



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



Ricettolio

Riviera di Levante

The Olive Oil Recipe Book

UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER LA LIGURIA 2007-2013
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO
SVILUPPO RURALE: L'EUROPA
INVESTE NELLE ZONE RURALI
REGOLAMENTO (CE) N. 1699/2007



REGIONE
LIGURIA



REPUBBLICA
ITALIANA



UNIONE
EUROPEA



Introduzione Introduction	2
-----------------------------	---

Antipasti | Starters

Alici marinate	4
<i>Marinated anchovies</i>	6
Composta di moscardini allo Sciacchetrà accompagnata da spuma di olio DOP Riviera Ligure e petali di rosa	8
<i>Baby squid and Sciacchetrà compote with DOP Riviera Ligure olive oil foam and rose petals</i>	10
Budino di olio DOP Riviera Ligure su letto di pesto leggero	12
<i>DOP Riviera Ligure olive oil pudding on a bed of light pesto</i>	14
Ostriche di Santa Teresa gratinate con testaroli della Lunigiana e germogli di rapa rossa e carote	16
<i>Gratin of Santa Teresa oysters and Lunigiana testaroli flat bread with red turnip sprouts and carrots</i>	18

Primi | First courses

Mes-ciù	20
<i>Ligurian mes-ciù soup</i>	22

Secondi | Second courses

Timballo di acciughe di Monterosso su crema di pomodori, olio DOP Riviera Ligure e tremoeo	24
<i>Timbale of Monterosso anchovies on a cream of tomatoes, DOP Riviera Ligure olive oil and thyme</i>	26
Stoccafisso del frantoio	28
<i>Olive mill stockfish</i>	30
Filetti di orata al vapore con verdure	32
<i>Steamed filets of sea bream with vegetables</i>	34
Sauté di muscoli	36
<i>Sauté of mussels</i>	38
Lecca lecca di gamberone con vellutata di patate e cipolle rosse in agrodolce	40
<i>Prawn pop with cream of potatoes and red onions in agrodolce</i>	42

Dolci | Sweets

Cannolo di ricotta, miele e olio DOP Riviera Ligure su letto di crema inglese e frutta di stagione	44
<i>Cannolo of ricotta cheese, honey and DOP Riviera Ligure olive oil on a bed of custard and seasonal fruit</i>	46

Ringraziamenti Acknowledgments	48
----------------------------------	----

Introduzione

RICETTOLIO RIVIERA DI LEVANTE

Vi presentiamo il Ricettolio. Novità assoluta per la Riviera di Levante, racchiude in sé singolari proposte e gustose ricette della tradizione ligure, desiderose di stupire grazie al sapore genuino che le caratterizza.

La migliore qualità da sempre, garantita dal nostro ingrediente d'eccezione: l'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure - Riviera di Levante.

La Denominazione di Origine Protetta accompagnata dalla menzione geografica Riviera di Levante è riservata agli oli extra vergini ottenuti per almeno il 65% dalle varietà di olivo Lavagnina, Razzola, Pignola e cultivar locali. Per il restante 35% possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti, come ad esempio Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Fiandola, Frantoio, Lantesca, Mortellina, Filandra, Olivella, Spagnola, Toso.

Il territorio della Riviera di Levante si anima dei profumi e delle fragranze dei suoi numerosi prodotti, fra i quali l'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure - Riviera di Levante diviene emblema di un'identità conosciuta in tutto il mondo.

IL CONSORZIO

Il Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure vede la sua costituzione nel 2001.

Grazie al riconoscimento ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e forte della partecipazione dei soci olivicoltori, frantoiani e imbottiglieri, persegue il suo obiettivo primario con grande passione: la tutela di un prodotto dalle caratteristiche qualitative uniche, rigorosamente controllato e assaggiato, dalla tracciabilità sicura, realizzato esclusivamente con olive coltivate e spremute nelle tre sottozone liguri - Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante.

Il Consorzio svolge l'azione di promozione e vigilanza dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure nelle sue tre menzioni geografiche per offrire ai consumatori una qualità tra le più ricercate dagli intenditori.

UN PRODOTTO UNICO

L'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure - Riviera di Levante racchiude in sé le tradizioni, la storia e l'anima del territorio da cui nasce: la Liguria.

