



CINQUE COLLI[®]
azienda agricola

Tonda Iblea
ricette

**OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA**

Extra virgin olive oil





TORTELLI DI MAIALE NERO CON CACIOCAVALLO RAGUSANO, SALSA DI PEPERONI INFORNATA E CARCIOFI

Ingredienti

UM Q.tà x 4

pasta all'uovo

farina di semola di grano duro	gr.	150
tuorli d'uova (pasta gialla)	gr.	90
acqua	gr.	9
olio extravergine di oliva	gr.	3
sale	gr.	1,5
Salsa peperoni (salsa per piatto gr 20)	gr.	80
peperoni rossi media grandezza	nr.	1
patate	gr.	24
aglio	spicchi	1
menta	foglie	2
panna fresca	gr.	21
sale	Q.B.	
olio extravergine di oliva	gr.	20
acqua	gr.	70

carciofi fritti

carciofi freschi	nr.	2
farina di semola di grano duro rimacinata,	Q.B.	
sale fino	Q.B.	

Carciofi in tegame (spicchi per piatto n.3)

carciofi freschi (grandezza media si ottengono 3 piatti da 1 carciofo)	nr.	2
olio extravergine di oliva	Q.B.	
prezzemolo tritato	Mazzetto	0,5
aglio frullato con olio	testa	0,5
pepe nero, sale, acqua	Q.B.	

condimento per saltare i tortelli

olio extravergine di oliva (categoria fruttato)	cucchiari	5
salvia fresca	mazzetto	0,5
rosmarino fresco	mazzetto	0,5
caciocavallosemistagionato (grasso) grattugiato	gr.	50
sale	pizzico	
fondo di cottura del brasato	Q.B.	

brasato di suino

spalla di suino disossata	gr.	360
carote	gr.	100
cipolla	gr.	60
sedano	gr.	60
vino rosso	bicchieri	1
acqua	bicchieri	4
rosmarino	mazzetto	0,5
alloro	foglie	Q.B.
sale	Q.B.	

ingredienti per farci di brasato

brasato di spalla (tagliato a pezzettoni)	gr.	180
cipolla julienne	gr.	80
caciocavallosemistagionato (grasso)	gr.	12
pangrattato fine e passato in padella con olio all'aglio	gr.	12
burro	gr.	
rosmarino tritato SALE E PEPE NERO	Q.B.	
marsala semisecco	bicchieri	0,5

PREPARAZIONE

Brasato e suo ripieno

Rosolare fino a colorare carne e verdure, bagnare con vino, far evaporare a fuoco basso, coprire con acqua, aggiungere aromi, coprire con coperchio socchiuso e cuocere a fuoco lentissimo per 4 ore e mezza, quindi sgocciolare la carne, salare bene, mettere a raffreddare coperta in abbattitore. Ridurre della metà il fondo, filtrare, riposare a freddo e sgrassare, quindi regolare di sapore e aromi, legare con amido di mais stemperato solo prima dell'uso. Tagliare a pezzettoni la carne, rosolare in padella antiaderente con la cipolla, quindi sfumare col marsala fino ad asciugarsi. Mettere il composto nel cutter e aggiungere il pangrattato, il caciocavallo, burro, quindi frullare fino a ottenere un composto molto fine, sodo e omogeneo ma non molle, regolare di sapore con sale, pepe nero e rosmarino tritato. Fare raffreddare, quindi mettere in tasche da pasticceria. Il composto tenderà a indurirsi un po'.

Salsa di peperoni

Cuocere in forno o su fiamma i peperoni; spellare, togliere i semi e tenere da parte la polpa. In una pentola rosolare l'aglio intero con olio, aggiungere la polpa di peperoni, le patate a cubettini, acqua e panna, cuocere fino a sfaldamento della patate, aggiungere la foglie di menta e far cuocere per 2 minuti, frullare finemente, regolare di sapore, setacciare.

Carciofi fritti

Pulire i carciofi fino ad ottenere i cuori, affettare sottili alla mandolina, infarinare e friggere, scolare e non salare in largo anticipo.

