



Dipinto di Busiate

INGREDIENTI

Per la salsa al basilico

300 g di foglie di basilico
250 ml di acqua
6 g di xantana

Per la spuma di mozzarella

150 g di mozzarella Granarolo
150 dl di panna Granarolo

Per la salsa al pomodoro

300 g di pomodori ciliegini
n. 1 spicchio d'aglio
30 g di Olio Extravergine d'Oлива
q.b. di sale e pepe

Per la polvere di olive

150 g di Olive Taggiasche
q.b. di sale

Base per mantecatura Busiate

n°25 pistilli di zafferano
300 g di pomodorini datterini gialli
q.b. di Olio Extravergine d'Oлива
n 1 spicchio d'aglio
q.b. di sale

Per la salsa di cipolla (beurre blanc)

200 ml d'aceto di vino
n. 2 Cipolle di Medicina
150 g di burro

PROCEDIMENTO

Per la salsa al basilico

Sbollentare le foglie di basilico per circa 20/30 secondi, raffreddare con acqua e ghiaccio, frullare con 100 ml di acqua e addensare con lo xantano.

Per la spuma di mozzarella

Unire panna e mozzarella frullare e setacciare per ottenere una texture più liscia, in seguito inserire nel sifone e tenerla in caldo.

Per la salsa al pomodoro

Cuocere i pomodorini all'interno di un sauté per circa 15/20 minuti, con uno spicchio d'aglio, olio, sale e pepe; in seguito passare con lo chinois e riporla in una casseruola e legarla con lo xantano.

Per la polvere di olive

Asciugare bene le olive, in seguito metterle in un placca e farle essiccare in forno a 180 gradi per circa 40/45 minuti. Una volta cotte metterle nel cutter per poi ottenere una polvere.

Base per mantecatura Busiate

Cuocere i pomodorini all'interno di un sauté con olio e uno spicchio d'aglio per circa 15/20 minuti in seguito setacciare con uno chinois a maglia stretta e riporlo nel sauté. Infine aggiungere i pistilli di zafferano precedentemente ammollati in acqua tiepida.

Per la salsa di cipolla (beurre blanc)

Mettere in una casseruola l'aceto di vino e portarlo a bollore, una volta raggiunto aggiungere la cipolla e cuocere affinché non sia appassita del tutto e che il composto si sia ridotto dei $\frac{2}{3}$. Dopo togliere dal fuoco e aggiungere dei piccoli cubetti di burro e mescolare con una frusta fino ad ottenere una salsa liscia, infine setacciare il tutto con un colino e disporlo all'interno di una casseruola e tenerla in caldo.

Finitura e impiattamento

Con dei biberon ottenere delle righe dritte nella parte periferica del piatto con le salse di basilico e pomodoro, al centro versare un piccola quantità di beurre blanc, sopra adagiare le Busiate precedentemente cotte in acqua salata per circa 14/15 minuti per poi ultimare la cottura nella riduzione di pomodoro giallo e zafferano, sopra versare la spuma di mozzarella in modo da ricoprire i $\frac{2}{3}$ della quantità di pasta e infine decorare con la polvere di olive nere.



Suddissimo

Busiate, su lastra di pomodoro al forno alle erbe mediterranee, Cipolla di Medicina IGP, pomodorini gialli confit, aglio nero e vaniglia con crema di squacquerone aromatizzato con olio al basilico, limone, pane al finocchietto e fava Tonka

INGREDIENTI

450 g di Busiate
n. 10 pelati interi pomodoro pelato Cirio
800 g di datterini gialli al naturale Cirio
300 g di Squacquerone di Romagna DOP Granarolo
n. 2 Cipolle Rosse di Medicina (circa 300 g)
n. 2 teste di Aglio Nero
30 g di origano
n. 1 busta di finocchietto selvatico
n. 1 busta di timo
50 ml di olio aromatizzato al basilico Olitalia
400 ml di Olio Extravergine d'Oliva
q.b. di sale e pepe
n. 1 limone
n. 2 baccelli di vaniglia
200 g di pane grattugiato
n. 2 fave Tonka
30 ml di aceto
50 g di zucchero semolato

PROCEDIMENTO

Aprire i pomodori pelati e privarli dei suoi semi all'interno, una volta fatto ciò, preparare un trito di erbe mediterranee, aggiungere olio, sale, pepe, erbe ed emulsionarle, condire i pomodori adagiati su una teglia ricoperta con della carta da forno, condirli con un pizzico di zucchero, e l'emulsione precedentemente preparata, cuocerli in forno a 180°C per 10 minuti fino a doratura.

