



La ricetta di Fileni per Natale? **Fiducia e impegno.**

Come la fiducia dei bambini che aspettano di sentire il suono della slitta e l'impegno di Babbo Natale a consegnare tutti i regali in una sola notte.

O come la tua fiducia nel fatto che quest'anno non troverai l'ennesimo, noiosissimo, paio di calzettoni sotto l'albero e l'impegno a non essere tu la persona che li regalerà!

In questo ricettario c'è tutto il nostro impegno ad allietare le tue feste con i piatti più buoni che abbiamo cucinato quest'anno in Fileni. **Puoi fidarti.**





ANTIPASTI

FAGOTTINI DI POLLO, MELA E NOCI
SUPPLÌ ALLA CARBONARA
LOLLIPOP DI POLLO

SECONDI

BOMBETTE DI POLLO CACIO E PEPE
SCALOPPINE DI POLLO CON FUNGHI E PURÈ
ZUCCA AL FORNO RIPIENA DI POLLO E FUNGHI
POLLO AGLI AGRUMI
POLLO ALLA SICILIANA
POLLO AL MELOGRANO

DOLCE

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO





Fagottini di pollo, mela e noci

Il Cenone perfetto comincia dall'antipasto e il nostro ricettario non poteva che aprirsi con i **fagottini di pollo, mela e noci**: dorati come una stella cometa, guideranno tutti a tavola.

Come preparare i fagottini di pollo, mela e noci

STEP 1

Affettiamo finemente il cipollotto e saltiamolo in padella con un giro d'olio.

STEP 2

Aggiungiamo il **pollo a pezzetti** e cuociamolo bene.

STEP 3

Nel frattempo, **tagliamo a cubetti la mela e il formaggio** e spezzettiamo i gherigli di noci.

STEP 4

A cottura ultimata, **disponiamo il pollo in una ciotola capiente**. Uniamo la mela, le noci, il timo, sale e pepe e mescoliamo il tutto.

STEP 5

È il momento della **pasta fillo**: dividiamola a metà per la lunghezza e prendiamone due sfoglie.

STEP 6

Farciamo con il ripieno e chiudiamo ciascun fagottino ripiegandolo ripetutamente su se stesso.

STEP 7

Riponiamo i nostri fagottini su una placca da forno o una teglia e inforniamo per **8 minuti a 180 gradi ventilato**.

STEP 8

Serviamoli con un filo di miele e qualche rametto di timo. **Buon appetito!**



INGREDIENTI

1 confezione di fettine di pollo Fileni
1 confezione di pasta fillo
100 g formaggio di pecora morbido
1 cipollotto
1 mela
8 gherigli di noce
olio EVO q.b.
timo e pepe q.b.
miele q.b.



Tempo di preparazione
45 minuti



Difficoltà
Facile



Dosi per
4 persone



Fettine Sottili di Petto di Pollo Bio



Suppli alla carbonara

Quest'anno, scrivere la letterina a Babbo Natale sarà semplicissimo. Una volta provati i nostri **suppli alla Carbonara**, non solo non gli chiederai altro: lo **supplicherai** di farteli trovare sotto l'albero!

Come preparare i suppli alla carbonara

STEP 1

Tagliamo il **guanciale** a cubetti e facciamolo rosolare in padella fino a **renderlo croccante**. Poi mettiamolo da parte.

STEP 2

Nella padella in cui abbiamo rosolato il guanciale, **tostiamo il riso**: quando i chicchi saranno traslucidi, aggiungiamo un paio di mestoli di brodo e proseguiamo la cottura incorporando un mestolo di brodo alla volta. Se necessario correggiamo di sale, ma senza esagerare: perché in seguito mantecheremo con guanciale e formaggi, già sapidi.

STEP 3

A due minuti dalla fine della cottura, spostiamo la padella dal fuoco, **mantechiamo il riso con i formaggi grattugiati** e poi stendiamo in una ciotola capiente per farlo raffreddare.

STEP 4

Quando il riso sarà completamente freddo, **aggiungiamo i tuorli, il guanciale e il pepe e mescoliamo tutto**. Facciamo riposare il composto in frigo per 30 minuti.

STEP 5

È il momento di formare i nostri suppli! Prendiamo 100 g di impasto di riso per volta, disponiamolo sul palmo della mano e modelliamo la classica forma del suppli.

