

 PURO

cookbook

COOK
EAT
ENJOY
REPEAT

COOK
EAT
ENJOY
REPEAT

RICETTE CREATE PER MOMENTI DA RICORDARE

Benvenuti nel Mondo PURO. Questo libro di ricette è stato creato per trasmettervi un pizzico della nostra "Italianità" e per affiancarvi nell'utilizzo dei nostri prodotti, in modo autentico, come farebbe un vero Italiano.

Troverete ricette che richiamano la tradizione della cucina Italiana nella sua semplicità, ma anche creazioni che sperimentano abbinamenti moderni ed in linea con i gusti delle nuove generazioni.

Acquistare prodotti Italiani è semplice, meno facile è però rientrare a casa ed abbinarli per dare vita a piatti creativi. Il nostro libro di ricette vi aiuterà in questo.

Sì! Perché il grande progetto di PURO è trasformare il cibo in metafora di relazioni sociali, un collante che coinvolga i consumatori in questa nostra passione.

RECIPES CREATED FOR MOMENTS TO REMEMBER

Welcome to the PURO world. This cookbook has been created to give you a pinch of our "Italianness" and to help you use our products, in an authentic way, as a true Italian would do.

You will find recipes that recall the tradition of Italian cuisine in its simplicity, but also creations with modern combinations and in line with the tastes of new generations.

Buying Italian products is easy, but it is hard to go home and combine them to create unique dishes. Our cookbook will help you with this.

Yes, because the great PURO project is to transform food into a metaphor for social relations, a glue that involves consumers in our passion.



Questo libro è stato creato con la collaborazione dei nostri food ambassador. Per questo, oltre alle ricette, avrete modo di leggere una breve intervista che racconta chi sono, il loro approccio alla cucina e il loro impegno nel progetto PURO. Speriamo che questa passione possa essere fonte di ispirazione per voi e le vostre creazioni in cucina.

This cookbook was created with the collaboration of our food ambassadors. For this reason, in addition to the recipes, you will read a short interview that tells who they are, their approach to cooking and their commitment to the PURO project. We hope that this passion will inspire you and your creations in the kitchen.

Presentati e raccontaci un po' di te.

Mi chiamo Domenico, ho 37 anni e sono un informatico di professione. Adoro il mio lavoro ma quando ho bisogno di svagarmi e distrarmi un po' mi metto ai fornelli. In cucina mi sento libero di esprimere la mia creatività e cucinare per la mia famiglia e i miei amici mi rende davvero felice.

Come abbinati la tua vita privata a questa passione per la cucina, che richiede tempo e dedizione?

Mi sembra di avere sempre troppo poco tempo a disposizione, ma ogni volta che posso accendo i fornelli e inizio a cucinare qualcosa per me e la mia compagna. Leggo e cerco nuovi spunti o ricette da realizzare al cellulare la sera quando sono sul divano.

Chi ti ha insegnato a cucinare?

Mio nonno e poi mia madre... li osservavo incantato quando preparavano da mangiare, trasformando pochi e semplici ingredienti in piatti deliziosi.

Sveli i tuoi trucchi in cucina o tieni i segreti tutti per te?

Mi piacerebbe condividere con gli amici la mia passione per la cucina e raccontare i miei piatti. Il vero segreto della mia cucina è la scelta degli ingredienti.

Introduce yourself.

My name is Domenico, I'm 37 years old and I'm an informatic technician. I love my job but when I want to take my mind off I start cooking. In the kitchen I feel free to express my creativity and cooking for my family and friends makes me really happy.

How do you combine your private life with this passion for cooking, which requires time and dedication?

I always have little time available, but whenever I can I turn on the stove and start to cook something for myself and my family. I look for new ideas or recipes in the evening when I'm on the sofa.

Who taught you how to cook?

My grandfather and my mother... I watched them amazed turning a few simple ingredients into delicious dishes.

Do you reveal your tricks and secrets in the kitchen or do you keep your secrets all for yourself?

I love to share my passion for cooking with my friends and tell them about my dishes. The real secret of my cooking style is the choice of ingredients.

@FAMILYCOOKS

Presentati e raccontaci un po' di te.

Ciao, sono Melania, ho un diploma in grafica pubblicitaria e fotografia ed un altro in alta formazione pasticceria. Di professione sono pasticciera e cuoca all'occorrenza. Avendo lavorato per circa due anni nell'ambito della formazione professionale in cucina ho sviluppato creatività, curiosità e precisione verso questo settore. Adoro la cucina gourmet ed il sushi, ma non dimentico mai le mie origini Italiane fatte di piatti generosi, gustosi e ben strutturati.

I sogni da bambina, chi sei oggi e come la passione per la cucina si sia inserita in questo percorso.

Da bambina sognavo di diventare tante cose tra cui cantante, parrucchiera e ballerina. Mia nonna, mia zia e mia mamma sono ottime cuoche quindi mettere le mani in pasta è presto diventata la cosa più soddisfacente da fare. L'aver studiato a scuola l'arte della cucina mi ha permesso poi di creare un rapporto empatico con gli alimenti.

Introduce yourself.

Hi, I'm Melania, I have studied advertising and photography but as first job I am a pastry chef and chef whenever needed. This job has allowed me to develop creativity and curiosity in this field. I love gourmet cuisine and sushi, but I never forget my Italian origins made of generous and tasty dishes.

Dreams as a child, who you are today and how the passion for cooking is part of this path.

As a child I dreamed of becoming many things including a singer, a hairdresser, a ballet dancer. My family has a story with food and after many hours spent in the kitchen with my grandmother, I realized that putting my hands in the dough was the most satisfying thing. I can certainly say that I have an empathic relation with food.

