

LA NATURALITÀ ALL'ITALIANA ARRICCHISCE IL PERFETTO MENÙ DI PASQUETTA

Il nuovo trend di coloro che amano vivere all'insegna della naturalità e dello stile tipicamente italiano ha la sua massima espressione proprio a tavola e Bibite Sanpellegrino presenta così il suo menù di Pasquetta, con il supporto degli chef di Fine Dining Lovers

Sei ricette fresche e primaverili, che sposano la Naturalità all'italiana e si abbinano alle Bibite Sanpellegrino 100% Naturali

Milano, 14 aprile 2022- Che sia un pic-nic in spiaggia o al parco, un'escursione in montagna oppure un pranzo in terrazza, in Italia la tradizione, vuole che il lunedì di **Pasquetta si trascorra con la famiglia o con gli amici all'aperto**. Un'occasione per approfittare delle prime giornate di sole e per godere dei primi, piacevoli caldi in compagnia delle persone amate. Un momento, dunque, di ritrovo, semplicità, condivisione e riconnessione con la natura. Quale migliore occasione allora per realizzare un **menù creativo**, semplice da preparare, ma tipicamente e rigorosamente italiano?

Bibite Sanpellegrino, insieme agli chef di Fine Dining Lovers, propone sei diverse ricette gustose che sposano in un perfetto abbinamento di gusto le Bibite Naturali e vanno incontro al **trend della Naturalità all'Italiana**, il nuovo stile di vita pensato dalle Bibite per definire chi ama vivere all'insegna della **naturalità, del buon gusto e della creatività**.

E proprio **la ricercatezza e l'italianità** sono alla base delle ricette esclusive pensate per essere preparate facilmente, inserite nel proprio cestino e condivise con chi si ama. Ma è anche la **praticità** a caratterizzare le sei pietanze: **dall'antipasto al dolce tutte le portate possono essere mangiate senza utilizzare le posate**, ideale per chi decide di trascorrere la Pasquetta "fuori porta". Un menù leggero, ricco di sorprese e sapori nostrani ma soprattutto naturali, proprio come le **Bibite Sanpellegrino Naturali**, che aggiungono gusto, freschezza e frizzantezza alle ricette. Le tre referenze Aranciata, Aranciata Amara e Limonata Naturali si accostano infatti perfettamente alle preparazioni scelte per la ricorrenza, grazie alla loro **formula con 100% ingredienti naturali, realizzati con agrumi italiani**.

Ad aprire il **menù di Pasquetta** troviamo i **Rustici al pesto**, chioccioline a base di rustici con pesto e panna e i **Lollipops di caprino**, delle polpettine con un cuore di caprino fresco, cosparsi di erba cipollina, noci macinate e semi di papavero. Due ricette che portano con sé **ingredienti diversi della cultura italiana**: da una parte il pesto, vero e proprio **cult del territorio genovese** dall'altra il caprino, un formaggio **tipicamente siciliano**. Caratterizzato da un gusto delicato e leggero, il pesto e lo stesso basilico, **si sposano perfettamente al sapore dolce e leggermente acidulo degli agrumi**. In particolare, **le bevande a base di arancia**, aggiungono ancor più freschezza e risaltano le naturali note profumate dell'ingrediente. Non a caso una delle varianti del pesto è il pesto agli agrumi, in cui l'aglio nella preparazione è sostituito da spicchi di arancia. **Ma l'agrume è in grado di creare un forte equilibrio** anche con la seconda portata degli antipasti: il **caprino**. Il profumo dell'arancia, con la sua nota piacevolmente aspra, si accosta perfettamente con questo formaggio, stemperandone il sapore marcato e creando un'armonia di gusto piacevole al palato. Le Bibite perfette da abbinare a questi due sfiziosi e leggeri finger food diventano allora **l'Aranciata classica Naturali e l'Aranciata Amara Naturali Sanpellegrino**.

Anche i primi proposti nel menù portano nelle ricette elementi tipici della cucina italiana: il **Pane al Formaggio**, chiamato anche pizza di Pasqua o torta di Pasqua, è infatti un **prodotto tipicamente marchigiano, ma anche umbro**. Soffice nella consistenza, è perfetto per accompagnare salumi e prodotti tradizionali regionali. Le **Frittelle di riso basmati con verdure**, invece, reinterpretano le classiche “polpette della nonna” in chiave vegetariana, con una tipologia di riso leggero e sfizioso, entrato a pieno titolo nelle cucine italiane.

