

S nack salato d'autore



INDICE

- Bagel con avocado, salmone e uovo
- La mia piadina per la colazione
- Panfrutto
- Girelle di mozzarella
- Croissant salati con emmental e pepe rosa
- Mini hot dog in soffice pasta
- Grissini al bacon
- Grissini alla cipolla e curry
- Schiacciatina
- Bagel integrali
- Focaccia gourmet al grano duro, uovo, prosciutto cotto affumicato e cipolla caramellata
- Panino gourmet con hamburger di manzo, uovo all'occhio e insalatina
- Panino al latte con carpaccio di polipo, passion fruit e menta
- Panino al latte con orzo tostato e salmone
- La regina. Crock-pizza soffice in padellino

BAGEL

CON AVOCADO, SALMONE E UOVO

Ingredienti

per il bagel

farina brioche 1000 g
lievito di birra 40 g
latte 500 g
zucchero 30 g
sale 18 g
burro 150 g
olio extravergine d'oliva 50 g

per la finitura

avocado
salmone affumicato
formaggio fresco spalmabile

Procedimento

per il bagel

Impastare la farina con il lievito sbriciolato e il latte; una volta che l'impasto sarà incordato, aggiungere lo zucchero e il sale, in ultimo unire l'olio e il burro morbido. Mettere l'impasto in frigorifero a 4°C per 6-8 ore. A questo punto, spezzare del peso di 50 g e formare a ciambella. Far lievitare per 20 minuti. A parte, far bollire l'acqua in una pentola capiente e cuocervi i bagel per alcuni secondi, voltandoli una volta. Scolarli e dorarli con uovo e latte (in proporzione 1:1) con il vaporizzatore, cospargere a piacere con semi o granelle quindi cuocere in forno a 190°C per 18 minuti circa.

per la finitura

Tagliare a metà il bagel, spalmare un po' di formaggio fresco, appoggiare qualche fettina di avocado e di salmone affumicato quindi chiudere.



LA MIA PIADINA

PER LA COLAZIONE

Ingredienti

per l'impasto

yogurt nature 500 g
panna 50 g
bicarbonato di sodio
1 cucchiaino da caffè
uova intere 100 g
farina 0 W 240 800 g
sale 15 g
olio extravergine di oliva 20 g

per la farcitura

Feta 300 g
fontina grattugiata 300 g
uova intere 100 g

Procedimento

per l'impasto

Unire lo yogurt, la panna, il bicarbonato e lasciare riposare il composto per circa 15 minuti (l'impasto deve gonfiare). Versare il composto in planetaria con il gancio, aggiungere le uova, il sale e la farina. Impastare in prima velocità senza dare troppo corpo all'impasto quindi aggiungere l'olio di oliva. L'impasto dovrà risultare liscio e omogeneo. Coprire e lasciar riposare per almeno 30 minuti. A questo punto, dividere l'impasto in panetti da circa 145 g, formare a pallina e lasciar riposare per 30 minuti sulla tavola infarinata. Coprire con un telo di plastica (non deve fare la crosta).

per la farcitura

In planetaria con la foglia, mescolare la feta, la fontina e le uova. Dividere il composto ottenuto in palline da g 50 e infarinarle.

per il montaggio e la finitura

Stendere leggermente e a mano, sulla tavola infarinata, una pallina di impasto.

Mettere al centro una pallina di farcitura e chiudere verso l'alto. Lasciar riposare sul tavolo infarinato con la chiusura verso il basso. Procedere nello stesso modo con le altre palline.

Ultimato il lavoro, riprendere la prima pallina farcita e stenderla, prima a mano delicatamente affinché il formaggio resti omogeneo in tutta la piadina e poi, continuando con il matterello, facendo attenzione a non bucare la superficie (la tavola deve essere sempre infarinata per non fare attaccare l'impasto). La piadina dovrà avere un diametro di circa cm 20. Dopo avere leggermente unto la piastra a fondo spesso o la crepière, cuocere, a fuoco moderato, un lato della piadina per circa 2 minuti. Una volta dorata sul primo lato, girare la piadina e spennellare con burro fuso la parte cotta. A questo punto la piadina gonfierà (non bucarla, il vapore interno farà cuocere il formaggio e si sgonfierà poi da sola dopo qualche secondo). Capovolgere la piadina su un piatto di portata e imburrare anche il secondo lato. Farcire a piacere.



