

**TI SALSA
LAVITA!**



IL RICETTARIO che dà
più ritmo ai tuoi piatti.



**TISALSA
LAVITA!**



Con i nuovi Dressing Develey i tuoi piatti non saranno più uno stanco ritornello. Perché il loro gusto sorprendente riuscirà a dare un nuovo twist, un acuto in più, alle tue ricette di tutti i giorni.

Tutta un'altra musica rispetto ai soliti condimenti, perché realizzati con ingredienti selezionati di prima qualità, Citronette con 100% limoni italiani e LimeSoia con 100% salsa di soia Kikkoman.

Lasciati ispirare dalla loro versatilità, dal loro beat, per esaltare ogni tua creazione e continuare a cantare con noi perché...

Develey TiSalsaLaVita!

Indice

LIMESOIA



Bowl di riso nero pag.4
con ceci, emmenthal, patate dolci e cavoletti di Bruxelles al forno

Carote e cipolle al forno pag.5
con rucola, mele croccanti e semi

Insalata di patate novelle pag.6
con fagiolini, anacardi e salmone grigliato

CITRONETTE



Insalata di zucchine grigliate pag.7
con spinacini, edamame, carote a nastro, pomodori confit e scaglie di pecorino

Crostatine pag.8
con tonno scottato e Citronette

Calamari ripieni pag.9
su letto di insalatina croccante con Citronette

**TISALSA
LAVITA!**



Bowl di riso nero

con ceci, emmenthal, patate dolci e cavoletti di Bruxelles al forno

Ingredienti:

- 50g di riso nero
 - 50g di ceci cotti
 - 20g di emmenthal
 - 2 patate dolci
 - 8 cavoletti di Bruxelles
 - olio evo
 - sale
 - pepe
- Dressing LimeSoia**

Preparazione:

Accendete il forno a 180°.

Pelate le patate e tagliatele a tocchetti regolari, quindi mettetele in una teglia foderata con carta da forno insieme ai cavoletti di Bruxelles tagliati a metà.

Spolverizzate con sale e pepe e condite con un filo di olio, quindi cuocete nel forno caldo per 25 minuti.

Nel frattempo cuocete il riso nero come indicato sulla confezione e mettetelo da parte a raffreddare.

Componete la bowl dividendola in spicchi ben divisi: il riso nero, i ceci, l'emmenthal a tocchetti, le patate dolci e i cavoletti di Bruxelles.

Condite il tutto con il Dressing LimeSoia. Servite.

 30min  1 Persona  Facile



Carote e cipolle al forno

con rucola, mele croccanti e semi

Ingredienti:

- 3 carote medie
- 5-6 cipolline borettane
- 1 manciata di rucola
- 1 mela rossa
- semi misti (girasole, lino, sesamo, chia, canapa...)
- sale
- pepe
- olio evo

Dressing LimeSoia

Preparazione:

Accendete il forno a 200°.

Pelate le carote e tagliatele a bastoncino. Tagliate a metà le cipolline e mettetele in una teglia foderata con carta da forno insieme alle carote.

Conditeli con olio evo, sale e pepe ed infornate per 20 minuti o finché entrambi gli ortaggi saranno ben cotti.

Una volta pronti, tagliate la mela a spicchi sottili dopo aver eliminato il torsolo.

Servite in un piatto la rucola con le carote e le cipolle, la mela a fettine e una pioggia di semi misti.

Completate il piatto con una generosa dose di Dressing LimeSoia.

 25min  2 Persone  Facile

**TI SALSA
LAVITA!**



Insalata di patate novelle

con fagiolini, anacardi e salmone grigliato

Ingredienti:

- 100g** di patate novelle
 - 1** manciata di fagiolini cotti al vapore
 - 30g** di anacardi
 - 1** trancio di salmone con la pelle
olio evo
sale
pepe
erbe aromatiche
- Dressing LimeSoia**

Preparazione:

Sbucciate le patate novelle e cuocetele al vapore intere.

Conditele con olio evo, sale, pepe ed erbe aromatiche, quindi mettetele in una teglia foderata con carta da forno e cuocetele in forno caldo a 200° per 20 minuti o finché saranno ben dorate.

Quando mancano 5 minuti a fine cottura, cuocete il salmone su una bistecciera iniziando dal lato con la pelle.

Servite le patate novelle ben calde insieme ai fagiolini e agli anacardi tritati grossolanamente. Condite l'insalata con il Dressing LimeSoia, quindi aggiungete il salmone grigliato (eventualmente condito con il Dressing) e servite subito.