Nel frattempo prendere i pomodorini gialli, scolarli della sua acqua, aprirli a metà e all'interno di una ciotola condirli con sale, pepe, erbe mediterranee, zucchero e aceto, adagiarli in una teglia ricoperta da carta da forno e cuocerli in forno a 180°C fino a caramellarli.

Mentre i pomodori cuociono, pulire la cipolla rossa e tagliarla a julienne e metterla da parte. Pulire l'aglio nero e iniziare a lavorare gli spicchi con pochissima acqua calda e la vaniglia fino ad ottenere una crema bella morbida.

Una volta che tutte le preparazioni sono cotte, in una padella mettere un filo d'olio e far appassire la Cipolla Rossa di Medicina, una volta pronta aggiungere i pomodorini gialli e formare la salsa dove verranno saltate le Busiate.

Una volta ottenuta la salsa, procedere a preparare la crema di squacquerone frullando lo squacquerone, sale, pepe, pochissima acqua calda fino ad ottenere una crema morbida e fluida, se sono presenti grumi, passare al colino.

Preparare una padella con un filo d'olio il pane grattugiato e un pizzico di sale fino a dorarlo a fuoco

spento aggiungere un trito di finocchietto selvatico e metterlo da parte.

Saltare le Busiate nella salsa precedentemente preparata, e impiattare mettendo sul fondo la lastra di pomodoro alle erbe mediterranee, la pasta, guarnire con scorza di limone, aglio nero, vaniglia e

salsa allo squacquerone con olio aromatizzato al basilico, pane tostato e una grattugiata di fava Tonka e decorare.

Per esaltare al massimo l'armonia degli ingredienti, suggeriamo di amalgamare il piatto prima di degustarlo



Viaggio di sapori

un'esperienza gastronomica unica che unisce ingredienti e tradizioni diverse

INGREDIENTI

600 g di Busiate
500 g di Asparagi verde di Altedo IGP
350 g di Gambero Rosso di Mazara del Vallo DOP
q.b. di Olio Extravergine d'Oliva Tergeste DOP
q.b. di sale
n. 2 Lime
n. 1 di Cipolla di Medicina
q.b. di carote
q.b. di sedano
n. 3 lemon grass
40 g di zenzero
30 g di concentrato di pomodoro Cirio Alta Cucina

PROCEDIMENTO

Iniziamo con delle Busiate saltate in crema di Asparagi Verde di Altedo IGP nelle loro varie consistenze, arricchite da una Tartare di Gamberi Rosso di Mazara del Vallo DOP con profumo di lime. A questo, abbiamo aggiunto un tocco filippino con una bisque aromatizzata al lemon grass, zenzero e lime. Il risultato è un piatto che racconta una storia di fusion, dove ogni morso è un viaggio tra i sapori della Sicilia, le Filippine e Bologna. Vi invitiamo a gustarlo e a lasciarvi sorprendere da questa meravigliosa sinfonia di sapori.

Busiate

Le Busiate affondano le radici nella cultura gastronomica della Sicilia, una regione italiana rinomata per la sua cucina ricca e variegata. La parola "Busiate" deriverebbe dal termine latino "buxus," che significa "scatola" o "contenitore," alludendo forse alla forma caratteristica della pasta. Questa tradizione si è sviluppata nel corso dei secoli, influenzata dalle molteplici culture che hanno lasciato il loro segno sull'isola, compresi gli Arabi.

Olio Extravergine d'Oliva Tergeste D.O.P.

Descrizione

L'Olio Extravergine di Oliva Tergeste DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo della varietà Belica o Bianchera, presente negli oliveti per almeno il 20%, e delle varietà Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino, presenti, da sole o congiuntamente, per il restante 80%.

Zona di produzione

La zona di produzione trasformazione e confezionamento dell'olio extravergine di oliva Tergeste DOP interessa l'intero territorio della provincia di Trieste, nella regione Friuli Venezia Giulia.

