

le ricette di



EVA

designed by Nua

Fresco, l'olio senza tempo!

Fresco by Revoilution è frutto dell'ingegno di un giovane innovatore, cresciuto tra gli uliveti e ispirato dalle parole dei nonni, che ha capito come portare la tradizione nel futuro, convinto che ogni tradizione nasca dall'innovazione.

Fresco nasce con un semplice ma ambizioso obiettivo: dare a tutti la possibilità di rendere ogni piatto gustoso e salutare creando, al contempo, esperienze di convivialità per i consumatori, modelli più equi per gli agricoltori e filiere più sostenibili per l'ambiente.

Con il tempo la "famiglia" è cresciuta arricchendosi di persone, prima ancora che professionisti, con sensibilità e competenze di varia estrazione: dalla meccatronica alla chimica, dal design al marketing, dal digitale alla finanza, e avvalendosi della collaborazione di Università e esperti internazionali del settore agroalimentare.

Attenzione al gusto, al mangiar sano e genuino sono i nostri valori fondamentali ai quali si uniscono il design e la qualità del Made in Italy.

“

**SE VUOI L'OLIO GIUSTO,
DEVI FARLO CON LE TUE MANI...**

”

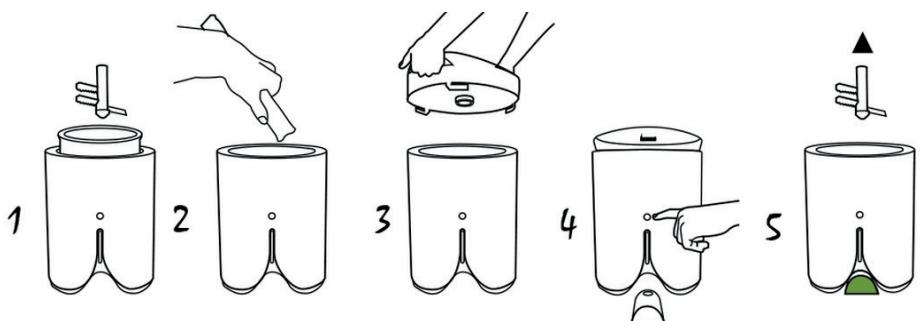
Il Nonno

EVA:

**Il frantoio
più piccolo
al mondo!**

EVA è la prima macchina da cucina per produrre olio d'oliva fresco, estratto al momento: facile da usare, efficiente e veloce da pulire.

La storia dietro ogni goccia, rivela un viaggio molto più lungo che parla di competenza e ricerca della perfezione. Nonostante l'alto livello tecnologico, EVA abbina efficacemente la complessità del meccanismo interno di un vero frantoio con la semplicità di utilizzo di un frullatore. I componenti sono infatti facilmente assemblabili e possono essere comodamente lavati in lavastoviglie.



1
INSERISCI
CESTELLO E
ALBERO

2
CARICA LE
POLPE

3
CHIUDI IL
COPERCHIO

4
INSERISCI
LA BOTTIGLIA IN
DOTAZIONE E
PREMI IL
PULSANTE DI
ACCENSIONE

5
ESTRAI
L'ALBERO E
RACCOGLI IL
TUO OLIO

Gnocchi o “rascatieddri”



3 cucchiai
di olio EVA

Fare la classica fontana con la farina e inserire la crema di olive, versare l'acqua bollente (tanta quanta ne riceve la farina) e con l'aiuto di una forchetta impastare. Procedere poi a mano fino ad ottenere un impasto sodo e liscio. Ricavare dei cilindretti dello spessore di un centimetro, tagliare a tocchetti e con un dito cavare per dare la forma. Versare in una padella l'olio, fare imbiondire lo spicchio di aglio e saltare i pomodorini lavati e tagliati a metà, salare profumare con il basilico spezzettato e portare a cottura .In una capace pentola, portare a ebollizione l'acqua salata e cuocere gli gnocchi. Scolarli e versarli nella padella del sugo, saltarli per amalgamare bene con il condimento. Disporre nei piatti, cospargere con scamorza o ricotta grattugiate, decorare con basilico fresco.



