

RECIPE BOOK AND USAGE INSTRUCTIONS

**RICETTARIO E ISTRUZIONI PER L'USO**

*Kochbuch und Bedienungsanleitung*

TERRA.COTTO

DESIGN STEFANIA VASQUES



# FIRST USE AND MAINTENANCE PRIMO USO E MANUTENZIONE

## *Erster Gebrauch und Pflege*



Before first use: completely soak pot in warm water for at least 12 hours, then allow to dry as stated by point 2. To avoid food residue and bad odors that stick to the pot, wipe it with a garlic clove. Let it sit for 2-3 hours and then wash with water and a small amount of dish soap.

Prima dell'utilizzo iniziale: immergere completamente la pentola in acqua tiepida per almeno 12 ore, quindi far asciugare come da punto 2. Per evitare il deposito di residui di cibo e l'emanazione di cattivi odori provenienti dalla pentola, si consiglia di strofinarla con uno spicchio d'aglio. Lasciarla "riposare" per 2/3 ore e poi lavarla con acqua e poco detersivo per piatti.

*Vor erstmaligem Gebrauch: Weichen Sie den Topf mindestens 12 Stunden lang in warmem Wasser ein. Lassen Sie ihn danach, wie unter Punkt 2 beschrieben, trocknen. Um zu verhindern, dass sich Lebensmittelrückstände und unangenehme Gerüche festsetzen, reiben sie den Topf mit einer Knoblauchzehe aus. Lassen Sie den Topf zwei bis drei Stunden ruhen und reinigen Sie ihn anschließend mit Wasser und etwas Spülmittel.*



After each use: thoroughly wash the pot and let it dry for 4-5 hours, halfway turning the pot so that the bottom is facing up but still allowing air to pass in from the top.

Dopo ogni utilizzo: lavare accuratamente la pentola e farla asciugare perfettamente per 4/5 ore, semi-rovesciando la pentola in modo che il fondo sia rivolto verso l'alto e la bocca non appoggi completamente.

*Nach jedem Gebrauch: Spülen Sie den Topf gründlich ab und lassen Sie ihn vier bis fünf Stunden trocknen. Drehen Sie den Topf dafür soweit, dass die Unterseite nach oben zeigt und gleichzeitig noch immer Luft in das Topfinnere gelangen kann.*



HANDCRAFTED PRODUCT  
**PRODOTTO ARTIGIANALE**



*Handwerkliches Produkt*

Any imperfections that may be found are due to hand crafting and do not affect the use of the product.

Qualsiasi eventuale imperfezione deriva da un lavoro artigianale e non pregiudica l'uso del prodotto.

*Jede eventuelle Unvollkommenheit ist das Ergebnis der handwerklichen Arbeit und beeinträchtigt nicht die Verwendung des Produkts.*

SUITABLE FOR  
**ADATTO PER**

*Geeignet für*



Gas  
Gas  
Gas



Ceramic glass  
Vetroceramica  
Glaskeramik



Electric  
Elettrico  
Elektrisch



Oven  
Forno  
Backofen



Microwave  
Microonde  
Mikrowelle



Dishwasher  
Lavastoviglie  
Geschirrspülmaschine



~~Induction  
Induzione  
Induktion~~

# DEDICATED TO ANGELICA

"I dedicate the TERRA.COTTO project to my grandma Angelica. I would like to thank her for passing me on the concept of "good and healthy food" and for all the recipes she never tires of teaching me, which embody wisdom, skillful use of ingredients and much love. I would also like to mention grandpa Franco with affection for his appreciation of grandma Angelica's dishes on a daily basis".

---

"Dedico il progetto TERRA.COTTO a nonna Angelica. La ringrazio per avermi trasmesso la conoscenza del "cibo buono e sano" e per tutte le ricette che non si stanca mai di insegnarmi, ricche di sapienza, di un uso saggio degli ingredienti e di tanto amore. Rivolgo inoltre un simpatico pensiero a nonno Franco per come apprezza tutti i giorni in tavola i piatti di nonna Angelica".

---

*„Das Projekt TERRA.COTTO widme ich Nonna Angelica. Ich danke ihr, dass sie mir die Kenntnis des guten und gesunden Essens vermittelt hat und für alle Rezepte, die sie nie müde wird, mich zu unterrichten, denn diese sind reich an Wissen, einer klugen Verwendung der Zutaten und voller Liebe. Zudem richte ich einen liebevollen Gedanken an Nonno Franco, weil er jeden Tag die Gerichte von Nonna Angelica schätzt“.*

*Stefania Dasques*

# NEW MEDITERRANEAN TRADITION

“It all comes from the desire to revive the tradition and the old flavours and colours that only terracotta can add to your cooking experience. This has led to 5 different contemporary shapes based on yesterday’s cooking. Terra. Cotto is intended to rediscover the pleasure of traditional Mediterranean cooking and cuisine. Terracotta cookware promotes gradual heat diffusion, which enhances the organoleptic properties and flavours of food even with little seasoning. Just like the collection of recipes of your friends, granny or mom, this small cookbook provides an opportunity to rediscover simple, healthy and delicious food”.

---

“Tutto nasce dal desiderio di ripercorrere la tradizione, gli antichi sapori e i colori che solo la terracotta è in grado di trasferire in cucina. Ecco così cinque forme differenti “di oggi” pensate per la cottura “di ieri”. Terra.Cotto conquista il piacere di vivere la cucina e di cucinare secondo la tradizione mediterranea. Le pentole in terracotta favoriscono una distribuzione graduale del calore, esaltando le proprietà organolettiche degli alimenti e favorendo il sapore delle pietanze anche con un ponderato utilizzo di condimenti. Così come la raccolta delle ricette della nonna, delle amiche o della mamma, il piccolo taccuino di ricette invita a riscoprire la cucina semplice, sana e buona”.

