



Le più esclusive #ricetteramarro

La raccolta esclusiva per
#ramarrolovers delle famose ricette
pubblicate su cantineraamarro.com



#ricetteramarre

Sono le ricette che i nostri
#ramarrolovers hanno scelto
di abbinare ai vini di Cantine
Ramarro.

Ricette della tradizione,
facilmente replicabili a casa,
raccontate o filmate.

Clicca sul titolo per accedere
alla ricetta e ai contenuti
multimediali





Gli antipasti

Le crocchette di cavolfiore



Le capesante gratinata



La torta salata di carciofi

Le torte di verdure



A still life photograph of fresh vegetables. In the foreground, a wooden cutting board holds a bunch of curly green parsley, a whole leek with its green stalks, and a large carrot. A black-handled knife and a peeler are also on the board. In the background, more carrots and leeks are visible on a rustic wooden surface. The text 'La torta di carote e porri' is overlaid in the bottom left corner.

La torta di carote e porri

I crostini toscani

Tre versioni della ricetta, tutte
appartenenti alla tradizione
toscana



Pickles i sottaceti fatti in casa

La ricetta originale di Ilaria V. che
dall'Australia ci spiega come
preparare i sottaceti con le verdure
del proprio orto



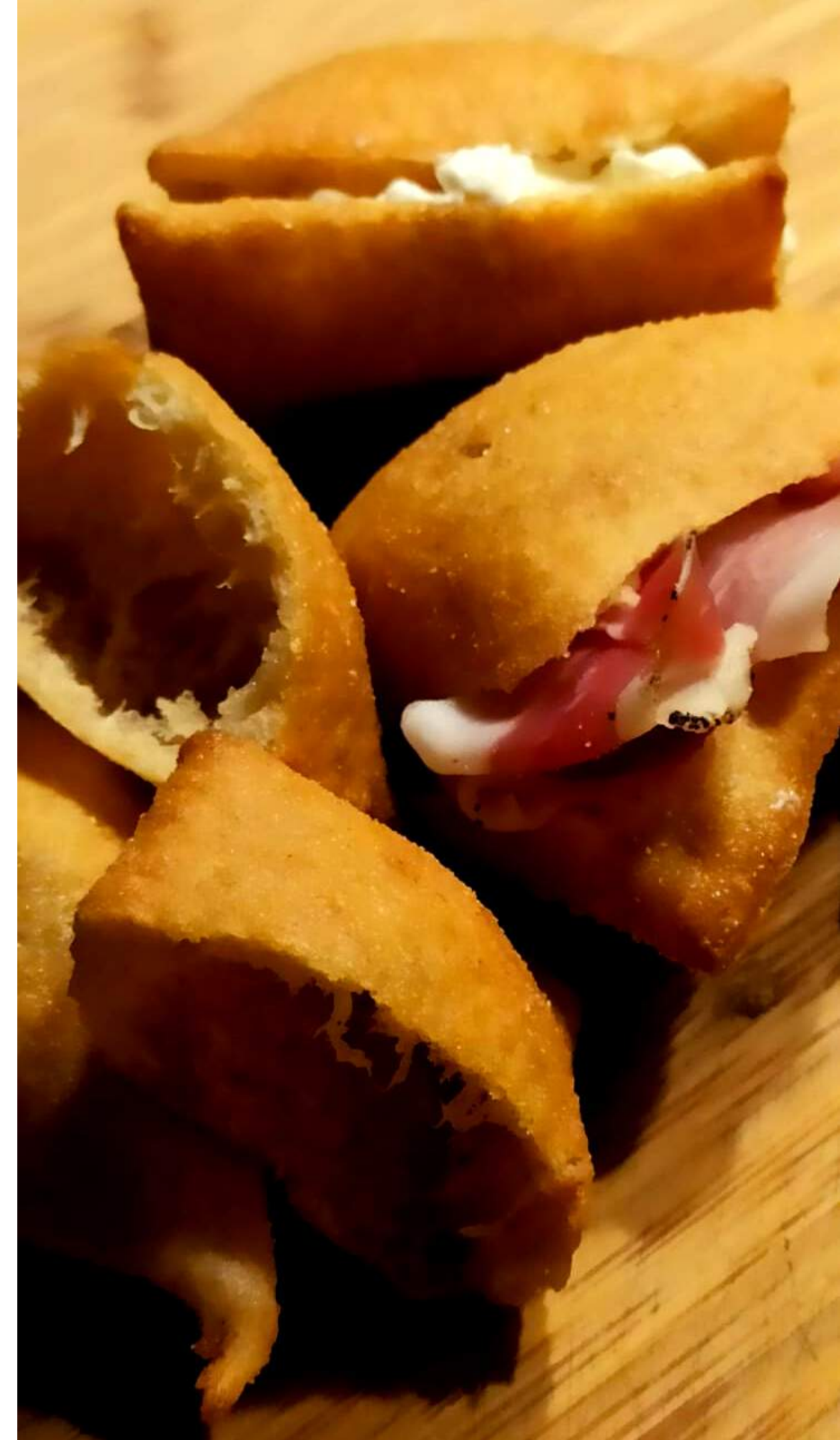
Il lardo di Colonnata

Lasciato a maturare in apposite conche di marmo con un mix di sale e aromi tenuti ben segreti dai diversi produttori, il lardo di Colonnata è morbido e saporito, non eccessivamente salato e delizioso da gustare su un crostino caldo.



