Exquisa: menu di Pasqua fresco e salutare!

EXQUISA, *azienda specialista dei Freschi Cremosi, offre una varietà di proposte di altissima qualità, che spaziano dai morbidi Formaggi Spalmabili, i Fiocchi di Latte Freschi, il prodigioso* **superfood Exquisa Skyr, agli Hummus di Ceci NOA** *e alla varietà di* **basi dolci e salate Mulino Bertotti**.

Un invito a liberare la fantasia, per portare in tavola piacevoli ricordi a base di ingredienti freschi e genuini, nuove alchimie di sapori e gustose sorprese che rallegreranno i primi pranzi in giardino, soddisfacendo le esigenze più diverse, anche in caso di **intolleranze alimentari**.

Per la Pasqua, ispirandosi all'arrivo della primavera e ai primi tepori, si ha voglia di rendere speciale ogni momento da trascorrere a casa.
Ecco, perciò, un menu pasquale che, nel pieno rispetto della tradizione, suggerisce carne, coniglietti e ovetti in un tripudio di bontà. Ricette varieopine e deliziose, sane e facili da realizzare, da condividere con gli affetti più cari.

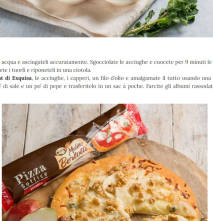
Menù di Pasqua 2021

Crostini con uova di quaglia e hummus

Preparazione: Dividete le fette di pane in due per ottenere 8 crostini dallo spessore di 1 cm, metteteli in forno e fateli dorare a una temperatura di 220 gradi, in alternativa utilizzate il classico tostapane.
In una padella antiaderente versate il burro, accendete la fiamma bassa e fatelo sciogliere.
Aprite le uova di quaglia in padella e cuocianole per circa 2 minuti, fino a quando fuliarne non apparità rassodato. Aggiungete un pizzico di sale.
Spalmate l'**Hummus Ceci & Olio di Oliva NOA** sui crostini e ponete su ciascuno un uovo di quaglia fritto. Cospargete i crostini con grani di coriandolo sminuzzato, decorate con foglioline di maggiorana e servite.

- ***Uova farcite light***

Preparazione: Dividete i capperi in acqua e asciugateli accuratamente. Spiccioldate le acciughe e cuocete per 9 minuti le uova facendole rassodare, lasciate intiepidire. Poi tagliate in due, estraete i tuorli e riponetevli in una ciotola.
Aggiungete: **Fresco Cremoso Light di Exquisa**, le acciughe, i capperi, un filo d'olio e amalgamate il tutto usando una forchetta. Otterrete un composto denso e corposo, aggiungete un po' di sale e un po' di pepe e trasferitelo in un sac à poche. Farcite gli albumi rassodati a vostro piacimento e portate in tavola.



Pizza con pere e gorgonzola

Preparazione: Srotolate e stendete la base fresca **Pizza Soffice Mulino Bertotti by Exquisa** e lasciatela riposare per 20 minuti. Mentre preriscaldate il forno a 360 gradi mettete la base su una teglia, farcite con mozzarella a dadini e la pera affettata finemente. Infornate per 15 minuti, tiratela fuori per aggiungere fiocchi di gorgonzola e i gherigli di noce e completate la cottura per altri 5 minuti, sfornate, aggiungete 2 cucchiai di miele e servite.

- ***Risotto con carote viola***

Preparazione: Sbucciate le scalogna, lavatele e tagliatele a fettine sottili. Fatele imbiondire appena in una pentola con 50 grammi di burro a fiamma bassa e aggiungete il riso per farlo tostare.
Versate il vino bianco e alzate la fiamma per farlo sfumare completamente. Abbassate la fiamma e aggiungete il brodo vegetale poco per volta, portando il riso a cottura.
Quando sarà cotto mantecatevi con il **Fresco Cremoso Classico di Exquisa** e 15 grammi di burro.
Mescolate per bene e poi versate il riso in uno stampo imburrato per lasciarlo riposare.
Sul fornemo, dopo averle pulite accuratamente bollite le carote, una volta cotte basta tagliarle alla julienne e passarle nel burro rimasto.
Quindi prendete il riso rimasto nello stampo e disponetelo su un piatto cercando di mantenere la forma ottenuta, decoratelo con le carote e servitelo.