Ingredienti:

- farina tipo O g.400
- pasta di olive g.50
- acqua bollente q.b.
- 10 pomodorini
(tipo pachino)
- 1 spicchio di aglio
- Basilico ricotta sala
ta o scamorza
- affumicata
- Sale q.b.
- Peperoncino
a piacere





Tortellini ripieni di patate e pasta di olive

75g di Crema
di olive
di Eva



Impastare la farine con le uova e ottenere una sfoglia liscia e soda, tirare molto sottile e tagliare dei quadrati di 6 cm. Mescolare le patate bollite e schiacciate con la crema di olive, il parmigiano grattugiato, pepare e regolare di sale. Con questo ripieno farcire i quadrati di pasta, chiudere a triangolo e girare sul dito per dare la forma. In una padella sciogliere le acciughe con il burro e rosolarvi leggermente le foglie di salvia. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, scolarli e versarli nella padella del condimento. Impiattare, cospargere con il parmigiano grattugiato.

Ingredienti:

- Pasta
 - Farina 300 g.
 - 3 uova
- Ripieno:
- 300g patate bollite
 - 50g parmig. grattug.
 - sale pepe q.b.
- Condimento:
- 50g burro
 - 2 acciughe
 - 10 foglie salvia
 - parmig. grattug.



Lagane alla crema di olive al gorgonzola

Fare la fontana con la farina e la crema di olive al centro, aggiungere mano a mano l'acqua e impastare con una forchetta, continuare poi a mano fino ad ottenere un impasto sodo ed elastico. tirare la pasta fino ad ottenere una sfoglia che non deve essere sottilissima, tagliare le lagane (tipo tagliatelle). In una padella sciogliere il gorgonzola con il burro, aggiungere anche il parmigiano avendo cura di amalgamarlo per bene alla crema. Cuocere le lagane in abbondante acqua salata, conservare un po' di acqua di cottura, scolare le lagane e versarle nella padella del condimento. amalgamare per bene e aggiungere un po' di acqua di cottura se necessario. Impiattare e decorare con poco prezzemolo tritato.

50g di Crema
di olive
di Eva



Ingredienti:

- Farina g.400
 - Acqua temperatura ambiente q.b.
- Condimento:**
gorgonzola morbido
4 grossi cucchiai,
1 cucchiaino di burro,
2 cucchiai di
parmigiano
grattugiato,
prezzemolo tritato,
pepe.





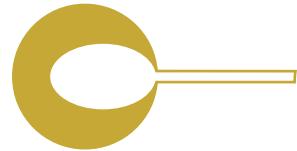
Involtini di suino nero farciti alla crema di olive

Ingredienti:

- 8 fettine di capocollo fresco di suino nero
- 4 cucchiai di mollica di pane sbriciolata
- 2 cucchiai di parmig. grattug.
- Sale e pepe
- 1 spicchio di aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Stendere le fettine di carne sul piano di lavoro ,spalmare al centro il cucchiaino di crema di olive, salare e pepare, cospargere con il mix di mollica e formaggio. Arrotolare e fermare con uno stecchino. Versare alcuni cucchiai di olio Eva in una padella, unire l'aglio e il rosmarino e rosolare gli involtini, sfumare con il vino bianco e portare a cottura aggiungendo se necessario un po' di acqua. Impiattare e decorare con rametti di rosmarino.

**1 cucchiaino di
crema di olive
per involtino.
Olio di Eva per
cottura
e condimento**



Tortino di patate e crema di olive

Amalgamare tutti gli ingredienti, imburrire 4 stampini monoporzione usa e getta, versarvi il composto avendo cura di non lasciare bolle di aria. Cuocere in forno a 170 gradi per 20 minuti circa. Sfornare e capovolgere i tortini sui piatti di portata, decorare con rametti di rosmarino e una spolveratina di pepe fresco al mulinetto.



**2 cucchiaini di
crema di olive
di Eva**



Ingredienti:

- 400 g. di patate bollite e schiacciate
- 4 cucchiaini di parmig. grattug.
- ½ spicchio di aglio tritato finissimo
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 rametto di rosmarino tritato
- 1 uovo
- latte per ammorbidire l'impasto



Pane e grissini



Ingredienti:

-700g di Farina
-25g Lievito secco
-300g Acqua
-100g Latte
-15g di sale
-2 cucchiali di olio EVA. Saremo sicuri della buona cottura quando i nostri pane e grissini assumeranno un bel colore dorato.