PANFRUTTO

Ingredienti

farina integrale 500 g
farina di castagne 100 g
farina di grano saraceno 200 g
farina di segale integrale 200 g
lievito madre 250 g
sale 40 g
miele 150 g
acqua 650 g
cotto di fichi 100 g
fichi secchi 100 g
albicocche secche 100 g
uvetta 100 g
ginger candito 100 g
mandorle tritate 100 g
noci 50 g

Procedimento

Per prima cosa, procedere con un'autolisi impastando a mano le farine con il lievito madre, il sale, il miele, l'acqua e lasciar riposare per 45 minuti. A questo punto, passare l'impasto in impastatrice tuffante e lavorare fino a ottenere un impasto liscio; aggiungere prima il cotto di fichi, poi tutta la frutta morbida tagliata grossolanamente al coltello, infine la frutta secca tritata leggermente.

Lasciar fermentare in blocco a 25°C per 3 ore quindi formare delle pagnotte da g 500 e mettere in cestini a fermentare a 25°C per 12 ore. Cuocere in forno a 240°C per 50 minuti circa.



GIRELLE DI MOZZARELLA

Ingredienti

per 120 porzioni

per il pan di mozzarella

farina 00 1000 g

latte intero fresco 400 g

lievito di birra 40 g

burro in pomata 100 g

sale 16 g

zucchero semolato 20 g

mozzarella fresca tritata 400 g

per la finitura

pomodoro concentrato 400 g

origano secco 4 g

Procedimento

Sciogliete il lievito nel latte intero con lo zucchero, unite alla farina e impastate fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo; aggiungete il burro in pomata, il sale e infine la mozzarella ben strizzata tritata finemente. Fate puntare l'impasto coperto per 20 minuti, quindi stendetelo formando un rettangolo dello spessore di 3 mm. Spalmate sopra il concentrato di pomodoro e spolverizzate con l'origano secco; arrotolate la sfoglia su se stessa. Riponete i rotolini così preparati in abbattitore e, una volta induriti, tagliateli con un coltello affilato in tante piccole girelle. Disponetele sulle teglie rivestite con carta da forno e fatele lievitare per un'ora circa a 30°C.

Trascorso tale tempo, conditele con olio extravergine d'oliva e infornatele a 230°C per 5 minuti circa. Servite le girelle di mozzarella calde o tiepide.

Stoccaggio e conservazione

È possibile conservare i rotolini in conservatore negativo a -24°C, dopo averli abbattuti di temperatura, per circa 7 giorni (dopodiché il lievito comincerà a perdere le sue proprietà).

Rigenerazione

Togliete i rotolini dal conservatore negativo, lasciateli 10 minuti alla temperatura di 22°C, quindi tagliateli in girelle. Fate lievitare e cuocete.



CROISSANT SALATI

CON EMMENTAL E PEPE ROSA

Ingredienti

per il pastello salato
farina 300 W 600 g
farina Antiqua integrale media 250 g
li.co.li (lievito madre
a coltura liquida) 200 g
lievito compresso 30 g
zucchero vagliato medio 20 g
miele di acacia 20 g
latte intero in polvere 20 g
uova 270 g
latte intero 100 g
lecitina di soia 15 g
olio extravergine d'oliva 30 g
burro 100 g
Parmigiano Reggiano 50 g
sale 22 g

per le pieghe
burro piatto 500 g

per la pasta brioche dolcesalata al pistacchio
farina 360 W 500 g
latte intero 100 g
tuorlo 120 g
uova 120 g
li.co.li 100 g
lievito compresso 15 g
latte magro in polvere 20 g
malto in polvere 15 g
zucchero vagliato medio 35 g
burro 60 g
pasta di pistacchio 80 g
colore alimentare verde in polvere 2 g
sale 12 g

per la finitura
formaggio Emmental 250 g
pepe rosa 4 g
uova per lucidare q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.