Anche in questo caso, **l’Aranciata Amara Naturali Sanpellegrino** è la bevanda ideale per continuare a pasteggiare accompagnando le ricette salate. In alternativa, per gli amanti di un gusto più aspro ed intenso, Bibite Sanpellegrino consigliano anche la loro **Limonata**, una bevanda dal gusto deciso ed equilibrato che porta freschezza al menù di Pasquetta.

Per chiudere in bellezza ciò che non può mancare **sono sicuramente i dolci**: protagonista del menù dolce è la **Pastiera Napoletana**, vanto non solo di una città ma di un intero territorio. Una torta realizzata con grano, ricotta e scorze di arancia e limone perfetta per chiudere un menù all’insegna del gusto tipicamente italiano. Originale e deliziosa alternativa ai dolci classici sono gli **Ovetti di Pasqua**, piccole palline fritte a tema pasquale, facili da preparare e ottimi da condividere.

Sei diverse ricette, dall’antipasto al dolce, abbinare a tre referenze Sanpellegrino, danno vita, dunque, ad un **exploit di italianità e creatività** per stupire amici e parenti con qualcosa di originale da condividere in una giornata speciale.

Bibite Sanpellegrino

Prisca Peroni - *Responsabile Relazione Esterne Gruppo Sanpellegrino*: prisca.peroni@waters.nestle.com

Zeno Group - Ufficio Stampa Bibite Sanpellegrino

Ornella De Giorgi - ornella.degiorgi@zenogroup.com

Rossella Digiaco - rossella.digiaco@zenogroup.com

Giorgia Galperti - giorgia.galperti@zenogroup.com

Digital

Sito: <https://bibite.sanpellegrino.it>

Facebook: <https://www.facebook.com/lebibitesanpellegrino>

Instagram: <https://www.instagram.com/bibitesanpellegrino/>

LE RICETTE E GLI ABBINAMENTI

Chioccioline rustiche al pesto



INGREDIENTI

Farina: 500 g, tipo 00 – Lievito: 1 cubetto, 42 g, di birra - Zucchero 2 cucchiaini – Panna: 200 ml, fresca, liquida – Sale: 1 cucchiaino – Pesto: 50 g, verde – Formaggio: 200 g, fresco spalmabile – Limoni: 1 cucchiaino, succo – Uova: 1 tuorlo – Panna: 1 cucchiaio, fresca, liquida

PREPARAZIONE

Versate la farina in una scodella, fate una fontanella e sbriciolatevi il lievito. Aggiungete lo zucchero e riempite la fontanella con 100 ml d'acqua calda. Fate lievitare per circa 15 minuti. Dopodiché aggiungete la panna e il sale ed impastate bene il tutto. Fate lievitare in un luogo caldo e senza correnti d'aria per circa 45 minuti. Riscaldare il forno a 170° C calore statico sopra e sotto. Per il ripieno mescolate il pesto con il formaggio fresco e il succo di limone. Lavorate nuovamente l'impasto, allargatelo sul piano di lavoro infarinato formando un rettangolo di 25x35 cm. Spalmatevi sopra la crema con il pesto, poi arrotolatelo dalla parte lunga e tagliatelo a fettine (1,5 cm di spessore). Disponete le chioccioline su una teglia da forno ricoperta con carta da forno. Mescolate il tuorlo con la panna e spennellatelo sulle chioccioline. Fate indorare i rustici nel forno caldo per circa 20 minuti.

Lollipops di Caprino



INGREDIENTI

Erba Cipollina: 1 manciata – Noci: 40 g, gherigli - Semi di Papavero: 2 cucchiaini – Caprino: 400 g, fresco – Pangrattato: 1 cucchiaio – Sale – Pepe macinato fresco – Mandorle: 30 g, non pelate, macinate

PREPARAZIONE

Lavate l'erba cipollina, asciugatela e tritatela. Tritate finemente i gherigli di noce e mescolateli con i semi di papavero. Impastate il formaggio caprino con il pangrattato, il sale e il pepe, e formate tante palline con le mani. Passate 1/3 delle palline nell'erba cipollina, 1/3 nella miscela di noce e papavero e il resto nelle mandorle macinate. Mettetele al fresco e infilatele con uno stecchino di legno prima di servirle.