Tradizione o innovazione. E perché?

Mi piace elaborare piatti tradizionali in veste moderna, perché l'occhio vuole la sua parte ma la sostanza nel piatto deve esserci, sempre.

Sveli i tuoi trucchi in cucina o tieni i segreti tutti per te?

Mi piace svelare i trucchi e condividere le ricette perché tutti abbiamo una mano diversa: ciò che elaboro io verrà sempre diverso se elaborato da altri. La gelosia in cucina non porta a grandi risultati.

Tradition or innovation. And why?

I like cooking traditional dishes in a modern way, because presentation is important but the substance in the dish is a must.

Do you reveal your tricks or you keep your secrets all for yourself?

I like revealing tricks and sharing recipes because we all have a different approach: what I create will always be different if processed by others. Jealousy doesn't lead to great results.

@SICILIANA17_07

Presentati e raccontaci un po' di te.

Mi chiamo Linda, ho 30 anni. Sono stata educata alla vecchia maniera, amo la gentilezza e il Bon Ton. Mi piacciono le posate allineate, le porcellane e i servizi da tè.

Il primo ricordo legato alla cucina.

La mia passione per la cucina risale a 20 anni fa quando un'anziana zia per tenermi buona mi creava una postazione con vari ingredienti in cui la parola d'ordine era "Sporcarsi le mani". "Sporcarmi le mani" è poi diventata una delle mie passioni preferite.

I tratti distintivi della tua cucina.

La mia cucina è fatta di ingredienti semplici: melanzane, pomodori di Pachino, pistacchi di Bronte, agrumi.

Sveli i tuoi trucchi in cucina o tieni i segreti tutti per te?

Nella mia pagina Instagram Siciliana17_07 sono sempre a disposizione per aiutare chiunque voglia provare a realizzare uno dei miei piatti.

Il tuo piatto forte, quello che amici e famigliari ti chiedono di cucinare per loro?

Il mio piatto forte? La parmigiana di melanzane.

Introduce yourself.

My name is Linda, I'm 30 years old. I was educated according to the old-fashion way, I love kindness and Bon Ton. I like aligned cutlery, porcelain and tea services.

The first memory related to the passion for cooking.

My passion for cooking dates back 20 years when an old aunt used to create a workstation with various ingredients to entertain me and the only rule was to "get my hands dirty". "Getting my hands dirty" became then one of my favorite passion.

The features of your cooking style.

My cooking style is made of simple ingredients: aubergines, Pachino tomatoes, pistachios from Bronte, citrus fruits.

Do you reveal your tricks or you keep your secrets all for yourself?

In my Instagram page Siciliana17_07 I am always available to help anyone.

Your main dish, the one that friends and family ask you to cook for them?

My main dish? Aubergine parmigiana (Parmigiana di Melanzane).

@VALE_CASU_

Presentati e raccontaci un po' di te.

Ciao, mi chiamo Valentina, ho 36 anni, sono mamma di un bimbo di 7 e nella vita seguo una linea di abbigliamento per bambine. Ho una grande passione per la cucina e tutto il tempo libero mi piace passarlo con mio figlio e a preparare piatti sempre diversi. Cucinare mi rilassa, mi appassiona e ancor di più mi piace farlo per le persone che amo.

Il primo ricordo legato al cibo.

Il mio primo ricordo è legato alla mia nonna paterna: preparava sempre piatti eccellenti e dolci squisiti.

Come abbinati la tua vita privata a questa passione per la cucina, che richiede tempo e dedizione?

Bella domanda! E la risposta è... non è semplice! Lavoro parecchio, la sera si arriva tardi, un pupo di 7 anni pieno di energie, la casa. Ma per me è una necessità, fermarmi, impastare, affettare, cucinare, mi dà tranquillità perciò si trova il tempo, anche se significa fare l'impasto della frolla a mezzanotte!

Sveli i tuoi trucchi in cucina o tieni i segreti tutti per te?

Absolutamente sì! Ho deciso di creare il blog proprio per dividerli.

Introduce yourself.

Hello, my name is Valentina, I am 36 years old, I am the mother of a 7-year-old child. As official job, I create a line of clothing for girls. I have a great passion for cooking and I like spending all my free time with my son and preparing different dishes. Cooking relaxes me, I love it and even more I like doing it for the people I love.

The first memory related to the passion for cooking.

My first memory is linked to my paternal grandmother, who never stopped preparing delicious sweets.

How do you combine your private life with this passion for cooking, which requires time and dedication?

That's a good question. And the answer is... it's not easy! I work a lot, a 7-year-old boy full of energy, housework... but for me it's a necessity, taking a break, cutting, kneading, cooking... it gives me peace of mind so I try to find the time to do what I love.

Do you reveal your tricks and secrets in the kitchen or do you keep your secrets all for yourself?

Absolutely yes! I decided to create my own blog to share them!

RICETTE
RECIPES



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Pesto alla Genovese PURO /
of PURO Genovese Pesto

500 g di patate / of potatoes

135 g di farina / of flour

6 g di sale / of salt

29 g di burro / of butter

qualche pomodoro secco / a few
dried tomatoes

una spolverata di ricotta stagionata
/ a pinch of seasoned ricotta
cheese

qualche foglia di basilico fresco /
some fresh basil leaves

PROCEDIMENTO:

Lessate le patate e una volta
cotte, ancora calde, passatele allo
schiacciapatate.

Aggiungete poi al composto la
farina, il sale ed il burro. Formate
delle piccole chicche di gnocchi e
infrinatele leggermente con della
semola rimacinata di grano duro.

Lessate in abbondante acqua salata
per qualche minuto. Condite il tutto
con il pesto alla genovese PURO,
del pomodorino secco, ricotta
affumicata e basilico fresco.

