

### Ravioli al nero di seppia

#### INGREDIENTI per la pasta

250 g di farina; 2 uova; sale; olio;  
1 cucchiaino di nero di seppia.

#### per il ripieno e il sugo

basilico; 1 cipolla; 3 astice; 3 branzini; 6 pomodori pelati; 3 cucchiaini di mascarpone; 150 ml di vino bianco; sale.

#### PROCEDIMENTO

Per il ripieno pulite i branzini, sfiletateli eliminando anche la pelle.

Tritate 1/2 cipolla e soffriggetela in una padella con 2 cucchiaini di olio. Aggiungete il branzino, sale e pepe e poi bagnate con il vino bianco. Una volta evaporato il vino, spegnete e aggiungete il mascarpone con il basilico tagliato grossolanamente. Frullate il tutto fino ad ottenere una crema.

Per il sugo estraete la polpa dall'astice e tagliatela a cubetti.

Soffriggete la cipolla rimasta in una padella, aggiungete l'astice e rosolatela. Bagnate con del cognac e lasciate evaporare. Aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti, cuocete per qualche minuto a fuoco vivo.

Impastare la farina con le uova, il sale, il nero di seppia e 2 cucchiaini di olio. Con il mattarello, stendete 2 fogli della pasta nera ottenuta e mettetevi su di essa, ben distanziati, il ripieno di crema di branzino a mucchiotti. Coprite con l'altro foglio e tagliate a piacere i ravioli. Immergete i ravioli ottenuti in acqua bollente per circa 5 minuti, scolateli e passateli in padella con il sugo di astice precedentemente preparato, aggiungete del basilico fresco tritato e un filo d'olio.

### Crema pasticcera

#### INGREDIENTI

1/2 litro di latte  
30 g di farina tipo 00  
70 g di zucchero; 3 tuorli d'uovo  
7 g di burro; scorza di limone;  
un pezzetto di stecca di vaniglia

#### PROCEDIMENTO

In un pentolino mettete il latte e la stecca di vaniglia poi portate ad ebollizione.

A parte mettete i tuorli con lo zucchero e montateli con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso. Unite la farina e la scorza di limone grattugiata al composto e amalgamate bene.

### Salsicce alla cacciatora

#### INGREDIENTI

500 g di salsicce  
200 g di funghi champignon  
1/2 cipolla; 1 spicchio d'aglio  
200 g di polpa di pomodoro  
30 g di burro; sale; pepe

#### PROCEDIMENTO

Tagliate a pezzetti le salsicce, sistematele in un tegame con il burro e cuocetele a fuoco basso per 15 minuti. Toglietele dal burro e mettetele in un piatto.

Nella pentola con il fondo di cottura mettete la cipolla tritata con uno spicchio d'aglio, la polpa di pomodoro, sale, pepe, e unite i funghi affettati. Cuocete il tutto per 15 minuti.

Aggiungete nuovamente nel tegame le salsicce e finite la cottura per altri 15 minuti.

### Torta primavera

#### INGREDIENTI

1 pan di Spagna; crema pasticcera;  
1 arancia; 50 ml di rum  
2 cucchiaini di zucchero  
ananas a fette allo sciroppo  
pesche allo sciroppo  
fragole fresche

#### PROCEDIMENTO

Preparate il pan di Spagna un giorno prima della torta oppure usate quello già pronto. Ottenete due dischi. Mettere in una tazza il succo di 1 arancia, il rum, 150 ml di acqua e lo zucchero. Mescolate bene il tutto e bagnate i dischi di pan di Spagna.

Preparare la crema pasticcera e lasciatela raffreddare.

Coprire i due dischi con la crema. Sovrapporre i due dischi in modo da averne sopra uno con la crema. Decorate la torta con la frutta sciroppata e con le fragole fresche.

Versate nel composto il latte bollente mescolando in continuazione.

Versate il tutto nella pentola e mettetelo sul fuoco mescolando continuamente.

Quando bolle toglietela dal fuoco, unite il burro, mescolate e lasciate raffreddare.

### Bauer è... Gusto e leggerezza

Mangiare in modo sano ed equilibrato non significa dover rinunciare al piacere di una cucina appetitosa: Bauer da sempre offre prodotti che coniugano sapore e benessere in un **mix di equilibrio tra gusto e leggerezza**. Assaporando i prodotti a marchio Bauer si può gustare il perfetto connubio di sapori dato **dall'alta qualità degli ingredienti e dall'attenta scelta delle materie prime** che, non venendo alterate dal glutammato, mantengono il loro **gusto genuino e naturale**, esaltando la bontà e l'aroma di ogni piatto.

### INSAPORITORI

Ideali con l'arrivo della bella stagione, per arricchire di gusto e personalità in modo naturale le grigliate e le cene con amici, **gli Insaporitori Bauer sono un mix di spezie e odori selezionati**. Stuzzicanti e gustosi, gli Insaporitori Bauer sono anche salutari perché, come tutta la linea dei prodotti Bauer, sono privi di grassi idrogenati e di qualsiasi aggiunta di aromi e additivi chimici.

Gli Insaporitori Bauer sono ideali per qualsiasi piatto:



- **AROSTINA CON ERBE E SPEZIE** è un preparato aromatico con 19 sapori nato dalla lunga esperienza Bauer, capace di combinare in modo sapiente e armonioso le erbe aromatiche, le spezie e le verdure che, unite al sale marino, ravvivano tutte le ricette ed in particolare quelle di carne.

### - AROSTINA CON AGLIO E PREZZEMOLO

è un preparato aromatico a base di prezzemolo e aglio. La combinazione sapiente ed armoniosa degli ingredienti con cui Bauer lo prepara esalta il sapore di pesce al cartoccio o alla griglia, e di molte altre preparazioni gastronomiche (carni alla griglia, lumache, pasta in bianco e alla pescatora, etc..).