Cipolle Di Medicina :

La cipolla di Medicina è registrata con marchio collettivo alla Camera di Commercio.

La Cipolla di Medicina viene coltivata su una superficie totale di 700/800 ettari, distribuiti in 6 comuni della provincia di Bologna (Medicina, Castel Guelfo, Castel San Pietro Terme, Ozzano Emilia, Dozza e Imola). Circa il 10% della produzione nazionale è riconducibile al marchio Cipolla di Medicina che vede sul territorio circa 150 aziende agricole produttrici con 500 addetti.

Indicata per semine a febbraio-marzo con raccolta ad agosto. Presenta bulbi di forma rotondeggiante con tuniche di colore rosso violaceo molto spesse e consistenti, tali da renderla indicata per la raccolta meccanica. I bulbi sono di buona pezzatura e conservabilità. Ha sapore delicato ed è carnosa. Ottima cruda, da sola o in insalate, condimenti e contorni.

Gambero Rosso di Mazara del Vallo DOP:

Descrizione

È un prodotto gastronomico di eccellenza che rappresenta un patrimonio culturale e alimentare di inestimabile valore. Per questo motivo, la pesca del Gambero Rosso di Mazara del Vallo è regolamentata con attenzione, al fine di garantirne la sostenibilità e la conservazione dell'ecosistema marino. La pesca di questo crostaceo avviene solo durante un periodo limitato dell'anno, quando il gambero è più abbondante, e le tecniche di pesca utilizzate sono quelle tradizionali, come la pesca con le nasse.

Inoltre, la pesca del Gambero Rosso di Mazara del Vallo viene effettuata solo da piccole imbarcazioni locali, che utilizzano attrezzature a basso impatto ambientale. Ciò garantisce la riduzione degli effetti sull'ambiente marino e la conservazione della biodiversità.

Asparagi verde di Altedo IGP:

Zona di produzione

L'area geografica interessata dalla produzione dell'Asparago verde di Altedo è quella compresa tra la via Emilia in provincia di Bologna, la costa adriatica ed il Po in provincia di Ferrara.

Descrizione

Il sapore intenso del gambo e quello dolciastro del germoglio sono unici; l'Asparago è indicato sia per primi piatti sfiziosi in abbinata con gamberi o seppie, sia come contorno leggero. L'asparago verde di Altedo IGP può essere coltivato esclusivamente in 30 comuni della città metropolitana di Bologna e 26 della provincia di Ferrara perché le qualità dell'asparago dipendono dall'origine geografica, e la coltivazione avviene in una area geografica determinata.

Bisque di Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Sgusciare i gamberi e rimuovere il carapace, la testa e le zampe. Mondare la cipolla.

Versare un filo d'olio in una casseruola e fate soffriggere, a fuoco vivace per 1 minuto, la cipolla.

Aggiungere al soffritto le teste e i gusci dei gamberi, lo zenzero, il lemon grass e il concentrato di pomodoro. Lasciare soffriggere il tutto per 2 minuti, schiacciando le teste dei crostacei in modo da far fuoriuscire tutto il succo. Unire il vino bianco e fategli sfumare a fiamma viva.

Quando la parte alcolica sarà completamente evaporata unite dell'acqua fino a coprire completamente i gusci e le teste. Coprire con il coperchio e cuocere a fiamma bassa per un'ora. Dopo un'ora, il brodo si sarà ridotto ed avrà assunto una colorazione rossastra.

Filtrare la bisque di gamberi con un colino a maglie strette, avendo cura anche in questa fase di schiacciare bene teste e gusci, ed aromatizzate con la scorza di un lime.

Polvere di carpacci al Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Per creare la polvere di carpacci al Gambero Rosso di Mazara del Vallo, utilizzare i carpacci togliendo gli occhi, posizionandoli su una leccarda con la carta da forno evitando di sovrapporli.

Inserire la leccarda in un forno statico precedentemente preriscaldato a 90 gradi.

Cucinare per 3 ore.

Successivamente, frullare il tutto e lasciare essiccare nel forno per circa 1 ora.