Carciofi in tegame

Pulire i carciofi lasciando le foglie tenere, recidere la punta, tagliare in due, pulire i cuori, ottenere degli spicchi, saltare nel tegame con olio e aglio frullato, salare, bagnare con acqua e coprire. Fare cuocere per qualche minuto, facendo attenzione a non intenerire troppo i carciofi. Regolare di sapore e condire con poco prezzemolo tritato fine.

Pasta

Impastare insieme gli ingredienti, fare riposare almeno un'ora, quindi stendere fino a 2-3 mm ripassandola due volte, cappare con stampo circolare dal diametro di circa 11 cm. Con la sacca, distribuire al centro la farcia, quindi chiudere il tortello facendo uscire l'aria e conservare coperto da pellicola.

Impiattamento

Scaldare gli spicchi di carciofi, la salsa di peperoni, cuocere in acqua salata bollente ma non troppo i tortelli per 2-3 minuti, quindi saltarli in padella con attenzione insieme a olio, trito di rosmarino e salvia e pochissimo fondo di brasato appena legato, cospargere di caciocavallo grattugiato. Nel piatto fare tre lingue di salsa, sistemarvi i carciofi, quindi i tortelli e sopra i carciofi fritti, servire subito.



Cinque Colli



TBLACK PORK TORTELLI WITH CACIOCAVALLO CHEESE, BAKED SWEET PEPPER SAUCE AND ARTICHOKEs

Ingredients

Quantity for 4 people

fresh pasta

durum wheat flour
egg yolks (yellow fresh pasta)
water
extra virgin olive oil
Salt

sweet pepper sauce (20 gr of sauce for each portion)

red sweet peppers of medium size
Potatoes
Garlic
Mint
fresh cream
Salt
extra virgin olive oil
Water

fried artichokes

fresh artichokes
durum wheat flour
salt

artichokes in the pan (slices for the dish number 3)

fresh artichokes of medium size (you will get 3 dishes from 1 artichoke)
extra virgin olive oil
chopped parsley
garlic blended with oil
black pepper, salt, water

seasoning for stir-fry the tortelli

extra virgin olive oil (fruity category)
fresh sage
fresh rosemary
grated semi-hard caciocavallo cheese
salt

broth used for the braised

braised pork
boneless pork shoulder
carrots
onion
celery
red wine
water
rosemary
Laurel
Salt

Ingredients to stuff the braised

braised shoulder (cut into chunks) 180gr
onion julienne
semi-hard caciocavallo cheese (fat)
fine breadcrumbs passed in a pan with garlic oil
butter
chopped rosemary, salt and black pepper
semi-dry marsala

150gr
90gr
9gr
3gr
1,5gr
80gr
1 piece
24gr
1 clove
2 leaves
21gr
as needed
20gr
70gr
2 pieces
as needed
as needed

2 pieces
as needed
half a bunch
half a head
as needed

5 spoons
half a bunch
half a bunch
50gr
a pinch
as needed
360gr
100gr
60gr
60gr
1 glass
4 glasses
half a spring
some leaves
as needed

80gr
12gr
12gr
8gr
as needed
half a glass

METHOD OF PREPARATION

Braised and its filling

Brown the meat and the vegetables until they are colored, pour the wine and let it evaporate over low heat, cover with the water, add the spices, cover with the lid ajar, and cook over low heat for 4 hours and half, then drain the meat, add the salt, put it in cool covered in a blast. Let reduce by the half the broth, filter, let it rest in cool and degrease, then season to taste with the flavorings, bind with cornstarch dissolved just before the use. Cut the meat into large pieces, brown it in a pan with the onion, then deglaze it with the marsala until it is dry. Put the mixture in the cutter and add the breadcrumbs, the caciocavallo cheese and the butter, then whisk until the mixture is very fine, firm and smooth but not soft, season to taste with the salt, the black pepper and the chopped rosemary. Let it cool, then put it in some pockets of pastries. The mixture will tend to harden a bit.