Procedimento

per il pastello salato
Impastare tutti gli ingredienti, tranne il sale, il burro, l'olio e il Parmigiano. Una volta formato un impasto liscio, incorporare poco alla volta i grassi (burro e olio), il sale e il Parmigiano. Impastare nuovamente fino a ottenere un composto omogeneo, quindi riporre in frigorifero la pasta per 10-12 ore.

per le pieghe
Stendere la pasta su un foglio rettangolare a uno spessore di 2 cm, raffreddarla in abbattitore fino ad arrivare a 0°C, quindi porre al centro il burro alla temperatura di 6-8°C.

Chiudere la pasta sopra il burro e fare una piega a tre ed una a quattro. Lasciare riposare bene la pasta in frigorifero.

per il montaggio e la finitura
Stendere leggermente e a mano, sulla tavola infarinata, una pallina di impasto.

per la pasta brioche dolcesalata al pistacchio
Mettere in planetaria la farina, il malto e il latte in polvere, lo zucchero e il lievito. Impastare aggiungendo tuorli e uova. Regolare la densità con il latte.

Incorporare alla fine il burro in pomata e la pasta di pistacchio e continuare a impastare, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Regolare la tonalità di verde con il colore alimentare. Lasciare puntare sul tavolo coperto con un telo per 15 minuti circa, quindi utilizzare.

per il montaggio e la finitura

Stendere l'impasto salato allo spessore di 2,5 cm. Adagiare sopra la pasta brioche dolcesalata al pistacchio allo spessore di mezzo centimetro. Stendere le due paste insieme, fino ad arrivare allo spessore di 4 mm circa. Ricavare dei triangoli di pasta, piegare in tre per ottenere i croissant. Appoggiare su una teglia rivestita con carta da forno e fare lievitare in cella di lievitazione a 28°C, per 2 ore circa. A fine lievitazione, spennellare con l'uovo e spolverare con il Parmigiano grattugiato, il pepe rosa e l'Emmental tagliato a julienne. Fare cuocere in forno a 170°C per 18 minuti circa.



MINI HOT DOG

IN SOFFICE PASTA

Ingredienti

per 120 porzioni

pasta brioche dolcesalata 1600 g

per gli hot dog

mini würstel 800 g

senape fresca 140 g

semi di sesamo 40 g

per la finitura

ketchup 300 g

Procedimento

Mescolate in una terrina la senape con i semi di sesamo, aggiungete i würstel e conditeli con cura. Con uno stecchino infilate i würstel e riponeteli uno accanto all'altro su una teglia. Con la pasta brioche dolcesalata formate dei salamini e arrotolateli attorno a ogni mini würstel partendo dalla parte dello spiedino. Adagiate i mini hot dog così ottenuti su teglie leggermente infarinate e metteteli in stufa a lievitare (a 30°C con il 70% di umidità) fino a che il volume iniziale raddoppi. Friggete poi in olio a 160°C fino a doratura, quindi scolate su carta assorbente. Servite i mini hot dog accompagnati con ketchup.

Stoccaggio e conservazione

È possibile congelarli già avvolti di pasta brioche, prima della lievitazione, in conservatore negativo a -24°C per 7 giorni al massimo.

Rigenerazione

Mettete i mini hot dog ancora congelati in stufa a lievitare senza umidità (visto che lo sbalzo di temperatura creerà già abbastanza umidità sul prodotto). Friggete e servite possibilmente caldi.



GRISSINI

AL BACON

Ingredienti

per 120 porzioni

farina 400 W 750 g

farina di semola di grano duro rimacinata 375 g

acqua 600 g

olio extravergine di oliva 100 g

malto in polvere 15 g

lievito di birra 20 g

sale 22 g

peperoncino 0,5 g

bacon 300 g

Procedimento

Impastate le farine con il malto, il lievito di birra e l'acqua utilizzando il gancio fino a ottenere un impasto liscio e ben incordato. Dopodiché unite l'olio extravergine d'oliva, il sale e il peperoncino. A fine impasto unite il bacon tritato al coltello. Stendete allo spessore di 5 mm e porzionate, senza far puntare, delle strisce di pasta larghe circa 1 cm e lunghe 10, rotolatele sul tavolo fino a creare dei grissini e adagiatele sulle teglie. Fate lievitare per circa 1 ora a 35°C in stufa con il 70% di umidità. A questo punto procedete con la cottura in forno a 230°C per circa 10 minuti con vapore dopo aver spennellato i grissini con la salamoia di acqua, olio e sale.

