abbrustoliti. Estrarre dal forno e lasciare raffreddare completamente.
5. Nel frattempo, scolare le olive e tamponarle con carta da cucina per eliminare l'eccesso di olio di conservazione. Tritarle grossolanamente con un coltello affilato e sistemarle in una ciotola media.
6. Una volta freddi, tagliare i pomodori a pezzetti, poi batterli con un coltello pesante e affilato per ottenere un composto fine e uniforme. Unire quanto ottenuto al trito di olive.
7. Insaporire con la scorza di limone grattugiata e condire con i restanti due cucchiari di olio, poco sale e una generosa macinata di pepe. Lasciare riposare per 15 minuti.
8. Intiepidire la pinsa nel forno statico, portato a 180°C.
9. Mescolare nuovamente la tartare di pomodori e olive, poi distribuirla sulla pinsa in modo uniforme.
10. Prima di servire, cospargere il tutto con abbondante ricotta salata in piccoli fiocchi con una grattugia a fori larghi.

**Padellino con pomodoro,
cipolla rossa marinata,
Roccaverano DOP e 'nduja di
Spilinga**



Chissà perché i cibi ripieni piacciono così tanto. Sarà il gusto della scoperta, l'emozione della sorpresa, sarà il romantico sodalizio tra il guscio e il suo ripieno.

Non fa eccezione questa ricetta in cui la base padellino diventa un soffice guscio accogliente che rivela sapori capaci di travolgere come un abbraccio energetico e affettuoso: il pomodoro, gentile e dolce, la cipolla rossa marinata con miele e aceto, che fonde dolcezza e intensa aromaticità, il formaggio Roccaverano DOP a media stagionatura, con la sua potenza caprina, e la 'nduja di Spilinga, saporita dichiarazione d'amore tra il cibo e le fiamme.

La base padellino utilizzata in questa ricetta è stata realizzata da Alessio Aimar con la farina *Adelaide Multicereali* di CerealCeretto.



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
facile	20 minuti + 24 ore per la marinatura della cipolla	1-2	onnivora

Ingredienti

- Una base padellino

Inoltre:

Per la cipolla marinata:

- 50 grammi di cipolla rossa tagliata a rondelle molto sottili
- 50 millilitri di aceto di vino rosso
- 30 grammi di miele di rododendro o miele di millefiori delicato

- 100 grammi di passata di pomodoro densa
- 40 grammi di formaggio Roccaverano DOP a media stagionatura
- 15 grammi di 'nduja di Spilinga privata del budello

Procedimento

1. Preparare la cipolla marinata.
2. Mescolare l'aceto e il miele in un contenitore a chiusura ermetica. Aggiungere le rondelle di cipolla, chiudere con cura e agitare brevemente. Lasciare riposare in frigorifero per 24 ore.
3. Il giorno successivo, scaldare il forno a 200°C in modalità statica.
4. Tagliare la base padellino a metà in orizzontale.
5. Appoggiare la metà inferiore su una teglia con il taglio rivolto verso l'alto e distribuire la passata di pomodoro sulla faccia interna, lasciando un bordo di 1,5 centimetri circa.
6. Scolare con cura la cipolla marinata e appoggiarla sul pomodoro.
7. Distribuire uniformemente il formaggio Roccaverano DOP sulla cipolla, spezzettandolo grossolanamente.
8. Completare con piccoli pezzi di 'nduja di Spilinga.
9. Infornare sia la base farcita, sia la calotta, con la parte tagliata rivolta verso l'alto, per 5 minuti o fino a quando il formaggio risulterà morbido e cremoso e la 'nduja apparirà leggermente abbrustolita.
10. Estrarre dal forno, chiudere con la calotta e servire.

Piadina con salame Milano, cipolla rossa, miele di melata e rucola



Esponente romagnolo della grande famiglia dei panini e similari, la piadina è narrazione senza parole. Racconta di lunghe giornate trascorse con l'anima leggera, di tempo sospeso nella bolla delle vacanze, di cene sul divano improvvisate per celebrare la rassicurante semplicità di un giorno come tanti.