HOW TO COOK IT:

Boil the potatoes and once cooked,
pass them through a potato masher.

Add the flour, salt and butter to
the mixture. Form small gnocchi
and flour them lightly with wheat
semolina.

Boil them in salted water for a few
minutes. Mix with PURO Genovese
pesto, dry tomatoes, smoked ricotta
and fresh basil.

Chicche di patate alla siciliana
Potato gnocchi (chicche) Sicilian way



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Pesto alla Genovese PURO /
of PURO Genovese Pesto

1 cucchiaio di pinoli /
spoon of pine nuts

100 g di fagiolini freschi o surgelati /
of fresh or frozen green beans

2 patate grandi / large potatoes

200 g di gnocchetti di patate freschi /
of fresh potato Gnocchi

Basilico fresco / fresh basil

Sale qb / salt to taste

1 cucchiaio di olio Evo /
spoon of EVO oil

cared by
@vale_casu_

PROCEDIMENTO:

Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti e fatele bollire in acqua per 10 minuti (dovranno rimanere croccantine).

Bollite anche i fagiolini interi (freschi per 20 minuti, surgelati solo per 8/10).

Una volta scolate le patate e i fagiolini, tagliate gli ultimi a pezzetti e saltate il tutto in padella con l'olio per 6/7 minuti, salate.

Cuocete i gnocchetti in abbondante acqua salata e quando salgono in superficie scolate e saltate in padella con il pesto allungando con un mestolo di acqua di cottura.

Servite con patate e fagiolini, pioggia di pinoli e basilico fresco.

HOW TO PREPARE IT:

Peel and cut the potatoes into small cubes and boil in water for 10 minutes (should remain crispy).

Boil the green beans (fresh for 20 minutes, frozen for 8/10 minutes only).

Drain the potatoes and the beans. Cut this last ones into small pieces and stir-fry in a pan with the oil for 6/7 minutes, add salt.

Cook the fresh gnocchi in salty water and when they rise to the surface (follow the cooking instruction as well), drain and sauté in the pan with the Genovese pesto, adding two spoons of cooking water.

Complete the dish with potatoes and green beans, add the pine nuts and the fresh basil.

**Gnocchetti di patate con Pesto Genovese,
patate, fagiolini e pinoli**

Potato gnocchi with Genovese Pesto, potatoes,
green beans and pine nuts



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Pesto alla Genovese PURO /
of PURO Genovese Pesto

160 g di spaghetti / of spaghetti

Olio evo q.b. / EVO oil to taste

Sale grosso q.b. / salt to taste

Un manciata di pinoli /
a bunch of pine nuts

Mollica di pane / breadcrumbs

120 g di ricotta fresca vaccina /
of fresh cow's milk ricotta

PROCEDIMENTO:

Cuocete gli spaghetti in acqua bollente e salata secondo le indicazioni di cottura "al dente".

Nel frattempo friggete la mollica di pane con olio extra vergine in una padella antiaderente.

Versate il pesto alla Genovese in un salta pasta, aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura. Scolate la pasta e tuffatela nel pesto.

Mixate e impiattate, completando il piatto con un pizzico di olio evo, i pinoli e la mollica di pane fritta. Usate la ricotta fresca per decorare il piatto.

HOW TO PREPARE IT:

Cook the spaghetti in boiling salted water according to the "al dente" cooking instructions.

Meanwhile, fry the breadcrumbs with extra virgin olive oil in a non-stick pan.

Pour the pesto Genovese in a wok for pasta, add a few tablespoons of cooking water. Drain the pasta and dip it in the pesto.

Mix and complete the dish with a pinch of extra virgin olive oil, the pine nuts and the breadcrumbs. Use the fresh ricotta to decorate the dish.

Spaghetti al pesto, mollica e ricotta vaccina
Spaghetti with pesto, breadcrumbs and ricotta



Triangolo del mediterraneo Mediterranean Triangle



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

**135 g di Pesto Rosso PURO /
of PURO Red Pesto**

1 uovo / egg

**100 g di semola rimacinata /
of semolina**

50 g di mozzarella / of mozzarella

6 olive nere / black olives

PROCEDIMENTO:

Per la pasta, impastate le uova e la semola. Lasciate riposare per circa 30 minuti, stendete la pasta sottilmente. Preparate la farcitura frullando la mozzarella e le olive, aggiungete il pesto e usate il composto come farcitura del triangolo.

Cuocete in abbondante acqua salata per circa 7 minuti.

Componete il piatto alternando la pasta ai cubetti di mozzarella, le fettine di pomodoro, il basilico e il pesto rosso.

HOW TO PREPARE IT:

For the dough, knead egg and semolina and let it rest for about 30 minutes. Then roll out the dough thinly, prepare the filling by blending the mozzarella and olives, add the red pesto and use the mixture as a filling for the triangle.

Cook in salted water for about 7 minutes.

Decorate the dish alternating the pasta with cubes of mozzarella, slices of tomato, basil and PURO red pesto.

Fusilli pesto rosso e melanzana
Fusilli red pesto and eggplant



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Pesto Rosso PURO /
of PURO Red Pesto

160 g di Fusilli integrali /
of wholemeal fusilli pasta

Olio evo q.b. / EVO oil to taste

Sale grosso q.b. / salt to taste

1 Melanzana / Eggplant

Parmigiano Reggiano /
Parmigiano Reggiano cheese

PROCEDIMENTO:

Cuocete i fusilli in acqua bollente e salata, lasciandoli "al dente".

Nel frattempo fate friggere velocemente delle melanzane tagliate in piccoli dadini.