STEP 6

Impaniamo il suppli passandolo prima nell'amido di mais, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Procediamo fino ad esaurire tutti gli ingredienti.

STEP 7

Ora passiamo alla cottura: scaldiamo l'olio fino a 180° in un tegame capiente dai bordi alti. Immergiamo nell'olio pochi suppli alla volta, in modo da non far scendere troppo la temperatura dell'olio, e lasciamoli friggere per 3-4 minuti circa, rigirandoli spesso per ottenere una doratura uniforme.

STEP 8

Trasferiamo i suppli su un piatto foderato di carta forno per eliminare l'olio in eccesso e serviamoli ancora caldi. **Buon appetito!**



INGREDIENTI

Per il riso

250 g riso Carnaroli
120 g pecorino stagionato
40 g formaggio grattugiato
60 g guanciale
600 ml brodo vegetale
5 tuorli di uova biologiche Fileni
Sale e pepe q.b.

Per la panatura

1 uovo biologico Fileni
Amido di mais q.b.
Pangrattato q.b.

Per friggere

1,5 lt di olio di semi di arachidi



Tempo di preparazione
240 minuti



Difficoltà
Facile



Dosi per
8 persone



Uova biologiche



Lollipop di pollo

Ricordi quando quei bastoncini di zucchero bianchi e rossi a uncino erano i lollipop più famosi del Natale? Era così prima che arrivassero i nostri **lollipop di pollo**. Ora ci sono loro in cima alla classifica!

Come preparare i lollipop di pollo

STEP 1

Cuociamo le **veline Fileni** in padella con un filo d'olio, saliamole e lasciamole intiepidire.

STEP 2

Poi sfilacciamole e mettiamole da parte: saranno l'ingrediente principale di tutte le farciture dei nostri **lollipop di pollo**.

STEP 3

Stendiamo i **rotoli di pasta sfoglia** e ricaviamone dei cerchi di 8 cm circa.

STEP 4

Adagiamo uno stecchino all'interno di ogni cerchio, poi **riempiamo la sfoglia con pollo sfilacciato** e i vari ingredienti della farcitura.

STEP 5

Richiudiamo ogni cerchio di pasta sfoglia farcita sovrapponeandone un altro, facendo pressione con i lembi di una forchetta per fare **aderire bene le due sfoglie**.

STEP 6

Continuiamo fino ad esaurire i cerchietti di pasta, differenziando le farciture.

STEP 7

Adagiamo i lollipop su una teglia foderata di carta forno, spennelliamoli con il tuorlo d'uovo sbattuto e inforniamoli per **10-12 minuti a 180 gradi ventilato**. I nostri lollipop sono pronti da gustare!



INGREDIENTI

3 rotoli di pasta sfoglia
1 confezione di Veline Fileni
2 tuorli d'uovo Fileni

Per la farcitura 1

2 cetriolini sott'aceto
Mezza cipolla rossa
Salsa Barbecue q.b.

Per la farcitura 2

80 g Prosciutto cotto
60 g Groviera

Per la farcitura 3

60 g Feta
pomodori sott'olio q.b.
Olive nere q.b.



Tempo di preparazione
30 minuti



Difficoltà
Facile



Dosi per
6 persone



Veline



Bombette di pollo cacio e pepe

Su questo siamo tutti d'accordo: con la neve il Natale è più bello! E se la nostra neve fosse un'irresistibile fonduta di pecorino che scende su queste deliziose **bombette di pollo**?

Come preparare le bombette di pollo cacio e pepe

STEP 1

Pestiamo grossolanamente i taralli fino a ridurli in briciole.

STEP 2

Prendiamo una fettina di pollo, saliamola e pepiamola da entrambi i lati. Poi, farciamola al centro con circa 5 grammi di pecorino grattugiato e una spolverata di origano.

STEP 3

Ripieghiamo i lembi laterali della fettina di pollo verso l'interno, avvolgiamola per creare la bombetta e passiamola nei taralli sbriciolati. Ripetiamo il procedimento per tutte le fettine di pollo.

STEP 4

Adagiamo le bombette su una teglia rivestita con carta forno, pepiamo, condiamo con un giro d'olio e cuociamo in forno ventilato preriscaldato a 200° per circa 20 minuti, girando a metà cottura.

STEP 5

Mentre le bombette sono in forno, prepariamo la salsa di pecorino che useremo come accompagnamento: in un pentolino, tostiamo per qualche minuto del pepe nero già tritato. Poi versiamo l'acqua, spegniamo il fuoco e attendiamo finché non sarà tiepida.

