Alce Nero e Chiara Maci presentano

7+7

le ricette Fairtrade dolci e salate

Ricette scritte e realizzate da Chiara Maci.

Il presente ricettario è stato realizzato in collaborazione con Fairtrade Italia.

©Edizione Dicembre 2017

I diritti di memorizzazione elettronica, di riproduzione e di adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatistiche) sono riservati.

Revisione testi, progetto grafico e impaginazione a cura di Alce Nero.

Fotografie di Brambilla e Serrani - Via Montevideo 19, 20133 Milano.

Stampato in Italia da
Litografia Zucchini s.r.l.
Via del Fonditore 6/2
40138 Bologna

Stampato su carta Fedrigoni *Symbol Math Plus* di pura cellulosa ECF (Elemental Chlorine Free). Certificata FSC, con elevato contenuto di riciclo selezionato.

7+7

le ricette Fairtrade dolci e salate

7+7 è un progetto pensato in collaborazione con *Chiara Maci* e realizzato con Fairtrade Italia.

Sette ricette dolci e sette salate che reinterpretano in modo originale i nostri ingredienti **biologici e Fairtrade**. Prodotti che raccontano di territori lontani e di persone, di un'agricoltura buona che genera un'economia pulita e un commercio giusto.

I *pancake con fonduta di cioccolato fondente e frutta di stagione*, lo *strudel di ricotta e Ciokocrem* o ancora le *polpette di riso Basmati con cuore filante e verdure* e il *risotto al tè verde, capesante e zenzero* sono solo alcune delle preparazioni che Chiara Maci ha immaginato per noi testando sapori, aromi e consistenze.

Piatti semplici o accostamenti più inediti, per una cucina che diventa piacere del fare e gioia nel proporre. Senza dimenticare il gusto di riunirsi attorno alla stessa tavola, di dividere e condividere.

Alce Nero è il marchio di agricoltori, apicoltori e trasformatori biologici impegnati dagli anni '70 nel produrre cibi buoni, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra e la sua fertilità.
Più di 1.000 produttori in Italia, 14.000 nel mondo.

Da 40 anni Alce Nero percorre la strada del biologico: si dedica alla produzione di un cibo proveniente da campagne libere da chimica e pesticidi, custodite e coltivate ogni giorno con rispetto. Un'agricoltura di tradizioni immutate e di innovazione, in equilibrio tra nuove tecnologie, sperimentazione di ricette ed ingredienti, e i rigorosi disciplinari che il biologico autentico impone. Uno straordinario viaggio verso una corretta nutrizione che dà e vuole fiducia dai suoi fruitori. La produzione di un cibo buono che al tempo stesso è cultura.

I prodotti Alce Nero, quasi trecento, sono biologici, semplici e quotidiani. Quelli coltivati e trasformati in Italia, così come quelli del biologico Fairtrade.

Chiara Maci è campana di nascita, bolognese di adozione e milanese per lavoro. 33 anni, mamma, un passato prima da giurista, poi nel marketing aziendale.
Blogger di *www.sorelleinpentola.com* dal 2010 e di *www.chiaramaci.com* dal 2013, sommelier AIS.
Oggi consulente per diverse aziende food & beverage, volto televisivo di Cuochi e Fiamme su La7d e La7, protagonista del programma "Chiara Maci #VitaDafoodblogger" su FoxLife.
Testimonial di brand italiani e stranieri.
Con i suoi social network raggiunge ogni giorno quasi il milione di utenti.

Fairtrade Italia rappresenta Fairtrade International e il Marchio di Certificazione FAIRTRADE nel nostro paese dal 1994. Lavora in partnership con le aziende concedendo loro in sub-licenza il Marchio FAIRTRADE come garanzia di controllo delle filiere dei prodotti provenienti dai Paesi in via di sviluppo, nel rispetto dei criteri di terzietà che l'ente di certificazione assicura. Inoltre facilita l'approvvigionamento di materie prime certificate e il consolidamento delle filiere in base alle richieste specifiche dei propri partner. Per maggiori informazioni: *www.fairtrade.it.*