Versate il pesto rosso in un salta pasta, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura. Scolate la pasta e tuffatela nel pesto rosso.

Mixate e impiattate, completando il piatto con un pizzico di olio extra, le melanzane precedentemente fritte e una spolverata di parmigiano reggiano.

HOW TO PREPARE IT:

Cook the wholemeal fusilli pasta in boiling salted water and drain while still "al dente".

Cut in small pieces some eggplants and fry them rapidly.

Pour the red pesto in a wok for pasta, add a few tablespoons of cooking water. Drain the pasta and dip it in the red pesto.

Mix and complete the dish with a pinch of extra virgin olive oil, the previously fried eggplants and a sprinkle of Parmigiano Reggiano Cheese.

Bucatini con Pesto rosso, ricotta e capperi
Bucatini with red Pesto, ricotta and capers



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Pesto Rosso PURO /
of PURO Red Pesto

200 g di Bucatini / of Bucatini pasta

70 g di ricotta / of fresh ricotta cheese

30 capperi sotto sale / salted capers

Basilico fresco / fresh basil

PROCEDIMENTO:

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

In una padella versate il pesto e allungate con un mestolo di acqua di cottura dei bucatini.

Scolate la pasta e saltate in padella con il pesto aggiungendo i capperi lavati e privati del loro sale.

Servite con ciuffetti di ricotta a crudo ed il Basilico fresco.

HOW TO PREPARE IT:

Cook the bucatini pasta in salted water.

Pour the red Pesto into a pan and add three spoons of cooking water.

Drain the pasta and toss in the fry-pan with the red pesto adding the washed capers without their salt.

Serve with tufts of fresh ricotta and fresh basil.

Crostini con pesto rosso, acciughe fritte e feta
Bruschetta with red pesto, fried anchovies and feta



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Pesto Rosso PURO /
of PURO Red Pesto

20 acciughe fresche /
fresh anchovies

Feta tagliata a cubetti /
feta cutted into cubes

3/4 cucchiaini di pangrattato /
spoons of breadcrumbs

Olio per frittura / frying oil

3/4 fette di pane per bruschetta /
slices of bread for bruschetta

Basilico fresco / fresh basil

PROCEDIMENTO:

Tagliate a quadratini il pane per bruschetta ed abbrustolite in una padella antiaderente.

Pulite le acciughe, passatele nel pangrattato e friggetele in abbondante olio bollente.

Distribuite su ciascun crostino un cucchiaino di pesto rosso, l'acciuga frita ed un quadrettino di feta.

Decorate con una fogliolina di basilico fresco.

HOW TO PREPARE IT:

Cut the bread into small squares for bruschetta and toast it in a non-stick pan.

Clean the anchovies, put them in the breadcrumbs and fry in boiling oil.

Spread a tablespoon of red pesto on each piece of bread.

Then put a fried anchovy and a piece of feta on each piece of bread and compose your special bruschetta.

Decorate with a leaf of fresh basil.

RICETTA PER 2 PERSONE / RECIPE FOR 2 PEOPLE:

135 g di Pesto Vegano alla Genovese
PURO / of PURO Vegan Genovese Pesto

4 tacos

Misticanza q.b / salad to taste

Peperone giallo q.b /
yellow pepper to taste

Pomodorino q.b /
cherry tomatoes to taste

Polpettine di pane al pesto /
Pesto bread-ball

POLPETTINE DI PANE / BREAD-BALL

4 cucchiari di Pesto Vegano alla
Genovese PURO / tablespoons of
PURO Vegan Genovese Pesto

1 cipolla piccola / small onion

200 g di pane del giorno prima /
of bread of the day before

10 olive nere / black olives

6 foglie di basilico fresco /
fresh basil leaves

Pangrattato / breadcrumbs

cared by
@familycooks

PROCEDIMENTO:

Mettete il pane tagliato a cubetti in ammollo in poca acqua. In padella soffriggete la cipolla e dopo circa 5 minuti aggiungete le olive, lasciatele cuocere per qualche secondo ed aggiungete il pesto.

In un cutter mettete il pane ammolato e ben strizzato, aggiungete il composto di pesto e olive ed il basilico. Frullate. Aggiustate di sale pepe e regolate la consistenza con del pangrattato.

Formate le polpettine e spadellatele velocemente.

Componete il piatto, adagiando la misticanza condita con olio e sale, posizionate le polpettine, i pomodorini, il peperone giallo crudo tagliato a cubetti e servite con del pesto a condire.

HOW TO PREPARE IT:

Soak the diced bread in a little water. Fry the onion in a pan and after 5 minutes add the olives, leave to cook for a few seconds and add the pesto.

In a cutter put the bread soaked and squeezed, add the mixture of pesto and olives and the basil. Mix. Complete with salt and pepper and adjust the consistency with breadcrumbs.

Form the bread-balls and fry them quickly.

Place the bread-balls, the tomatoes, the yellow bell pepper cut into cubes and serve with some pesto used to season.

Veg taco con polpettine di pane al pesto Veg taco with bread-ball with pesto



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Pesto Vegano alla Genovese
PURO / of PURO Vegan Genovese Pesto

160 g di caserecce integrali / of
wholemeal caserecce pasta

Olio evo q.b. / EVO oil to taste

Sale grosso q.b. / salt to taste

Una manciata pinoli /
a bunch of pine nuts

PROCEDIMENTO:

Cuocete le caserecce in acqua bollente e salata, lasciandoli "al dente".

Nel frattempo tostate dei pinoli in una padella antiaderente. Versate il pesto vegano alla Genovese in un salta pasta, aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura.

Scolate la pasta e tuffatela nel pesto. Mixate e impiattate, completando il piatto con un pizzico di olio evo e i pinoli precedentemente tostate.

