



*Scopri
la ricetta
per essere
sani e belli.*

Renetta Melinda nasce in Val di Non
con un gusto inconfondibile
e in perfetta salute.

Rispetto alle altre varietà di mele infatti,
la Renetta possiede un tocco aromatico
da veri intenditori ed è più ricca di polifenoli:
gli antiossidanti naturali che aiutano
a rallentare l'invecchiamento cellulare
e che si conservano inalterati
anche dopo la cottura!

Per questo è la mela ideale
per una cucina sana e ricercata.
Renetta Melinda: bellezza e benessere
in tante ricette dal piacere unico.

Lo sapevi che...

Due Renetta al giorno,
circa 250 g ognuna, assicurano
la giusta quantità quotidiana di
antiossidanti, con fibre e fruttosio.
E con pochissime calorie
(45 per 100 g)!

Visita renetta.melinda.it,
ti aspettano nuove gustose ricette
e molto di più!



*Salute...
e buon appetito!*



Con Renetta Melinda.



Torta di formaggio Casolet e Renetta

Ingredienti per 2

- 200 g di formaggio Casolet • 1 rosetta di pane raffermo • 2 mele Renetta
- 200 g di latte fresco trentino • 2 uova
- 1 cucchiaino di pinoli
- 1 cucchiaino di uvetta • sale

⌚ 20 min.

Preparazione

Tagliare il pane e le mele Renetta (già sbucciate e private del torsolo) a fette spesse 1 cm. In una terrina di terracotta del diametro di 18 cm disporre uno sopra l'altro a strati: un primo strato di pane raffermo imbevuto nel latte, uno di fette di mela Renetta e uno di Casolet della Val di Sole a fette. Sbattere le uova con il latte rimasto, i pinoli, l'uvetta e un pizzico di sale.

Versare il composto nella terrina di terracotta e distribuirlo omogeneamente. Infornare a 200°C per 15' e servire ancora caldo.



Strudel di Renetta

Ingredienti per 4

- 4 mele Renetta Melinda • 1 cucchiaino di zucchero • 1 cucchiaino di pinoli
- 1 cucchiaino di uvetta • 1 noce di burro di malga. Per la "pasta matta": 250 g di farina bianca "00" • 125 g di acqua
- 50 g di olio di semi • 1 cucchiaino di aceto di mele • 1 noce di burro
- sale q.b.



Preparazione

⌚ 45 min.

Per la "pasta matta": mettere tutti gli ingredienti in una ciotola, amalgamarli bene fino a ottenere un impasto morbido. Stendere la pasta molto sottile con l'aiuto di un mattarello. Sbucciare le mele, tagliarle a dadi e condirle con lo zucchero, i pinoli e l'uvetta. Scottare le mele in una padella antiaderente con una noce di burro e successivamente raffreddare il tutto. Porre il composto sulla pasta matta stesa e arrotolare. Spennellare con il burro di malga e infornare a 200°C per 15'.

Ricette firmate dallo chef Cristian Bertal.



Renetta al cucchiaino

Ingredienti per 4

- 4 mele Renetta
- cannella a piacimento

Preparazione ⌚ 30 min.

Incidere la buccia delle Renetta a spicchi verticali (come dei petali). Mettere le mele in un recipiente di terracotta o in una teglia e infornare a 200°C per 30' o nel microonde a 400W per 7'. Posare su 4 piattini e aprire la buccia a forma di fiore. Spolverare con cannella, zucchero a velo o caramello.

Gateau di Renetta

Ingredienti per 8 ⌚ 60 min.

- 8 mele Renetta Melinda
- 60 g di zucchero per il caramello
- farina di mandorle o nocciole o biscotti sbriciolati

Preparazione

Sbucciare le Renetta, togliere il torsolo e tagliarle a fette di 4 mm. Preparare il caramello e versarlo nella teglia stendendolo bene. Mettere uno strato di fette di mela nella teglia e spolverare con farina di mandorle, nocciola o biscotti. Aggiungere strati fino a superare il bordo della teglia. Coprire e infornare a 180°C per 35'. Ribaltare la teglia sul piatto da portata e guarnire con Renetta a fette.