Ma la piadina parla anche di caldi sapori di grano e di farciture che fanno dell'aggettivo classico una ragione di essere. Racconta infine storie di indulgenza gastronomica, soprattutto quando sul palco salgono i salumi.

In questa ricetta, il salame Milano, saporito, sfacciatamente rustico e irresistibile, incontra l'aromaticità della cipolla rossa cruda esaltata dall'aceto e il sapore misterioso e seducente del miele di melata, con le sue note moderatamente dolci che ricordano la liquirizia e con il suo tocco amarognolo proseguito idealmente dalla rucola fresca.

La piadina utilizzata in questa ricetta è stata realizzata da Alessio Aimar con la farina *Lavinia Integrale* di CerealCeretto.



<i>Difficoltà</i>	<i>Tempo totale</i>	<i>Porzioni</i>	<i>Alimentazione</i>
facile	10 minuti circa	1	onnivora

Ingredienti

- Una piadina
- 35 grammi di salame Milano tagliato a fette molto sottili
- 25 grammi di cipolla rossa tagliata a rondelle sottili
- Un cucchiaino di aceto di vino rosso (5 ml circa)
- 20 grammi di miele di melata
- 15 grammi circa di rucola fresca

Procedimento

1. Scaldare leggermente la piadina in una padella antiaderente su fiamma media, o nel forno a microonde alla massima potenza avendo cura di non bruciarla e non tostarla: il calore servirà solo ad ammorbidirla. Sono sufficienti da 30 secondi a un minuto in entrambi i casi.
2. Portare la piadina sul piano di lavoro e piegarla delicatamente su sé stessa, senza comprimerla. Coprirla con un canovaccio e lasciarla riposare per un paio di minuti. Trascorso il tempo, scoprirla e aprirla delicatamente per poterla farcire senza difficoltà.
3. Distribuire le fette di salame in modo uniforme, quindi irrorarle con il miele di melata.
4. In una ciotola mescolare le rondelle di cipolla rossa e l'aceto, quindi scolarle leggermente e sistemarle sul salame.
5. Aggiungere infine la rucola.
6. Con molta delicatezza, ripiegare la piadina su sé stessa senza comprimere la farcitura. Servire subito.

Bagel con tagliata di pollo e crema di arachidi con lime e zenzero



Da quella gonfiabile, con cui molti bambini hanno sguazzato prima di imparare a nuotare, a quelle dolci, fritte, cosparse di zucchero, in cui affondare i denti senza ritegno alcuno, la forma della ciambella ricorre nel nostro immaginario portando il pensiero a situazioni e ricordi piacevoli.

C'è un'altra ciambella che porta altrettanta piacevolezza nelle nostre vite. È il bagel, invitante pane che affonda le proprie radici nella cucina ebraica polacca del XVII secolo, poi importato negli Stati Uniti. Soffice, profumato di buon pane e amatissimo, è anche generoso perché accoglie le più diverse farciture.

Noi abbiamo scelto un pollo semplice e succoso e una crema di arachidi a dir poco irresistibile, che unisce note burrose e ricche alla sapidità aromatica della salsa di soia e alle sfumature fresche e pungenti del lime e dello zenzero.

Il bagel utilizzato in questa ricetta è stato realizzato da Alessio Aimar con la farina *Giorgia Tipo 2* di CerealCeretto.