HOW TO PREPARE IT:

Cook the wholemeal caserecce pasta in boiling salted water and drain while still "al dente".

Toast the pine nuts in a casserole. Pour the Genovese vegan pesto in a wok for pasta, add a few tablespoons of cooking water.

Drain the pasta and dip it in the Genovese vegan pesto.

Mix and complete the dish with a pinch of EVO oil and the previously toasted pine nuts.

Caserecce al pesto vegano e pinoli
"Caserecce" pasta with vegan pesto and pine nuts



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135g di Pesto Vegano alla Genovese /
PURO / of PURO Vegan Genovese Pesto

1 rotolo di pasta sfoglia rotonda /
roll of puff pastry

10 pomodorini / cherry tomatoes

10 mozzarelline / cherry mozzarella

Basilico fresco / Fresh basil

PROCEDIMENTO:

Stendete la pasta sfoglia e appoggiate su di essa 8 cucchiaini in acciaio. Incidete con un coltellino la pasta sfoglia seguendo la forma dei cucchiaini e infornate tutto a 200 gradi per 10/15 minuti.

Lasciate raffreddare e staccate i cucchiaini dalla sfoglia.

Guarnite con il pesto e decorate ciascun cucchiaino di sfoglia con un pomodorino, una mozzarellina e la foglia di basilico.

HOW TO PREPARE IT:

Roll out the puff pastry and place 8 teaspoons of steel on it. Cut the puff pastry with a knife following the shape of the teaspoon and bake everything at 200 degrees for 10/15 minutes.

Let cool and remove the teaspoons from the sheet.

Garnish with the vegan PURO pesto and decorate each teaspoon of pasta with a cherry tomato, a cherry mozzarella and the basil leaf.

**Cucchiaini di sfoglia con pesto alla Genovese
vegano, mozzarella e pomodorini**

Teaspoons of puff pastry with vegan Genovese
pesto, mozzarella and cherry tomatoes



Fiore d'autunno
Autumn Flower



RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:

135 g di Pesto Rosso Vegano PURO /
of PURO Vegan Red Pesto

10 pasta conchiglioni /
pieces of pasta "conchiglioni" style

2 patate medie / medium potatoes

30 g di piselli / of peas

Curcuma q.b / curcuma to taste

Olio evo q.b / EVO oil to taste

Panna di soia q.b / soya cream to taste

PROCEDIMENTO:

Per la crema di patate: cuocete le patate in un fondo di olio, rosolatele bene e bagnate il tutto con poca acqua. Dopo circa 10 minuti di cottura le patate saranno morbidissime.

Appena saranno fredde frullate le patate con il pesto rosso veg PURO.

Cuocete la pasta, farcirla con la crema di patate e aggiungete i piselli sbollentati.

Sul fondo del piatto adagiate della panna di soia aromatizzata alla curcuma. Servite con altro pesto rosso veg a decorare.

HOW TO PREPARE IT:

For the potato cream: cook the potatoes in a pan with EVO oil, brown them and wet with some water. After about 10 minutes of cooking the potatoes will be very soft.

As soon as they are cold, blend the potatoes with the red vegan pesto PURO.

Cook the pasta, fill it with the cream of potatoes and red vegan pesto. Complete the decoration with the boiled peas.

Spread the cream of soya flavored with curcuma on the bottom of the dish. Serve with some more red vegan pesto to decorate.

Fusilli al pesto rosso vegano e nocciole
Fusilli with vegan red pesto and hazelnuts



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

**135 g di Pesto Rosso Vegano PURO /
of PURO Vegan Red Pesto**

**160 g di Fusilli di grano duro /
of durum wheat fusilli**

Olio evo q.b. / EVO oil to taste

Sale grosso q.b. / salt to taste

**Granella di nocciole /
crushed hazelnuts**

PROCEDIMENTO:

Cuocete i fusilli in acqua bollente e salata secondo le indicazioni di cottura "al dente".

Sbriciolate e frantumate una manciata di nocciole.

Versate il pesto rosso vegano in un salta pasta, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura.

Scolate la pasta e tuffatela nel pesto rosso.

Mixate e impiattate, completando il piatto con un pizzico di olio extra e nocciole precedentemente sbriciolate.

HOW TO PREPARE IT:

Cook the fusilli in boiling salted water according to the "al dente" cooking instructions.

Crumble and crush a handful of hazelnuts.

Pour the red vegan pesto in a wok for pasta, add a few tablespoons of cooking water.

Drain the pasta and dip it in the red pesto vegan. Mix and complete the dish with a pinch of extra virgin olive oil and previously crumbled hazelnuts.

**Penne al pesto rosso vegano,
pomodori secchi e olive**

Penne with vegan red pesto,
dried tomatoes and olives



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Rosso Vegano PURO /
of PURO Vegan Red Pesto

160 g di penne / of penne pasta

10 pomodori secchi / dried tomatoes

5 olive / olives

Basilico fresco / fresh basil

Olio evo / EVO oil

Sale / salt

Peperoncino / chili

Pangrattato tostato a piacere /
toasted breadcrumbs

PROCEDIMENTO:

Lasciate rinvenire i pomodori secchi in acqua fredda per 10 minuti, sciacquateli, asciugateli e tagliateli a fettine.

Eliminate il nocciolo dalle olive e tagliatele a fettine. Pulite ed asciugate il basilico.

Trasferite tutti gli ingredienti nel mixer con l'aggiunta dell'olio evo e del peperoncino, aggiustate di sale e frullate il tutto.

Versate il condimento ottenuto in una zuppiera capiente che dovrà contenere anche la pasta.

Aggiungete il pesto rosso vegano. Cuocete la pasta, scolatela ed amalgamatela con il condimento ottenuto.

