



MASSERIA  
PAVONE

LE RICETTE  
RECIPE BOOK



MASSERIAPAVONE.IT





MASSERIA PAVONE

# *Le Ricette* *Recipe Book*

- |   |  |    |
|---|--|----|
| ① | <b>La Focaccia</b><br>Focaccia                                   | 05 |
| ② | <b>Fave e Cicorie</b><br>Fava Bean Purée & Chicory               | 08 |
| ③ | <b>Parmigiana di Melanzane</b><br>Eggplant Parmesan              | 11 |
| ④ | <b>Polpette al Sugo di Pomodoro</b><br>Meatballs in Tomato Sauce | 14 |
| ⑤ | <b>Video di Ricette</b><br>Recipe Videos                         | 17 |

# Corso di Cucina Cooking Classes

**Su richiesta sono disponibili corsi di cucina per gli ospiti. Fateci sapere se siete interessati prima o all'arrivo.**

Cooking classes are available for guests on request. Please let us know if you are interested before or on arrival.





# La Focaccia

## Focaccia

### INGREDIENTI

- 1 500 G. DI FARINA TIPO 1  
TYPE 1 FLOUR
- 2 400 G. DI ACQUA TIEPIDA  
WARM WATER
- 3 1 CUCCHIAIO RASO DI SALE FINO  
LEVEL TSP OF FINE SALT
- 4 1 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVE  
PER L'IMPASTO  
TBSP OLIVE OIL FOR DOUGH
- 5 OLIO DI OLIVA PER STENDERE  
OLIVE OIL FOR SPREADING
- 6 POMODORI DI STAGIONE  
SEASONAL TOMATOES
- 7 SALE GROSSO  
COARSE SALT
- 8 ORIGANO O BASILICO  
OREGANO OR BASIL



SI POSSONO USARE DIVERSI TIPI DI FARINA, SEMOLA, TIPO 0, INTEGRALE O GLUTEN FREE

DIFFERENT TYPES OF FLOUR FOR THE FOCACCIA: SEMOLINA, TYPE 0, WHOLEMEAL OR GLUTEN FREE

# Procedura



GUARDA  
IL VIDEO

1



## PREPARA L'IMPASTO

Impastare tutto tranne l'olio in una coppa grande oppure nella planetaria; l'impasto deve essere molto morbido ed appiccoso, quindi non va trasferito sulla spianatoia. Aggiungere l'olio alla fine e continuare ad impastare.

2



## COPRIRE L'IMPASTO E ACCANTONARE

Coprire con uno strofinaccio e lasciare lievitare per almeno 2 ore in un luogo riparato (ad esempio nel forno spento).

3



## PREMERE L'IMPASTO IN PADELLA

Ungere una teglia con abbondante olio di oliva, versare l'impasto e schiacciarlo con le mani fino a ricoprire l'intera pentola. Se si ama la focaccia più sottile, usare una teglia più grande, se preferite una focaccia più alta, usare una teglia più piccola.

4



## AGGIUNGI CONDIMENTI, CUCINA E SERVIRE

Mettere sulla superficie i pomodori tagliati in 2 e schiacciati, una spruzzata di sale grosso e origano. Cuocere a 250°C per 30 - 35 minuti.



SI ABBINA BENE CON:  
PETRA NEVARA ROSANEVARA

Zia Nenna

"Ciò che metti, trovi."

# Directions



SEE VIDEO



1

## MAKE THE DOUGH

Mix everything except the oil in a large bowl or in a stand mixer; the dough must be very soft and sticky, so it should not be transferred to the pastry board. Add the oil at the end and continue to knead.



2

## COVER DOUGH & SET ASIDE

Cover with a tea towel and leave to rise for at least 2 hours in a sheltered place (for example, in an oven that's turned off) to knead.



3

## PRESS DOUGH INTO PAN

Grease a baking tray with plenty of olive oil, pour in the dough and press it with your hands until it covers the entire pan. If you like thinner focaccia, use a larger pan. If you like thicker focaccia, use a smaller pan.



4

## ADD TOPPINGS, COOK & SERVE

Place tomatoes that are crushed or cut in half on the surface, along with a sprinkle of coarse salt and oregano. Cook at 250°C (480°F) for 30 - 35 minutes.



PAIRS WELL WITH:  
PETRA NEVARA ROSANEVARA

Aunt Nenna

"What you put, you find."