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
media	45 minuti circa + il tempo di raffreddamento del pollo	1	onnivora

Ingredienti

- Un bagel
- 250 grammi di petto di pollo in un solo pezzo
- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva fruttato delicato (15 ml circa)
- Acqua bollente q.b. per l'eventuale cottura in padella
- La scorza grattugiata di un quarto di lime biologico
- ½ cucchiaino di succo di lime
- ½ cucchiaino scarso di zenzero fresco grattugiato
- Acqua fredda al bisogno

Inoltre:

Per la crema di arachidi:

- 30 grammi di arachidi tostate, sgusciate, non salate
- Un cucchiaino di salsa di soia (5 ml circa)
- Sale q.b.
- 35 grammi di formaggio fresco spalmabile
- Alcune foglie di indivia riccia

Procedimento

1. Ungere uniformemente il pollo pennellandolo con l'olio, poi scaldare bene una padella antiaderente su fiamma vivace. Rosolarvi il pollo un minuto e mezzo per lato in modo che risulti uniformemente dorato. Ridurre il calore al minimo, aggiungere mezzo bicchiere scarso di acqua bollente, coprire e cuocere per 20 minuti, rivoltando dopo 10 minuti e versando altra acqua bollente se necessario, per evitare che la carne bruci.
2. In alternativa, ungere il pollo come descritto sopra, quindi cuocerlo nella friggitrice ad aria a 195°C per 20 minuti, rivoltandolo a metà cottura.
3. In entrambi i casi, la carne dovrà risultare ben dorata in superficie e perfettamente cotta all'interno, anche nella parte più spessa, senza zone crude o traslucide.
4. A cottura ultimata, appoggiare il pollo su una gratella e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima dell'utilizzo.
5. Nel frattempo, preparare la crema di arachidi inserendo tutti gli ingredienti in un piccolo cutter e azionando la macchina a intermittenza fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. Se la crema risultasse troppo densa, aggiungere poche gocce d'acqua fredda.
6. Riprendere il pollo, tagliarlo a fette spesse un centimetro circa e s
7. Tagliare il bagel a metà in orizzontale.

8. Distribuire il formaggio spalmabile sulla base del bagel e la crema di arachidi sulla faccia interna della calotta.
9. Appoggiare alcune foglie di indivia riccia sul formaggio spalmabile e completare con il pollo a fette.
10. Chiudere con la calotta e servire.

Maritozzo salato con coleslaw di cavolo rosso



Pieni fino all'orlo di soffice panna, tondeggianti, rassicuranti, belli, lucidi. I maritozzi sono piccole opere di pasticceria che celano una sfrontata capacità di tentare i palati golosi dietro a un'apparenza semplice e innocente.

Nella versione salata, i paffutelli panini protagonisti di questa ricetta non sono da meno. Il guscio delicatamente dolce-salato si apre come una conchiglia e accoglie un ripieno delizioso, di origine olandese, poi adottato e adattato negli Stati Uniti. Si tratta del coleslaw, un'insalata di cavolo che, grazie alla ricchezza della maionese, prende il posto della panna, creando un'armonia di sapori che stupisce e delizia.

Il maritozzo utilizzato in questa ricetta è stato realizzato da Alessio Aimar con la farina *Vittoria Tipo 1* di CerealCeretto.



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
facile	30 minuti + 2 ore di riposo del coleslaw	4	vegetariana