Sweet Pepper sauce

Bake or flame the sweet peppers, peel them, remove the seeds and set aside the pulp. Fry in a pan the whole garlic with some oil, add the chopped sweet peppers, the potatoes cut into cubes, the water and the fresh cream, then cook everything until that the potatoes are flaked, add the leaves of the mint and let it cook for 2 minutes. Whisk finely, season to taste and sift.

Fried artichokes

Clean the artichokes to obtain their hearts, slice them thinly, flour and fry them, drain them and add the salt not in a large advance.

Artichokes in the pan

Clean the artichokes leaving the tender leaves, chop off the tip, cut in two, clean the hearts, get some cloves, stir in the pan with some oil and whisked garlic, add salt, sprinkle with some water and cover, cook for few minutes but be careful to soften to much the artichokes. Season to taste and spice with a bit of finely chopped parsley.

Pasta

Mix together the ingredients, let stand at least an hour, then roll up to 2-3 mm by passing it twice. Use a circular die, if possible with a diameter of 11 cm, put, with the bag, the filling in the center of the obtained surface, then close and make out the air. Close the tortelli and store them.

How to serve it

Heat the slices of the artichokes, the sweet peppers sauce. Cook in some boiling salted water, the tortelli for 2-3 minutes, then stir-fry in the pan carefully with the oil, the chopped rosemary and sage and few just tied broth of braised, sprinkle with grated caciocavallo cheese.

In the dish, realize three strips of sauce and put over them the artichokes, then the tortelli and over these last



SOPPRESSA DI MAIALE IN AGRODOLCE, PEPERONI E CARCIOFI MARINATI, ORECCHIO FRITTO E PESTO DI PISTACCHI

Ingredienti

UM Q.tà x 4

Testa di maiale

Testa di maiale (oppure)	nr.	½
testa di maialino	nr.	1
Carote	gr.	500
Sale grosso e aceto bianco		Q.B.
Sedano	gr.	500
Cipolle	gr.	500
Aglio	teste	1
Limoni	nr.	3
Aceto	lt.	1
Alloro	foglie	5
Sale e pepe nero in grani		Q.B.

Soppresa

Testa sfilacciata precedentemente		
Mandorle tritate	gr.	100
Peperoncino in polvere	gr.	10
Scorza di un limone		
Scorza di un'arancia		
Timo al limone		Q.B.
Pepe a mulinello		Q.B.
Sale maldon		Q.B.

Orecchie

Orecchie precedentemente cotte	nr.	2
Semola di grano duro		Q.B.
Olio extravergine per friggere		Q.B.
Sale - Pepe nero		Q.B.

Cipolle

Cipolle rosse a spicchi	kg.	1
Zucchero	gr.	250
Sale	gr.	50
Aceto di vino	gr.	250
Acqua	gr.	250
Vino bianco	gr.	250
Alloro e pepe in grani		Q.B.

Peperoni

Peperoni gialli	nr.	2
Prezzemolo	mazzetto	1
Aglio	spicchio	1
Olio extravergine di oliva		Q.B.

Pesto

Pistacchi di bronzo	gr.	50
Acciughe	gr.	10
Aglio (senza anima)	spicchio	½
Pecorino fresco	gr.	10
Olio extravergine di oliva	gr.	60

PROCEDIMENTO

Testa di maiale

Mettere la testa a bagno in acqua, sale grosso e aceto, lasciando scorrere l'acqua per un'ora, in modo da lavare e far spurgare la testa.

Privarla di tutti i peli e lavare bene l'interno delle orecchie.

Dopodiché sbollentarla per qualche minuto in acqua bollente, aceto e sale.

A parte preparare un *buillon* con il resto degli aromi, immergere la testa e cuocere lentamente per 3-4 ore (dipende dalla dimensione della testa).

Una volta pronta togliere dall'acqua, tagliare le orecchie e conservarle in frigo. Sfilacciare il resto della testa in piccole parti, mettere il tutto in una bacinella di acciaio, coprire con pellicola e lasciare al caldo.