Busiata segrata

INGREDIENTI

Per il ragù

700-800 g di seppie (inclusi tentacoli e interiora)
 300 g di datterini gialli
 300 g di datterini rossi
 n. 2 gambi di sedano
 n. 1 Cipolla di Medicina media
 n. 2 carote medie
 n. 1 spicchio aglio
 n. 1 foglia di alloro
 q.b. di Olio Extravergine d'Oliva
 q.b. di sale e pepe
 q.b. di fumetto di pesce
 200 g di piselli
 n. 1 cucchiaino da caffè di concentrato di pomodoro

Per la trasparenza

500 g di seppia manto centrale

Per la salsa a nero di seppia

300 g di fumetto
 q.b. di nero di seppia
 4 g di cristal mais

Per la salsa ai piselli

300 g di piselli frullati
 q.b. di acqua di cottura
 4 g di cristal mais

Per la salsa di datterino di puglia

300 g di datterini frullati
 4 g di cristal mais
 q.b. di acqua di cottura

Per l'olio aromatizzato alla seppia

q.b. di Olio Extravergine d'Oliva
 q.b. di scarti di seppia (pelli ali della seppia)

Per la finitura del piatto

q.b. di germogli vari ed erbe aromatiche

PROCEDIMENTO

Per il ragù di seppia

Dopo aver mondato il sedano, le carote e la cipolla, procedere con un trito fine ed uniforme. In una casseruola dal fondo spesso, scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva e unire il battuto di verdure. Lasciar soffriggere dolcemente per circa 10 minuti, aggiungendo due foglie di alloro, e mescolare fino a quando le verdure risulteranno morbide e leggermente dorate.

Nel frattempo, tritare finemente i tentacoli e le interiora della seppia, quindi incorporarli al soffritto e lasciarli rosolare a fuoco medio fino a completa evaporazione dei liquidi di cottura. A questo punto, unire i datterini (gialli in succo e rossi di puglia della linea alta cucina Cirio) precedentemente passati. Proseguire la cottura a fuoco dolce per 30-40 minuti, avendo cura di mescolare periodicamente. Qualora il fondo di cottura dovesse risultare eccessivamente asciutto, aggiungere una modesta quantità di fumetto per mantenere la giusta consistenza del sugo.

Per l'olio alla seppia

Mettere in infusione a 70°C per 1 ora l'Olio Extravergine d'Oliva insieme alle pelli della seppia e le parti di cartilagine

Per la trasparenza di seppia

Dopo aver pulito la seppia frullare il manto (parte centrale della seppia).

La purea ricavata la mettiamo in un sac à poche e facciamo una pallina, sopra ad un foglio di carta forno ben oleato, chiudiamo con un altro foglio di carta forno oleato e lo stendiamo finemente.

Facciamo cuocere a vapore per 10 minuti a 60°C.

Per la salsa ai piselli

Dopo aver sbollentato i piselli, trasferirli immediatamente in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura. Frullarli fino a ottenere una consistenza cremosa, aggiungendo, se necessario, un po' di acqua di cottura per facilitare l'operazione. Passare il composto al setaccio per ottenere una salsa liscia e omogenea. Infine, emulsionare la salsa filtrata con il cristal mais per stabilizzarla.

Per la salsa al nero di seppia

Sciogliere il nero di seppia nel fumetto di pesce caldo, raffreddarlo e stabilizzarlo con il cristal mais

Per la salsa ciliegino di puglia

Preparare un fondo con cipolla, uno spicchio d'aglio in camicia e qualche foglia di basilico. Aggiungere i datterini di puglia (selezione Cirio) e lasciar cuocere per almeno 30 minuti. A cottura ultimata, frullare il tutto e passarlo al setaccio. Una volta raffreddata, stabilizzare la salsa con Cristal Mais.

Presentazione del piatto

Mantecare le Busiate, precedentemente scolate al dente, con il ragù di seppia, i piselli e olio aromatizzato alla seppia. Disporre la pasta al centro del piatto, avvolgendola con la trasparenza della seppia. Completare la composizione con il dip di salse –crema di piselli, emulsione di pomodoro e nero di seppia–. Ultimare il piatto con erbe aromatiche fresche e germogli di piselli.