Frittelle di riso basmati con verdure



INGREDIENTI

Burro: 2 cucchiaini - Riso Basmati: 300 g- Sale – Scalogno – Carote: 1 – Piselli: 100 g, surgelati – Zenzero: 20 g – Coriandolo: 1 manciata, fresco – Uova: 1 - Amido di Riso: 1 cucchiaio – Pepe macinato fresco - Olio di Semi: 4 cucchiaini - Tuorli d'Uovo: 1 – Senape: 1 cucchiaino - Succo di Limone: 3 cucchiaini - Olio di Semi di Girasole: 60 ml – Peperoncino: 1 pizzico, in fiocchi

PREPARAZIONE

Per preparare delle gustose frittelle di riso basmati alle verdure iniziate facendo sciogliere il burro in un tegame a fiamma moderata, aggiungete il riso e fatelo rosolare mescolando.

Unite due parti d'acqua (circa due volte la quantità del riso), aggiungete il sale, coprite il tegame e fate cuocere per circa 20 minuti a fiamma lenta. Passate il riso cotto in una scodella larga e fatelo intiepidire. Sbucciate scalogni e carota e tritate finemente il tutto. Sciacquate i piselli sotto l'acqua corrente fredda. Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo finemente. Tritate le fogliette di coriandolo. Dopodiché impastate il riso intiepidito con gli scalogni, la carota, i piselli, lo zenzero, circa la metà del coriandolo, l'uovo e l'amido. Aggiustate di sale e pepe. Formate tante frittelle con le mani inumidite e fatele indorare nell'olio di semi di arachide a fiamma viva da ambo i lati.

Per la maionese

Mescolate il tuorlo con la senape e il succo di limone. Aggiungete l'olio di girasole a filo sbattendo con energia e fate addensare fino a ricavarne una soffice maionese. Eventualmente aggiungete ancora un poco d'olio di girasole, nel caso la maionese risulti troppo liquida. Insaporite con il resto del coriandolo, i fiocchi di peperoncino, sale e pepe. Servite le frittelle di riso basmati e verdure accompagnate dalla maionese appena preparata.

Pane al formaggio soffice, la ricetta



INGREDIENTI

Farina: 400 g – Lievito: 1 bustina – Zucchero: 1 cucchiaino – Sale: 1 cucchiaino – Olio: 20 ml – Acqua: 225 ml - Pecorino Romano: 80 g - Parmigiano Reggiano: 80 g

PREPARAZIONE

Setacciate la farina e unitevi il lievito. Mescolate bene con le mani e create sul piano la classica fontana con il buco al centro. Mettete nel foro lo zucchero, il sale e l'olio. Cominciate mescolando con la forchetta incorporando l'acqua tiepida poca alla volta. Quando l'impasto diventerà abbastanza consistente per poter essere lavorato con le mani cominciate ad impastare con energia per 10 minuti. Unite all'impasto i due formaggi grattugiati e impastate per altri 5 minuti. Formate una palla con l'impasto, sistematala in una terrina in vetro e coprite con un canovaccio asciutto e pulito. Lasciate lievitare l'impasto per 1 ora circa, fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume. A questo punto lavorate nuovamente l'impasto e poi tagliatelo in due parti. A piacere potrete anche creare piccoli panini. Mettete l'impasto in uno stampo da forno foderato e fate nuovamente lievitare nel forno a temperatura minima per 15 minuti. Portate il forno a 200°C e fate cuocere il pane al formaggio per 20 minuti. Sfornate il pane e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente prima di tagliarlo.

IN ABBINAMENTO

Aranciata Amara Naturali Sanpellegrino



Aranciata Amara Sanpellegrino è il risultato di un'accurata selezione di 100% ingredienti naturali. Il colore giallo oro del sole è attraversato da morbidi riflessi verdi che ricordano le foglie degli aranceti del Mediterraneo, dove crescono lentamente questi agrumi. Il profumo è intenso, ricco di equilibrio e in armonia con il gusto fresco e morbido dell'arancia amara.

Limonata Naturali Sanpellegrino



Ogni goccia di Limonata Sanpellegrino ha tutta l'intensità dei limoni di Sicilia e il tepore del caldo sole dell'Italia. Il colore giallo ricorda le nuance della scorza di limone con leggere sfumature verde brillante. Al palato incontrerai un sapore deciso ed equilibrato, attraversato dalle eleganti note tipiche del succo di limone appena spremuto.