Servite la pasta ultimando a piacere con una spolverata di pangrattato tostato.

HOW TO PREPARE IT:

Let the dried tomatoes soak in cold water for 10 minutes, rinse, dry and cut into slices.

Remove the kernel from the olives and cut them into slices. Clean and dry the basil.

Put all the ingredients in the mixer, add EVO oil and chili, adjust the salt and blend everything.

Pour the sauce obtained in a large pan for pasta.

Add the red vegan pesto. Cook the pasta, drain and mix with the sauce obtained.

Serve the pasta finishing with a sprinkling of toasted breadcrumbs.

**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Sugo al Tartufo PURO /
of PURO Tomato Sauce with Truffle

10 pasta "reginette" / pasta
"reginette" style

2 gamberoni / shrimps

Germogli di prezzemolo **q.b** /
parsley sprouts to taste

Crema di latte **q.b** / cream to taste

**PER IL CORALLO DI GAMBERO /
FOR SHRIMP PREPARATION:**

50 ml di bisque di gambero /
shrimp bisque

20 ml di olio di semi / of sunflower oil

10 g di farina 00 / of flour "00" type

PROCEDIMENTO:

Preparate la bisque di gamberi facendo tostare le teste dei gamberi, aggiungete del ghiaccio, lasciate cuocere per qualche minuto, filtrate e prendetene 50 ml.

Procedete con la preparazione del corallo, miscelando tutti gli ingredienti e mettendone una parte su un padellino ben caldo. Attendete qualche minuto ed il corallo sarà pronto.

Successivamente lessate la pasta e conditela con poco sugo al tartufo, prendetene una parte ed emulsionatelo alla crema di latte.

Scottate i gamberoni e metteteli da parte.

Componete il piatto arrotolando le reginette su se stesse, creando degli spazi dove andare a mettere il sugo, i gamberi e il corallo.

HOW TO PREPARE IT:

Prepare the shrimp bisque by toasting the shrimp heads, add some ice and let it cook for a few minutes, filter and take 50 ml.

Proceed with the shrimps preparation, mixing all the ingredients. Put them in a hot pan, wait a few minutes and the coral will be ready.

Boil the pasta. Take a part of tomato sauce with truffle PURO, emulsify it with milk cream and mix with reginette pasta.

Grill the shrimps and set aside.

Cook the reginette pasta and compose the dish by rolling up the reginette pasta on themselves, creating spaces where to put the tomato sauce with truffle, shrimps and the shrimps preparation.

Reginette gambero e tartufo
Pasta "reginette" style with shrimp and truffle



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

**135 g di Sugo al Tartufo PURO /
of PURO Tomato Sauce with Truffle**

400 g di patate / of potatoes

25 ml di latte / of milk

**1 noce di burro / knob of butter
prezzemolo / parsley**

**1 pizzico di noce moscata / a pinch
of nutmeg**

**1 cucchiaio di olio evo / a spoon of
EVO oil**

Sale e pepe / salt and pepper

PROCEDIMENTO:

Fate bollire le patate. Dopo circa 30 minuti scolatele e passatele allo schiacciapatate. Unite al purè il latte, il burro e condite con sale, pepe e noce moscata.

Mettete il purè in una pirofila, pressatelo e lasciate raffreddare in frigorifero.

Passate il purè in forno, funzione grill, mentre preparate la salsa. In un padellino riscaldate il sugo al tartufo a fuoco dolce.

Componete il piatto con il purè caldo, versate la salsa e aggiungete il prezzemolo a piacimento. Se volete, aggiungete poco olio a crudo.

HOW TO PREPARE IT:

Boil the potatoes. After about 30 minutes, drain and mash. Add the milk and butter to the mashed potatoes and season with salt, pepper and nutmeg.

Put the puree in an oven dish, press it and let it cool in the refrigerator.

Put the puree in the oven and grill while preparing the sauce. In a small frying pan, heat the truffle sauce over a low heat.

Complete the dish with the hot puree, pour the sauce and add the parsley at taste. If you want, add a little EVO oil.

Purè di patate con sugo al tartufo
Potato puree with tomato sauce with truffle



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di Sugo al Tartufo PURO /
of PURO Tomato Sauce with Truffle

200 g di tagliatelle / of fresh egg
tagliatelle

50 g di formaggio / of Parmigiano
Reggiano cheese

1/4 cipolla / onion

Olio evo q.b / EVO oil to taste

Sale q.b / Salt to taste

PROCEDIMENTO:

Mettete sul fuoco una pentola piena di acqua e portate a bollore. Nel frattempo preparate il condimento. Mettete sul fuoco una padella grande (dovrà contenere le tagliatelle dopo), aggiungete l'olio e poco dopo la cipolla tritata finemente. Lasciatela sfrigolare dolcemente per qualche minuto, mescolando per non farla bruciare.

Aggiungete il sugo al tartufo, qualche cucchiaino di acqua di cottura e lasciate sul fuoco ancora per qualche minuto e spegnete.

Cuocete le tagliatelle nell'acqua salata e scolatele due minuti prima del tempo di cottura previsto sulla confezione.

Versate le tagliatelle nella padella del condimento, aggiungete il formaggio Parmigiano Reggiano e mantecate il tutto facendo saltare a fuoco dolce per qualche minuto.

HOW TO PREPARE IT:

Put a pan full of water on the fire and bring to the boil. In the meanwhile prepare the dressing. Put a frying pan on the fire, add the oil and the chopped onion. Let it fry gently for a few minutes and stir frequently.

Add the tomato sauce with truffle, a few tablespoons of cooking water and leave on the fire for a few more minutes and turn it off.