---

*„Alles ist aus dem Wunsch entstanden, die Tradition, die antiken Genüsse und die Farben der Speisen zu beleben, die nur Terrakotta in der Küche vermitteln kann. Und somit präsentieren sich hier fünf verschiedene Formen – „von heute“ entwickelt für das Kochen „von gestern“. Terra.Cotto schafft es, den Genuss des Lebens in der mediterranen Küche und der Tradition des Kochens zu beleben. Die Töpfe aus Terrakotta begünstigen eine stufenweise Wärmeverteilung, heben die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel hervor und unterstreichen den Geschmack der Gerichte auch bei sparsamer Verwendung von Gewürzen. So wie die Sammlung von Rezepten der Großmutter, Freundinnen oder Mutter lädt dieses kleine Rezeptheft dazu ein, die einfache, gesunde und gute Küche wieder zu entdecken“.*

DESIGN BY  
**STEFANIA**  
**VASQUES**

Stefania Vasques was born in Catania. She lives and works in Milan. Being an architect, a designer and a stylist, she collaborates with top décor and design magazines. She loves all that nature has to offer as it embodies ancient wisdom and a pool of knowledge yet to be discovered. She loves beauty as it is a universal resource and value. She eats organic food, or rather biodynamic food, because it is good for the planet. She buys zero-mile food because it is less polluting. She believes a healthy diet is the real source of all healing and that a small revolution in habits, implemented and supported by “everybody”, would make “everybody” feel better.

---

Stefania Vasques nasce a Catania, vive e lavora a Milano. Architetto, designer e stylist, collabora con le migliori testate che si occupano di arredamento e design. Ama tutto quello che spontaneamente offre la natura perché portatore di un'antica saggezza e ricco di conoscenza ancora da scoprire. Ama il bello come risorsa per tutti e come valore. Mangia biologico anzi biodinamico perchè fa bene al mondo. Compra cibo a km 0 perchè inquina meno. Crede che una sana alimentazione sia la vera fonte di tutte le guarigioni e che una piccola rivoluzione negli usi, se condivisa e praticata da “tutti”, potrebbe aiutare “tutti” a stare meglio.

---

*Stefania Vasques wurde in Catania geboren, sie lebt und arbeitet in Mailand. Als Architektin, Designerin und Stylistin arbeitet sie für die besten Zeitschriften für Einrichtung und Design. Sie liebt alles das, was die Natur bietet, da diese eine Vermittlerin antiker Weisheit und reich an Kenntnissen ist, die noch zu entdecken sind. Sie liebt das Schöne als Ressource für alle und als Wert an sich. Sie ernährt sich biologisch, nein, biodynamisch, weil es gut für die Welt ist. Sie kauft regionale Lebensmittel, da dies die Umwelt weniger belastet. Sie glaubt, dass eine gesunde Ernährung die wirkliche Quelle für alle Heilprozesse ist und dass schrittweises Umdenken in Bezug auf die Gewohnheiten, sofern „alle“ diese teilen und umsetzen, „allen“ helfen würde, sich besser zu fühlen.*

*This collection passed down from one generation to another includes some old, simple and nourishing recipes inspired by terracotta cookware, with a focus on tradition. As they require little seasoning, these recipes exploit the typical cooking uniformity ensured by terracotta, thus improving organoleptic properties and flavours. The use of seasonal, organic and, if possible, zero-mile ingredients is recommended. If such a small revolution in the kitchen was implemented and supported by “everybody”, it would make “everybody” feel better.*



**THE RECIPES**  
ENGLISH

# ZAFFERANO

SAUCEPOT | Ø 16 CM, H 11 CM

## CINNAMON JELLY

**SERVES** 6

**TIME** 35 minutes

Winter recipe

### INGREDIENTS

- 1.2 lt water
- 2 10 cm cinnamon sticks
- 1 cup of coffee
- 100 g cornflour
- 200 g sugar
- 25 g cocoa powder
- 30 g ground hazelnuts
- sweet almond oil

Boil the cinnamon in the pan for 5 minutes. Remove from the heat, cover with a lid and leave to stand overnight. The next day, filter the water with a damp cotton or linen cloth. Add the cornflour, the sugar and the cocoa and stir with a wooden spoon until all the ingredients are well combined. Add the coffee and bring to the boil stirring clockwise with a wooden spoon. Keep on stirring until the mixture thickens. Finally, pour the resulting cream into a pudding mould greased with sweet almond oil. Let it cool, place it onto a serving plate and decorate as desired with white jasmine flowers, broom flowers or orange blossoms.

## COUSCOUS WITH HERBS AND VEGETABLES

**SERVES** 6

**TIME** 60 minutes

Spring and summer recipe

### INGREDIENTS

- 400 g couscous
- 300 g tomatoes
- 150 g black olives
- 50 g salted capers
- 2 cucumbers
- 1 lemon
- 5 fresh spring onions
- 1 small bunch of mint
- 5 lemongrass leaves
- 1 bunch of fresh oregano
- 1 bunch of fresh thyme
- 1 garlic clove
- oil to taste
- salt to taste
- fresh chilli pepper (if you like it)

Place the couscous in the saucepan and add 3 spoons of extra virgin olive oil and a pinch of salt. Mix with your hands until the couscous is well combined. Pour 250 ml of boiling salted water or vegetable broth. Cover with a cotton or linen cloth and leave to stand for 10 minutes, until the couscous has absorbed all the water. Place the couscous in a salad bowl and add the finely chopped herbs and vegetables. Season with lemon juice and a drizzle of extra virgin olive oil and serve.