Aranciata Naturali Sanpellegrino



Nella lattina di Aranciata Sanpellegrino trovi tutta la fragranza delle arance italiane mature appena raccolte, un sapore unico e autentico grazie a 100% ingredienti naturali. Il colore dorato e brillante evoca le calde giornate estive piene di sole. A ogni sorso potrai immergerti nel profumo e nella dolcezza delle arance appena spremute. L'aroma è intenso e gentile. Un'inconfondibile nota dolce accompagna la freschezza persistente tipica degli agrumi cresciuti al sole.

Pastiera Napoletana



INGREDIENTI

Ricotta di Bufala: 400 g – Zucchero: 450 g – Uova: 3 - Grano Cotto: 400 g – Limoni: 1, scorza – Arance: 1, scorza - Acqua di Fiori D'Arancio: 4 ml – Vanillina: 1 g – Canditi: 50 g – Burro: 30 g – Latte: 400 ml - Liquore Strega: 30 ml - Farina: 500 g – Uova: 2, intere - Strutto: 200 g – Zucchero: 150 g – Sale 1 pizzico

PREPARAZIONE

Lavorate lo strutto con lo zucchero fino a creare un composto omogeneo poi aggiungete un uovo per volta e infine unite la farina. Impastate solo per il tempo necessario ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla con la pasta frolla e mettetela a riposare per almeno 30 minuti in frigorifero coperta con della pellicola trasparente, in questo modo

darete elasticità all'impasto facilitandone la stesura. Un consiglio? Riducete di poco la quantità di zucchero solitamente utilizzata per la pasta frolla per evitare che si scurisca troppo durante la cottura in forno. Fate cuocere il grano nel latte a fuoco basso, aggiungendo 30 grammi di burro, le scorze di limone e un cucchiaino di zucchero. Quando il composto diventa cremoso, spegnete sotto il fuoco e lasciate raffreddare. Aggiungete al grano i canditi, gli aromi e le scorzette d'arancia grattugiate. Lavorate bene la ricotta con lo zucchero e aggiungete sempre mescolando le uova. Unite i due composti e amalgamateli con un cucchiaino di legno. Imburrate una teglia da forno circolare da 28 cm e rivestitela con il disco di pasta frolla togliendo i bordi che dovessero eccedere la teglia. La tradizione vuole che la pastiera sia alta 5/6 cm, questo serve a conservarne la fragranza, quindi regolatevi con una teglia di questa altezza. Versate il contenuto di ricotta e grano nella teglia rivestita di pasta frolla. Dall'impasto rimanente ricavate tante striscioline larghe circa 2 cm tagliandole con la rotella tagliapasta dentellata. Completate incrociando sulla superficie le striscioline di pasta partendo dai bordi esterni e mantenendo una distanza di 3 cm l'una dall'altra.

Cuocete in forno caldo per circa 45 minuti. La tradizione vuole che la temperatura vari dai 180° iniziali ai 220° della parte finale per fare in modo che la superficie si caramellizzi e prenda il suo tradizionale aspetto scuro. La cottura della pastiera può variare a seconda dei gusti sulla consistenza: a 200 gradi per 30 minuti se la si vuole umida all'interno o a temperature inferiori per un'ora per una versione più asciutta.

Ovetti di Pasqua



INGREDIENTI

Burro: 50 g – Sale: 1 pizzico – Farina: 150 g – Zucchero: 2 cucchiai – Lievito: 1/4 cucchiaino, in polvere – Uova 4 - Olio di Semi per friggere - Zucchero a Velo

PREPARAZIONE

Portate all'ebollizione 250 ml d'acqua con il burro e il sale, dopodiché aggiungete tutta la farina (versandola tutta in una volta). Mescolate con un cucchiaino di legno fino a che tutto l'impasto si stacchi dal fondo del tegame. Versate l'impasto in una scodella e con le fruste elettriche per impastare incorporate lo zucchero, precedentemente mescolato con il lievito in polvere. Aggiungete, sempre impastando, un uovo dopo l'altro fino a ricavarne un impasto liscio e luccicante. Riscaldare olio in abbondanza (170° C) in un tegame capiente. Con un cucchiaino staccate delle palline dall'impasto, versatele nell'olio e fatele indorare (poche alla volta) per circa 2-3 minuti rigirandole di tanto in tanto, in modo di farle indorare



da tutti i lati. Fate sgocciolare i vostri dolci pasquali fritti su carta da cucina, e date una spolverizzata di zucchero a velo e servite subito.