 **25min**  **2 Persone**  **Facile**



Insalata di zucchine grigliate

con spinacini, edamame, carote a nastro, pomodori confit e scaglie di pecorino

Ingredienti:

- 1 zuccina
- 1 manciata di spinacini freschi
- 40g di edamame surgelati
- 1 carota
- 6/8 pomodorini confit
- pecorino stagionato
- Dressing Citronette

Preparazione:

Su una griglia rovente cuocete le zucchine dopo averle affettate con una mandolina.

Nel frattempo lessate gli edamame in acqua bollente per 5 minuti, quindi scolateli e metteteli da parte.

In un piatto mettete sul fondo gli spinacini, quindi affettate la carota con un pelapatate e formate delle spirali con i nastri ottenuti e aggiungeteli all'insalata.

Unite anche le zucchine grigliate, i pomodorini confit, il pecorino a scaglie e condite il tutto con il Dressing Citronette.

 20min  1 Persona  Facile

**TI SALSA
LA VITA!**



Crostatine

con tonno scottato e Citronette

Ingredienti:

250g di farina 00

125g di burro

1 uovo

5g di sale

1 cucchiaino
di timo secco

1 trancio di
tonno da 200g

rucola

Dressing Citronette

Preparazione:

In un robot da cucina mettete la farina insieme al burro freddo a tocchetti, l'uovo, il sale e il timo.

Frullate fino ad avere un impasto omogeneo.

Stendetelo su un piano leggermente infarinato ad uno spessore di 4mm.

Foderate 6 stampi da crostatina con la frolla ottenuta.

Riempiteli con dei legumi secchi (dopo aver messo un foglio di carta da forno) per la cottura in bianco.

Infornate le crostatine nel forno caldo a 180° per 15 minuti, quindi eliminate i legumi e la carta forno e cuocetele ancora per 10 minuti fino a quando saranno dorate.

Scottate il tonno su una piastra bollente e tagliatelo a fette.

Servite le crostatine con qualche foglia di rucola e le fette di tonno dopo aver irrorato la farcitura con il Dressing Citronette.

 **30min**  **6 Persone**  **Medio**



Calamari ripieni

su letto di insalatina croccante con Citronette

Ingredienti:

- 3 totani interi
 - 1 patata media
 - 1 cucchiaino di formaggio spalmabile
 - 1 cucchiaino di latte fresco
 - sale
 - pepe
 - olio evo
 - insalata croccante (iceberg, cuore di lattuga...)
- Dressing Citronette**

Preparazione:

Pulite bene i totani, togliete la pelle e, a parte mettete i tentacoli tagliati insieme alle pinne.

Pelate la patata e cuocetela al vapore, quindi schiacciatela quando è bollente.

In una padella saltate i tentacoli e le pinne a tocchetti a fiamma alta con un cucchiaino di olio evo, sale e pepe. Quando l'acqua sarà completamente evaporata aggiungeteli alla purea di patate insieme al formaggio spalmabile, al latte ed infine regolate sale e pepe.

Accendete il forno a 180°.

Farcite i totani con il composto di patate e chiudeteli con uno stuzzicadenti facendo attenzione a non farcirli troppo, se no il ripieno uscirà in cottura.

Infornateli per 20 minuti nel forno caldo.

Sfornate i totani e serviteli su un letto di insalata croccante, irrorati con il Dressing Citronette.

 30min  3 Persone  Medio

**TI SALSA
LAVITA!**



La parola alla food blogger



NICOL PINI
COL CAVOLO
colcavolo.it

“ I nuovi Dressing Citronette e LimeSoia sono in grado di trasportarci con una forchettata in mondi lontani: grazie a loro infatti le nostre ricette possono cambiare in pochissimi minuti ed assumere tutt'un altro sapore.

Con il Dressing Citronette aggiungerete freschezza ai vostri piatti, magari di pesce o con verdure fresche, mantenendo dei sapori semplici, ma deliziosi.

Aggiungendo il Dressing LimeSoia invece vi trasporterete direttamente in Asia, dove potrete sperimentare magari per una serata a tema o magari creando una bowl perfetta, anche da portare con sé in ufficio al posto del solito panino. Insomma, **porte aperte alla fantasia per creare dei piatti unici e gustosissimi, con un tocco speciale che stupirà tutti! ”**

**TISALSA
LAVITA!**



Develey
SALSE & CONFORTI

Develey
DAL 1845

 **il Picchio**

Fantastico

Distributore
esclusivo di:

 **Schamel**
SALSA PER PASTICCERIA DIFESA

**Fresh
Gourmet**


FSC

Develey Italia Srl - Zona industriale 5, 39011 Lana(BZ)
Tel.0473562500 - Fax.0473561098 - info@develey.it - www.develey.it