# SALVIA

SAUCEPOT | Ø 23.5 CM, H 12 CM

ENG

## POACHED BROCCOLI

**SERVES** 6

**TIME** 60 minutes

Winter recipe

### INGREDIENTS

- 1.5 kg broccoli
- 3 fresh spring onion stems
- ½ glass of white wine
- 50 g Greek black olives
- 50 g pecorino cheese
- extra virgin olive oil
- salt to taste
- black pepper to taste

Cut the broccoli into small slices and arrange them in layers in the pan. Season each layer with oil, salt, pepper, chopped pitted black olives, fresh spring onions sliced into rounds, and pecorino. Make at least three layers and cook on a low heat for at least 1 hour, making sure to place baking paper between the pan and the lid. Halfway through cooking, add the wine and reduce. Add 2 tablespoons of water if the broccoli fries too much. It is important to add small quantities of water so that the broccoli can fry on a low heat and steam. Serve warm or cold.

## "PIRIPICCHIO" ARTICHOKEs

**SERVES** 4

**TIME** 60 minutes

Autumn recipe

### INGREDIENTS

- 8 artichokes
- bread crumb (no. 2 stale durum wheat rolls)
- 200 g mint
- 2 tbsp of extra virgin olive oil
- vinegar to taste
- salt and pepper to taste

Clean the artichokes by removing the outer leaves and the thorns, then cut into wedges. Fry the artichokes on a low heat in the pan with oil, salt and pepper, adding the vinegar and reducing. Toast the bread crumb separately, then season it with a drizzle of oil. Place the artichokes in a salad bowl and mix with the toasted crumb and the mint leaves. Leave to rest and serve warm.

# MENTA

SAUCEPAN | Ø 28 CM, H 5 CM

## CHICKPEA SOUP

**SERVES** 6

**TIME** 150 minutes

Year-round recipe

### INGREDIENTS

- 400 g chickpeas
- 300 g spinach
- 1 garlic clove
- 2 tbsp of chopped tomatoes
- parsley to taste
- 10 hazelnuts or almonds
- aromatic white pepper to taste
- black pepper to taste
- 1 pinch of saffron
- 1 tbsp tip of cinnamon
- extra virgin olive oil
- salt to taste

Cover the chickpeas in plenty of slightly salted water and leave to soak for 24 hours. Rinse the chickpeas, pour them into the pan with some water and cook for at least 2 hours. Once cooked, leave to rest for a few minutes. Put the chickpeas back on heat for a few minutes adding the hazelnuts (or the almonds), the saffron, the pepper and the cinnamon. Brown the garlic in another pan with some oil and add the chopped tomatoes and the chopped parsley. Finally, add the blanched and seasoned spinach. Serve hot.

## PASTA WITH CAULIFLOWER AND FRESH SPRING ONION

**SERVES** 6

**TIME** 60 minutes

Winter recipe

### INGREDIENTS

- 500 g pasta
- 1.5 kg cauliflower
- 3 fresh spring onion stems
- 100 g pine nuts
- 100 g fresh pepato cheese
- 50 g raisins
- 50 g fresh pecorino cheese
- 1 anchovy fillet (if you like it)
- extra virgin olive oil
- salt to taste

Cook the sliced cauliflower in very little water in the pan with the lid on for a few minutes, so as to steam. Cover with water, add a pinch of salt and a drizzle of oil, and bring to the boil. Add the pasta (conchiglioni if possible). Drain everything about five minutes before the pasta is cooked. In another pan, fry the toasted pine nuts and the fresh spring onions sliced into rounds on a low heat, dissolving the anchovy fillet. Add the drained pasta and cauliflower into this second pan. Add also fresh cubed pepato cheese, fresh pecorino, and raisins previously soaked in milk or in warm water. Sauté everything until the pasta is cooked, adding a drizzle of oil and a pinch of salt. Serve with thinly chopped spring onions and a twist of black pepper.

# NOCE MOSCATA

CASSEROLE POT | Ø 25 CM, H 8.5 CM

ENG

## COURGETTE CREAM SOUP

**SERVES** 3

**TIME** 90 minutes

Spring recipe

### INGREDIENTS

- 400 g courgettes
- 1 leek
- 300 g potatoes
- 300 g bread
- fresh spring onion  
or chives to taste
- extra virgin olive oil
- salt to taste
- black pepper to taste
- toasted sunflower  
or sesame seeds to taste

Cut the courgettes and the potatoes into cubes, slice the leek (including the stem) into rounds and arrange in the pan. Cover with half an inch of water, add salt and cook over a low heat for at least 1 hour. Add some water from time to time to keep the ingredients covered. Prepare the croutons separately with the bread. Cut the bread into cubes and season with oil and salt. Bake them for a few minutes. Once the vegetables are cooked, blend all the ingredients in a blender to make a cream soup. Season with a drizzle of extra virgin olive oil, chopped fresh spring onion and pepper, to taste, or toasted sunflower or sesame seeds. Serve hot.