INDICE

1	Blondies al cioccolato bianco con fave di cacao	9
2	Strudel di ricotta e Ciokocrem	11
3	Crostatine di crema e briciole di frollino	13
4	Pancake di grano saraceno con fonduta di cioccolato fondente e frutta di stagione	15
5	Ciambella da colazione al tè verde	17
6	Risolatte bianco con composta di cachi e polvere di caffè & bianco con polvere di cacao	19
7	Cake con crema alla bevanda vegetale di riso	21

+

1	Scampi marinati nel tè verde e purea di topinambur	25
2	Crema di zucca bertagnina con stracciatella e polvere di caffè	27
3	Polpette di riso Basmati con cuore filante e verdure	29
4	Crostone di pane integrale con guanciale, castagne lesse e cioccolato	31
5	Tarte tatin salata con pomodorini e scaglie di provolone fondente	33
6	Curry di pollo con bevanda vegetale di riso e riso Basmati	35
7	Risotto al tè verde, capesante e zenzero	37

RISOLATTE BIANCO CON COMPOSTA DI CACHI E POLVERE DI CAFFÈ & BIANCO CON POLVERE DI CACAO

06

ingredienti per 4-6 persone

300g di riso baldo Alce Nero
1l di bevanda vegetale di avena Alce Nero
90g di zucchero di canna chiaro Alce Nero Fairtrade
1 stecca di vaniglia
1 pizzico di sale
qb polvere di caffè 100% arabica per moka Alce Nero Fairtrade
3 cachi
qb zucchero di canna chiaro Alce Nero Fairtrade
qb cacao in polvere Alce Nero Fairtrade
1 limone

Scaldate la bevanda vegetale di avena in una pentola grande e dai bordi alti. Unite metà bacca di vaniglia incisa, la scorza del limone grattugiata, un pizzico di sale e lo zucchero.
Mescolate, portate a bollore e versate il riso. Lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco dolce (se si asciuga, aggiungete un po' di bevanda di avena calda). Quando il riso sarà cotto e cremoso, eliminate la vaniglia e dividetelo in due parti uguali.

Preparate la composta di cachi semplicemente frullando la loro polpa con qualche goccia di limone e due cucchiai di zucchero.

Trasferite il riso in ciotole monoporzione.
Finite la prima con un cucchiaio di composta di cachi e polvere di caffè.
Prendete la ciotola con l'altra metà ed amalgamatela con un po' di polvere di cacao.

TARTE TATIN SALATA CON POMODORINI E SCAGLIE DI PROVOLONE FONDENTE

05

ingredienti per 4 persone

per la pasta briseè
500g di farina tipo 00 Alce Nero
250g di burro morbido
80g di acqua fredda
qb sale

400g di pomodorini confit
qb olio extra vergine di oliva Alce Nero
qb di zucchero di canna chiaro Alce Nero Fairtrade
qb sale
qb origano
200g provolone fondente

Per la pasta briseè: lavorate insieme la farina ed il burro freddo in una ciotola, con l'aiuto delle mani o di una spatola. A poco a poco aggiungete l'acqua ed il sale fino a creare un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgete l'impasto ottenuto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigo per 15 minuti prima di utilizzarlo.

Lavate i pomodorini, asciugateli e tagliateli a metà. Rivestite una teglia rotonda con carta da forno, oleatela e adagiate i pomodorini "a faccia" in su. Cospargete con l'origano, il sale, lo zucchero ed un filo d'olio ed infornate. Cuocete a 160° per 40 minuti e lasciateli caramellare. Fate raffreddare e ricoprite con fettine sottili di provolone fondente.

Stendete la pasta con un mattarello su un foglio di carta forno, formando anche il bordino. Rovesciatela quindi sulla teglia dei pomodorini, in modo che il bordino sia rivolto verso il fondo e coprendo completamente i pomodorini. Bucherellate con una forchetta la superficie e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 10-12 minuti, poi alzate la temperatura a 200° e proseguite per 8-10 minuti circa.

Trascorso il tempo indicato sfornate e con l'aiuto di un piatto rovesciate la tarte tatin.