Ricordi d'infanzia

INGREDIENTI

150 g di Busiate
30 g di Olio d'Oliva Extravergine d'Oliva Olitalia per condimento
300 g di Olio d'Oliva Extravergine d'Oliva Olitalia per frittura
n. 1 Cipolla Rossa di Medicina
40 g di liquore Mirto
10 g di Mirto bacche essiccato
200 g di cardo sardo
20 g di fiore del cardo essiccato
150 g di Pecorino Fiore Sardo DOP
150 g di panna fresca da cucina Granarolo
10 g di sale grosso per ogni litro d'acqua
12 g di sale fino
1,5l di acqua cottura pasta
2 g di cannella
30 g di bottarga di muggine essiccata intera
3 g di agar-agar

PROCEDIMENTO

Primo step

Preparare l'acqua di cottura per la pasta nel bollitore/pentola salare (10 g circa di sale per litro) e avviare la bollitura. Intanto in una padella versare un cucchiaio d'Olio Extravergine d'Oliva e saltare velocemente il cardo, precedentemente tritato finemente. Salare, aggiungere acqua calda salata e proseguire la cottura per 15-20 minuti aggiungendo se necessario altra acqua. Ultimata la cottura trattenere parte del liquido di cottura e metterlo da parte. Frullare la restante parte dei cardo ancora caldi e mettere da parte.

Secondo step

Tagliare in piccole parti il pecorino "fiore sardo" per la fonduta. Scaldare la panna fresca fino ad 80 gradi circa. Appena raggiunta la temperatura indicata aggiungere il pecorino e mescolare velocemente fino al completo scioglimento. Salare e aromatizzare con la cannella. Mettere da parte.

Terzo step

Tagliare finemente la cipolla rossa alla "julienne", saltare in padella con pochissimo Olio Extravergine d'Oliva. Appena raggiunta la doratura salare e sfumare con il liquore di Mirto fino a completa caramellizzazione.

Quarto step

Tagliare la restante parte del cardo alla "Julienne". Sbollentare nell'acqua di cottura della pasta per qualche secondo. Asciugare su carta assorbente e mettere da parte.

Quinto step

Preparare le scaglie di bottarga che serviranno per la composizione finale del piatto. Preparare i fiori di cardo.

Sesto step

Scaldare l'Olio Extravergine d'Oliva per la frittura dei cardo precedentemente sbollentati. Friggere per pochi secondi non appena l'olio ha raggiunto i 170 gradi circa. Intanto iniziare a scaldare la crema di cardo messa da parte e una volta calda aggiungere

l'agar-agar. Scaldare la fonduta e se necessario allungare con poca acqua di cottura. Tenere in caldo entrambe le salse.

Settimo step

Calare la pasta (Busiate con tempo di cottura 3 minuti) e mettere a scaldare in una padella per pasta con mezzo cucchiaino d'olio e l'acqua di cottura dei cardi precedentemente messa da parte. Scolare la pasta molto al dente e versare nella padella e finire la cottura saltandola nell'acqua di cottura del cardo fino a completa mantecatura.

Composizione del piatto

In un piatto con base fonda adagiare nella base la fonduta, aggiungere la cipolla caramellizzata. Adagiare la pasta e completare il piatto con le scaglie di bottarga e il cardo fritto. Aggiungere infine la crema di cardo, decorare con fiori di cardo e una macinata di mirto secco.

Una porzione di 65/70 grammi ha un apporto calorico di circa 550/600 calorie circa. Il piatto può essere associato ad un secondo di pesce con verdure crude (per esempio un filetto di branzino ai ferri (150 g) con una porzione di verdura cruda di stagione e un frutto. In alternativa 100 grammi di Busiate.

Così presentate sono un piatto completo ed equilibrato che presenta tutti i principali nutrienti e che può essere accompagnato da una porzione di verdure crude o cotte ed un frutto di stagione, secondo le indicazioni dei LARN.

Il piatto rispecchia inoltre i canoni della dieta mediterranea.



