



il fagiolo rosa

il ricettario





il fagiolo rosa

La collaborazione con LILT

Visto il successo della prima edizione, in occasione del **mese della prevenzione del tumore al seno**, Melandri Gaudenzio srl presenta anche per il 2025 **“Il Fagiolo Rosa”**, una speciale confezione in edizione limitata, che **celebra il mese rosa**, con l’obiettivo di **sostenere la LILT Lega italiana per la lotta contro i tumori** e di **sensibilizzare le donne alla prevenzione e alla diagnosi precoce**.

Nel **mese di ottobre** **“Il Fagiolo Rosa”** potrà essere acquistato nei principali punti di vendita della Gdo, che vorranno essere protagonisti anch’essi di un’azione di responsabilità sociale.

Durante l’iniziativa Melandri Gaudenzio srl **supporta LILT** donando **0,20 € per ogni confezione venduta**.

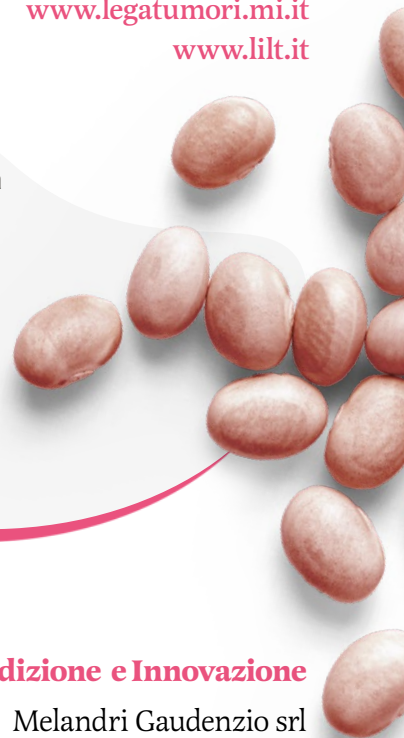
Chi è LILT

La Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori - LILT opera senza fini di lucro, con il compito istituzionale primario di diffondere la **“cultura della prevenzione”** come metodo di vita.

www.legatumori.mi.it

www.lilt.it

Questo fagiolo contribuisce alla campagna **NASTRO ROSA** di prevenzione del tumore al seno di LILT



Tradizione e Innovazione

Melandri Gaudenzio srl si occupa di importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica.

Un’azienda di successo, orientata all’innovazione, che mantiene la filosofia originaria: offrire prodotti d’eccellenza, curati nella qualità e nella scelta delle materie prime, per consumatori consapevoli che cercano naturalità, genuinità, gusto e tradizione mediterranea.



hummus
di fagioli
e barba
bietola con
insalatina
di cavolo
rosso



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

Per l'hummus di fagioli e barbabietola:

100 g di *Fagiolo Rosa*

Melandri Gaudenzio

100 g di barbabietola cotta

1 cucchiaio di tahina

1 cucchiaino di cumino in polvere

1 cucchiaino di paprica dolce

1/2 spicchio d'aglio

- Il succo di 1 piccolo limone

- Olio extravergine d'oliva

- Sale

Per l'insalatina di cavolo rosso:

200 g circa di cavolo rosso

1/2 cipolla rossa di tropea

- il succo di 1/2 limone

- Olio extravergine d'oliva

- Sale

PREPARAZIONE

1.

Dopo aver rispettato l'ammollo dei fagioli, lessateli finché non saranno teneri. Scolateli conservando un po' di acqua di cottura e lasciate intiepidire.

2.

In un pentolino tostate il cumino e la paprica per qualche istante poi trasferite nel bicchiere del mixer con i fagioli, la tahina, l'aglio, il succo di limone, la barbabietola, un filo d'olio e il sale. Frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea (se necessario, regolate la consistenza aggiungendo un po' di acqua di cottura dei fagioli).

3.

Preparate l'insalatina affettando molto sottilmente il cavolo e la cipolla e conditeli con olio, succo di limone e sale.

4.

Servite l'hummus con l'insalatina croccante e finite con l'olio a crudo e una spolverata di cumino.