Fruttato leggero, dà una sensazione decisa di dolce e una leggera di amaro e di piccante. I sentori che si possono riscontrare sono di oliva, carciofo, mandorla, erbe aromatiche. Al gusto è vellutato ed armonico perché è gradevole il leggero amaro - piccante su fondo di dolce. Il colore è giallo con riflessi verdi.

Solo dopo accurati controlli sul campo, verifiche documentali, analisi sensoriali e chimico-fisiche, può fregiarsi del prezioso marchio comunitario DOP (Denominazione di Origine Protetta). Ciascuna bottiglia, sul collarino, presenta la capacità e un codice alfanumerico che la contraddistingue dalle altre, in grado di fornire al consumatore la perfetta tracciabilità dell'intera filiera: dalla raccolta delle olive all'imbottigliamento.

Introduction

THE OLIVE OIL RECIPE BOOK - RIVIERA DI LEVANTE

Here is Ricettolio. An absolute first for Riviera di Levante, it encompasses unusual dishes and tasty traditional Ligurian recipes, whose characteristic authentic flavour promises to impress. The very best quality is guaranteed by one exceptional ingredient: DOP Riviera Ligure - Riviera di Levante Extra-Virgin Olive Oil.

The Protected Designation of Origin (DOP) accompanied by the geographical name Riviera di Levante is reserved for extra virgin oils that are at least 65% Lavagnina, Razzola, Pignola and local olive varieties. The remaining 35% can be made from other varieties in the olive grove, such as Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Fiandola, Frantoio, Lantesca, Mortellina, Filandra, Olivella, Spagnola and Toso.

The area of Riviera di Levante comes alive with the fragrances and scents of its many products, of which DOP Riviera Ligure - Riviera di Levante Extra-Virgin Olive Oil stands as an internationally famous badge of identity.

THE CONSORTIUM

The DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil Protection Consortium was founded in 2001.

Thanks to recognition by the Ministry of Agricultural and Forestry Policies and the support of its olive-grower, miller and bottling members, it pursues its primary goal with great passion: the protection of a product with unique qualities, rigorously controlled and sampled, with secure traceability, made exclusively from olives grown and pressed in the three sub-areas of Liguria - Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese and Riviera di Levante.

The Consortium promotes and supervises the three geographical indications of DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil to guarantee consumers the quality that is most sought after by connoisseurs.

A UNIQUE PRODUCT

DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori Extra-Virgin Olive Oil embodies the traditions, history and soul of its area of origin: Liguria.

Slightly fruity, it gives a definite sensation of sweetness, with a subtle bitter and peppery taste. It reveals notes of olives, artichokes, almond and herbs. Velvety and harmonious on the palate due to its slightly bitter - peppery flavour on a sweet base. The colour is yellow with hints of green.

Only after careful checks in the field, documented audits and sensory and chemical-physical analysis can it be awarded the valuable European DOP (Protected Designation of Origin) mark. A collar on each bottle indicates its volume and an alphanumeric code that distinguishes it from all others, providing consumers perfect traceability of the entire production chain: from the harvesting of the olives to bottling.

THE DOP MARK AND THE GUARANTEE COLLAR OF THE DOP RIVIERA LIGURE EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL PROTECTION CONSORTIUM ENSURE A UNIQUE AND EXCLUSIVE PRODUCT THAT IS CONTROLLED, CERTIFIED AND GUARANTEED TO BRING A PRIMARY INGREDIENT OF ABSOLUTE QUALITY TO YOUR TABLE.

Alici marinate

DOSI PER 1 OSPITE

Ingredienti

- Alici 15
- Aceto bianco in quantità variabile, tale da coprire totalmente le alici durante la cottura
- Sale 4 pizzichi
- Pepe 2-3 pizzichi, secondo i gusti
- Limone nostrano 1
- Olio DOP Riviera Ligure 3 cucchiaini



Preparazione

Diliscare le alici e cuocerle per immersione in aceto bianco per 3 minuti. Poi risciacquarle e sgocciolarle.

Adagiarle in un vassoio e condirle con sale, pepe macinato, succo di limone e, alla fine, con l'olio DOP Riviera Ligure.



STARTERS

Marinated anchovies

1 SERVING

Ingredients

- Anchovies 15
- White wine vinegar, enough to completely cover the anchovies during cooking
- Salt 4 pinches
- Pepper 2-3 pinches
- Lemon 1
- DOP Riviera Ligure olive oil 3 tablespoons



Preparation

De-scale the anchovies and cook them in white wine vinegar for 3 minutes. Rinse and strain them.