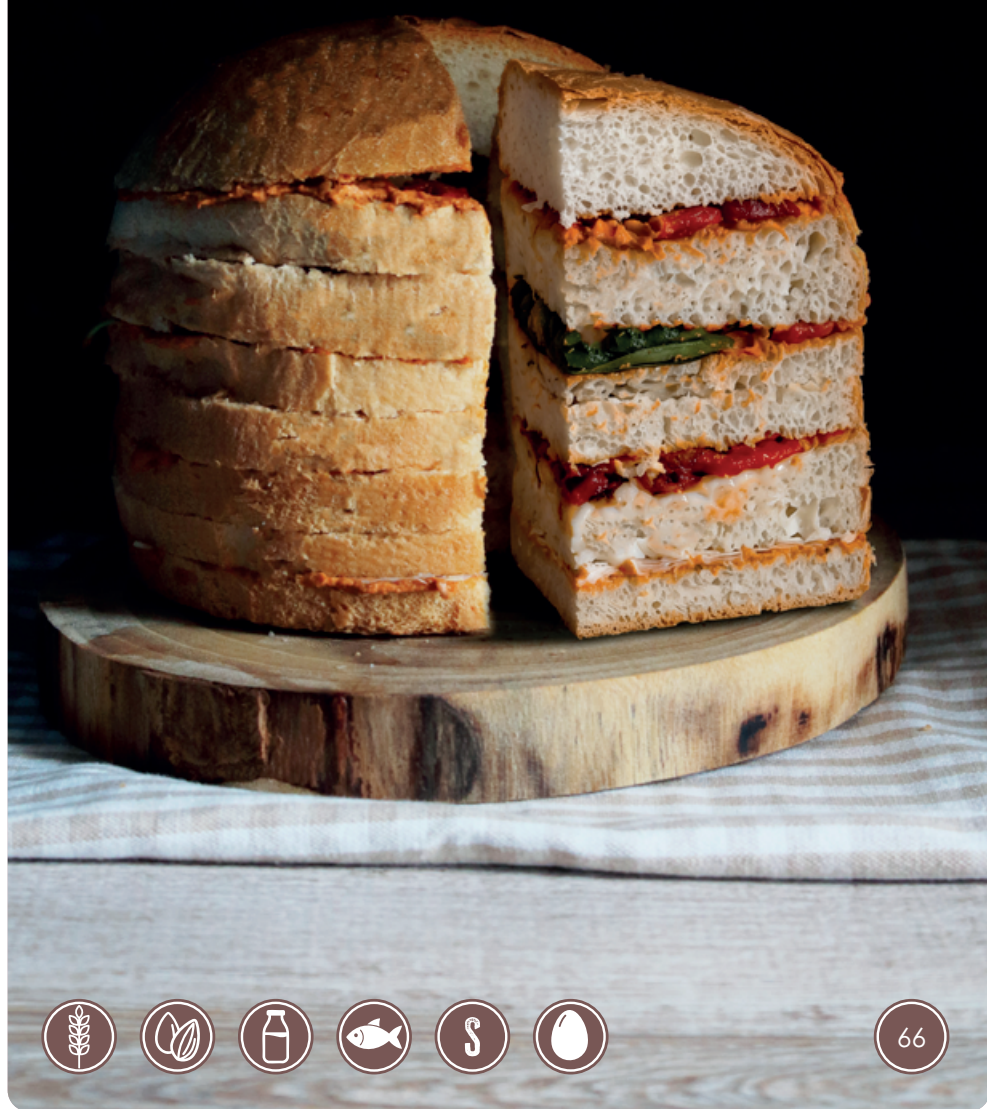
Ingredienti

- 4 panini per maritozzi
- 400 grammi di cavolo cappuccio rosso privato del torsolo
- 240 grammi di maionese
- 80 grammi di senape dolce
- 4 cucchiaini di aceto di vino rosso (20 ml circa)
- 20 gocce circa di Salsa Tabasco
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 15 grammi di erba cipollina fresca

Procedimento

1. Tagliare il cavolo cappuccio rosso a striscioline sottili utilizzando un coltello ben affilato. Porlo in una capiente ciotola.
2. In una capiente ciotola riunire la maionese, la senape, l'aceto di vino rosso, la Salsa Tabasco, poco sale e una generosa macinata di pepe. Lavorare gli ingredienti utilizzando una frusta a mano, fino a ottenere una consistenza omogenea e liscia.
3. Aggiungere il cavolo cappuccio e mescolare con cura.
4. Tagliuzzare finemente l'erba cipollina, aggiungerla nella ciotola e mescolare ancora.
5. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per due ore.
6. Trascorso il tempo, lasciare il coleslaw a temperatura ambiente per alcuni minuti in modo che non sia troppo freddo al momento di servire i panini.
7. Incidere longitudinalmente i panini per maritozzi senza separare le due metà.
8. Farcire con il coleslaw e servire.