## RED RICE

**SERVES** 2-3

**TIME** 40 minutes

Summer recipe

### INGREDIENTS

- 6 ripe red tomatoes
- 250 g rice
- 150-200 g  
Parmigiano Reggiano cheese
- 1 rind  
of Parmigiano Reggiano
- 1 fresh spring onion
- 1 fior di latte mozzarella  
cheese
- 1 sprig of basil

Sauté the fresh spring onion sliced into rounds. Add the peeled tomatoes cut into small cubes. Cook adding water to form a sauce. Add water, rice and the rind of Parmigiano Reggiano. Cook the rice for about 20 minutes, stirring clockwise. When the rice is almost cooked, add the Parmigiano Reggiano and the fior di latte mozzarella cut into cubes. Add the chopped basil and serve hot.

# PEPE

OVAL SAUCEPOT | 30 X 25 CM, H 11 CM

## SANDWICH ANCHOVIES

**SERVES** 3

**TIME** 40 minutes

Year-round recipe

### INGREDIENTS

- 600 g anchovies
- 50 g pistachio
- 1 orange
- ½ lemon
- 20 lemon leaves
- 100 g breadcrumbs
- 25 g grated pecorino cheese

Clean the anchovies, making sure to remove the head and the fishbone. Open the anchovies without separating the two halves. Cover them with orange and lemon juice. Make the stuffing with pecorino, breadcrumbs, ground pistachio and salt and place it sandwich-like between the two anchovy fillets. Arrange a layer of washed and dried lemon leaves in the pan. Place the anchovies in the pan, making sure to cover them with the remaining lemon leaves. Bake for 10-15 minutes. You can grease the pan with oil if you do not have lemon leaves. Serve hot.

## ROAST

**SERVES** 6

**TIME** 90 minutes

Year-round recipe

### INGREDIENTS

- 800 g roast cut (silverside)
- 2 lemons
- 1 glass of broth
- 1 knob of butter
- 1 glass of red wine
- 3-4 sage leaves
- 3 sprigs of rosemary
- 2 sprigs of thyme
- 1 bunch of mint
- 2 garlic cloves
- extra virgin olive oil
- salt and pepper to taste

Season the meat with salt and pepper. Tie the meat with cooking string, add some rosemary and place the meat in the pan. Brown it with extra virgin oil, sage, rosemary and thyme. Add the lemon juice and the grated rind. Pour the broth and cook on a low heat with the lid on for about 1 hour. Halfway through cooking add the red wine and the knob of butter. Once cooked, leave to rest for a few minutes. Blend the mint, the garlic and the oil to form a sauce. Slice the meat and serve hot with the freshly prepared sauce.

**And remember  
to cook  
with love!**



*Una raccolta tramandata di generazione in generazione, composta da antiche ricette semplici e nutrienti, che prendono vita dalle pentole in terracotta, come tradizione insegna. Ricette che, con un uso ponderato dei condimenti, sfruttano la caratteristica uniformità di cottura che la terracotta conferisce agli alimenti, esaltandone le proprietà organolettiche e i sapori. Si consiglia di utilizzare ingredienti biologici, di stagione e possibilmente acquistati rispettando la logica del km 0. Una piccola rivoluzione a tavola che, se condivisa e operata da “tutti”, potrebbe aiutare “tutti” a stare meglio.*



**LE RICETTE**  
ITALIANO

# ZAFFERANO

CASSERUOLA ALTA | Ø 16 CM, H 11 CM

## GELO DI CANNELLA

**PORZIONI** 6

**TEMPO** 35 minuti

Consigliato in inverno

### INGREDIENTI

- 1,2 lt di acqua
- 2 stecche di cannella di 10 cm
- 1 tazzina di caffè
- 100 g di amido
- 200 g di zucchero
- 25 g di cacao amaro
- 30 g di nocciole tritate
- olio di mandorle dolci

Far bollire la cannella nella casseruola per 5 minuti. Spegnerne il fuoco, coprire con il coperchio e lasciare riposare per una notte intera. Il giorno dopo, filtrare l'acqua con un canovaccio di cotone o di lino bagnato. Aggiungere amido, zucchero, cacao e mescolare con un cucchiaino di legno fino a quando tutti gli ingredienti si sono amalgamati. Aggiungere il caffè e, sempre con un cucchiaino di legno, portare a ebollizione mescolando in senso orario. Continuare a mescolare fino all'addensamento del composto. Versare infine la crema ottenuta in uno stampo da budino precedentemente unto con olio di mandorle dolci. Fare raffreddare e servire in un piatto da portata e decorare a piacimento con candidi fiori di gelsomino, di ginestra o fiori di arancio.

## COUSCOUS ALLE ERBETTE E VERDURE

**PORZIONI** 6

**TEMPO** 60 minuti

Consigliato in primavera e in estate

### INGREDIENTI

- 400 g di couscous
- 300 g di pomodori
- 150 g di olive nere
- 50 g di capperi sotto sale
- 2 cetrioli
- 1 limone
- 5 cipolline fresche
- 1 mazzetto di menta
- 5 foglie di citronella
- 1 mazzetto di origano fresco
- 1 mazzetto di timo fresco
- 1 spicchio di aglio
- olio q.b.
- sale q.b.
- peperoncino fresco (per chi lo ama)

Adagiare il couscous nella casseruola e aggiungere 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva e un pizzico di sale. Impastare con le mani affinché il couscous sia ben condito. Versare 250 ml di acqua bollente salata o di brodo di verdure. Lasciare riposare per 10 minuti coprendo il tutto con un canovaccio di cotone o lino, fino a quando il couscous avrà assorbito tutta l'acqua. Riporre il couscous in una insalatiera e aggiungere le verdure e le erbe tritate finemente. Condire con limone e un filo di olio extra vergine di oliva e servire.