Soppresa

Unire tutti gli ingredienti e mischiare dolcemente, con l'impasto ancora caldo o tiepido mettere in terrine o formare dei salami con l'aiuto della pellicola, lasciare in frigo tutta la notte.

Orecchie

Tagliare le orecchie à *la julienne* e lasciare in frigo; nel momento di servire, passarle nella semola, friggere a 190 gradi, salare e pepare.

Cipolle

Preparare l'agrodolce e lasciare raffreddare, nel frattempo tagliare le cipolle a spicchi, condizionare il tutto sottovuoto, cuocere in forno a vapore 58° per 1 ora e 30 minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio, lasciare in frigo.

Peperoni

Brucciare i peperoni con un cannello o un fornello, dopodiché con l'aiuto di un coltellino togliere la pelle bruciata e tagliarli a falde di 2x4 cm, condizionare sottovuoto con il resto degli aromi, cuocere a 85° per 10 minuti.

Raffreddare in acqua e ghiaccio, lasciare in frigo.

Pesto

Mettere tutti gli ingredienti in un blender, frullare per 2 min.

Impiattamento

Sporcare il piatto con del pesto di pistacchi facendo qualche punto qua e là, tagliare 2-3 fette di soppresa e adagiarle sopra il pesto, mettere qualche fetta di cipolla e peperone in ordine sparso, finire con l'orecchia fritta a piacere.

Guarnire con germogli di senape e servire.





SWEET AND SOUR HEADCHEESE PORK, SWEET PEPPERS AND MARINATED ARTICHOKEs, FRIED EAR AND PISTACHIO

Ingredients

Quantity for 4 people

For the pig's head

½ head of pork or 1 of little pork	½ - 1
carrots	500 gr.
coarse salt and white vinegar	as needed
celery	500 gr.
onions	500 gr.
garlic	1 head
lemons	3
vinegar	1 lt.
Laurel	5 leaves
salt and black pepper	as needed

For the headcheese

the head frayed previously	
chopped almonds	100 gr.
chili powder	10 gr.
rind of one lemon	
rind of one orange	
thyme flavored of lemon	as needed
pepper	as needed
maldon salt	as needed

For the Ears

2 ears previously cooked	2
durum wheat flour	as needed
extra virgin olive oil to fry	as needed
salt pepper	as needed

For the Onions

red onions into wedges	1 kg.
sugar	250 gr.
salt	50 gr.
wine vinegar	250 gr.
water	250 gr.
white wine	250 gr.
laurel and pepper	as needed

For the sweet peppers

yellow peppers	2
parsley	1 bunch
garlic	1 clove
extra virgin olive oil	as needed

For the Pesto

Bronte pistachios	50 gr.
anchovies	10 gr.
garlic (whitout soul)	half a clove
fresh pecorino cheese	10 gr.
extra virgin olive oil	60 gr.

METHOD OF PREPARATION:

For the pig's head: Put the head to soak in the water, the coarse salt and the vinegar, leaving the water flowing for an hour to wash and flush the head.

Deprive it of all the hair and wash the inside of the ears.

After that, parboil for few minutes in some boiling water, vinegar and salt.

Apart of it, prepare a broth with all the other flavorings, put the head inside and cook slowly for 3-4 hours: it depends on the size of the head.

When it is ready, remove it from the water, cut the ears and keep them in the fridge; fray the rest of the head, into small pieces, put it in a bowl of steel, cover with some plastic film and let it warm.

For the headcheese: Combine together all the ingredients and mix them gently with the mixture still hot or warm; put it in some bowls or form some salami with the help of the plastic film; leave in the fridge throughout the night.

For the ears: Cut the ears into julienne and put them in the fridge; when it is the time to serve them, dip in the flour, fry at 190°, season to taste with salt and pepper.

For the onions: Prepare the sweet and sour and let it cool; in the meantime, cut the onions into wedges; put everything in vacuum condition, cook in a steam oven at 58° for an hour and a half. Let it cool in water and ice, leave it in the fridge.