Panettone gastronomico a tutto peperone



A fine estate, un profumo domina le cucine piemontesi: è quello inconfondibile e dalle irresistibili note affumicate e caramellate del peperone arrostito. È un richiamo stagionale che accomuna generazioni intere, un odore straordinariamente evocativo, un'identità gastronomica che si traduce in ricette non scritte, ma ereditate per osmosi.

Allegre lanterne multiformi che colorano la fine della stagione del sole sfacciato, aprendo la strada a quello romantico e meditabondo dell'autunno, i peperoni diventano protagonisti di questo panettone gastronomico con pochi altri ingredienti, dando origine a tramezzini perfetti per un aperitivo. Ecco che i peperoni arrostiti, in forma di carnosì filetti e di morbida crema, si distribuiscono in quattro diversi strati per altrettanti abbinamenti e sposano il Parmigiano Reggiano DOP, il burro e le acciughe, nel rispetto della più radicata tradizione, fresche foglie di basilico e l'inaspettato zenzero marinato in agrodolce.

Il panettone gastronomico utilizzato in questa ricetta è stato realizzato da Alessio Aimar con la farina *Vittoria Tipo 1* di CerealCeretto.



Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
media	1 ora e 30 minuti circa + il tempo di raffreddamento dei peperoni + 2 ore di riposo	4-6	onnivora

Ingredienti

- Un panettone gastronomico da 350 grammi
- Due peperoni rossi del peso di 250 grammi circa ciascuno

Per la crema di peperone e noci:

- 30 grammi di gherigli di noce
- 10 grammi di mollica di pane realizzato con farina Vittoria
- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva fruttato medio (5 ml circa)
- Un cucchiaino di aceto di vino rosso (5 ml circa)

- Un pizzico di sale fino
- Una generosa macinata di pepe

Inoltre:

- 15 grammi di petali di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, ricavati con l'apposito strumento
- 25 grammi di burro morbidissimo
- 5 filetti di acciuga sottolio
- 6 grosse foglie di basilico fresco
- 10 grammi di zenzero in agrodolce a fette molto sottili

Procedimento

1. Accendere il forno in modalità grill, alla massima potenza.
2. Sistemare i peperoni in una teglia, sopra a un foglio di alluminio da cucina grande abbastanza da avvolgere gli ortaggi una volta pronti.
3. Portare la teglia sotto al grill e arrostiti i peperoni per circa 15 minuti per lato o fino a quando la buccia sarà perfettamente annerita. Quando saranno pronti, avvolgere gli ortaggi con il foglio di alluminio sigillando con cura e lasciare raffreddare completamente.
4. Riprendere i peperoni ormai freddi, rimuovere il picciolo, poi aprirli ed eliminare i semi e le coste bianche interne. Infine spellarli avendo cura di eliminare tutta la buccia annerita che dovrà staccarsi agevolmente. Dividere i peperoni in falde.
5. Per la crema di peperone e noci, in un piccolo cutter, riunire 90 grammi di falde di peperone arrostito, i gherigli di noce, la mollica di pane, l'olio, l'aceto, il sale e il pepe.
6. Frullare fino a ottenere una crema morbida e omogenea. Tenere da parte.

