



A NATALE LIBERA LA FANTASIA CON LA FARINA DI GRANO KHORASAN KAMUT®

Per festeggiare le prossime feste scegli portate leggere, eleganti e ricche di gusto come i ravioli dal soffice ripieno di robiola

Bologna, dicembre 2014 – A Natale, si sa, l'obiettivo è fare colpo sui propri commensali con **ricette eleganti**, ma allo stesso tempo **leggere e facili da preparare**. Quest'anno prova a sbizzarrirti ai fornelli con la farina di grano khorasan KAMUT®: un prodotto che ti permette di spaziare dall'antipasto al dolce, contraddistinto da specifiche caratteristiche nutrizionali.

Il grano khorasan KAMUT®, infatti, oltre ad essere caratterizzato da abbondanza di **proteine e sali minerali, elevato potere energetico e maggiore digeribilità** rispetto ad altri tipi di frumento, si distingue anche per essere un cereale **molto versatile in cucina...** l'ingrediente perfetto per liberare la creatività.

Ecco una ricetta facile e molto adatta ai pranzi e alle cene in compagnia, studiata ad hoc dallo chef Danilo Angè per esaltare il gusto del grano khorasan KAMUT®:

Ravioli di grano khorasan KAMUT® con robiola, limone e salsa di broccoletti

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di farina di grano khorasan KAMUT®
300 gr di robiola
400 gr di broccoletti
70 gr di acciughe dissalate
60 gr di burro
50 gr di miele di acacia
3 uova
2 limoni
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di timo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento:

- ✦ Lavorare la farina con le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, avvolgere in pellicola trasparente e lasciare riposare per un'ora.
- ✦ Impastare la robiola con la scorza del limone grattugiata, il miele e sistemare di sale e pepe.
- ✦ Cuocere i broccoletti in acqua salata, raffreddarli in acqua e ghiaccio, scolarli, insaporirli in padella con olio, aglio, acciughe, sale e pepe e frullarli.
- ✦ Cuocere i ravioli in acqua salata, insaporirli in padella con il burro e timo.
- ✦ Versare a specchio la salsa di broccoletti nei piatti di portata e adagiarvi i ravioli.



KAMUT®
BRAND KHORASAN WHEAT



Il grano khorasan a marchio KAMUT®

La mission di Kamut International è quella di promuovere l'agricoltura biologica e sostenere gli agricoltori biologici, per incrementare la diversità nelle colture e nelle diete e per proteggere l'eredità di un antico e squisito grano di alta qualità a beneficio di questa e delle future generazioni. KAMUT® è un marchio registrato di Kamut International e Kamut Enterprises of Europe che garantisce sempre in biologico elevati standard di qualità che sono verificati da test in ogni campo. La ragione per cui la famiglia Quinn ha deciso di depositare il marchio KAMUT® sta nella volontà di garantire determinate caratteristiche di una qualità di grano khorasan che viene commercializzata in tutto il mondo. L'obiettivo è quello di proteggere e preservare le qualità dell'antico grano khorasan, a beneficio di tutti coloro che cercano un alimento sano e di alta qualità.

www.kamut.com

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Kamut Enterprises of Europe