STEP 6

In un boccale, inseriamo il pecorino grattugiato e l'acqua ormai tiepida e frulliamo con un mixer a immersione fino ad ottenere una salsa liscia.

STEP 7

Una volta cotte le bombette di pollo cacio e pepe, sforniamole e serviamole ben calde con la nostra deliziosa salsa di pecorino. Buon appetito!



INGREDIENTI

2 confezioni di veline Fileni
80 g pecorino grattugiato
Sale, pepe nero e origano secco q.b.

Per impanare

80 g taralli napoletani con pepe e mandorle
Olio EVO q.b.
Per la salsa

80 g pecorino grattugiato
120 g acqua tiepida
Pepe nero
(da grattugiare al momento) q.b.



Tempo di preparazione
40 minuti



Difficoltà
Facile



Dosi per
6 persone



Veline



Scaloppine di pollo con funghi e purè

Il Natale è la festa dei grandi cenoni, con tutta la famiglia riunita intorno alla stessa tavola. Se la sfida è trovare una ricetta che metta tutti d'accordo, con queste **scaloppine** hai già vinto.

Come preparare le scaloppine di pollo con funghi e purè

STEP 1

Preparazione delle scaloppine: versare la farina in un piatto capiente e impanare le fettine di pollo Fileni. In una padella, sciogliere il burro e aggiungere l'alloro e lo spicchio d'aglio. Adagiare le fettine di pollo nella padella e sigillarle da entrambi i lati. Togliere il pollo dalla padella e mettere da parte.

STEP 2

Cottura dei funghi: nella stessa padella, aggiungere i funghi champignon tagliati a fettine spesse e cuocere per 7-8 minuti. Una volta cotti, mettere da parte i funghi.

STEP 3

Preparazione della crema: nella padella usata per il pollo e i funghi, aggiungere 100 ml di latte e riportare le fettine di pollo nella padella. Lasciare cuocere fino a quando il fondo non si trasforma in una crema densa.

STEP 4

Preparazione del purè: cuocere le patate con la buccia in abbondante acqua fino a quando saranno morbide al punto che la forchetta penetri facilmente. Sbucciare le patate e schiacciarle con uno schiacciapatate. Trasferire le patate schiacciate in una pentola, aggiungere il latte, il burro, il pepe e il sale. Cuocere fino a raggiungere la consistenza desiderata.

STEP 5

Composizione del piatto: servire le scaloppine di pollo cosparse con la crema di latte, accompagnate dai funghi e dal purè di patate.



INGREDIENTI

Per le scaloppine

250 g di petto di pollo Bio Fileni
400 g di funghi champignon
1 spicchio d'aglio
4-5 foglie di alloro
50 g di burro
100 ml di latte
80 g di farina 00
Pepe q.b.
Sale q.b.

Per il purè

500 g di patate
60 g di latte intero
50 g di burro
Pepe q.b.
Sale q.b.



Tempo di preparazione
45 minuti



Difficoltà
Media



Dosi per
4 persone



Petto di pollo a fette BIO



Zucca al forno ripiena di pollo e funghi

Niente dice "Natale" come uno di quei doni fatti col cuore, da scartare insieme sotto l'albero. Proprio come la **zucca al forno ripiena di pollo e funghi**: uno scrigno ricco di sapori, tutto da svelare.



Come preparare la zucca ripiena di pollo e funghi

STEP 1

Preparazione della zucca: lavare la zucca delica e rimuovere la parte superiore. Svuotare la zucca dai semi e dai filamenti interni. Condire l'interno con sale e pepe, aggiungere gli spicchi d'aglio in camicia, la salvia, il rosmarino e l'alloro. Richiudere con il "coperchio" della zucca e infornare a 200 gradi in forno statico per 30 minuti.

STEP 2

Preparazione del ripieno: tagliare il pollo a cubetti, pulire i funghi e affettarli in modo spesso, tritare le cipolle. In una padella capiente, rosolare la cipolla con abbondante olio d'oliva. Aggiungere il pollo e farlo cuocere senza eccedere, quindi unire i funghi e proseguire la cottura per circa 10 minuti.

STEP 3

Farcitura e cottura finale: rimuovere la zucca dal forno, aprirla e farcirla con il ripieno di pollo e funghi preparato. Richiudere la zucca con il "coperchio" e infornarla nuovamente per altri 25 minuti.