For the sweet peppers: Burn the peppers with a blowpipe or a stove; after that, with the help of a knife, remove the burned skin and cut into layers of 2 x 4 cm, put in vacuum condition with the other flavorings, cook at 85° for 10 minutes.

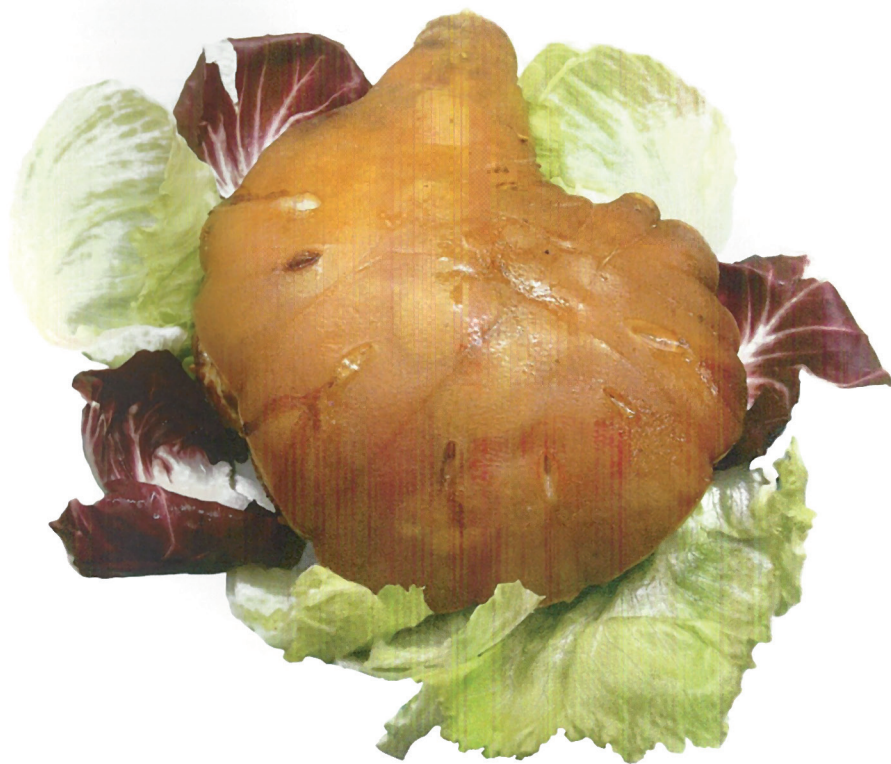
Let it cool in water and ice, leave it in the fridge.

Pesto: Put all the ingredients in a blender and blend for 2 minutes.

Preparation of the plate: Put in the plate some pistachio pesto by making some points here and there, cut 2-3 slices of headcheese and lay them over the pesto, put few slices of onion and pepper and the fried ear.

Garnish with mustard sprouts and serve.





SPALLA DI MAIALE GLASSATA

Ingredienti

UM Q.tà x 4

Una spalla di maiale	Kg.	5
Pistacchi di Bronte pelati	gr.	150
Lardo affettato	gr.	100
Arance Tarocco di Francofonte	nr.	5
Scalogno	Nr.	1
Farina Maizena	Q.B.	
Zucchero	Q.B.	
Sale pepe	Q.B.	
Olio extravergine di oliva	Q.B.	