7. Tagliare il panettone gastronomico orizzontalmente effettuando 7 tagli, in modo da ricavare 7 dischi di uguale spessore più la calotta. Tenere tutti gli elementi in ordine progressivo, così da rendere più semplice riassemble il panettone dopo aver farcito i vari strati.
8. Farcire il panettone. Spalmare un terzo della crema sulla base, poi cospargere con i petali di parmigiano reggiano.
9. Appoggiare il disco corrispondente sul primo strato di farcitura (sarà la parte superiore del tramezzino più in basso), poi appoggiare il disco successivo che sarà la base del tramezzino soprastante.
10. Spalmare con il burro, quindi proseguire distribuendo 45 grammi di falde di peperone tagliate a striscioline.
11. Sgocciolare i filetti di acciuga, tamponarli con carta da cucina, infine appoggiarli sulle falde di peperone, spezzettandoli grossolanamente.
12. Chiudere lo strato con il relativo disco di panettone e appoggiare sopra a esso quello successivo.
13. Per il terzo strato di farcitura, spalmare un altro terzo della crema di peperone sulla base e aggiungere le foglie di basilico.
14. Come sopra, chiudere lo strato con il relativo disco di panettone e appoggiare sopra a esso quello successivo.
15. Per il quarto e ultimo strato, spalmare la rimanente crema e unire le restanti falde di peperone spezzettate, distribuendole uniformemente. Completare con lo zenzero in agrodolce ben scolato dal liquido di conservazione.
16. Chiudere il panettone gastronomico con la calotta, avvolgerlo con pellicola per alimenti e lasciarlo riposare in frigorifero per 2 ore.
17. Prima di servire, lasciare la preparazione a temperatura ambiente affinché non sia troppo fredda.
18. Al momento del servizio, con molta delicatezza e utilizzando un coltello a sega, tagliare verticalmente il panettone in 4 spicchi, pulendo il coltello tra un taglio e l'altro.
19. Portare in tavola senza separare gli spicchi o i tramezzini e lasciare che i commensali si servano da soli, mettendo a disposizione dei tovagliolini.

Croissant salato con crema di basilico, caprino fresco e confettura di fragole



Ci sono incontri gastronomici che funzionano perché giocano sulle affinità e altri che trovano la propria forza nei contrasti.

È il caso di questo croissant salato, nel quale la fragranza e la discreta dolcezza della pasta accolgono il carattere fresco e aromatico del basilico, la delicata nota acidula del caprino e quella fruttata della confettura di fragole. Un intreccio di sapori in bilico tra dolce e salato, sensazioni erbacee e consistenze ora morbide e friabili, ora cremose, con il tocco di gentile ruvidità delle mandorle contenute nella crema di basilico.

Un panino insolito quanto basta per sorprendere, ma costruito su equilibri capaci di farsi amare al primo assaggio.



**Il croissant utilizzato
in questa ricetta è stato
realizzato da Alessio
Aimar con le farine
Vittoria Tipo 1 e *Lavinia
Integrale* di CerealCeretto.**

Difficoltà	Tempo totale	Porzioni	Alimentazione
facile	10 minuti	4	vegetariana

Ingredienti

- Un croissant non farcito

Per la crema di basilico:

- 10 grammi di foglie di basilico fresco
- 5 grammi di mandorle spellate
- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva fruttato delicato (15 ml circa)

- Sale q.b.

- Pepe nero macinato al momento q.b.

Inoltre:

- Un cucchiaino colmo di confettura extra di fragole
- 25 grammi di formaggio caprino fresco

Procedimento

1. Preparare la crema di basilico frullando tutti gli ingredienti in un piccolo cutter e azionando la macchina a intermittenza fino a ottenere un composto omogeneo e fine, ma non perfettamente liscio. Al bisogno, aggiungere pochissima acqua fredda per ammorbidire la crema.
2. Tagliare il croissant a metà in orizzontale.
3. Spalmare la base con la crema di basilico.
4. Aggiungere il formaggio caprino distribuendolo a pezzetti irregolari.
5. Spalmare l'interno della calotta del croissant con la confettura di fragole e chiudere il panino. Servire subito.

**Lingue al pomodoro con
crema di ricotta di pecora al
basilico e pinoli tostati**



I frutti del grano — prendano essi la forma del pane o della pasta — il pomodoro, rubiconda meraviglia di importazione, divenuta targa della cucina italiana, e il basilico, verde miracolo in miniatura che, attraverso il potere evocativo del profumo, fa pensare alla cucina di casa in estate, hanno stretto un patto di gusto duraturo e incapace di stancare.