Impastare il tutto in planetaria, fare lievitare ben coperto per un'ora. Dividere l'impasto in tre parti, con due si faranno due tipi di pane, con il terzo dei grissini. Stendere con le mani un pezzo di pasta e dare una forma a rettangolo, spalmare con un leggero strato di crema di olive e racchiudere dando la forma di sfilatino. Prendere il secondo pezzo di pasta e dare la forma di rettangolo, spalmare con pochissima crema di olive arrotolare e dare una forma tipo ciambella, praticare sulla superficie dei piccoli tagli con una lametta. Prendere ora il terzo pezzo di pasta e stenderlo allo spessore di 2,5 cm. circa, spalmare la metà con pochissima crema di olive, sovrapporre l'altra metà e con un coltello molto affilato tagliare delle strisce larghe 1 cm. Arrotolare su se stesse e stendere su una teglia coperta di carta forno. Fare lievitare i pani e i grissini un'altra ora. Infornare a 165 gradi per mezz'ora circa, dopo aver pennellato pane e grissini con uovo sbattuto.

Panzerotti

ripieni di patate e crema di olive

Dopo aver preparato la pasta, impastare il tutto preferibilmente in planetaria e fare lievitare in un recipiente ben coperto.

Ripieno dei panzarotti
g.300 di patate bollite e schiacciate g.50 di crema di olive, 2 rametti di rosmarino tritati finissimi 2 acciughette tritate finissime, sale e pepe q.b.

Con l'impasto tirare una sfoglia abbastanza sottile, con un coppa-pasta ricavare dei cerchi (diametro a piacere), inserire al centro di ognuno una noce di ripieno, bagnare con un po' di acqua il bordo, ripiegare la pasta e sigillare per bene. Otterremo così delle mezze lune. Mettere sul fuoco una padella per frittura con l'olio preferito, friggere i panzarotti finché saranno ben dorati. Servire ben caldi, ottimi accompagnati da una salsa di pomodoro leggermente piccante.



Ingredienti:

Per la pasta.

- 350g di farina
- 12g di lievito secco
- 150g di acqua
- 50g di latte
- 1 cucchiaino di olio EVA
- 8g di sale



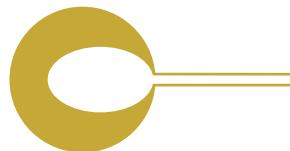
Confettura di crema di olive

Lavare le mele e senza sbuciarle farle a tocchetti ,la buccia per la pectina che contiene farà da addensante, cuocerle con poca acqua e ridurle a purè con un frullatore ad immersione. Unire il succo, la buccia del limonee lo zucchero. Portare ad ebollizione e aggiungere la crema di olive, completare la cottura (occorreranno circa 20 minuti) invasare, chiudere ermeticamente .Mettere a bagnomaria per pastorizzare ulteriormente il prodotto(fare bollire 15 minuti e lasciare in pentola fino al raffreddamento dell'acqua). Utilizzare come accompagnamento ai formaggi.

Ingredienti:

- 1kg di mele golden
- 500g di zucchero
- 50g di crema di olive
- la buccia grattugiata e il succo di un limone

50g di Crema
di Olive di Eva



Lemolivo

liquore per infusione alla crema di olive e limone

Fare uno sciroppo con:1l. di acqua,1/2 kg. Di zucchero. Bollire alcuni minuti e fare raffreddare.

Filtrare l'infusione con una garza e miscelare con lo sciroppo, versare in una bottiglia e fare maturare il liquore almeno un mese prima di gustare.



1 cucchiaio di
crema di olive
di Eva

Ingredienti:

- ½ litro di alcool
- La buccia di 1 limone (solo la parte gialla)
- 1 cucchiaio di crema di olive
- Lasciare in infusione per 15 giorni



NOTE



Revoilution
@makeitfresco



@makeitfresco
#insquadraconeve

FRESCO

www.oliofresco.it