# SALVIA

CASSERUOLA | Ø 23,5 CM, H 12 CM

## BROCCOLO AFFOGATO

**PORZIONI** 6

**TEMPO** 60 minuti

Consigliato in inverno

### INGREDIENTI

- 1,5 kg di broccoli
- 3 gambi di cipollina fresca
- ½ bicchiere di vino bianco
- 50 g di olive nere greche
- 50 g di pecorino
- olio extra vergine di oliva
- sale q.b.
- pepe nero q.b.

Tagliare i broccoli a fettine e disporre nella casseruola a strati. Condire ogni strato con olio, sale, pepe, olive nere snocciate e tagliate a pezzettini, cipollina fresca affettata a rondelle e pecorino.

Fare almeno tre strati e mettere a cuocere avendo cura di inserire un foglio di carta da forno tra la casseruola ed il coperchio.

Far cuocere a fuoco lento e per almeno 1 ora. A metà cottura sfumare con il vino. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua nel caso i broccoli friggano eccessivamente. È importante che l'acqua sia aggiunta in dosi minime in modo che i broccoli possano soffriggere e cuocersi anche a vapore. Servire tiepido o freddo.

## CARCIOFI A PIRIPICCHIO

**PORZIONI** 4

**TEMPO** 60 minuti

Consigliato in autunno

### INGREDIENTI

- 8 carciofi
- mollica di pane (n. 2 panini di grano duro raffermo)
- 200 g di menta
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- aceto q.b.
- sale e pepe q.b.

Pulire i carciofi rimuovendo le foglie esterne e le spine, quindi tagliare a spicchi. Far soffriggere nella casseruola i carciofi con olio, sale e pepe, sfumando con l'aceto durante la cottura. Tostare a parte la mollica di pane e successivamente condirla con un filo di olio. Versare nell'insalatiera i carciofi e mescolare con la mollica tostata e le foglioline di menta. Lasciare riposare e servire ancora tiepido.

# MENTA

TEGAME | Ø 28 CM, H 5 CM

## MINISTRA DI CECI

**PORZIONI** 6

**TEMPO** 150 minuti

Consigliato sempre

### INGREDIENTI

- 400 g di ceci
- 300 g di spinaci
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di pomodoro a pezzetti
- prezzemolo q.b.
- 10 nocciole o mandorle
- pepe bianco aromatico q.b.
- pepe nero q.b.
- 1 pizzico di zafferano
- 1 punta di cucchiaino di cannella
- olio extra vergine di oliva
- sale q.b.

Mettere a bagno i ceci per 24 ore in acqua abbondante e leggermente salata. Dopo aver sciacquato i ceci, versarli nella casseruola aggiungendo un po' di acqua e farli cuocere per almeno 2 ore. A cottura ultimata lasciarli riposare per qualche minuto. Rimettere sul fuoco i ceci per alcuni minuti aggiungendo le nocciole (o mandorle), lo zafferano, il pepe e la cannella. In un tegame a parte far rosolare l'aglio con un po' di olio e aggiungere il pomodoro a pezzetti e il prezzemolo tritato. Infine aggiungere gli spinaci scottati e insaporiti. Servire ben caldo.

## PASTA CAVOLFIORE E CIPOLLINA FRESCA

**PORZIONI** 6

**TEMPO** 60 minuti

Consigliato in inverno

### INGREDIENTI

- 500 g di pasta
- 1,5 kg di cavolfiori
- 3 gambi di cipollina fresca
- 100 g di pinoli
- 100 g di pepato fresco
- 50 g di uva passa
- 50 g di pecorino fresco
- 1 filetto di acciuga (per chi lo ama)
- olio extra vergine di oliva
- sale q.b.

Far cuocere per qualche minuto i cavolfiori tagliati a fettine con pochissima acqua in un tegame con coperchio, in modo da cuocerli a vapore. Aggiungere acqua fino a coprirli, un pizzico di sale, un filo di olio e portare ad ebollizione. Buttare la pasta (possibilmente conchiglioni). Scolare il tutto circa cinque minuti prima della cottura della pasta. In un altro tegame far soffriggere i pinoli tostati e la cipollina fresca tagliata a rondelle, facendo sciogliere il filetto di acciuga. Versare la pasta con i cavolfiori precedentemente scolati nel soffritto, con l'aggiunta del pepato fresco tagliato a cubetti, del pecorino fresco e dell'uva passa, fatta precedentemente rinvenire nel latte o in acqua tiepida. Fare saltare il tutto fino a completare la cottura della pasta aggiungendo un filo d'olio e un pizzico di sale. Servire con erba cipollina tritata finemente e una spolverata di pepe nero.

# NOCE MOSCATA

CASSERUOLA BASSA | Ø 25 CM, H 8,5 CM

## CREMA DI ZUCCHINE

**PORZIONI** 3

**TEMPO** 90 minuti

Consigliato in primavera

### **INGREDIENTI**

- 400 g di zucchine
- 1 porro
- 300 g di patate
- 300 g di pane
- cipollina fresca  
o erba cipollina q.b.
- olio extra vergine d'oliva
- sale q.b.
- pepe nero q.b.
- semi di sesamo o di girasole  
tostati q.b.

Tagliare le zucchine e le patate a cubetti, e il porro a rondelle (compreso il gambo) e disporre nella casseruola. Coprire con un dito d'acqua, aggiungere il sale e far cuocere per almeno 1 ora a fuoco lento. Aggiungere dell'acqua di tanto in tanto, in modo da lasciare gli ingredienti sempre coperti durante la cottura. Preparare a parte dei crostini con il pane. Tagliare il pane a cubetti e condire con olio e sale. Lasciare qualche minuto nel forno. Al termine della cottura frullare il tutto fino ad ottenere una crema. Condire con un filo di olio extra vergine di oliva, cipollina fresca tritata e pepe q.b. o semi di sesamo o di girasole tostati. Servire ben calda.