RICETTA 2 | RECIPE 2 

# Fave e *Cicorie*

## Fava Bean Purée & *Chicory*

### INGREDIENTI

- ① **350 G. DI FAVE BIANCHE SECHE**  
DRIED WHITE BEANS
- ② **3 PATATE MEDIE**  
MEDIUM POTATOES
- ③ **OLIO DI OLIVA**  
OLIVE OIL
- ④ **VERDURA DI STAGIONE -  
LA PIÙ ADATTA È LA  
CICORIA, MA VA BENE  
QUALSIASI TIPO**  
SEASONAL VEGETABLES -  
THE MOST SUITABLE IS  
CHICORY, BUT ANY TYPE  
IS FINE



# Procedura



1

## PULIRE E LESSARE LE VERDURE

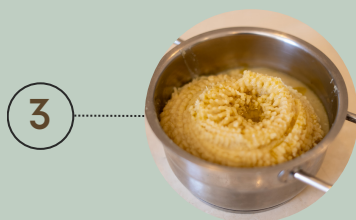
Pulire la verdura e lessarla in abbondante acqua salata. Scolarla e tenerla da parte.



2

## CUCINARE LE FAVE

In una pentola di acciaio alta, mettere le fave, sciacquarle, aggiungere 3 patate medie sbucciate e tagliate e pezzi. Aggiungere 1 cucchiaino di sale e acqua fino all'orlo. Far bollire e dopo 10 minuti, tagliare la schiuma che si sarà formata. Far bollire per altri 40 minuti fino a quando le fave saranno spappolate.



3

## PREPARARE LE FAVE

Spegnere il fuoco, scolare tutta l'acqua e passare dal passaverdure. In alternativa, per sbrigarli, si può usare un frullatore ad immersione. Aggiungete un bicchiere d'olio d'oliva e sbatteteli con un cucchiaino di legno.



4

## IMPIATTARE E SERVIRE

Servire su un piatto oppure adagiare uno strato di fave e sopra le verdure.



SI ABBINA BENE CON:  
PETRA NEVARA CALCIRA

## Fatto

Sai che la primavera è arrivata quando inizi a vedere le fave nei mercati.

# Directions



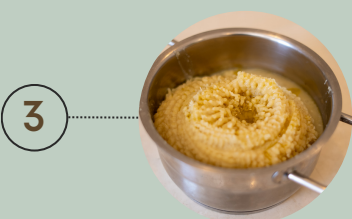
## WASH & BOIL VEGETABLES

Wash the vegetables and boil them in plenty of salted water. Drain and keep it aside.



## COOK THE FAVA BEANS

In a high steel pan, add the rinsed broad beans and 3 peeled and cut medium potatoes and pieces. Add 1 TSP of salt and fill with water to the brim. Boil and after 10 minutes, remove the foam that has formed. Boil for another 40 minutes until the beans are mushy.



## PREPARE THE FAVA BEAN PURÉE

Turn off the heat, drain the water and pass through the food mill. Alternatively, you can use an immersion blender. Add a cup of olive oil and beat them with a wooden spoon.



## PLATE & SERVE

Serve on a plate or put a layer of broad beans and the vegetables on top.



PAIRS WELL WITH:  
PETRA NEVARA CALCIRA

### Fact

You know Spring has arrived when you start to see fava beans in the markets.



# Parmigiana di Melanzane

## Eggplant Parmesan

### INGREDIENTI

- ① **4 MELANZANE NERE**  
BLACK EGGPLANTS
- ② **1L DI PASSATA DI POMODORO**  
TOMATO SAUCE
- ③ **8 BOCCONCINI DI MOZZARELLA**  
SMALL MOZZARELLA BALLS
- ④ **150 G. DI PARMIGIANO  
GRATTUGIATO**  
GRATED PARMESAN
- ⑤ **1 CIPOLLA PICCOLA**  
SMALL ONION
- ⑥ **4 UOVA**  
EGGS
- ⑦ **200 G. DI FARINA BIANCA**  
WHITE FLOUR
- ⑧ **BASILICO, OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA, PEPE  
NERO, SALE FINO E OLIO  
DI SEMI DI ARACHIDI (PER  
FRIGGERE) A PIACERE**  
BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE  
OIL, BLACK PEPPER, FINE  
SALT & PEANUT OIL (FOR  
FRYING) TO TASTE

# Procedura



GUARDA  
IL VIDEO

1



## PREPARARE LA SALSA

Preparare il sugo facendo soffriggere la cipolla in un po' di olio d'oliva. Quando è dorata aggiungete la salsa di pomodoro, un po' di sale e abbondante basilico. Far cuocere per 10 minuti a fuoco basso.