Lay them in a dish and season with salt, ground pepper, lemon juice and, lastly, with DOP Riviera Ligure olive oil.



ANTIPASTI

Composta di
moscardini
allo Sciacchetrà
accompagnata da
spuma di olio DOP
Riviera Ligure
e petali di rosa

DOSI PER 1 OSPITE

Ingredienti

- Moscardini 200 g
- Sciacchetrà 1 bicchiere
- Olio DOP Riviera Ligure 50 g
- Brodo vegetale $\frac{1}{2}$ l
- Pasta fillo 50 g

PER LA SPUMA

- Olio DOP Riviera Ligure 2-3 cucchiari
- Panna da cucina 100 g

DECORAZIONE

- Petali di rosa a piacere



Preparazione

Rosolare i moscardini nell'olio DOP Riviera Ligure. Sfumare con un cucchiaino di Sciacchetrà e portare a cottura per 60 minuti in brodo vegetale.

A parte ridurre il resto dello Sciacchetrà e versarlo ancora caldo in una cocotte. Disporvi la composta di moscardini e far rassodare in frigorifero per 4 ore.

Servire su un nido di pasta fillo croccante, accompagnato da una flûte di spuma ottenuta montando la panna con l'olio DOP Riviera Ligure.

Guarnire infine con petali di rosa.



STARTERS

Baby squid and Sciacchetrà compote with DOP Riviera Ligure olive oil foam and rose petals

1 SERVING

Ingredients

- Baby squid 200 g
- Sciacchetrà wine 1 glass
- DOP Riviera Ligure olive oil 50 g
- Vegetable stock $\frac{1}{2}$ l
- Filo pastry 50 g

FOR THE FOAM

- DOP Riviera Ligure olive oil 2-3 tablespoons
- Cooking cream 100 g

GARNISH

- Rose petals desired amount



Preparation

Brown the baby squid in the DOP Riviera Ligure olive oil.

Add a spoon of Sciacchetrà wine, allow to burn off and then cook the squid for 60 minutes in vegetable stock.

To one side, reduce the rest of the Sciacchetrà and pour, still hot, into a casserole dish. Add the baby squid compote and leave to set in the fridge for 4 hours.

Serve on a nest of crispy filo pastry, accompanied by a flûte of foam made by beating the cream with the DOP Riviera Ligure olive oil.

Garnish with the rose petals.



Budino

di olio DOP
Riviera Ligure
su letto di pesto leggero

DOSI PER 4 BUDINI

Ingredienti

- Olio DOP Riviera Ligure 5 g
- Panna da cucina 25 g
- Parmigiano Reggiano 20 g
- Pecorino 5 g
- Farina 1 cucchiaino scarso
- Uovo intero ½

PER IL PESTO LEGGERO

- Basilico genovese DOP 20 g
- Olio DOP Riviera Ligure 10 g
- Pinoli 5 g
- Sale 1 pizzico

DECORAZIONE

- Germogli di aglio di Vessalico a piacere
- Rapa rossa a piacere
- Menta 1 ciuffo



Preparazione

Frullare insieme la panna, il parmigiano, il pecorino, l'olio DOP Riviera Ligure, la farina e l'uovo.

Riempire delle coppette preventivamente impanate e cuocere i budini a bagnomaria per 50 minuti a 140°C.

Servire i budini a temperatura tiepida su un letto di pesto leggero preparato frullando con il minipimer il basilico, l'olio DOP Riviera Ligure, i pinoli e il sale.

Guarnire con germogli di aglio, rapa rossa e un ciuffo di menta.



STARTERS

DOP Riviera Ligure olive oil pudding on a bed of light pesto

4 SERVINGS

Ingredients

- DOP Riviera Ligure olive oil 5 g
- Cooking cream 25 g
- Parmigiano Reggiano 20 g
- Pecorino cheese 5 g
- Flour 1 level tablespoon
- Egg ½

FOR THE LIGHT PESTO

- DOP basilico genovese 20 g
- DOP Riviera Ligure olive oil 10 g
- Pine nuts 5 g
- Salt 1 pinch

GARNISH

- Vessalico garlic sprouts desired amount
- Red turnip desired amount
- Mint 1 sprig



Preparation

Blend the cream, Parmigiano, pecorino cheese, DOP Riviera Ligure olive oil, flour and egg together.

