



Gusto e benessere

- Cucina e condimenti a Crudo
- Cucina Mediterranea
- Conserven dolci e salate
- La Cucina per i Bimbi
- Friggere bene
- Pesce & Verdure
- Olio di olive: ricette, amore e poesia**

Libri

- I libri dello Chef
- Invito alla Lettura

Cucina Naturale

- La Rivista del mese
- Articoli 2012
- Archivio Articoli

I nostri Menù

- Il Menù Vegan
- Il Menù Ligure
- Il Menù Trentino
- Il Menù di Pasqua
- I Menù di Natale

Ricette di cucina

- Antipasti
- Minestre e Zuppe
- Primi
- Secondi
- Insalate
- Pesce
- Dolci e Dessert

Gelato all'olio di mandorle e vaniglia con cialde alle olive

Con olio Kibò



Preparazione:

- Mescolare insieme le due farine con pochissimo sale e disporle a fontana, mettere nel mezzo il paté di olive e alcuni cucchiaini di acqua tiepida, impastare versando l'altra acqua necessaria a ottenere un impasto morbido da avvolgere in un panno e lasciare riposare 30 minuti in frigorifero.
- Nel frattempo sciogliere la maizena in poco latte freddo, mettere il restante latte, la vaniglia divisa in 3-4 pezzi e l'agaragar in una casseruola e portare gradualmente a ebollizione.
- Abbassare la fiamma al minimo, aggiungere la maizena sciolta e cuocere per pochi minuti fino ad addensare il tutto.
- Mescolare insieme il miele leggermente scaldato per renderlo liquido, l'olio e la farina di mandorle, unire alla base di vaniglia e mescolare con cura eliminando in ultimo la vaniglia a pezzi, distribuire in vaschetta per il ghiaccio, raffreddare e mettere in congelatore per almeno 2-3 ore.
- Oliare leggermente dei supporti in metallo per cannoncini, stendere la sfoglia di olive, ricavare delle strisce larghe circa 2 cm, avvolgerle intorno ai supporti e cuocere nel forno caldo a 190 gradi per 10-15 cm fino a dorare e seccare la pasta, raffreddarli e sfilare i cannoncini dai supporti di con delicatezza.
- Frullare velocemente in un potente mixer la crema ghiacciata tolta dalle vaschette e ottenuta una crema gelato metterla nei supporti di cialde di olive a cono.

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di farina integrale,
- 60 g di farina bianca tipo 0,
- 50 g di paté di olive nere,
- 1 cucchiaino di maizena,
- 400 ml di latte di soia o mandorle,
- ½ baccello di vaniglia,
- 1 cucchiaino di agaragar in polvere,
- 100 g di miele d'agrumi,
- 100 ml di olio extravergine d'oliva Kibò,
- 100 g di farina di mandorle.



Media 30' 20' Uova Latticini

Blog News

- Il post della settimana
- Visita il mio nuovo Blog di cucina



News ed Eventi

- Eventi e Convegni
- Idee per il tempo libero

Notizie

NaturaSi, +16% nel 2010, fatturato a 112 milioni di euro

Wednesday, June 29, 2011 4:55:29 AM

Cresce il consumo di biologico e cresce Ecor-NaturaSi, il gruppo con sede legale a Verona che anche quest'anno si conferma ...

Il grido d'allarme dell'agricoltura mondiale

Tuesday, June 21, 2011 6:31:17 AM

Alla vigilia della riunione dei Ministri dell'Agricoltura del G20, alcune

NOVITA'

Libri



Cerca ricette

Portata

Stagione

Difficoltà

Assenza di

Cerca

Tags ricette

Pesce Primi piatti Estate
Insalate Difficoltà bassa
Difficoltà alta Dolci e
dessert Senza latticini
Autunno Senza uova
Primavera Difficoltà
media Secondi piatti
Antipasti Senza glutine
Inverno Minestre e zuppe

Scriveteci

Scrivi allo **CHEF**,
dialoga con la nostra
REDAZIONE per
suggerimenti,
commenti,
osservazioni.



Olio Kibò



Un olio dai **profumi e aromi intesi** che ci ha colpito subito in positivo e con il quale abbiamo voluto uscire dai soliti canoni di abbinamento del salato per provare un coraggioso abbinamento dolce gelato.

Per fare questo ci siamo aiutati da uno dei prodotti più tipici del **territorio Siciliano**, la **mandorla**, ma la vera differenza qualitativa in positivo è stata data dall'**eccellente olio usato**.

All'originalità del **gelato di alta qualità** e sorprendente semplicità si è aggiunta l'altrettanta eccellente **sfoglia delle cialde** in cui il rinforzo all'olio è stato dato proprio dall'oliva, **madre di ogni buon olio**.

L'Azienda

La Kibò Farm è un'azienda agricola siciliana, **situata a Petralia Sottana, nei pressi del Parco Naturale delle Madonie**, produce **oli con certificazione biologica** esportati in tutto il mondo.

Per il suo olio extra vergine di oliva ha ottenuto anche la **prestigiosa, e rigorosa, denominazione DOP Val di Mazara**, gli ettari di olivi sono 12 con circa 3700 piante.

Le cultivar di olive prodotte, **raccolto rigorosamente a mano**, sono due: **Nocellara del Belice e Biancolilla** destinate entrambe solo alla spremitura e all'olio finale.

Sito internet: www.kibofarm.com

Email: eleonorabriguglia@gmail.com

Schede tecniche: [Schedule.pdf](#) - [Cultivar.pdf](#) - [Kibo%20DOP.pdf](#)

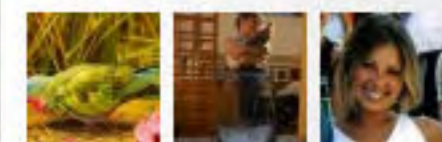


Seguici su Facebook

Cucina &
Salute on
Facebook



552 people like **Cucina & Salute**.



Facebook social plugin