Stoccaggio e conservazione

Si possono conservare sia in conservatore negativo a -24°C, coperti con nylon oppure in sacchetti chiusi a temperatura ambiente. Rigenerazione Se conservati in conservatore negativo sarebbe opportuno passarli in forno a 200°C per 5 minuti. Se conservati in sacchetti chiusi e non hanno preso umidità, sono pronti per il consumo.



GRISSINI

ALLA CIPOLLA E CURRY

Ingredienti

per la biga

farina W 250 750 g

acqua 375 g

lievito 7 g

per l'impasto

biga

farina 00 W 200 3000 g

acqua 1200 g

vino bianco secco 450-500 g

olio extravergine d'oliva 375 g

malto d'orzo 37,5 g

lievito compresso 60 g

curry 35 g

sale 64 g

cipolle disidratate 120 g

Procedimento

per la biga

Miscelare gli ingredienti per pochi minuti senza scaldare eccessivamente e lasciare fermentare per 16-20 ore a temperatura ambiente.

per l'impasto

Mettere a macerare le cipolle nel vino bianco per 12 ore prima di procedere con l'impasto. Miscelare tutti gli ingredienti, tranne le cipolle che si dovranno aggiungere a fine impasto con il sale. Lavorare in impastatrice a spirale per 6 minuti in prima velocità quindi per 4 minuti in seconda velocità. Ottenuto un impasto liscio e omogeneo, estrarlo dalla macchina e lasciarlo riposare brevemente in un mastello (15 minuti circa).

Rovesciare sul tavolo e formare strisce di pasta da riporre su assi. Ungere le strisce con olio extravergine d'oliva. Dopo 15 minuti procedere con il taglio a macchina.

Per quello manuale attendere anche mezz'ora. Una volta formati e stirati i grissini, appoggiarli su teglie forate e far lievitare in cella a 28°C, con umidità media, per almeno 30 minuti. Infornare a 200°C per circa 30 minuti e cuocere con forno in discesa. Aprire la valvola del tiraggio dopo circa 10 minuti.



SCHIACCIATINA

Ingredienti

miscela per focaccia ligure Molino Grassi 1 kg
sale 20 g
malto 15 g
acqua 550 l
olio extravergine d'oliva 50 g
lievito 25 g
sale fino

Procedimento

Iniziare l'impasto con farina, sale, malto e acqua (avendo cura di trattenerne il 5% circa da aggiungere verso la fine della fase d'impasto). Dopo circa 5 minuti, aggiungere il lievito e successivamente l'olio, questa fase dell'impasto deve avvenire in prima velocità, passare poi in seconda velocità e aggiungere lentamente l'acqua rimasta. I tempi totali di impasto saranno in impastatrice a spirale di 8 minuti in prima velocità quindi di 4 minuti in seconda velocità; in impastatrice tuffante di 9 minuti in prima velocità quindi di 5 minuti in seconda velocità. Una volta terminato l'impasto, spezzare immediatamente la pasta, possibilmente in forme rettangolari del peso di circa g 700; dare una piega e formare a rettangolo schiacciando leggermente.

Lasciare riposare per circa 30 minuti su tavole infarinate con la chiusura rivolta verso il basso e poi stirare con sfogliatrice.

Adagiare su una teglia in alluminio della dimensione standard di cm 40x60, precedentemente unta con g 30 di olio extravergine d'oliva. La pasta dovrà avere uno spessore di mm4 e, una volta stesa, non dovrà occupare più del 70% della superficie della teglia. Lasciare lievitare per circa 30 minuti e poi stirare fino a coprire l'intero spazio della teglia, avendo cura di eliminare le eventuali bolle d'aria. Far lievitare per circa 30 minuti quindi oleare con cura tutta la superficie con un pennello e schiacciare dolcemente con i polpastrelli delle dita facendo attenzione a non bucare la pasta; cospargere di sale fino tutta la superficie e tagliare a piacimento. Lasciare lievitare per circa un'ora quindi infornare a 220°C per 17-18 minuti.

N.B. Tutte le fasi lievitazione possono avvenire senza l'uso della cella di lievitazione, quindi a temperatura ambiente però avendo cura di coprire il prodotto con teli.