Fill the ramekin dishes, already greased and coated with breadcrumbs, and cook the puddings in a bain-marie for 50 minutes at 140°C.

Serve the puddings warm on a bed of light pesto prepared by blending the basil, DOP Riviera Ligure olive oil, pine nuts and salt using a hand blender.

Garnish with garlic sprouts, red turnip and a sprig of mint.



ANTIPASTI

Ostriche di Santa Teresa gratinate con testaroli della Lunigiana e germogli di rapa rossa e carote

DOSI PER 1 OSPITE

Ingredienti

- Ostriche del Golfo della Spezia 2
- Testarolo 1
- Olio DOP Riviera Ligure 2 cucchiari

DECORAZIONE

- Germogli di rapa rossa a piacere
- Carote tagliate a julienne a piacere



Preparazione

Aprire le ostriche crude e disporle in una teglia, ricoperte da una gratinatura di testarolo tagliato a quadratini con un filo d'olio DOP Riviera Ligure.

Cuocere in forno per 4 minuti a 190°C.

Impiattare guarnendo con germogli crudi di rapa rossa e carote tagliate a julienne.

È possibile servire le ostriche gratinate abbinate ad altre ostriche marinate con lime, scorza di limone grattugiata e olio DOP Riviera Ligure.



STARTERS

Gratin of Santa Teresa oysters and Lunigiana testaroli flat bread with red turnip sprouts and carrots

1 SERVING

Ingredients

- Golfo della Spezia oysters 2
- Testarolo flat bread 1
- DOP Riviera Ligure olive oil 2 tablespoons

GARNISH

- Red turnip sprouts desired amount
- Julienned carrots desired amount



Preparation

Open the raw oysters and arrange them on a roasting tin, covered in a gratin of diced testarolo bread and a drizzling of DOP Riviera Ligure olive oil.

Bake in the oven for 4 minutes at 190°C.

Serve with a garnish of raw red turnip sprouts and julienned carrots.

The gratin of oysters can be served with other oysters marinated in lime, lemon zest and DOP Riviera Ligure olive oil.



Mes-ciüa

DOSI PER 4/6 OSPITI

Ingredienti

- Fagioli cannellini bianchi 300 g
- Ceci 300 g
- Farro 100 g
- Olio DOP Riviera Ligure 1 cucchiaio
- Sale 4-6 pizzichi
- Pepe a piacere



Preparazione

Mettere a bagno i fagioli e i ceci per 24 ore e il farro per 2 ore. Cuocere i legumi tutti insieme per 40 minuti a fuoco lento in acqua inizialmente non salata. Il livello dell'acqua deve essere sufficiente a coprire completamente i legumi; per questo deve essere aggiunta, bollente, poco alla volta durante la cottura. Salare verso la fine della preparazione.

Servire la mes-ciüa bollente, condendo con l'olio DOP Riviera Ligure e il pepe macinato fresco.

La mes-ciüa è il piatto tradizionale per eccellenza della cucina del Golfo della Spezia.



CECI



FAGIOLI
CANNELLINI
BIANCHI



FARRO

Ligurian mes-ciüa soup

4/6 SERVINGS

Ingredients

- White cannellini beans 300 g
- Chickpeas 300 g
- Spelt 100 g
- DOP Riviera Ligure olive oil 1 tablespoon
- Salt 4-6 pinches
- Pepper desired amount



Preparation

Soak the beans and chickpeas for 24 hours and the spelt for 2 hours.

Cook the pulses all together for 40 minutes on a low heat in initially non salted water. There should be enough water to completely cover the pulses; therefore boiling water must be added, little by little, during cooking. Add salt towards the end.

Serve the mes-ciüa boiling hot, seasoned with DOP Riviera Ligure olive oil and freshly ground pepper.

Mes-ciüa soup is the ultimate dish in traditional Golfo della Spezia cooking.



CHICKPEAS



WHITE
CANNELLINI
BEANS



SPELT

Timballo di
accughe
di Monterosso
su crema di pomodori,
olio DOP Riviera Ligure
e tremoeo

DOSI PER 1 OSPITE

Ingredienti

- Accughe 15
- Pane secco 200 g
- Olio DOP Riviera Ligure 4 cucchiari
- Bianco d'uovo 1 cucchiaino
- Vino bianco secco 1 bicchierino
- Sale 2 pizzichi

PER LA CREMA

- Pomodori rossi (non grandi) 2
- Olio DOP Riviera Ligure 2 cucchiari
- Timo qualche ciuffo



Preparazione

Aprire e diliscare le accughe. Disporle aperte a raggiera in una coppetta imburrata e impanata.