## RISO ROSSO

**PORZIONI** 2-3

**TEMPO** 40 minuti

Consigliato in estate

### **INGREDIENTI**

- 6 pomodori rossi maturi
- 250 g di riso
- 150-200 g  
di Parmigiano Reggiano
- 1 crosta  
di Parmigiano Reggiano
- 1 cipollina fresca
- 1 mozzarella fior di latte
- 1 ciuffo di basilico

Fare saltare la cipollina fresca tagliata a rondelle. Aggiungere i pomodori sbucciati e tagliati a piccoli cubetti. Far cuocere con l'aggiunta di acqua fino ad ottenere una salsa. Aggiungere acqua, riso e la crosta di parmigiano. Far cuocere il riso per circa 20 minuti mescolando in senso orario.

A cottura quasi ultimata aggiungere il parmigiano e la mozzarella fior di latte tagliata a cubetti. Aggiungere il basilico tritato e servire ben caldo.

# PEPE

CASSERUOLA OVALE | 30 X 25 CM, H 11 CM

## IMBALLO DI MASCOLINI

**PORZIONI** 3

**TEMPO** 40 minuti

Consigliato sempre

### **INGREDIENTI**

- 600 g di mascolini grossi (alici)
- 50 g di pistacchi
- 1 arancia
- ½ limone
- 20 foglie di limone
- 100 g di pan grattato
- 25 g di pecorino grattugiato

Pulire le alici, avendo cura di togliere la testa e le lische. Aprire le alici senza separare le due parti. Disporle a bagno nel succo di arancia e limone. Preparare un ripieno di pecorino, pangrattato, pistacchi tritati, sale e disporlo tra i due filetti di alicie. Disporre nella casseruola uno strato di foglie di limone ben lavate e asciugate. Adagiare le alici nella casseruola, avendo cura di coprirle con le foglie di limone rimaste. Far cuocere in forno per 10-15 minuti. In mancanza di foglie di limone è possibile ungere la pentola con olio. Servire caldo.

## ARROSTO

**PORZIONI** 6

**TEMPO** 90 minuti

Consigliato sempre

### **INGREDIENTI**

- 800 g di carne per arrosto (lacerto)
- 2 limoni
- 1 bicchiere di brodo
- 1 noce di burro
- 1 bicchiere di vino rosso
- 3-4 foglie di salvia
- 3 rametti di rosmarino
- 2 rametti di timo
- 1 mazzo di menta
- 2 spicchi di aglio
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe q.b.

Salare e pepare la carne. Avvolgere la carne con lo spago da cucina, aggiungere un po' di rosmarino e adagiarla nella casseruola. Farla rosolare con olio extra vergine, salvia, rosmarino e timo. Aggiungere la spremuta di limoni e la scorza grattugiata. Bagnare con il brodo e far cuocere a fuoco lento e con il coperchio chiuso per circa 1 ora. A metà cottura aggiungere il vino rosso e la noce di burro. Una volta ultimata la cottura lasciare riposare per qualche minuto. Frullare menta, aglio e olio fino ad ottenere una salsa. Tagliare la carne a fette e servire calda con la salsa appena preparata.

**E ricordati  
di cucinare  
con amore!**



*Eine Sammlung von Gerichten, welche von Generation zu Generation weiter gegeben wurde, die aus antiken Rezepten besteht, die einfach und nahrhaft sind und in den Töpfen in Terrakotta ihren Ursprung haben, wie die Tradition lehrt. Rezepte, die mit einer wohl überlegten Verwendung der Gewürze, das charakteristisch gleichmäßige Garen ausnutzen, das Terrakotta den Lebensmitteln verleiht und ihre organoleptischen Eigenschaften und ihren Geschmack hervorhebt. Es wird empfohlen, biologische, saisonale und vor allem regionale Zutaten zu verwenden. Eine kleine Revolution in der Küche, die, sofern „alle“ diese teilen und umsetzen, „allen“ helfen könnte, sich besser zu fühlen.*



**DIE REZEPTE**  
DEUTSCH

# ZAFFERANO

HOHE KASSEROLLE | Ø 16 CM, H 11 CM

## ZIMTFROST

**PORTIONEN** 6  
**ZEIT** 35 Minuten

Empfohlen für Winter

### ZUTATEN

- 1200 ml Wasser
- 2 Zimtstangen von je 10 cm
- 1 kleine Tasse Espresso
- 100 g Stärke
- 200 g Zucker
- 25 g dunkler Kakao
- 30 g gehackte Haselnüsse
- süßes Mandelöl

Den Zimt etwa fünf Minuten in der Kasserolle aufkochen. Die Hitze abstellen, den Deckel auflegen und über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag das Wasser durch ein feuchtes Baumwoll- oder Leinentuch filtern. Stärke, Zucker, Kakao hinzufügen und mit einem Holzlöffel vermischen, bis alle Zutaten miteinander vermengt sind. Den Espresso zufügen und zum Kochen bringen, dabei weiterhin mit dem Holzlöffel im Uhrzeigersinn rühren. Weiter rühren, bis die Masse dicklich wird. Die so erhaltene Creme in eine Puddingform gießen, die vorher mit süßem Mandelöl bestrichen wurde. Erkalten lassen und auf einen Servierteller stürzen und nach Belieben mit weißen Jasminblüten, Ginster oder Orangenblüten dekorieren.