2



## PREPARARE LE MELANZANE

Lavare le melanzane, tagliare il gambo e affettarle sottili. In un piatto fondo sbattete le uova con un po' di sale. In un piatto piano versare la farina. Prendere una fetta alla volta, passarla prima dall'uovo e poi dalla farina.

3



## FRIGGERE LE MELANZANE

Friggerle in abbondante olio di semi, avendo cura di girarle una sola volta. Mettere da parte in un piatto.

4



## AGGIUNGI STRATI, CUCINA E SERVITE

Prendere una pirofila da forno, versare un po' di sugo sul fondo e formare uno strato di melanzane, mozzarella a cubetti, una spruzzata di parmigiano grattugiato, sale, pepe e foglie di basilico. Aggiungere ora la salsa (4-5 cucchiaini). Ripetere gli strati fino al bordo e terminare con uno strato di melanzane ricoperto di sugo. Aggiungere un filo d'olio e cuocere a forno caldo (250°C) per circa mezz'ora fino a quando non si formerà un po' di crosta. Servire tiepida in modo che non si sforni.



SI ABBINA BENE CON:  
PETRA NEVARA NEVAJA

# Directions



SEE VIDEO

1



## PREPARE THE SAUCE

Fry the onion in a little olive oil. When it's golden, add the tomato sauce, a pinch of salt and plenty of basil. Cook for 10 minutes over low heat.

2



## PREPARE THE EGGPLANT

Wash the eggplant, cut the stem off and slice it thinly. In a dish, beat the eggs with a pinch of salt. Put the flour in another dish. Take the cut eggplant slices, dip them in egg first and then in the flour.

3



## FRY THE EGGPLANT

Fry the eggplant slices in oil, taking care to turn them only once. Set aside on a plate.

4



## ADD LAYERS, COOK & SERVE

Take an ovenproof dish, pour a little sauce on the bottom and form a layer of eggplant, then mozzarella, a sprinkle of grated parmesan, salt, pepper and basil leaves. Now add 4-5 TBSP of sauce. Repeat layers to the top and finish with a layer of eggplant covered in sauce. Add a drizzle of olive oil and cook at 250°C (480°F) for 30 minutes until a crust forms. Let it cool so the shape remains, then serve.



PAIRS WELL WITH:  
PETRA NEVARA NEVAJA

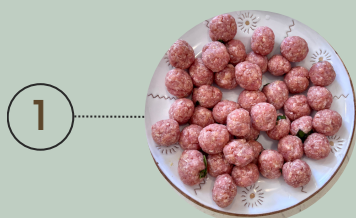


# Polpette al Sugo di *Pomodoro* Meatballs in *Tomato Sauce*

## INGREDIENTI

- ① 500 G. DI CARNE MACINATA MISTA (MANZO E MAIALE)  
MIXED MINCE MEAT (BEEF & PORK)
- ② 6 CUCCHIAI DI PAN GRATTATO  
SPOONS OF BREADCRUMBS
- ③ 6 CUCCHIAI DI PARMIGIANO GRATTUGIATO  
SPOONS OF GRATED PARMESAN
- ④ 2 UOVO  
EGGS
- ⑤ 6 FOGLIE DI BASILICO  
BASIL LEAVES
- ⑥ 1 BICCHIERE DI LATTE  
GLASS OF MILK
- ⑦ OLIO DI SEMI PER FRIGGERE  
OIL FOR FRYING
- ⑧ SALSA DI POMODORO  
TOMATO SAUCE

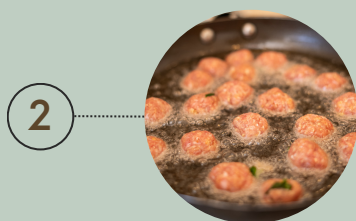
# Procedura



1

## FORMARE LE POLPETTE

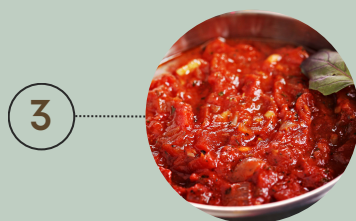
Mescolare energicamente con le mani tutti gli ingredienti in modo da ottenere un impasto morbido, lasciar riposare 5 minuti, se l'impasto si indurisce aggiungere latte.