Preparare il ripieno con il pane secco tagliato a dadini, abbondante olio DOP Riviera Ligure, un cucchiaino da caffè di bianco d'uovo, un bicchierino di vino bianco secco e sale.

Disporre il ripieno nella coppetta di accughe e ripiegarle richiudendo il timballo.

Cuocere in forno per 7-8 minuti a 120°C.

Preparare a parte un'emulsione di pomodori rossi frullati con olio DOP Riviera Ligure e tremoeo (timo).

Servire il timballo caldo sulla crema di pomodori.



SECOND COURSES

Timbale of Monterosso anchovies on cream of tomatoes, DOP Riviera Ligure olive oil and thyme

1 SERVING

Ingredients

- Anchovies 15
- Dry bread 200 g
- DOP Riviera Ligure olive oil 4 tablespoons
- Egg white 1 coffee spoon
- Dry white wine 1 small glass
- Salt 2 pinches

FOR THE CREAM

- Red tomatoes (not large) 2
- DOP Riviera Ligure olive oil 2 tablespoons
- Thyme a few sprigs



Preparation

Open and de-scale the anchovies. Fan them out, open, in a ramekin dish already greased and coated in breadcrumbs. Prepare the filling with the dried bread, diced, plenty of DOP Riviera Ligure olive oil, a coffee spoon of egg white, a small glass of white wine and salt.

Put the filling into the dish of anchovies and fold them over to close the timbale.

Bake in the oven for 7-8 minutes at 120°C.

To one side, prepare an emulsion of red tomatoes blended with DOP Riviera Ligure olive oil and thyme.

Serve the timbale hot on the cream of tomatoes.



Stoccafisso del frantoio

DOSI PER 4 OSPITI

Ingredienti

- Stoccafisso 2,5 kg
- Patate 1 kg
- Cipolle bianche 1 kg
- Olio DOP Riviera Ligure ½ bicchiere (circa 50 g)
- Sale q.b.

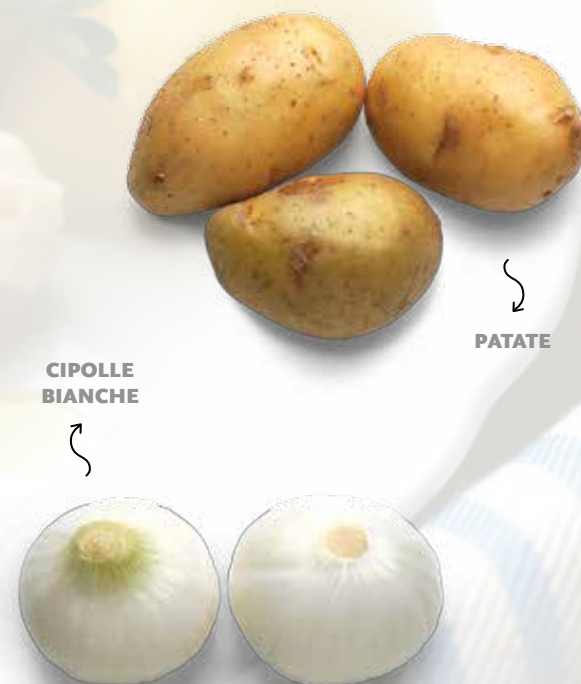


Preparazione

Lessare separatamente in acqua senza sale lo stoccafisso e in acqua salata le patate non sbucciate e le cipolle bianche, poi scolare e sbucciare le patate.

Disporre insieme lo stoccafisso, le patate e le cipolle in un piatto. Condire con abbondante olio DOP Riviera Ligure e 4-5 pizzichi di sale.

Questa semplice ricetta ricca di tradizione veniva un tempo preparata direttamente nei frantoi liguri per festeggiare l'olio nuovo.



SECOND COURSES

Olive mill stockfish

4 SERVINGS

Ingredients

- Stockfish 2,5 kg
- Potatoes 1 kg
- White onions 1 kg
- DOP Riviera Ligure olive oil ½ glass
(about 50 g)
- Salt q.b.