## COUS COUS MIT KRÄUTERN UND GEMÜSE

**PORTIONEN** 6  
**ZEIT** 60 Minuten

Empfohlen für Frühling und Sommer

### ZUTATEN

- 400 g Cous Cous
- 300 g Tomaten
- 150 g schwarze Oliven
- 50 g in Salz eingelegte Kapern
- 2 Gurken
- 1 Zitrone
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Bund Minze
- 5 Blätter Zitronellgras
- 1 Bund frischer Oregano
- 1 Bund frischer Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- Öl nach Belieben
- Salz nach Belieben
- frischer Peperoncino (wer ihn mag)

Den Cous Cous in die Kasserolle geben und 3 EL natives Olivenöl und eine Prise Salz zufügen. Mit den Händen mischen, bis das Cous Cous gut vermengt ist. 250 ml kochendes Salzwasser oder Gemüsebrühe hinzugeben. 10 Minuten ruhen lassen, dabei mit einem Baumwoll- oder Leinentuch bedecken, bis der Cous Cous das gesamte Wasser aufgesogen hat. Das Cous Cous in eine Salatschüssel geben und das klein geschnittene Gemüse und die fein gehackten Kräuter zufügen. Mit Zitrone und etwas nativem Olivenöl anmachen und servieren.

# SALVIA

KASSEROLLE | Ø 23,5 CM, H 12 CM

DEU

## ERTRUNKENER BROKKOLI

**PORTIONEN** 6

**ZEIT** 60 Minuten

Empfohlen für Winter

### ZUTATEN

- 1,5 kg Brokkoli
- 3 Stängel Frühlingszwiebel
- ½ Glas Weißwein
- 50 g schwarze griechische Oliven
- 50 g Pecorino Käse
- natives Olivenöl
- Salz nach Belieben
- schwarzer Pfeffer nach Belieben

Die Brokkoli in Scheiben schneiden und in die Kasserolle schichten. Jede Schicht mit Öl, Salz, Pfeffer, entsteinten und klein geschnittenen schwarzen Oliven, in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und Pecorino würzen. Mindestens drei Schichten herstellen und kochen, dabei ein Stück Backpapier zwischen Kasserolle und Deckel einfügen.

Bei geringer Hitze und mindestens 1 Stunde garen. Nach der Hälfte der Kochzeit mit dem Weißwein angießen. Sollten die Brokkoli zu sehr braten, 2 El Wasser zufügen. Es ist wichtig, das Wasser in kleinen Mengen zuzufügen, damit der Brokkoli braten und auch im Dampf garen kann. Lauwarm oder kalt servieren.

## „PIRIPICCHIO“ ARTISCHOCKEN

**PORTIONEN** 4

**ZEIT** 60 Minuten

Empfohlen für Herbst

### ZUTATEN

- 8 Artischocken
- Brotinnere (2 altbackene Brötchen aus Hartweizen)
- 200 g Minze
- 2 EL natives Olivenöl
- Essig nach Belieben
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Die Artischocken putzen, dabei die äußeren Blätter und Spitzen entfernen, dann in Achtel schneiden. Die Artischocken in der Kasserolle mit Öl, Salz und Pfeffer anbraten, dabei mit Essig angießen. Separat das Brotinnere tosten und dann mit etwas Öl beträufeln. Die Artischocken in die Salatschüssel geben, mit dem getoasteten Brot und Minzblättern mischen. Ruhen lassen und noch lauwarm servieren.

# MENTA

PFANNE | Ø 28 CM, H 5 CM

## KIRCHERERBSENSUPPE

**PORTIONEN** 6

**ZEIT** 150 Minuten

Immer empfohlen

### ZUTATEN

- 400 g Kichererbsen
- 300 g Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL kleingeschnittene Tomaten
- Petersilie nach Belieben
- 10 Haselnüsse oder Mandeln
- aromatischer weißer Pfeffer nach Belieben
- schwarzer Pfeffer nach Belieben
- 1 Prise Safran
- 1 Messerspitze Zimt
- natives Olivenöl
- Salz nach Belieben

Die Kichererbsen 24 Stunden in reichlich leicht gesalzenem Wasser einweichen. Die Kichererbsen abspülen, in den Topf geben, etwas Wasser hinzufügen und mindesten 2 Stunden garen. Sobald sie gar sind, einige Minuten ruhen lassen. Die Kichererbsen erneut auf die Hitzequelle setzen, die Haselnüsse (oder Mandeln), den Safran, den Pfeffer und den Zimt zugeben. In einem anderen Topf den Knoblauch in etwas Öl anbraten und die klein geschnittenen Tomaten und die fein gehackte Petersilie zufügen. Zum Schluss den gedünsteten und gewürzten Spinat zugeben. Heiß servieren.