PROCEDIMENTO

Liberare la cotenna dalle setole, sciacquare la spalla e asciugarla accuratamente. Disossarla lasciando intatto lo stinco. Incidere la polpa nelle zone più spesse, salarla e peparla generosamente. Tritare il lardo con il pistacchio e lo scalogno; salare il battuto e spalmarlo sulla polpa. Ricomporre la spalla riaccostando i lembi e cucirli con un grosso ago e spago da cucina. Incidere quindi la cotenna con tagli incrociati, in modo da formare una griglia a losanghe. Ridurre a rondelle 3 arance e disporle su una teglia, accomodandovi sopra la spalla di maiale con la cotenna rivolta verso l'alto; spruzzarla di olio, salarla abbondantemente e infornarla a 120° per 5 ore circa, in forno a vapore con umidità del 70%; la carne sarà cotta quando misurerà 70° al cuore. Ridurre la scorza delle arance rimanenti a filetti sottili. Fare caramellare in una casseruola 4 cucchiaini di zucchero, unirvi poi il fondo di cottura, sgrassato, e portarlo a bollore. A questo punto aggiungere i filetti di scorza di arancia e lasciarli cuocere per 3 minuti. Se lo si desidera, si può addensare la salsa con un cucchiaino di maizena stemperato con un goccio d'acqua fredda. Trasferire la spalla su un piatto da portata e lucidarla con il sugo al caramello.



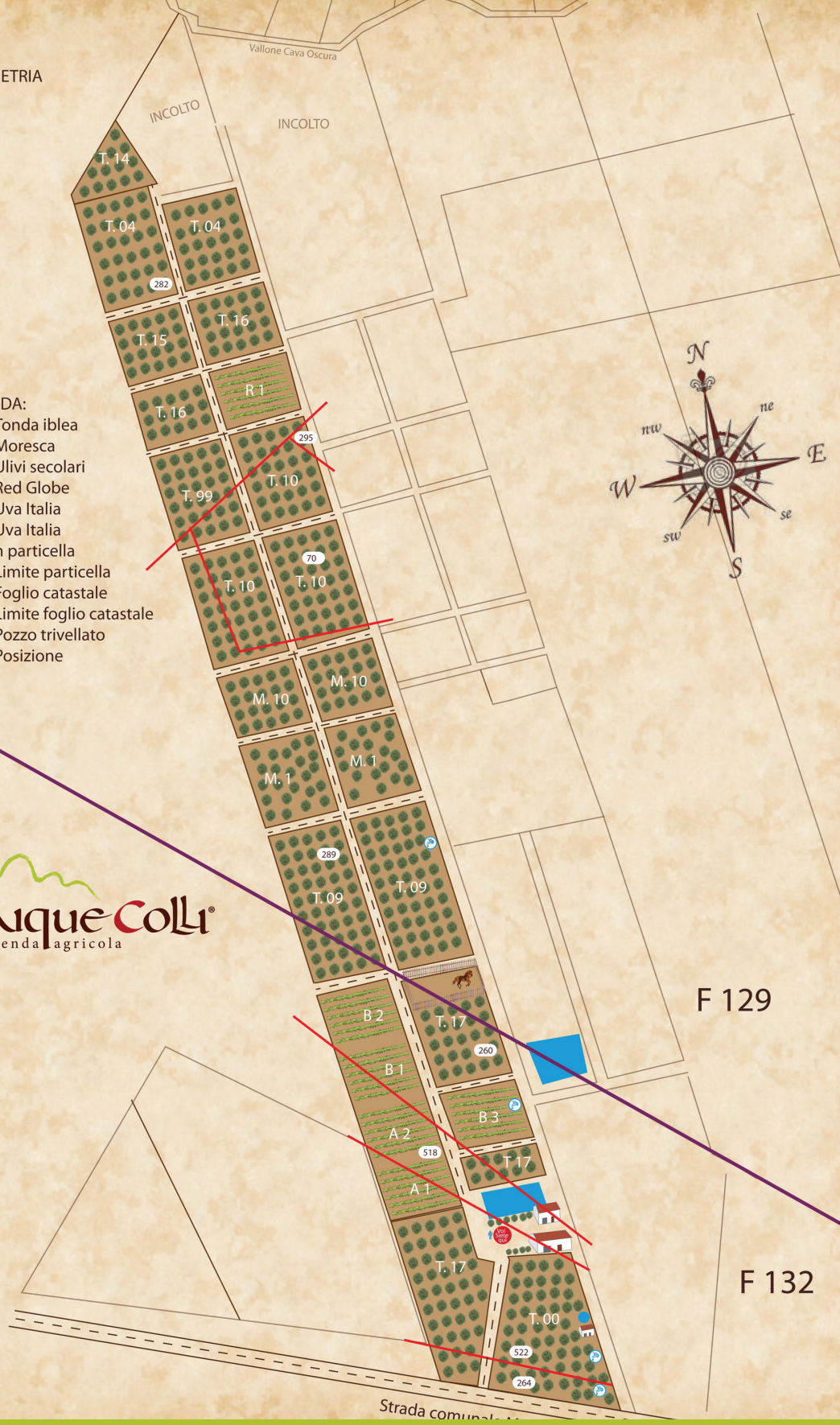
L'Azienda Agricola "Cinque Colli" è sita nell'agro di Chiamonte Gulfi (Rg), dispone di circa 30 ettari, di cui 20 sono coltivati ad uliveto con 5.000 piante a vaso. L'area in contrada Mazzarronello è costituita da terreni tradizionalmente conosciuti per l'allevamento di uliveti, atti a produrre un olio di alto pregio e dalle ottime qualità organolettiche. Le attrezzature tecnologicamente avanzate, unite al tradizionale e scrupoloso lavoro manuale permettono all'azienda di seguire attentamente tutte le fasi di oleificazione, atte a produrre l'olio extra vergine di oliva "Cinque Colli".