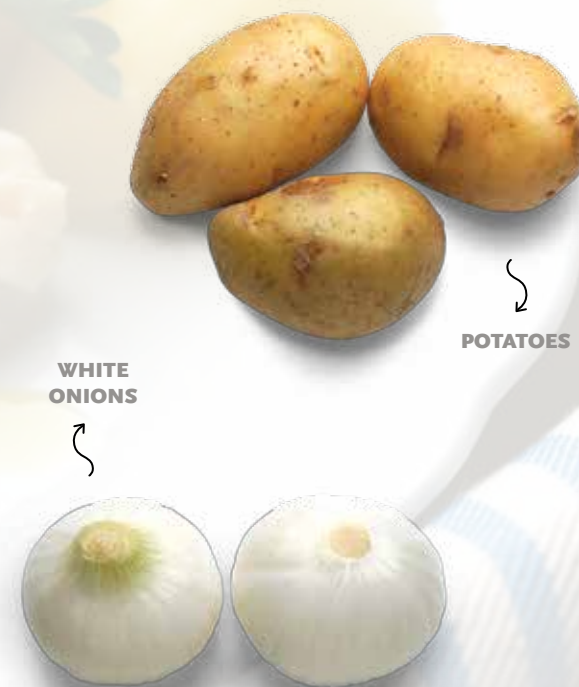


Preparation

Boil the stockfish separately in unsalted water and the unpeeled potatoes and white onions in salted water, then strain and peel the potatoes.

Arrange the stockfish, potatoes and onions together on a plate. Drizzle generously with DOP Riviera Ligure olive oil and season with 4-5 pinches of salt.

This simple yet highly traditional dish used to be prepared at the local olive mills to celebrate the new oil.



SECONDI

Filetti di orata al vapore con verdurine

DOSI PER 4/6 OSPITI

Ingredienti

- Orata 1,5 kg
- Carote 3
- Porro 1
- Gambi di sedano 2
- Zucchine 3
- Olio DOP Riviera Ligure 2 cucchiari
- Prezzemolo le foglie di 1 cima
- Sale 2 pizzichi
- Pepe 1 pizzico



Preparazione

Preparare le verdurine tagliandole a julienne, dopo aver eliminato il cuore dalle zucchine.

Cuocere al vapore il porro, le carote e il sedano, aggiungendo in ultimo le zucchine. Raffreddare infine le verdure in acqua fredda.

Sfilettare l'orata e cuocerla al vapore.

Dunque impiattarla sul letto di verdurine e condire con sale, pepe, prezzemolo e olio DOP Riviera Ligure.



Steamed fillets of sea bream with vegetables

4/6 SERVINGS

Ingredients

- Sea bream 1,5 kg
- Carrots 3
- Leek 1
- Sticks of celery 2
- Courgettes 3
- DOP Riviera Ligure olive oil 2 tablespoons
- Parsley leaves of 1 sprig
- Salt 2 pinches
- Pepper 1 pinch



Preparation

Julienne the vegetables, first removing the core of the courgettes.

Steam the leek, carrots and celery, adding the courgettes last. Then cool the vegetables in cold water.

Fillet the sea bream and steam it.

Then serve it on a bed of the vegetables and season with salt, pepper, parsley and DOP Riviera Ligure olive oil.



Sauté di muscoli

DOSI PER 1 OSPITE

Ingredienti

- Muscoli 30
- Aglio di Vessalico 2 spicchi
- Peperoncino a piacere
- Olio DOP Riviera Ligure 3 cucchiaini
- Vino bianco 1 cucchiaino
- Prezzemolo le foglie di 2 cime
- Pane 2 fette



Preparazione

Lavare i muscoli eliminando il bisso. Farli aprire al vapore sul fuoco senza cuocerli (2-3 minuti) e staccare delicatamente i molluschi. Disporli in un tegamino, insieme a olio DOP Riviera Ligure, uno spicchio di aglio tritato, peperoncino, un cucchiaino di vino bianco e due cucchiaini dell'acqua usata per l'apertura dei muscoli.

Cuocere per 10 minuti aggiungendo solo verso la fine il prezzemolo tritato.

Disporre in una cocotte due fette di pane abbrustolito strofinato con l'aglio e versarvi i muscoli insieme al bagnetto di cottura. Servire caldo.