INGREDIENTI

Ingredienti per 3 persone

200 g di Petto di pollo Bio Fileni, tagliato a cubetti;
1 zucca delica intera;
250 g di funghi misti;
2 cipolle, tritate finemente;
2 spicchi d'aglio, tritati;
salvia q.b.;
rosmarino q.b.;
alloro q.b.;
sale q.b.;
pepe q.b.;
olio d'oliva extravergine q.b.



Tempo di preparazione
85 minuti



Difficoltà
Media



Dosi per
3 persone



Petto di pollo a fette BIO



Pollo agli agrumi

Di solito i regali si incartano, questo invece si impiatta. Ed è uno di quei regali con cui vai sul sicuro, perché piace sempre a tutti. È il nostro **pollo agli agrumi**: regalare per credere!

Come preparare il pollo agli agrumi

STEP 1

Facciamo rosolare le sovracosce di pollo in padella con aglio, olio e rosmarino.

STEP 2

Passiamo agli agrumi: tagliamo a spicchi una parte di arance, limoni e mandarini e spremiamo i rimanenti.

STEP 3

Ungiamo una teglia capiente con un giro d'olio e **sistemiamoci le sovracosce di pollo**, gli spicchi degli agrumi, la cipolla rossa a tagliata a fettine e il rosmarino. Inforniamo a 180 gradi per 40 minuti.

STEP 4

Aggiungiamo anche il succo degli agrumi, qualche scorzetta per dare ancora più sapore e un po' di miele a copertura.

STEP 5

Inforniamo a **180 gradi per 40 minuti**.

STEP 6

Serviamo il pollo cospargendolo con la salsina ottenuta sul fondo della teglia e qualche spicchio dei nostri agrumi. Buon appetito!



INGREDIENTI

2 confezioni di Sovracosce di pollo Fileni
6 mandarini
6 arance
4 limoni
1 cipolla rossa
1 spicchio aglio
4 cucchiai miele
3 cucchiai olio EVO
2 rametti rosmarino fresco
sale e pepe q.b.



Tempo di preparazione
40 minuti



Difficoltà
Facile



Dosi per
2 persone



Sovracosce di pollo



Pollo alla siciliana

Le feste sono il momento perfetto per ricordarsi che sono le cose più semplici quelle che ci rendono felici: come la famiglia, gli amici o il sughetto di questo **pollo alla siciliana!**

Come preparare il pollo alla siciliana

STEP 1

In una padella capiente, versiamo un giro d'olio e facciamo imbiondire gli spicchi d'aglio.

STEP 2

Nel frattempo, **mondiamo i peperoncini**, eliminando i semi interni, e sminuziamoli finemente col coltello.

STEP 3

Uniamo il trito di peperoncini al soffritto di aglio e lasciamo rosolare il tutto per qualche istante.

STEP 4

A questo punto, disponiamo in padella **le sovracosce di pollo**.

STEP 5

Laviamo i pomodorini, dividiamoli a metà e trasferiamoli nella padella con il pollo. **Aggiungiamo anche i capperi sgocciolati**, le olive nere e la metà del finocchietto selvatico che abbiamo preparato.

STEP 6

Versiamo 300 ml d'acqua e aggiustiamo di sale e pepe. Copriamo con un coperchio e proseguiamo la cottura per circa **30 minuti**, girando il pollo di tanto in tanto.

STEP 7

Trascorso questo tempo, mettiamo da parte il coperchio, **aggiungiamo il finocchietto** rimanente e lasciamo asciugare il fondo di cottura per circa 15 minuti a fiamma media.

STEP 8

Il nostro pollo alla siciliana è pronto da portare in tavola. **Buon appetito!**



INGREDIENTI

2 confezioni di Sovracosce di pollo Fileni
200 g pomodorini rossi e gialli
50 g capperi sotto sale
40 g olive nere
5 cucchiaini olio EVO
4-5 rametti finocchietto selvatico
2 spicchi aglio
2 peperoncini
Sale e pepe q.b.



Tempo di preparazione
50 minuti



Difficoltà
Facile



Dosi per
4 persone



Sovracosce di pollo



Pollo al melograno

Un buon anno comincia sempre a tavola e il **pollo al melograno** è una vera e propria ricetta di auguri, perché il melograno è un simbolo di buona fortuna. Cosa puoi chiedere di meglio?