A questo legame tra alimenti straordinari è dedicata la ricetta che segue. Semplice, saporita e piacevole, esalta le lingue al pomodoro con una crema freschissima e irresistibili pinoli tostati.

Le lingue al pomodoro utilizzate in questa ricetta sono state realizzate da Alessio Aimar con la farina *Giorgia Tipo 2* di CerealCeretto.



<i>Difficoltà</i>	<i>Tempo totale</i>	<i>Porzioni</i>	<i>Alimentazione</i>
facile	25 minuti circa	10	vegetariana

Ingredienti

- 5 lingue al pomodoro
- 180 grammi di ricotta fresca di pecora
- 5 grosse foglie di basilico fresco + alcuni ciuffetti per decorare
- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva fruttato medio
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 15 grammi di pinoli

Procedimento

1. Scolare con cura la ricotta, poi passarla attraverso un setaccio a maglia fine, raccogliendola in un cutter.
2. Unire le foglie di basilico spezzettate con le dita.
3. Condire con l'olio, poco sale e una macinata di pepe.
4. Frullare a intermittenza fino a ottenere una crema uniforme.
5. Scaldare una piccola padella antiaderente su fiamma media, poi tostarvi i pinoli per pochi istanti, allontanandoli dal fuoco appena inizieranno a sudare e appariranno leggermente abbrustoliti. Lasciare raffreddare.
6. Dividere ciascuna lingua al pomodoro a metà, quindi distribuire la crema sulla superficie utilizzando un cucchiaino o una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e apertura di 5 millimetri.
7. Refinire con i pinoli e le foglie di basilico fresco e servire subito.

Grissini con marmellata di arance e prosciutto crudo



Erano gli anni Ottanta del Novecento quando, sui mobili del salotto adibiti a buffet per l'occasione, tra il prosciutto in gelatina e il cocktail di gamberi sistemato nelle coppe di cristallo, i grissini avvolti in una fetta di prosciutto crudo erano una presenza immancabile.

Abbiamo dedicato questo libro a ricette che vi dessero lo spunto per gustare panini e altre preparazioni facilmente replicabili, senza rinunciare a un tocco di creatività. Quest'ultima proposta, nella sua estrema semplicità, non fa eccezione. Vuole essere un divertente omaggio a quel modo di "vedere oltre" che caratterizza il lavoro e le farine di CerealCeretto e le creazioni di Alessio Aimar, partendo da un classico inossidabile cui abbiamo aggiunto un accento imprevisto.

I grissini utilizzati in questa ricetta sono stati realizzati da Alessio Aimar con la farina *Vittoria Tipo 1* di CerealCeretto.



<i>Difficoltà</i>	<i>Tempo totale</i>	<i>Porzioni</i>	<i>Alimentazione</i>
facile	10 minuti circa	20	onnivora

Ingredienti

- 10 grissini all'acqua
- 80 grammi circa di marmellata di arance con scorzette, dalla consistenza fine e omogenea
- 20 fette di Prosciutto di Parma DOP da 10 grammi circa ciascuna

Procedimento

1. Spezzare i grissini a metà.
2. Spalmare la parte superiore di ciascuna metà con un velo di marmellata di arance.
3. Avvolgere saldamente le fette di prosciutto crudo sulla marmellata e servire.

*Se il tuo piatto è vuoto perché hai mangiato ciò che
conteneva e non perché, come accade a milioni di
persone nel mondo, non godi del privilegio e della
libertà di accedere al cibo e di nutrirti in modo sano e
adeguato, tu godi di un'immensa fortuna.*

*Se puoi, aiuta persone che vivono situazioni di difficoltà,
di fragilità o di emergenza, attraverso realtà locali,
nazionali o internazionali accreditate.*





Buone farine, buon pane, buone...

RICETTE DI PANINI & C.

*Un'opera nata dalla collaborazione tra
CerealCeretto Farine e Panificio Aimar*

© 2026 – Tutti i diritti riservati