Busiate al lampredotto: un ponte tra Sicilia e Toscana

INGREDIENTI

400 g di Busiate Surgital
Per il lampredotto lessato e fritto
 600 g di lampredotto
 n. 2 carote
 n. 2 Cipolle Dorate Consorzio della Cipolla di Medicina
 n. 2 gambi di sedano
 n. 1 osso di zampa di maiale
 30 g di concentrato di pomodoro Cirio Alta Cucina
 1 l di olio di semi di girasole Olitalia
Per la salsa verde
 n. 2 uova Eurovo
 80 g di mollica di Pane Toscano DOP raffermo
 30 g di aceto di vino bianco
 n. 2 spicchi d'aglio
 20 g di capperi dissalati
 n. 5 filetti di acciuga sott'olio
 150 g di prezzemolo
 300 g di Olio Extravergine d'Oliva Olitalia
 q.b. di sale
 q.b. di pepe cubeb Montosco
Per la salsa di cipolle caramellate
 n. 3 Cipolle Rosse Consorzio della Cipolla di Medicina
 30 g di burro Granarolo
 40 g di Olio Extravergine d'Oliva Olitalia
 60 g di zucchero semolato
 30g di aceto di vino bianco
 q.b. di sale
Per il pane croccante
 90 g di Pane Toscano DOP
 50 g di Olio Extravergine d'Oliva Olitalia
 q.b. di sale
Per il gel di aglione
 100 g di pomodorini ciliegini
 30 g di Olio Extravergine d'Oliva Olitalia
 20 g di zucchero semolato
 n. 1 spicchio d'aglione della Valdichiana
 n. 1 peperoncino
 5 g di paprica affumicata/dolce/piccante Montosco
 8 g di agar-agar Montosco
 q.b. di sale

PROCEDIMENTO

Per il lampredotto lessato e fritto

In una pentola portare ad ebollizione l'acqua con il concentrato di pomodoro, le carote, il sedano, la cipolla e l'osso, e poi immergere il lampredotto, continuare la cottura per circa 90 minuti. Tagliare a piccoli quadratini una parte del lampredotto e metterle al caldo mentre l'altra parte tagliarla a listarelle fini e friggerla nell'olio di semi fino a raggiungere la doratura desiderata (come ultimo passaggio mentre cuoce la pasta).

Per la salsa verde

In un pentolino portare ad ebollizione l'acqua e sbollentare le foglie di prezzemolo, poi toglierle ed immergere le uova per circa 8-9 minuti, lasciarle raffreddare, e sbucciarle. Nel frattempo, eliminare la crosta dal pane, tagliare a pezzi la mollica e ammolare nell'aceto e poca acqua. Sbucciare ed eliminare l'anima all'aglio. Infine, unire tutti gli ingredienti: il prezzemolo sbollentato e raffreddato, il pane ammolato e strizzato, le uova sode, l'aglio, i capperi dissalati e le acciughe; condire con sale e pepe, ed emulsionare aggiungendo l'Olio Extravergine d'Oliva, fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Se necessario setacciarla.

Per la salsa di cipolle caramellate

Mondare e tagliare a filanger le cipolle rosse, in una padella mettere l'olio e il burro, portare sul fuoco e far sciogliere a fiamma dolce, unire le cipolle, alzare la fiamma e farle rosolare per circa 5 minuti mescolando spesso. Poi salarle e proseguire la cottura a fiamma dolce per 10 minuti. Infine, cospargere con lo zucchero e aggiungere l'aceto, terminando la cottura. Frullare per ottenere una salsa liscia ed omogenea. Se necessario setacciarla.

Per il pane croccante

Tagliare il pane a fettine e metterlo a tostare con Olio Extravergine d'Oliva e sale, poi sbriciolarlo.

Per il gel di aglione

Tagliare i pomodorini a metà, disporli su una teglia con la parte interna rivolta verso l'alto, cospargerli con lo zucchero, il sale, la paprica, il peperoncino e l'olio. Adagiare anche l'aglione e cuocere in forno preriscaldato a 130° C ventilato per un'ora circa. Frullare tutti gli ingredienti e setacciare, in un pentolino portare ad ebollizione con l'agar-agar e frullare nuovamente per ottenere un gel liscio e consistente. Se necessario setacciare nuovamente.

Composizione

Cuocere le Busiate in acqua e scolare un minuto prima, finendo la cottura in padella con il brodo del lampredotto. Spegnerlo il fuoco e mantecare con la salsa verde (lasciarne poco per la decorazione) aggiungere il lampredotto lessato caldo. Impiattare la pasta e decorare con la crema di cipolle caramellate, la salsa verde, il gel all'aglione, il pane croccante e il lampredotto fritto.