Cook the egg tagliatelle in salted water and drain them two minutes before the expected cooking time expressed on the package.

Pour the tagliatelle in the pan of the condiment, add the Parmigiano Reggiano cheese and mix over a low heat for a few minutes.

Tagliatelle al sugo al tartufo
Tagliatelle pasta with tomato sauce with truffle



Bruschetta PIT BEEF
Bruschetta PIT BEEF



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

Crema al tartufo PURO **q. b** /
PURO Truffle Cream to taste

Pane per bruschette /
bread for bruschetta

6 fette di manzo affumicato o
carpaccio di manzo o bresaola /
slices of smoked beef or bresaola

Maionese **q.b** / mayonnaise to taste

Olio **q.b** / oil to taste

Pepe nero **q.b** / black pepper
to taste

Salvia **q.b** / sage to taste

PROCEDIMENTO:

Su una piastra di ghisa tostate il pane, una volta freddo adagiate il manzo affumicato condito con olio e pepe nero, servite con crema al tartufo precedentemente miscelata a due cucchiari di maionese, decorate con foglie di salvia fresca.

HOW TO PREPARE IT:

Toast the bread, once cold, lay the smoked beef accompanied with oil and black pepper, served with PURO truffle cream previously mixed with two tablespoons of mayonnaise. Decorated with fresh sage leaves.

Risotto con Crema al Tartufo e Speck

Risotto with truffle cream and speck



RICETTA PER 2 PERSONE / RECIPE FOR 2 PEOPLE:

125 g di Crema di Tartufo PURO /
of PURO Truffle Cream

180 g di riso per risotto /
of rice for risotto

50 g di burro / of butter

30 ml di vino bianco / of white wine

50 g di Parmigiano Reggiano /
of Parmigiano Reggiano cheese

1/2 scalogno / shallot

Sale / salt

Straccetti di Speck / Speck strips

PROCEDIMENTO:

Per preparare il risotto alla crema di tartufo mettete in un tegame il burro e lo scalogno affettato finemente, fate sciogliere e non appena lo scalogno si sarà imbrionito aggiungete il riso e fatelo tostare.

Quando sarà dorato aggiungete il vino bianco e fatelo sfumare completamente. Poi poco alla volta aggiungete acqua calda e fatela assorbire avendo cura di mescolare il riso con un cucchiaino di legno.

Quando il riso sarà quasi cotto (deve mantenere un po' di croccantezza per essere davvero un risotto all'Italiana), unite la salsa al tartufo PURO e quando il riso sarà quasi cotto unite il parmigiano, mescolate e mantecate fino ad ultimare la cottura del risotto.

Servite il risotto alla crema di tartufo, aggiungendo gli straccetti di Speck con una spolverizzata finale di Parmigiano.

HOW TO PREPARE IT:

To prepare the truffle cream risotto, put the butter and the finely sliced shallot in a pan, melt and as soon as the shallot has browned add the rice and toast it.

When it turns gold, add the white wine and let it evaporate completely. Then, little by little, add hot water and let it be absorbed, taking care to mix the rice with a wooden spoon.

When the rice is almost cooked (it must keep a little crunchiness to be a real Italian risotto), add the PURO truffle sauce and complete the dish adding the Parmigiano Reggiano cheese and stir until the risotto is cooked.

Serve the risotto with truffle cream, adding the strips of Speck with a sprinkling of Parmigiano cheese.

Fiori di brisée con crema al tartufo e chips
Brisée flowers with truffle cream and chips



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

125 g di Crema di Tartufo PURO /
of PURO Truffle Cream

1 rotolo di pasta Brisée /
roll of "Brisée" dough

1 patata media / medium potato

Chips e rosmarino per la
decorazione / chips and rosemary
for the decoration

PROCEDIMENTO:

Srotolate la pasta brisée e con l'aiuto di una formina a forma di fiore per biscotti ricavare dei fiorellini. Ponete ciascun fiorellino in uno stampo per muffin.

Bucherellate la pasta per evitare che si gonfi e infornate in forno già caldo a 180° per 10 minuti fino a quando saranno dorati.

Sfornate e lasciate raffreddare. Farcite con Crema al Tartufo PURO e decorate con chips e rosmarino.

HOW TO PREPARE IT:

Unroll the brisée dough and with the help of a flower-shaped form for biscuits cut out the flowers. Place each flower in a muffin mould.

Puncture the dough to prevent it from swelling and bake in a preheated oven at 180° for 10 minutes until it turns gold.

Remove from the oven and leave to cool. Stuff with PURO Truffle Cream and decorate with chips and rosemary.

**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g of Pesto al Tartufo PURO /
of PURO Truffle Pesto

3 tazzine di riso Carnaroli /
small cups of "Carnaroli" rice

1 porcino fresco oppure porcini
surgelati a cubetti / fresh or frozen
diced porcini mushrooms

1/2 bicchiere di vino bianco secco /
glass of white wine

2 cucchiari di olio evo /
tablespoons of EVO oil

Pepe nero / black pepper

Sale / Salt

Brodo Vegetale / vegetable broth

1 cucchiaino di Parmigiano grattugiato /
spoon of grated Parmigiano Reggiano
cheese

cared by
@vale_casu_

PROCEDIMENTO:

Preparate il brodo vegetale. Saltate i funghi con un cucchiaino di olio, cuocete per circa 10 minuti, salate, pepate e spegnete il fuoco.

Scaldare un cucchiaino di olio in una padella antiaderente, fate tostare il riso e sfumate con il vino bianco.

Aggiungete un mestolo di brodo vegetale mescolando di tanto in tanto. Man mano che il riso asciuga continuate ad aggiungere brodo fino a cottura ultimata. Spegnete il fuoco, aggiungete il pesto di tartufo e mescolate.