Sauté of mussels

1 SERVING

Ingredients

- Mussels 30
- Vessalico garlic 2 cloves
- Chilli pepper desired amount
- DOP Riviera Ligure olive oil 3 tablespoons
- White wine 1 tablespoon
- Parsley leaves of 2 sprigs
- Bread 2 slices



Preparation

Wash the mussels and remove the beards. Steam them to open, without cooking them (2-3 minutes) and carefully remove them from the shells. Arrange them in a pan, together with DOP Riviera Ligure olive oil, a finely chopped garlic clove, chilli pepper, a tablespoon of white wine and two tablespoons of the water used to open the mussels.

Cook for 10 minutes, adding the chopped parsley only towards the end.

Lay two slices of toasted bread rubbed with the garlic in a casserole dish and pour the mussels together with the cooking juices over them. Serve hot.



SECONDI

Lecca lecca di gamberone con vellutata di patate e cipolle rosse in agrodolce

DOSI PER 1 OSPITE

Ingredienti

- Gamberone 1
- Fiori di zucca 2
- Olio DOP Riviera Ligure 1 cucchiaino da caffè
- Semi di papavero 1 cucchiaino da caffè

PER LA VELLUTATA

- Patata 1
- Olio DOP Riviera Ligure 3 cucchiaini
- Sale 2 pizzichi

PER LE CIPOLLE ROSSE

- Cipolla rossa (grande) 1
- Olio DOP Riviera Ligure 2 cucchiaini + ½ bicchiere
- Aceto rosso in quantità variabile
- Vino rosso in quantità variabile
- Zucchero 2 cucchiaini
- Sale 1 cucchiaino colmo
- Velina trasparente da forno



Preparazione

Lessare la patata con la buccia. Sbucciarla e preparare la vellutata frullandola con l'olio DOP Riviera Ligure e il sale.

A parte porre la cipolla rossa tagliata a julienne con due cucchiaini d'olio DOP Riviera Ligure in una casseruola. Farla rosolare, poi coprirla completamente con una miscela di aceto rosso (75%) e vino rosso (25%), mezzo bicchiere di olio DOP Riviera Ligure, sale e zucchero. Chiudere la casseruola con la velina trasparente da forno e cuocere a fuoco vivace per 7 minuti.

Pulire il gamberone eliminando il carapace solo nella parte centrale. Rivestirlo con i fiori di zucca, intagliare con olio DOP Riviera Ligure e semi di papavero e cuocere in forno per 3-4 minuti a 180°C.

Impiattare il gamberone accompagnato dalla vellutata di patate con le cipolle rosse in agrodolce.



SECOND COURSES

Prawn pop with potato cream and red onions in agrodolce

1 SERVING

Ingredients

- Prawn 1
- Courgette flowers 2
- DOP Riviera Ligure olive oil 1 coffee spoon
- Poppy seeds 1 coffee spoon

FOR THE CREAM

- Potato 1
- DOP Riviera Ligure olive oil 3 tablespoons
- Salt 2 pinches

FOR THE RED ONIONS

- Red onion (large) 1
- DOP Riviera Ligure olive oil 2 tablespoons + ½ glass
- Red wine vinegar variable amount
- Red wine variable amount
- Sugar 2 tablespoons
- Salt 1 heaped tablespoon
- Baking parchment



Preparation

Boil the potato in its skin. Peel it and prepare the cream by blending it with DOP Riviera Ligure olive oil and salt.

To one side, put the julienned red onion and two tablespoons of DOP Riviera Ligure olive oil in a saucepan. Brown it and then cover it completely with a mix of red wine vinegar (75%) and red wine (25%), half a glass of DOP Riviera Ligure olive oil, salt and sugar. Cover the saucepan with the baking parchment and cook on a high heat for 7 minutes.

Clean the prawn, removing the shell only from the central part. Cover with the courgette flowers, put it in a roasting tin together with the DOP Riviera Ligure olive oil and the poppy seeds, and cook in the oven for 3-4 minutes at 180°C.

Serve the prawn with the potato cream and the red onions in agrodolce.



Cannolo

di ricotta, miele e
olio DOP Riviera Ligure
su letto di crema inglese
e frutta di stagione

DOSI PER 1 OSPITE

Ingredienti

- Cannolo di pasta sfoglia 1
- Ricotta fresca 3 cucchiari
- Miele 1 cucchiaino
- Olio DOP Riviera Ligure 1 cucchiaino

PER LA CREMA INGLESE

- Uova 8 tuorli
- Zucchero semolato 250 g
- Latte 1 l
- Limone nostrano 1

DECORAZIONE

- Frutta fresca di stagione a piacere



Preparazione

Lavorare la ricotta fresca con il miele e l'olio DOP Riviera Ligure. Riempire il cannolo con il composto creato.

