



Cremeria Scirocco

Via Barelli n.1 40138 Bologna
tel. 051.6010051 info@cremeriascirocco.it

GELATO AL PEPERONE E CAROTA CON ACETO BALSAMICO:

Per il suo gusto fresco si abbina molto bene a moltissimi tipi di pesce, sia marinati che cotti o affumicati (tonno, salmone, pesce spada, crostacei...). In generale e' adatto ad essere abbinato soprattutto agli antipasti, preferibilmente non caldi.

GELATO AL SEDANO E OLIO DI OLIVA:

Si abbina molto bene a moltissimi tipi di formaggi (es. taleggio, grana..., ma anche formaggi a pasta molle). Potete quindi utilizzarlo sia per accompagnare un antipasto che per impreziosire il piatto dei formaggi a fine pasto.

GELATO ALLA ZUCCA E PEPE NERO:

Per la sua consistenza pastosa e non troppo fredda, si presta bene all'abbinamento con le carni, gli arrostiti e gli insaccati cotti (magari accostato ad un'altra verdura calda). Risulta molto gradevole anche annegato dentro a una zuppa a creare un contrasto caldo/freddo (es. zuppa di patate, di lenticchie...).

GELATO ALLA SALSA DI POMODORO E TABASCO:

Leggermente piccante, si presta come la zucca, ad essere di accompagnamento a zuppe e minestrone a base di verdure. E' anche gradevole come aperitivo servito con i tacos messicani.

GELATO ALLA NOCE:

Potete utilizzarlo per accompagnare in modo insolito (ma veramente azzecato!) il piatto dei formaggi, per esempio gorgonzola, brie, camembert.... e anche pecorini non troppo stagionati.



Cremeria Scirocco

Via Barelli n.1 40138 Bologna
tel. 051.6010051 info@cremeriascirocco.it

ALCUNE IDEE PER POTERE ABBINARE I GUSTI SALATI.....

- Prendete carote, zucchine e sedano, tagliatele a filetti sottili ed eventualmente sbollentatele separatamente. Raffreddatele sotto l'acqua, asciugatele quindi appoggiatele un po' su ogni piatto in modo da formare dei nidi e conditele con sale e un filo d'olio. Sistematevi sopra della polpa di granchio e a fianco una pallina/cucchiaino di **GELATO AL PEPERONE E CAROTA CON ACETO BALSAMICO**.
Potete sostituire la polpa di granchio con qualsiasi altro pesce e scegliere tra le verdure che piu' vi piacciono e che secondo voi si abbinano bene tra loro.
- Preparate su ogni piatto un letto di valeriana. Adagiatevi sopra alcune scaglie di parmigiano con qualche goccia di aceto balsamico, olive nere e una pallina di **GELATO AL PEPERONE E CAROTA CON ACETO BALSAMICO**.
Potete anche sostituire questo gusto di gelato con quello al **SEDANO CON OLIO DI OLIVA**, basta condire il parmigiano o un altro formaggio a vostra scelta con alcune gocce di extravergine.
- Come antipasto, preparate delle coppette con dei gamberi e dell'avocado tagliato a cubetti. Condite tutto con un'emulsione di olio, limone, sale e pepe poi adagiatevi sopra una pallina di **GELATO AL PEPERONE E CAROTA CON ACETO BALSAMICO**.
- Per una zuppa, prendete alcune patate (gr.100 di patata cruda a testa), lessatele, schiacciatele e stemperatele in una casseruola con acqua e latte e una noce di burro. Portate ad ebollizione mescolando spesso fino ad ottenere un composto omogeneo che dovra' avere una consistenza abbastanza liquida e vellutata. Aggiustate di sale, spolverate con un po' di pepe e servite non bollente nelle fondine tuffandoci dentro all'ultimo momento una pallina di **GELATO ALLA ZUCCA E PEPE NERO**.

- Soffriggete alcuni odori (sedano, cipolla, aglio...) in una casseruola con un po' di olio di oliva. Aggiungete le verdure che piu' vi piacciono, acqua e due foglie di alloro. Fate bollire fino a cottura poi togliete l'alloro. A seconda del vostro gusto potete decidere se passare tutto al mixer in modo da ottenere una zuppa vellutata o se lasciare le verdure a pezzi. Servite nelle fondine o in tazza tuffandoci dentro una pallina di **GELATO ALLA SALSA DI POMODORO E TABASCO**. Potete provare nello stesso modo anche la vostra zuppa di fagioli.
- Servite il **GELATO ALLA ZUCCA E PEPE NERO** come contorno: presentatene una pallina racchiusa in un nido di verdura verde a foglia (es. spinaci, cavolo...) preventivamente cotta ed eventualmente tirata in padella con una noce di burro. Oppure potete adagiarne una pallina anche sul vostro pure'.
- Il gelato al **PEPERONE E CAROTA CON ACETO BALSAMICO** si abbina molto bene con i pesci marinati. Potete marinare il vostro pesce mettendolo per circa mezz'ora con succo di limone, olio di oliva, succo o polpa tritata di zenzero fresco, sale , poco zucchero.
A piacere potete aggiungere pepe, tabasco, scorza di buccia di arancia (stando attenti a non utilizzare la parte bianca).



Cremeria Scirocco

Via Barelli n.1 40138 Bologna
tel. 051.6010051 info@cremeriascirocco.it

POTETE CHIUDERE IL PASTO CON UNA SCELTA DEI NOSTRI
SORBETTI ALCOLICI:

- Sorbetto al **VINO PASSITO** -
- Sorbetto al **BAROLO CHINATO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO-**
- Sorbetto di **MELAGRANA E COGNAC-**
- Sorbetto di **MELA VERDE E CALVADOS-**
- Sorbetto di **ANANAS AL RUM-**
- Sorbetto di **LIMONE E GIN-**
- Sorbetto di **ARANCIA E GIN-**
- Sorbetto **DIGESTIVO ALL'INFUSO DI ERBE-**

I SORBETTI AL VINO si possono degustare oltre che da soli, anche come accompagnamento ai dolci:
quello al PASSITO si presta all'abbinamento con i dolci a base di frutta secca,
quello al BAROLO CHINATO e' adatto con tutti i dolci al cioccolato.