Mantecate con il burro ed il Parmigiano Reggiano. Impiattate aggiungendo i funghi caldi.

HOW TO PREPARE IT:

Prepare the vegetable bouillon. Fry the mushrooms with a tablespoon of extra virgin olive oil, cook for about 10 minutes, add salt, pepper and blend with white wine until reduced.

Put a spoon of oil in a non-stick pan, toast the rice and blend with white wine until reduced.

Add small quantity of vegetable broth from time to time. Continue to add broth until the rice is cooked (Italian way, very crunchy). Turn off the heat, add the truffle pesto and mix.

Complete the dish with a tablespoon of Parmigiano Reggiano cheese. Serve by adding the mushrooms previously prepared.

Risotto con Pesto al Tartufo e Porcini
Risotto with Truffle and Porcini Pesto



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

1 cucchiaino di Pesto al Tartufo PURO /
spoon of PURO Truffle Pesto

1 rotolo di pasta sfoglia /
roll of puff pastry

100 g di formaggio spalmabile /
of spreadable cheese

2 fette di mortadella /
slices of mortadella

Sale q.b / salt to taste

Pepe nero / black pepper

Parmigiano Reggiano q.b. per la
cialda decorativa / Parmigiano
Reggiano cheese to taste for the
decorative wafer

cared by
@familycooks

PROCEDIMENTO:

Usate la pasta sfoglia per creare una forma di barchetta e cuocete in forno. In un cutter frullate la mortadella con il pesto di tartufo, in una ciotola aggiungete al composto il formaggio spalmabile.

Per la cialda di parmigiano:

in una padella antiaderente versate del parmigiano e lasciate fondere fino a creare una cialda dorata.

Composizione piatto:

farcite le barchette di pasta sfoglia con la mousse di mortadella e tartufo, decorate con pomodorini e cialda di parmigiano.

HOW TO PREPARE IT:

Use the puff pastry to create a boat shape and bake in the oven. In a cutter mix the mortadella with the truffle pesto, in a bowl add the spreadable cheese to the mixture.

For the Parmigiano Reggiano wafer:

Pour some Parmigiano Reggiano cheese into a non-stick pan and let it melt until it forms a golden wafer.

Dish composition:

Stuff the "puff pastry boats" with mortadella and truffle mousse, decorate with cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano cheese wafer.

**Barchette di sfoglia al basilico con mousse
di pesto al tartufo**

"Puff pastry boats" with basil and truffle
pesto mousse



**RICETTA PER 2 PERSONE /
RECIPE FOR 2 PEOPLE:**

135 g di pesto al tartufo PURO /
of PURO truffle pesto

20 fette di prosciutto crudo /
slices of raw ham

pane rustico / rustic bread

formaggio fresco / fresh cheese

pomodori secchi / dried tomatoes

olio e sale q.b. / oil and salt to taste

basilico fresco / fresh basil

PROCEDIMENTO:

Tagliate a fette il pane e bruschettatelo. Girate le fette su entrambi i lati facendo attenzione a non bruciarle.

Togliete dal fuoco e spalmate il formaggio fresco.

Poi adagiatevi sopra 1 fetta di prosciutto crudo e per completare aggiungete pomodorini secchi e 1 cucchiaino di pesto al tartufo.

Potete infine decorare con del basilico fresco.

HOW TO PREPARE IT:

Slice the bread and toast it. Turn the slices on both sides and do not burn them.

Remove from the heat and spread the fresh cheese.

Then place 1 slice of "crudo" ham and complete adding dried tomatoes and 1 teaspoon of truffle pesto.

You can decorate it with fresh basil.

Crostini con prosciutto crudo e pesto al tartufo
Toasted bread with ham and truffle pesto




è stile Italiano da gustare

Basilico genovese DOP per il pesto, polpa di pomodoro 100% Italiana per i sughi, ingredienti preziosi come il tartufo ed una attenta selezione generale delle materie prime: sono questi alcuni degli ingredienti che si fondono per dare vita a ricette create con cura e passione.

Tutte le ricette della gamma PURO sono pronte all'uso, senza conservanti, senza zuccheri aggiunti e prive di OGM.

Preparate da noi per voi, per raggiungere l'equilibrio perfetto tra Tradizione e Modernità.

Ed ora che avete consultato questo piccolo book, non dovrete fare nulla, se non pensare al vostro abbinamento ideale e dare libero spazio alla creatività per i vostri momenti più speciali.

Perché non c'è nulla di più bello e PURO del ricordo di un buon piatto cucinato per chi ami.

Buon Appetito.


is Italian style to taste

Genovese PDO basil for pesto, 100% Italian tomato pulp for sauces, precious ingredients such as truffles and a careful selection of raw materials: these are some of the ingredients that come together to originate recipes created with care and passion.

All the recipes in the PURO range are ready to use, with no preservatives, no added sugar or GMOs.

Prepared by us for you, to achieve the perfect balance between Tradition and Modernity.

And now that you have consulted this small book, you don't have to do anything, except think about your ideal match and boost your creativity for your most special moments.

Because there is nothing more meaningful and *PURO* than the memory of a good dish cooked for those you love.

Enjoy your meal.

PENSARE
CUORE

CUCINARE
TESTA

MANGIARE
PANCIA

THINKING
HEART

COOKING
HEAD

EATING
TUMMY



CONTATTI
CONTACTS

NORD SALSE SRL
Via Rossana, 7
12026 Piasco (CN), Italy

Tel. +39 0175 797069
Email: info@puro-taste.com
www.puro-taste.com

 PURO

è stile Italiano da gustare
is Italian style to taste