BAGEL

INTEGRALI

Ingredienti

farina W 300-320 1 kg
farina integrale 1 kg
acqua 1200 g
lievito naturale liquido 200 g
biga 200 g
malto non diastatico nero 40 g
estratto di malto 10 g
lievito compresso 50 g

olio extravergine d'oliva 100 g
zucchero 100 g
sale 40 g

per la soluzione alla soda

acqua 1000 g
idrossido di sodio anidro 49 g

Procedimento

Impastare le farine, l'acqua, il lievito naturale, la biga, i malti e il lievito compresso in impastatrice a spirale per 5 minuti in prima velocità quindi per 8 minuti in seconda velocità. A metà impasto, aggiungere l'olio, lo zucchero e il sale. Lasciare puntare l'impasto ottenuto per 60 minuti quindi spezzare del peso di g 80 e arrotondare. Dopo 15 minuti circa allargare con le dita e dare una prima forma a ciambella. Ripetere l'operazione dopo 15 minuti allargando il buco centrale.

per la soluzione alla soda

Portare a bollore e utilizzare dopo 5 minuti.

per la finitura

Mettere in frigorifero a 4-5°C per 60 minuti. Passare i bagel nella soluzione alla soda e ricoprirli di semi misti, quindi infornare a 210°C per 18 minuti circa



FOCACCIA GOURMET

AL GRANO DURO, UOVO, PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO E CIPOLLA CARAMELLATA

Ingredienti

per l'impasto

farina Antiqua tipo 1 media 500 g
semola di grano duro rimacinata 500 g
li.co.li (lievito madre a coltura liquida) 500 g
lievito compresso 10 g
zucchero semolato 50 g
acqua ghiacciata 650 g
olio extra vergine d'oliva 35 g
sale 35 g

per la salamoia

acqua 80 g
sale 8 g
olio extravergine d'oliva 150 g

per la finitura

uova 250 g
prosciutto cotto affumicato 300 g
insalata riccia lunga 200 g
cipolle caramellate 300 g
erba cipollina 10 g
pepe di Sichuan 5 g

Procedimento

per l'impasto

Impastare tutti gli ingredienti, avendo cura di aggiungere l'acqua poco alla volta, in modo da farla assorbire lentamente all'impasto. Se venisse infatti messa tutta insieme, essendo tanta, non si riuscirebbe a farla assorbire bene alla farina. Fare lievitare una notte in frigorifero. Il giorno seguente, stendere 1.500 g di pasta sulle teglie unte con l'olio extra vergine, quindi lasciare lievitare fino al raddoppio, a temperatura ambiente.

per la salamoia

Mixare tutti gli ingredienti al momento dell'utilizzo e condire l'impasto.

per la cottura e la finitura

Cuocere in forno a 260°C per 6 minuti a valvola chiusa e con qualche secondo di vapore. Aprire la valvola e cuocere per altri 4 minuti circa. A fine cottura, abbattere immediatamente in negativo. Una volta congelata, tagliare la focaccia a pezzi. Rigenerare in forno a 200°C per qualche minuto, in modo da renderla bella croccante, quindi guarnire con gli ingredienti della finitura, che possono anche cambiare a piacere.



Davide Pisano

PANINO GOURMET

CON HAMBURGER DI MANZO, UOVO ALL'OCCHIO E INSALATINA

Ingredienti

panino da hamburger 1
hamburger di manzo pronto,
solo da scaldare 1
uovo 1
cucchiaini di ketchup 2
manciata di misticanza 1

ravanelli 2
cucchiaini di olio extravergine d'oliva 3
aceto
sale e pepe

Procedimento

Ungere con un cucchiaino di olio una teglia da microonde. Adagiare l'uovo sgusciato nella teglia. Salare e pepare. Coprire con apposita pellicola e cuocere a media potenza per 3 minuti. Scaldare l'hamburger come da istruzioni. Tagliare i ravanelli a rondelle sottili. Condire i ravanelli e la misticanza con l'olio rimasto, poco aceto, il sale e il pepe. Tagliare il pane e distribuire il ketchup sul fondo e sul coperchio. Continuare con metà dell'insalatina. Adagiare l'hamburger e di seguito l'uovo all'occhio. Terminare con l'insalatina rimasta. Chiudere il panino.