Come preparare il pollo al melograno

STEP 1

Cottura del pollo: tritare finemente la cipolla e farla dorare in una padella ben calda con un paio di giri d'olio extravergine d'oliva. Quando la cipolla diventa trasparente, aggiungere lo spezzatino di pollo bio Fileni e lasciarlo rosolare uniformemente su tutti i lati. Aggiungere il brodo di pollo e un pizzico di sale, lasciando cuocere fino a completa cottura del pollo.

STEP 2

Preparazione della salsa al melograno: in un'altra pentola, versare il succo di melograno, aggiungere la cannella, la noce moscata, il miele, il succo di limone e un pizzico di sale. Lasciare ridurre il tutto a fuoco medio fino a ottenere una salsa densa e vellutata.

STEP 3

Impiattamento: disporre lo spezzatino di pollo cotto su un piatto da portata. Versare sopra un paio di cucchiaini di salsa al melograno e decorare con chicchi di melograno freschi, i gherigli di noci tostate e un po' di prezzemolo tritato per dare un tocco di colore e freschezza.

INGREDIENTI

400 g di spezzatino di pollo Bio Fileni
250 ml di succo di melograno
2 cucchiaini di miele
20 ml di succo di limone
50 g di noci sgusciate e tostate
250 ml di brodo di pollo
1 cipolla
Olio extravergine d'oliva q.b.
½ cucchiaino di cannella in polvere
½ cucchiaino di noce moscata in polvere
10 cucchiaini di chicchi di melograno
15 g di prezzemolo fresco



Tempo di preparazione
50 minuti



Difficoltà
Media



Dosi per
4 persone



Spezzatino di pollo BIO



Cheesecake ai frutti di bosco

Al cenone della Vigilia, c'è chi non vede l'ora che arrivi Mezzanotte per scartare i regali. E poi ci sei tu, che aspetti solo il dessert! Beh, la nostra **cheesecake ai frutti di bosco** è dedicata proprio te.

Come preparare la cheesecake ai frutti di bosco

STEP 1

Per la base: Iniziamo foderando il fondo di uno stampo a cerniera di 22 cm con la carta forno.

STEP 2

In un pentolino, scaldiamo il burro fino a fonderlo. Nel frattempo, disponiamo i biscotti secchi in una ciotola o in un mixer e sbricioliamoli fino a ridurli in polvere.

STEP 3

Rovesciamo la polvere di biscotti e il burro fuso in una ciotola e mescoliamo con un cucchiaino fino ad ottenere un impasto compatto.

STEP 4

Versiamo l'impasto di biscotti nello stampo precedentemente foderato e, con l'aiuto delle mani, facciamo aderire ai bordi, pressandolo contro le pareti dello stampo.

STEP 5

Con l'impasto rimanente, creiamo il fondo, pressandolo con il dorso di un cucchiaino.

STEP 6

Lasciamo riposare la base di biscotto in frigorifero per 15 minuti. Nel frattempo, prepariamo il ripieno.

STEP 7

Per il ripieno e la glassa: In una ciotola, mescoliamo con uno sbattitore elettrico (o con la frusta) il formaggio spalmabile, lo zucchero e la scorza di limone, fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungiamo le uova una alla volta, poi lo yogurt, e mescoliamo tutto.

STEP 8

Versiamo il ripieno ottenuto nella tortiera rivestita con l'impasto di biscotti e burro e cuociamo in forno statico preriscaldato a 170° per circa 60/70 minuti, nel primo ripiano in basso. Per valutare la cottura, facciamo la prova dello stecchino: dovrà essere asciutto.

STEP 9

Per la glassa, uniamo yogurt e zucchero in una ciotola. Quando la torta sarà completamente fredda, sforniamola e ricopriamola con la glassa, decorando con i frutti di bosco. Buon appetito!



INGREDIENTI

Per la base

350 g biscotti secchi
125 g di burro

Per il ripieno

3 uova Fileni
750 g formaggio spalmabile
200 g zucchero semolato
180 g yogurt greco
Scorza grattugiata di 1 limone

Per la glassa e la decorazione

180 g yogurt greco
30 g zucchero semolato
Frutti di bosco q.b.



Tempo di preparazione
120 minuti



Difficoltà
Facile



Dosi per
6 persone



Uova biologiche



HO HO

HO HO

HO HO

Buone feste