2

## FRIGGERE LE POLPETTE

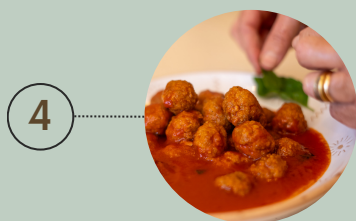
Formare delle palline di 1 centimetro di diametro e friggere in abbondante olio di oliva, mescolando solo una volta. Quando le polpette sono dorate scolarle e riporle in un piatto.



3

## PREPARARE LA SALSA DI POMODORO

Far soffriggere un po' di cipolla, aggiungere un barattolo da 700gr di salsa di pomodoro e abbondante basilico; appena la salsa si riscalda, aggiungere le polpette e cuocere per 10 minuti a fuoco basso, con coperchio.



4

## FINIRE E SERVIRE

Togliere le polpette e la salsa di pomodoro e servire in una ciotola.

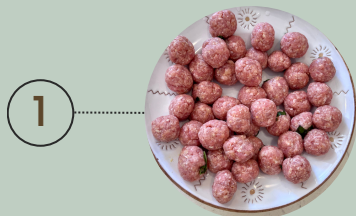


SI ABBINA BENE CON:  
PETRA NEVARA PAVONE ROSSO

### Fatto

Originariamente le polpette venivano preparate con bacche di mirto e garum mescolato con vino rosso.

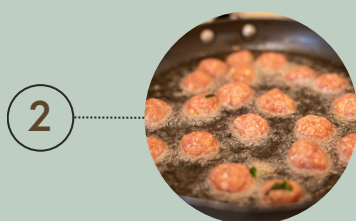
# Directions



1

## FORM THE MEATBALLS

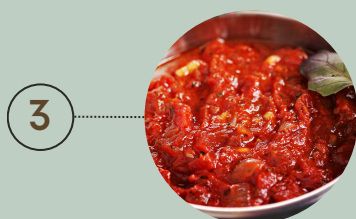
Mix all the ingredients vigorously with your hands to obtain a soft mixture, and let it rest for 5 minutes. If the dough hardens, add milk.



2

## FRY THE MEATBALLS

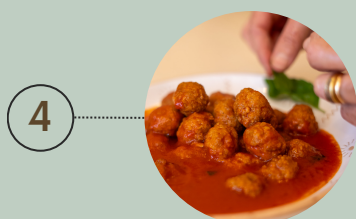
Form balls of 1 cm in diameter and fry in plenty of olive oil, turning only once. When the meatballs are golden, drain them and place them on a plate.



3

## PREPARE THE TOMATO SAUCE

Fry some onion, add a 700g jar of tomato sauce and plenty of basil; as soon as the sauce heats up, add the meatballs and cook for 10 minutes over low heat, with a lid.



4

## FINISH & SERVE

Remove the meatballs and tomato sauce and serve in a bowl.



PAIRS WELL WITH:  
PETRA NEVARA PAVONE ROSSO

### Fact

Meatballs were originally made with myrtle berries and fermented fish sauce mixed with red wine.





# Video di Ricette

## Recipe Videos

CLICCA PER GUARDARE  
CLICK TO WATCH

LA FOCACCIA | FOCACCIA



FAVE E CICORIE  
FAVA BEANS & CHICORY



PARMIGIANA DI MELANZANE  
EGGPLANT PARMESAN



POLPETTE | MEATBALLS



INGREDIENTI

# Locali

LOCAL *Ingredients*

Zia Nenna utilizza per tutte le sue ricette solo ingredienti della Valle d'Itria, tra cui l'olio d'oliva e le erbe aromatiche della Masseria Pavone.



Aunt Nenna uses only ingredients found in the Itria Valley for all of her recipes, including olive oil and herbs from Masseria Pavone.



## Contatta



MASSERIAPAVONE.IT



INFO@MASSERIAPAVONE.IT



+39.389.553.1853



@MASSERIAPAVONE



MASSERIAPAVONE



VIA MADONNA DELL'ARCO 180  
MARTINA FRANCA, PUGLIA