"Cinque Colli" is a farm located in the countryside around Chiamonte Gulfi (RG). A 30 hectares of land 20 of which are used as Olive Tree Grove, cultivated with a total of 5,000 potted plants. The Mazzarronello area is traditionally well-known for its Olive Groves that offer optimal conditions to produce a high-quality oil, characterized by excellent organoleptic properties. Advanced technology combined with dedicated and traditional manual work allow us to follow carefully each stage of the "Cinque Colli" Extra Virgin Olive Oil production.

PLANIMETRIA

LEGENDA:

- T: Tonda iblea
- M10: Moresca
- M 1: Ulivi secolari
- R: Red Globe
- A: Uva Italia
- B: Uva Italia
- xx: n particella
- : Limite particella
- : Limite foglio catastale
- ⊕: Pozzo trivellato
- ⊙: Posizione



GLAZED PORK SHOULDER

Ingredients

Quantity for 4 people

a pork shoulder	5 kg.
peeled Bronte pistachios	150 gr.
sliced bacon	100 gr.
oranges (variety Tarot) from Francofonte	5
shallot	1
cornstarch	as needed
sugar	as needed
salt pepper	as needed
Extra virgin olive oil	as needed

METHOD OF PREPARATION:

Remove the rind from the bristles, rinse the shoulder and dry it carefully. Remove the bones but leave intact the shin. Carve the meat in the thicker parts, season to taste with salt and pepper. Chop the lard with the pistachios and the shallot; season with the salt and sprinkle on the pulp. Recompose the shoulder by pulling over the flaps and sewing them with a large needle and kitchen string. Carve the rind with cross-cuts so to form a grid lozenges. Realize some rounds from 3 oranges and arrange them on a baking tin and put over them the shoulder of the pork with the rind facing upwards; sprinkle it with some oil, salt it abundantly and bake at 120° for about 5 hours, in a steam oven with a humidity of 70%; the meat will be cooked when it will measure 70° at the core. Cut the remaining rind of the oranges into thin slices. Do caramelize in a saucepan 4 spoons of sugar, then join the broth degreased, and make it boil. Add the fillets of the orange rind and cook for 3'. If you want, you can thicken the sauce with a teaspoon of cornstarch dissolved with few cold water. Put the shoulder on a serving plate and garnish it with caramel sauce.



Azienda Agricola "Cinque Colli"
di Sebastiano Giaquinta
via Monti Iblei, 88 Chiaramonte Gulfi (Rg) Italy
Tel. + 39 932 921643 + 39 333 4490005
www.cinquecolli.it
E-mail: info@cinquecolli.it