


Ingredienti	Pastasciuttina Pomodoro fresco Olio
	Pastasciuttina al pomodoro
	Sbollentare i pomodori freschi pochi minuti, per sbuciarli agevolmente. Aprirli a metà eliminare i semi e frullare. Rimetterli sul fuoco per qualche minuto per farli addensare, aggiungendo, se piace, qualche foglia di basilico per profumare. Usare la salsa per condire la pasta.


Ingredienti	Fagioli cannellini (o ceci) Patate Parmigiano Olio
	Purea di fagioli e patate
	Sciacquare i fagioli cannellini (prelessati), e metterli a bollire insieme a due patate spellate e lavate, finché diventano morbidi. Scolare le verdure, passarle con il mixer per creare un purè soffice, aggiungendo olio e parmigiano.

Ingredienti	Polentina Olio Salsa di pomodoro bio
	Polentina al sugo
	Far scaldare la salsa di pomodoro biologica con un pezzo di carota e di sedano (da eliminare a fine cottura). Far cuocere la polenta nel modo classico, senza aggiungere sale. Metterla nel piatto e condire con due o tre cucchiaini di salsa al pomodoro.

Ingredienti	Salsa di pomodoro bio Brodo di carne Soffritto Carne macinata
	Ragù di carne
	Preparare le verdure per il soffritto (carota e sedano) tritandole molto finemente con il robot da cucina. Farle 'soffriggere' in una pentola con qualche cucchiaio di brodo di carne e aggiungere la salsa per farla addensare. A parte far cuocere il macinato con poca acqua, pressarlo con la forchetta, scolarlo e unirlo al sugo.

Ingredienti	150gr di carne magra 1/2lt di acqua Carota Sedano
	Brodo di carne
	Pulire la carota e il sedano e tagliarli a tocchetti. Metterli a bollire in acqua profonda con un pezzo di carne magra. Appena giunto a bollore, schiumare spesso con la schiumarola, per eliminare i grassi della carne che salgono in superficie. La carne e le verdure possono essere omogeneizzate insieme e date come pappa.

Ingredienti	Carota Sedano Lattuga o bietola Patata Zucchina
	Passato di verdure
	Pulire le verdure accuratamente e tagliarle a quadretti piccoli, più o meno delle stesse dimensioni. Far bollire in almeno un litro di acqua, aggiungendone all'occorrenza, per almeno mezz'ora. Trasferire le verdure nel mixer e aggiungere acqua a sufficienza per passarle, frullandole alla consistenza desiderata.

Ingredienti	Zucca Riso per bambini Olio Parmigiano
	Risotto alla zucca
	Pulire la zucca, tagliarla a quadretti e metterla a bollire in acqua profonda. Una volta cotta, prelevarla con la schiumarola e schiacciarla con la forchetta. Prendere poca acqua di cottura della zucca e cuocere il riso, aggiungendo la polpa di zucca a metà cottura. Servire con olio e parmigiano.

Ingredienti	Carota Zucchina Patata Piselli, Fagiolini Zucca
	Verdure al vapore
	Pulire tutte le verdure, lavarle abbondantemente e tagliarle a quadretti molto piccoli, più o meno delle stesse dimensioni. Adagiare una foglia di lattuga sulla base della vaporiera, aggiungere le verdure e cuocere al vapore finché diventano tenere.

Ingredienti	Carota, sedano Zucchini Zucca Patata Salsa di pomodoro bio
	Ragù di verdure
	Pulire tutte le verdure e farle bollire in acqua profonda. Una volta cotte (ma non sfatte), scolarle e tagliarle a quadratini molto piccoli, più o meno della stessa misura. Preparare un 'soffritto' con la carota e il brodo di carne, aggiungere la salsa di pomodoro ed eventualmente un po' di basilico, aggiungere le verdure.


Ingredienti	Carote Prezzemolo Parmigiano Olio
	Carote prezzemolate
	Pulire le carote, lavarle accuratamente e cuocerle al vapore (o bollite). In un padellino fare scaldare qualche cucchiaio di brodo di carne, aggiungere le carote, farle insaporire e cospargerle con il prezzemolo. Condire infine con olio e parmigiano.

Ingredienti	Zucchine Patate Olio Parmigiano
	Purè di patate e zucchine
	Sciaccare le zucchine e metterle a bollire insieme a due patate spellate e lavate, finché diventano morbide. Scolare le verdure, passarle con il mixer per creare un purè soffice, aggiungendo olio e parmigiano.

Ingredienti	Zucca Carote Patate Olio parmigiano
	Purè di zucca e carote
	Sciaccare la zucca e le carote e metterle a bollire insieme a una piccola patata, finché diventano tutte morbide. Scolare le verdure, passarle con il mixer per creare un purè soffice, aggiungendo olio e parmigiano.

Ingredienti	Patate Cavolfiore Olio Parmigiano
	Crema di cavolfiore e patate
	Pulire bene il cavolfiore, prelevare le cime, lavarle e lessarle in acqua profonda. Scolare bene. A parte fa bollire le patate sbucciate e lavate, scolarle, schiacciarle e unire il cavolfiore passato al mixer. Mescolare molto bene per rendere cremoso, aggiungendo olio e parmigiano, e acqua se necessaria.

Ingredienti	Patate Piselli Olio Parmigiano
	Purè di patate e piselli
	Sbucciare le patate, sciacquarle e metterle a bollire finché diventano morbide. Lessare i pisellini e, una volta cotti, passarli al setaccio per eliminare le bucce. Unirli alle patate bollite schiacciate, e mescolare accuratamente aggiungendo olio e parmigiano.

Ingredienti	
	

Ingredienti	