## PASTA MIT BLUMENKOHL UND FRÜHLINGSZWIEBEL

**PORTIONEN** 6

**ZEIT** 60 Minuten

Empfohlen für Winter

### ZUTATEN

- 500 g Nudeln
- 1,5 kg Blumenkohl
- 3 Stängel Frühlingszwiebel
- 100 g Pinienkerne
- 100 g Pepato fresco (frischer Pfefferkäse)
- 50 g Rosinen
- 50 g frischer Pecorino Käse
- 1 Sardellenfilet (wer es mag)
- natives Olivenöl
- Salz nach Belieben

Den in Scheiben geschnittenen Blumenkohl einige Minuten mit wenig Wasser in einem Topf mit Deckel kochen, sodass er im Dampf gegart wird. Mit Wasser bedecken, eine Prise Salz und ein wenig Öl hinzugeben und aufkochen. Die Nudeln hinzugeben (möglichst große Muschelnudeln). Alles etwa fünf Minuten vor Garpunkt der Nudeln abgießen. In einem anderen Topf die Pinienkerne und die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel anbraten, das Sardellenfilet darin auflösen. Die vorher abgegossenen Nudeln und den Blumenkohl hinzugeben, den gewürfelten Pfefferkäse, den frischen Pecorino und die Rosinen, die vorab in Milch oder lauwarmem Wasser eingeweicht wurden, zufügen. Alles schwenken, bis die Nudeln gar sind, dabei etwas Öl und eine Prise Salz zugeben. Mit klein geschnittenem Schnittlauch und schwarzem Pfeffer bestreut servieren.

# NOCE MOSCATA

FLACHE KASSEROLLE | Ø 25 CM, H 8,5 CM

## ZUCCHINICREME

**PORTIONEN** 3

**ZEIT** 90 Minuten

Empfohlen für Frühling

### ZUTATEN

- 400 g Zucchini
- 1 Porreestange
- 300 g Kartoffeln
- 300 g Brot
- Frühlingszwiebel oder Schnittlauch nach Belieben
- natives Olivenöl
- Salz nach Belieben
- schwarzer Pfeffer nach Belieben
- geröstete Sesamsamen oder Sonnenblumenkerne nach Belieben

Die Zucchini und die Kartoffeln in Würfel schneiden, die Porreestange in Scheiben (einschließlich dem weißen Teil) und in die Kasserolle geben. Mit einem Fingerbreit Wasser bedecken, salzen und bei geringer Hitze mindestens 1 Stunde garen. Immer wieder Wasser zugeben, damit die Zutaten während des Garens immer mit Wasser bedeckt sind. Separat das Brot in Scheiben rösten. In Würfel schneiden und mit Öl und Salz würzen. Einige Minuten im Ofen lassen. Am Ende des Garvorgangs alles zu einer Creme pürieren.

Mit etwas nativem Olivenöl, klein gehacktem Schnittlauch und Pfeffer nach Belieben würzen oder gerösteten Sesamsamen oder Sonnenblumenkernen bestreuen. Heiß servieren.

## ROTER REIS

**PORTIONEN** 2-3

**ZEIT** 40 Minuten

Empfohlen für Sommer

### ZUTATEN

- 6 reife rote Tomaten
- 250 g Reis
- 150-200 g Parmigiano Reggiano Käse
- 1 Kruste von Parmigiano Reggiano
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Mozzarella
- einige Stängel Basilikum

Die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel anbraten. Die geschälten und klein gewürfelten Tomaten zufügen. Mit Wasser aufkochen, bis man eine Sauce erhält. Wasser, Reis und die Kruste von Parmigiano Reggiano zugeben. Den Reis etwa 20 Minuten kochen, dabei im Uhrzeigersinn rühren.

Kurz vor Ende des Garvorgangs den Parmesan und die gewürfelte Mozzarella zugeben. Das gehackte Basilikum zufügen und heiß servieren.

# PEPE

OVALE KASSEROLLE | 30 X 25 CM, H 11 CM

## SARDELLENPÄCKCHEN

**PORTIONEN** 3

**ZEIT** 40 Minuten

Immer empfohlen

### ZUTATEN

- 600 g große Sardellen
- 20 Zitronenblätter
- 50 g Pistazien
- 100 g Paniermehl
- 1 Orange
- 25 g geriebener Pecorino Käse
- ½ Zitrone

Die Sardellen putzen, dabei Kopf und Gräten sorgfältig entfernen. Die Sardellen öffnen, ohne die Hälften zu trennen. In Orangen- und Zitronensaft einlegen. Eine Füllung aus Pecorino, Paniermehl, gehackten Pistazien und Salz herstellen und zwischen die Sardellenhälften streichen. Eine Schicht gut gewaschene und getrocknete Zitronenblätter in die Kasserolle legen. Die Sardellen in die Kasserolle legen und mit den restlichen Zitronenblättern bedecken. Im Ofen 10-15 Minuten garen. Sollte man keine Zitronenblätter erhalten, so kann man den Topf auch mit Öl auspinseln. Heiß servieren.

## BRATEN

**PORTIONEN** 6

**ZEIT** 90 Minuten

Immer empfohlen

### ZUTATEN

- 800 g Bratenstück (Muskelfleisch)
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Zitrone
- 2 Zweige Thymian
- 1 Glas Brühe
- 1 Bund Minze
- 1 Butternuss
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas Rotwein
- natives Olivenöl
- 3-4 Blätter Salbei
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Das Fleisch salzen und pfeffern. Das Fleisch mit Küchengarn umwickeln, etwas Rosmarin zufügen und in die Kasserolle legen. Mit nativem Olivenöl, Salbei, Rosmarin und Thymian anbraten. Den ausgespressten Zitronensaft und die Schale zufügen. Mit Brühe angießen und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel etwa 1 Stunde garen. Nach Hälfte der Kochzeit den Rotwein und die Butter zugeben. Nach Ende der Garzeit einige Minuten ruhen lassen. Minze, Knoblauch und Öl pürieren, bis man eine Sauce erhält. Das Fleisch in Scheiben schneiden und heiß mit der eben zubereiteten Sauce servieren.

**Und erinnere dich  
daran, mit Liebe  
zu kochen!**





MADE IN ITALY

© SAMBONET PADERNO INDUSTRIE SPA

**XA9258 - 03/2016**