L'hummus, la famosa crema di legumi mediorientale, si tinge di rosa con l'aggiunta della barbabietola. Una versione giovane e moderna che, grazie all'accostamento con l'insalata di cavolo, regala un gioco di consistenze piacevole al palato, diventando un antipasto da servire anche nelle occasioni speciali.

poke *rosa*



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- | | | | |
|-------|------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| 100 g | di <i>Fagiolo Rosa</i> | • | Olio extravergine d'oliva |
| | Melandri Gaudenzio | • | Sale |
| 150 g | di riso basmati o integrale | | |
| 150 g | di filetto di salmone | Per la salsa rosa: | |
| 1/2 | fetta di anguria circa | 1 | cucchiaino di yogurt bianco |
| 1 | pompelmo rosa | 1 | cucchiaino di concentrato di pomodoro |
| 100 g | di lamponi | | |
| | • Qualche fettina di cipolla rossa | • | Olio extravergine d'oliva |
| | • Semi di sesamo nero | • | Sale |

PREPARAZIONE

1.

Dopo aver rispettato l'ammollo dei fagioli, lessateli finché non saranno teneri ma ancora compatti. Scolateli e lasciate intiepidire.

2.

Tagliate il salmone a cubetti eliminando eventuali lisce, pelate gli spicchi di pompelmo a vivo e tagliate l'anguria a tocchetti regolari.

3.

Nel frattempo cuocete il riso e lasciatelo raffreddare.

4.

Preparate la salsa rosa mescolando bene gli ingredienti

5.

Assemblate il poke sistemando tutti gli ingredienti (anguria, salmone, fagioli, lamponi, cipolla e pompelmo) sul riso e condite con la salsa rosa e i semi di sesamo nero.

Accompagnate a piacere con salsa di soia.

Questo piatto cool in versione rosa, esprime una buona dose di femminilità. Leggerezza, sapore e colore sono infatti le caratteristiche di una ricetta perfetta per le donne che vogliono rimanere in forma con gusto. E tu, l'hai mai preparato in casa?

spaghetti
con
crema di
fagioli
e barba
bietola



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di *Fagiolo Rosa*
Melandri Gaudenzio
300 g di spaghetti
400 g di barbabietola cotta
• La scorza grattugiata
e il succo di 1 limone
non trattato

- Prezzemolo fresco
- $\frac{1}{2}$ spicchio d'aglio
- Il succo di 1 piccolo limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

PREPARAZIONE

1.

Frullate i fagioli con la barbabietola pulita e tagliata a cubetti, l'aglio, olio, sale e succo di limone finché non otterrete una crema omogenea.

2.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente conservando un po' di acqua di cottura.

3.

Condite la pasta con la crema preparata, aggiustando la consistenza, se serve, con l'acqua di cottura.

4.

Finite con un filo d'olio a crudo, la scorza di limone e il prezzemolo fresco tritato.
Servite.

*Cosa c'è di meglio di una ricca forchettata di spaghetti?
Meglio ancora se il condimento è vegan, di un meraviglioso rosa intenso
ed è soprattutto delizioso.
Un primo piatto che diventerà presto un cavallo di battaglia
da sfoderare nelle occasioni informali che tanto amiamo,
come una cena con le amiche più care. Non resta che mettere il vino in fresco!*

tartufi
con
fagioli *al*
cioccolato,
cocco e
lamponi



INGREDIENTI PER 10 TARTUFI CIRCA

200 g	di <i>Fagiolo Rosa</i>	1	cucchiaino di cacao in polvere
	Melandri Gaudenzio	q.b.	Cocco rapè
1	cucchiaino di zucchero	10/12	lamponi
50 g	di crema di nocciole		
1	cucchiaino di polvere di lamponi		
	+ altra per guarnire		

PREPARAZIONE

1.

Trasferite i fagioli nel mixer, aggiungete la crema di nocciole, lo zucchero, il cacao amaro, un cucchiaino di polvere di lamponi e frullate molto bene.

2.

Aggiungete quindi il cocco rapè poco per volta finché non otterrete una consistenza lavorabile con le mani umide.

3.

Aiutandovi con un cucchiaino porzionate l'impasto e metteteci un lampone al centro. Lavorate con le mani fino ad ottenere una pallina regolare di composto con il lampone all'interno. Trasferite in frigorifero fino a prima di servire.

4.

Passate i tartufi nella polvere di lamponi e portate in tavola.

*Un piccolo dessert per deliziare con leggerezza grandi e bambini.
Un fine pasto, un'idea regalo, una coccola che, con il suo bel colore acceso,
conquista e diverte. Un'esperienza di sapore che ti sorprenderà...
Curiosa?*



il fagiolo rosa



Melandri Gaudenzio srl

Via Boncellino, 120 - 48012 Bagnacavallo RA

Tel 0545 61278

www.melandrigaudenzio.com