Preparare la crema inglese, sbattendo i tuorli e lo zucchero con la frusta. Poi, mescolando, aggiungere lentamente il latte riscaldato quasi a bollore e la scorza grattugiata di un limone.

Servire il cannolo su un letto di crema inglese, guarnendo con frutta fresca di stagione.



Cannolo

with ricotta, honey and
DOP Riviera Ligure
olive oil on a bed of custard
and seasonal fruit

1 SERVING

Ingredients

- Puff pastry cannolo 1
- Fresh ricotta 3 tablespoons
- Honey 1 tablespoon
- DOP Riviera Ligure olive oil 1 tablespoon

FOR THE CUSTARD

- Eggs 8 yolks
- Castor sugar 250 g
- Milk 1 l
- Lemon 1

DECORATION

- Fresh seasonal fruit of your choice



Preparation

Mix the fresh ricotta with the honey and DOP Riviera Ligure olive oil. Stuff the cannolo with the mixture.

Prepare the custard, beating the egg yolks with the sugar using a whisk. Then slowly add the heated, almost boiling milk and the lemon zest, mixing all the while.

Serve the cannolo on a bed of custard, garnishing with the fresh seasonal fruit.



Ringraziamenti

Ristorante Acàdoleo (ricette a pagina 8, 12, 16, 24, 40, 44)

Chef Fabio De Angelis e Alessandro Della Rossa

Via Vecchiara 46 - Località Vignale - 19128 La Spezia - Tel 0187 707026

Formati all'Istituto Alberghiero "G. Casini" di La Spezia, dopo alcuni anni passati a fare gavetta presso i ristoranti del territorio, nel 2010 Fabio e Alessandro realizzano il comune sogno di aprire un proprio locale. Unendo ingredienti tradizionali a soluzioni e presentazioni geniali e accattivanti, danno vita a una cucina dagli abbinamenti innovativi e ricchi di fantasia.

Ristorante Roma (ricette a pagina 4, 20, 28, 32, 36)

Via Paleocapa 18 - 19122 La Spezia - Tel 0187 715921

Marcellini Ottorino, cuoco appassionato e autodidatta, gestisce dal 1979 lo storico Ristorante Roma. La sua filosofia è la valorizzazione degli ingredienti, di cui esalta la freschezza e i sapori attraverso una cucina tradizionale semplice ed essenziale.

Acknowledgments

Ristorante Acàdoleo (recipes on page 10, 14, 18, 26, 42, 46)

Chef Fabio De Angelis and Alessandro Della Rossa

Via Vecchiara 46 - Località Vignale - 19128 La Spezia - Tel 0187 707026

Educated at the "G. Casini" Hotel School in La Spezia, and having worked for a few years as apprentices in local restaurants, Fabio and Alessandro fulfilled their dream of opening their own restaurant in 2010. Mixing traditional ingredients with brilliant, attractive solutions and presentations, they have created cuisine marked by innovative and imaginative combinations.

Ristorante Roma (recipes on page 6, 22, 30, 34, 38)

Via Paleocapa 18 - 19122 La Spezia - Tel 0187 715921

Ottorino Marcellini, dedicated, self-taught chef, has run the legendary Ristorante Roma since 1979. His philosophy is the enhancement of ingredients, whose fresh flavours he brings out through traditional, simple and essential cooking.

CREDITS

© Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure
Via T. Schiva 29 - 18100 Imperia
Tel 0183 767924 - Fax 0183 769039

web www.olorivieraligure.it
e-mail info@olorivieraligure.it

PROGETTO GRAFICO | GRAPHIC DESIGN

BMC Matri Comunicatori
Via Vieusseux 18/8 - 18100 Imperia
Tel 0183 753970

web www.bmc.it
e-mail info@bmc.it

FOTOGRAFIE RICETTE | RECIPE PHOTOGRAPHS

Mattia Morgavi

COPERTINA E FOTOGRAFIE INTRODUTTIVE | COVER AND INTRODUCTORY PHOTOGRAPHS

BMC Matri Comunicatori



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