Davide Pisano

PANINO AL LATTE

CON CARPACCIO DI POLIPO, PASSION FRUIT E MENTA

Ingredienti

panini al latte 2
carpaccio di polipo pronto 50 g
passion fruit 2
cucchiaini di salsa al cocco 4
foglie di menta

Procedimento

Ricavare la polpa del passion fruit.
Tagliare i panini a metà.
Distribuire sul fondo la salsa al cocco.
Continuare con il carpaccio di polpo e la polpa di passion fruit.
Chiudere i panini.



PANINO AL LATTE

CON ORZO TOSTATO E SALMONE

Ingredienti

farina di grano tenero tipo 1 1000 g
lievito naturale 200 g
lievito birra 25 g
orzo tostato 300 g
uova intere 300 g
latte fresco 300 g
zucchero semolato 120 g
sale 20 g
burro 200 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e lasciar incordare. Far riposare l'impasto per una notte in frigorifero (da 0-4°C). A questo punto, formare dei panini del peso di g 100 ciascuno. Lasciar lievitare per 2-3 ore a 24-25°C quindi cuocere a 180°C per 15- 20 minuti circa. Farcire con salmone marinato all'aneto, squacquerone e misticanza.



LA REGINA

CROCK-PIZZA SOFFICE IN PADELLINO

Ingredienti

(g 300 a padellino del diametro di 22 cm, farina totale 5000 g)

per il pre-fermento
farina forte 1000 g
acqua 1000 g
lievito di birra 10 g

per l'impasto
farina multicereali 1750 g
farina grani antichi 2000 g
pre-fermento
pasta madre liquida viva 500 g

malto 25 g (g 10 in polvere)
acqua 2150 g
sale 100 g
olio extravergine d'oliva 150 g
lievito di birra (starter) 5 g

per la finitura
pomodoro San Marzano DOP
mozzarella di bufala artigianale campana DOP
pomodorino datterino candito
sale nero di Cipro
emulsione di olio extravergine d'oliva al basilico

Procedimento

Mettere in un secchio la farina con acqua e lievito. Mescolare con una frusta fino a ottenere un impasto liquido e legato (con glutine formato). Lasciare alla temperatura di 26°-28°C per 3-4 ore, dopodiché il pre-fermento sarà pronto per l'impasto. Per capire meglio se il nostro pre-fermento è pronto, dovrà aver triplicato il suo volume. Basterà verificare, se nella parte superiore centrale avrà iniziato il crollo, a questo punto il nostro pre-fermento è pronto.

per l'impasto

Mettere in impastatrice le farine, il pre-fermento, pasta madre rinfrescata, il malto, 3/4 del peso dell'acqua e azionare l'impastatrice in prima velocità per 8 minuti. Per i primi 6 minuti impastare, in modo tale da formare bene il glutine, poi seguire con l'aggiunta del sale, dopodiché continuare a fare girare l'impastatrice

per altri 2 minuti e finire aggiungendo l'olio a filo negli ultimi 2 minuti.

Passare ora in seconda velocità per 6-8 minuti e iniziare ad aggiungere l'acqua rimanente a filo, poca alla volta, fino a ottenere un impasto morbido, liscio e ben formato. Cospargere con olio extravergine d'oliva un mastello e porvi l'impasto dando 2 pieghe di rinforzo. Far puntare a temperatura ambiente per 50 minuti circa.

Stagliare l'impasto e formare le palline del peso di g 300, far fermentare in frigo alla temperatura di 4°C per 24 ore. Trascorse le 24 ore, stemperare le palline per 1 ora a temperatura ambiente, dopodiché passare alla stesura in padellino. Lasciar lievitare per 3-4 ore a 26°C circa. Seguirà poi la precottura/cottura finale. Cuocere in forno a 280°C con il cielo al 30% e la platea al 50%.

per la finitura

Finire la cottura in padellino con il pomodoro San Marzano DOP, schiacciato a mano e condito con sale, olio extravergine d'oliva, origano di Pantelleria e le verdure miste di stagione a piacere. A fine cottura, aggiungere la mozzarella di bufala in pezzi, finire con il pomodorino candito (cotto in padella a fuoco violento con un filo d'olio extravergine d'oliva, zucchero di canna, un pizzico di sale e origano) e concludere il condimento con origano di Pantelleria, un pizzico di sale nero di Cipro e l'emulsione di olio extravergine al basilico.

