

## **Insalata freschissima, frutta e un ingrediente segreto Ecco le ricette gourmet dello chef Danilo Angè per Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura**

*Danilo Angè, chef di grande abilità ed equilibrio, ha ideato delle fresche insalate gourmet a base di ortaggi e frutta di stagione, puliti con il nuovo Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura che non ne danneggia la buccia*

Anguria alla menta, olio di lavanda, melanzane grigliate e salsa allo yogurt: questi alcuni ingredienti delle insalate di Danilo Angè, chef pluripremiato e consulente culinario internazionale, che firma delle ricette esclusive per Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura, dalla nuova formulazione in microgranuli, adatta anche al lavaggio di alimenti dalla buccia delicata.

Le ricette di Angè, tipicamente fresche ed estive, sono a base di ortaggi che uniti alla frutta di stagione e al tocco creativo dello chef, si trasformano in gustose insalate gourmet. Ecco le sue proposte:

- 1) Misticanza aromatica, anguria alla menta, indivia e olio alla lavanda
- 2) Insalata con melanzane grigliate, foglie di sedano, rapanelli e salsa di yogurt

Lo chef Angè prima della preparazione dei piatti, per lavare frutta e verdura ha utilizzato le seguenti tecniche: ha messo a bagno le verdure in foglia in una bacinella d'acqua in cui sono stati sciolti i microgranuli di Bicarbonato Solvay® (un cucchiaino ogni litro d'acqua). Dopo una decina di minuti, durante i quali il bicarbonato ha agito correttamente, ha risciacquato la verdura, ormai perfettamente pulita. Ha, inoltre, strofinato le verdure solide e a buccia rigida con un impasto composto da 3 parti di Bicarbonato Solvay® e una di acqua, prima di procedere ad un risciacquo finale.

Ecco i consigli dello chef: "Durante le calde giornate estive le insalate sono il piatto perfetto: io preferisco utilizzare cespi di insalata freschissima e mixarla a frutta di stagione, avendo cura di lavarla accuratamente facendo in modo di non rovinare le foglie di insalata o la buccia della frutta, in questi casi il Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura è perfetto".

Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura è 100% Bicarbonato Solvay® ad uso alimentare, quindi puro e sicuro come sempre, ma con caratteristiche appositamente studiate per renderlo ancora più pratico ed efficace nel lavaggio di frutta e verdura. La nuova formulazione in microgranuli, che rende il prodotto più fluido e facilita l'utilizzo, è ancora più efficace nel rimuovere lo sporco senza graffiare.

I microgranuli, di 100% purissimo bicarbonato, sono ottenuti mediante un rigoroso procedimento di selezione dei cristalli in base alla loro dimensione, che garantisce il rallentamento della formazione dei grumi all'interno della confezione, mantenendo allo stesso tempo una completa solubilità. Il prodotto è disponibile nei supermercati nella confezione da 400 gr.

Per scoprire i mille usi di Bicarbonato Solvay® [WWW.BICARBONATO.IT](http://WWW.BICARBONATO.IT)

*#BicarbonatoFruttaeVerdura*

*#BicarbonatoSolvayFruttaeVerdura*

*#lavaggiofruttaeverdura*

*#bicarbonato*

*#fruttaeverdura*

*#SolvayFrutta&Verdura*

*#BicarbonatoSolvay*

*#fruttaeverdurasicura*

*#microgranuli*

## Le ricette di chef Angè

### Misticanza aromatica, anguria alla menta, indivia e olio alla lavanda

#### Ingredienti per 4 persone:

80 gr di misticanza  
100 gr di indivia  
50 gr di tarassaco  
400 gr di anguria  
1 mazzetto di menta  
2 spighe di lavanda  
60 gr di Grana Padano grattugiato  
20 gr di semi di zucca sgusciati  
40 gr di ribes  
olio extravergine di oliva  
sale

#### Procedimento:

Sbucciare l'anguria, tagliarla a fette sottili, cospargerla con la menta e lasciare marinare per 30 minuti. Lavare i fiori di lavanda con acqua e Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura, asciugarli, tritarli, coprirli di olio e lasciare in infusione per almeno un'ora, filtrare e conservare l'olio. Unire al formaggio i semi di zucca tritati, con l'aiuto di un coppapasta formare dei dischetti su un piatto, cuocere in forno a microonde per un minuto e lasciare raffreddare. Lavare la misticanza, l'indivia e il tarassaco con acqua e Bicarbonato Solvay®, scolarli e asciugarli. Condire le insalate con sale e olio alla lavanda, disporle nei piatti di portata, adagiarvi l'anguria, i ribes e completare con le cialde di formaggio e semi di zucca.

### Insalata con melanzane grigliate, foglie di sedano e rapanelli, salsa di yogurt

#### Ingredienti per 4 persone:

500 gr di melanzane  
1 limone  
1 mazzetto di erba cipollina  
100 gr di yogurt greco  
150 gr di rapanelli  
4 fiori di zucca  
150 gr di pomodori  
50 gr di insalatine novelle miste  
40 gr di foglie di sedano  
100 gr di sedano  
2 percoche  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe

#### Procedimento:

Lavare le melanzane con acqua e Bicarbonato Solvay®, tagliare a fette sottili, grigliare e condire con sale, pepe e olio. Lavare il limone e l'erba cipollina con acqua e Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura. Tagliare l'erba cipollina sottilmente, unirla allo yogurt, aggiungere la scorza del limone, sale, pepe e olio. Lavare i rapanelli, i fiori di zucca, i pomodori, le insalate, il sedano e le percoche in acqua e Bicarbonato Solvay®. Scolare e tagliare le percoche a spicchi, i rapanelli a fette sottili, i pomodori a spicchi, il sedano a julienne. Staccare i petali dei fiori di zucca. Condire le insalate con sale e poco olio, disporre nei piatti di portata con il sedano, le sue foglie, le pesche, i rapanelli, i pomodori, i petali dei fiori di zucca e completare con la salsa di yogurt.

#### **ENCANTO PR**

Ufficio stampa  
02.66983707