- ***Cream Tart di Pasqua***

Preparazione: Per la base: utilizzate una planetaria con frusta a K, versate la farina il burro freddo tagliato a pezzetti per ricavare un composto granuloso. Unite lo zucchero a velo, le uova e un pe' di sale, la scorza di limone e arancia e mescolate per un minuto fino ad ottenere un impasto uniforme che conserverete in frigo avvolto in una pellicola, in forma di panetto. Dopo circa 30 minuti riprendete il panetto e tagliatelo in due parti. Stendetele per ottenere due rettangoli dallo spessore di mezzo centimetro ciascuno. Prendete uno stampo a forma di consiglio o un foglio di carta con questa forma e ritagliate la pasta frolla con l'aiuto di un coltello a punta sottile.
Adagiate le due forme su una teglia rivestita di carta da forno e cuocetele per 16 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi. Sfornate e fate intiepidire le forme su una griglia.

Per la farcia: unite tutti gli ingredienti per realizzare la crema e montateli per bene, aggiungete anche lo zucchero e la vaniglia. Versate la crema in un sac à poche con punta tonda da 1 cm.
Farcite una superficie di frolla che farà da base su tutto il perimetro, e aggiungete i lamponi tagliati a fettine, poi riponete sopra la base di frolla rimasta, il secondo strato di frolla. Farcite ricreando degli spuntoni e guarnite a piacimento con confetti colorati, lamponi e coralli.
Mettete in frigo per circa 2 ore e servite.

- ***Skyr cheesecake***

Preparazione: Iniziate sbriciolando i biscotti con l'aiuto di di frullatore, metteteli in una ciotola e mescolate insieme al burro intiepidito. Versate il composto ottenuto in stampi monodose, compattate e livellate per creare delle basi solide e uniformi.
Immergete la colla di pesce nell'acqua per 10 minuti. Poi mettetela con un po' d'acqua in un pentolino a fiamma bassa e mescolate fino a completo scioglimento. Aggiungete un cucchiaio di **Exquisa Skyr** e mescolate bene e unite pian piano tutta la parte restante. Versate il composto così ottenuto negli stampini sulla base di biscotti e conservate in frigorifero per circa 180 minuti.
Preparate il kiwi a dirle, lavate le mure e asciugatele bene: estraete dagli stampini le mini cheesecake e decorate a piacimento con la frutta e fiori di lavanda.

Prodotti

- **Exquisa Fresco Cremoso Classico dalle Prealpi Bavaresi 175 g – € 1,35**
- **Exquisa Fresco Cremoso Light dalle Prealpi Bavaresi 175 g – € 1,35**
- **Pizza Soffice Mulino Bertotti by Exquisa 380 g – € 1,50**
- **Exquisa Skyr 400 g – € 1,80**
- **Hummus Ceci & Olio di Oliva NOA 175 g – € 1,89**

Queste ed altre deliziose proposte da scoprire su https://www.exquisa.it/it/ricette-11.html

Tutte le ricette di Exquisa sono state realizzate da Tiziana Colombo, in arte social @nonnapaperina

COMPANY PROFILE

EXQUISA appartiene al Gruppo Karwendel, fondato in Baviera nel 1909 da una famiglia di imprenditori locali, oggi alla sua terza generazione: un impegno di oltre 100 anni nella trasformazione del latte per ottenere prodotti di assoluta qualità e freschezza.Presente in Italia dal 2005 con la sua sede a Bolzano, EXQUISA è stata la prima azienda a lanciare il formaggio fresco spalmabile Senza Lattosio sul mercato italiano. La sua produzione è particolarmente indicata per una dieta sana ed equilibrata, nel rispetto di elevati standard di freschezza, naturalità, affidabilità, genuinità e innovazione, che sono gli stessi principi guida dell'azienda bavarese.
Dall'avvento nel mondo dei formaggi spalmabili negli anni Sessanta, nascono i **Freschi Cremosi dalle Prealpi Bavaresi**, i **Fiocchi di Latte Freschi, le soffici Mousse di formaggio Mirco, Esquisa SKYR, le basi fresche Mulino Bertotti** e, nella costante attenzione rivolta alle nuove esigenze del consumatore, facendo valica i confini del mondo lattiero caseario, specializzandosi nel superior impiego di ingredienti vegetali per la produzione degli **Hummus Vegetali NOA** a base di ceci. Un'evoluzione che oltre a decretare **EXQUISA "Specialista dei Freschi Cremosi"**, arricchisce una gamma di prodotti sempre più varia, ideale per la creazione delle più svariate proposte dolci e salate e per soddisfare i gusti più diversi. EXQUISA distribuisce i suoi prodotti attraverso i canali GDO, *Discount e Food service*, ed è uno dei marchi che collabora maggiormente con i più noti distributori italiani nella realizzazione di prodotti *Private Label*.

www.nonnapaperina.it. Ph. credit @nonnapaperina