Le panzanelle fritte

Da farcire con salumi e formaggi, scopri la video ricetta per un risultato impeccabile





I muscoli ripieni

La ricetta carrarina. Da gustare
con un Vermentino Cuore di
Candia firmato Cantine
Ramarro



La calda calda

Chi la chiama farinata, chi
cecina, qui è indiscutibilmente
la calda calda

CANTINE  RAMARRO





La torta salata di cavoletti di bruxelles



Barchette con polpette e funghi porcini





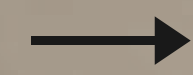
Cookie con mousse di baccalà alla rosa canina

Polpette di baccalà e chutney di mele e ananas





**Torta salata di
verdure con cuore
di stracchino**



Insalata di mare con ceci e asparagi





Pane, pizza e focacce

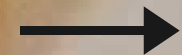


La schiacciata di Pasqua

Il pane fatto in casa



L'impasto a lunga lievitazione
per calzoni, pizze e focacce
morbidissimi





La focaccia come in pizzeria



La focaccia pugliese con le patate



La pizza rossa

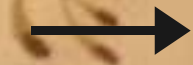
Perfetta in ogni stagione

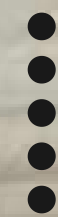
I primi

Siamo italiani, i primi piatti sono il nostro cavallo di battaglia, pasta fresca, tordelli, tortellini, lasagne e sughi per tutti i gusti

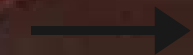


La pasta al forno con i broccoletti



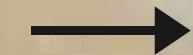


La pappa al pomodoro



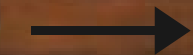


La Calamarata di Primavera





Le tagliatelle con farina di ceci





Gli gnudi toscani





Le lasagne classiche





Gli spaghetti allo scoglio

Che profumano di mare e di
estate rallegrando anche le
giornate più buie



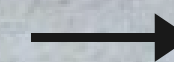


Il ragù

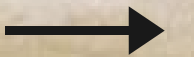
Quello di casa nostra, delizioso
e profumato, per condire
gnocchi, pasta, tordelli e
lasagne



Preparare degli gnocchi di patate perfetti



I tordelli al ragù alla carrarina



I cannelloni delle feste

La ricetta segreta di Chef Lulù

CANTINE  RAMARRO





Gli gnocchi di pane

Le ricette antispreco, semplici
e gustose



Le crespelle di mare

Da abbinare a un Vermentino DOC, con queste facilissime crespelle di mare lascerete stupefatti tutti i commensali





Il risotto ai funghi porcini

La ricetta specialissima di
Alessandro Valli, scrittore,
musicista e gran gourmet



Le lasagne al pesto

I tortelli di baccalà

Tipico piatto delle feste
della tradizione
massese e carrarina





Le lasagne stordellate

Un piatto che troverete solo
tra Massa e Carrara, di una
bontà davvero unica





Il pesto di nasturzi e pistacchi





I tortellini da brodo alla massese



La pasta fatta in casa

I preziosi consigli di Chef Lulù

CANTINE  RAMARRO



Vellutata di zucca e ceci con gamberi rossi





La ribollita, anzi, no!

Perché a casa del Ramarro
questa è la minestra di
pane, o di cavolo nero



Pasta alla siciliana sui generis

L'originare ricetta di
un'elbana doc, Franca
Lazzeri





La pasta e fagioli secondo Sara





I taglierini nei fagioli

Pura tradizione carrarina, se
non li conoscete li dovete
provare per forza





Il risotto porri, salmone, champagne e lime

Una deliziosa ricetta
antispreco





Le linguine con tonno e pomodoro

⋮

I secondi

Di carne, di pesce, di verdure. Ecco le vostre ricette preferite per degli ottimi secondi da abbinare ai vini di Cantine Ramarro

La frittata di pane



La fonduta delle Alpi Apuane



Lo spezzatino di bollito





Il baccalà con le verdure

E le frittelle di baccalà per
l'aperitivo



Cucinare le lenticchie





Il pollo arrosto della domenica



L'arista al forno

La vera ricetta toscana





Il polpo in insalata





Lo spezzatino con la polenta



Il polpettone antispreco

CANTINE  RAMARRO





Il fritto misto

I consigli per
ottenere un fritto
asciutto e leggero



Gli involtini di verza





La trippa alla massese





Il baccalà marinato alla massese



Le acciughe ripiene

La ricetta di Fabrizio
Pazzini, che ha scelto di
abbinarvi un Acquafiora



Il polpettone formato mignon





Le acciughe bianche e rosse



Le seppie in zimino

Una tipica ricetta
toscana a base di
seppie e bietole



La polenta meschia

Con gli "erbi," una vera
prelibatezza



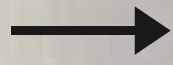
I dolci

Per chiudere in bellezza un ottimo pasto



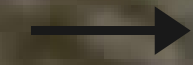


Il lattaiolo toscano



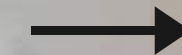


I bigné e la pasta choux



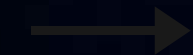


Il budino di riso toscano



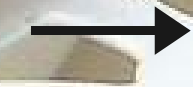


Le chiacchiere di Carnevale





I cantucci toscani



Il panettone, la
ricetta per farlo in
casa

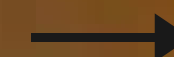
Preparare dei krapfen perfetti



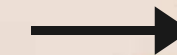
Le frittelle di mele



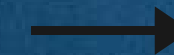
La torta di riso



La crostata con le noci

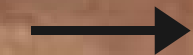


Il ciambellone alle noci



La torta MelaLù

Il castagnaccio



La crema lampo o crema al mascarpone

