

## DUE RICETTE NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE



### PALLOTTE CACIO E UOVA

#### Ingredienti:

formaggio semifresco di mucca e pecora **gr. 250**; mollica di Pane Antico **gr. 250**; spicchi d'aglio **n. 2**; uova **n. 7**; pomodori **Kg. 1**; olio extra vergine di oliva **dl. 3**; cipolla **n. 2**; peperone fresco **n. 2**; sale **q.b.**; prezzemolo tritato **una manciata**

#### Preparazione:

versate dentro un recipiente il formaggio, la mollica di pane, l'aglio ed il prezzemolo, le uova e formate un impasto omogeneo. Formate delle piccole polpette e friggetele nell'olio di oliva, scolatele e tenetele da parte.

A parte, preparate una salsa di pomodoro a pezzetti, tagliate la cipolla a julienne ed il peperone a pezzi. In un tegame possibilmente di terracotta, lasciate imbiondire la cipolla nell'olio, quindi versate la salsa di pomodoro e i pezzi di peperone e fate cuocere per circa 10 minuti.

Versate le "pallotte" precedentemente fatte rosolare e fate continuare la cottura per altri 10 min. a fuoco lento. Servite con un filo d'olio extra vergine di oliva crudo.

### PANE COTTO

#### Ingredienti per 4 persone:

**300 gr.** di Pane Antico raffermo;  
**2** Uova; **2** Peperoni rossi secchi;  
**5** Pomodori; **2** Spicchi d'aglio; Costa di Sedano verde; **1** spicchio di Cipolla;  
**1,5 lt.** di acqua; Olio extravergine d'oliva e sale **q.b.**; Peperoncino piccante a piacere

#### Preparazione:

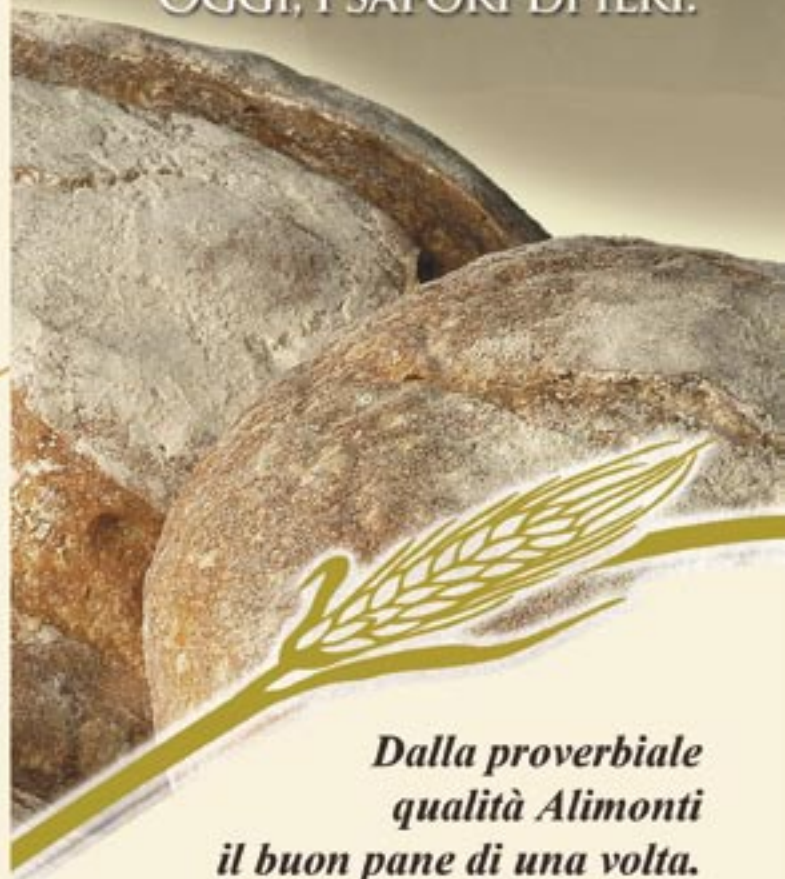
Mettete in un tegame, possibilmente di coccia, l'olio, l'aglio e la cipolla, quindi passate sul fuoco.

Appena gli ingredienti accennano a prendere colore, aggiungete i pomodori, il sedano ed i peperoni secchi spezzettati, e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Nel frattempo rompete Pane Antico a pezzi grossolani e metteteli ad abbrustolire nel tegame. Aprite le uova in una fondina, con una forchetta schiacciatele appena e unite agli altri ingredienti, mischiate bene e lasciate cuocere per qualche minuto. Aggiungete il sale e servite con un filo di olio extravergine d'oliva crudo, possibilmente nel tegame di cottura.

[www.molinoalimonti.com](http://www.molinoalimonti.com)  
e-mail: [info@molinoalimonti.com](mailto:info@molinoalimonti.com)

# Pane Antico

OGGI, I SAPORI DI IERI.



*Dalla proverbiale  
qualità Alimonti  
il buon pane di una volta.*



## Il gusto ritrovato.

Pane Antico è un prodotto realizzato con le farine di una volta, un vero salto nel passato per riassaporare sensazioni e gusti che pensavamo perduti. Un pane tipico che si ispira a tradizioni radicate, ancora vive nel ricordo dei nostri nonni.

## Una farina con tante qualità.

Alla base di Pane Antico c'è una farina ricca di fibre, germe di grano e benefiche vitamine naturali. Il pane ottenuto si presenta rustico e scuro, il classico, inimitabile pane casereccio a lievitazione naturale che tanto piace.

Un prodotto assai fragrante che con il passare dei giorni continua a sprigionare profumi caratteristici, intensi e senza tempo

## Garantisce Alimonti.

Con Pane Antico, Molino Alimonti ribadisce la sua vocazione alla riscoperta delle migliori espressioni dell'arte bianca italiana.

Pane Antico prende forma dagli studi del suo reparto Ricerca&Sviluppo, che ha inteso rilanciare un tipo di pane diffuso fino a qualche decennio fa, prestando particolare attenzione alle caratteristiche nutrizionali per soddisfare le esigenze di un'alimentazione moderna che richiede un maggior apporto di fibre.

Come tutte le farine firmate Molino Alimonti, nasce dall'accurata selezione delle materie prime inserite in un rigoroso sistema di controllo qualità e di tracciabilità: così ogni prodotto per Molino Alimonti non ha segreti.

## Pane Antico ama le buone compagnie.

Se vi abbiamo fatto venire l'acquolina in bocca, qualche suggerimento gastronomico ve lo diamo volentieri. L'abbinamento ideale di Pane Antico è con formaggi morbidi stagionati oppure trasformato in una croccante, dorata bruschetta condita con olio extra vergine di oliva e accompagnata da un buon bicchiere di Montepulciano d'Abruzzo doc.

*I dati riportati in tabella si riferiscono alla preparazione del pane secondo le indicazioni fornite da Molino Alimonti.*

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 gr di pane

Energia:	Kcal 306/ KJ 1224
Proteine:	9,3
Grassi:	1,3
Carboidrati:	63,2
Fibra grezza:	6,3