

English Version
Included

OLIO, AMORE E FANTASIA
Tante ricette. Un cuore d'Olio.



GALANTINO



LE RICETTE CON GLI OLI GALANTINO: SCOPRILE DA NOI, PROVALE A CASA
Recipes using Galantino Olive Oils: try here, enjoy at home

L'olio extra vergine di oliva è un dono divino: ricco di proprietà benefiche per la nostra salute, condimento gustoso per arricchire ogni piatto.

L'olio extra vergine di oliva è il protagonista delle nostre ricette. Ne troverete diverse tipologie, tra oli classici, oli agli agrumi e oli alle erbe, abbinati alle diverse pietanze. Ma potrete anche divertirvi a cambiare gli abbinamenti, scoprendo come la scelta dell'olio può rendere unico ogni piatto, anche il più semplice e veloce.

Se poi vorrete assaporare la versione originale di ciascuna pietanza, preparata dal nostro chef, potrete venire a Bisceglie, nel verdeggiante agrumeto accanto al frantoio.

Qui organizziamo su prenotazione degustazioni, light lunch, pranzi e cene all'insegna della dieta mediterranea e del gusto sano e leggero.

Sarà un'esperienza di sapore e benessere, con un immancabile e gustoso ingrediente: il nostro olio extra vergine di oliva.

Extra virgin olive oil is a divine gift : full of beneficial properties for our health and a wonderful way to enhance every dish.

Extra virgin olive oil is the protagonist of our recipes. You will find different types, including classic oils, citrus oils and herb oils, served with various dishes. But you could also have fun in changing combinations, discovering how the choice of oil can make every dish unique and quick to prepare.

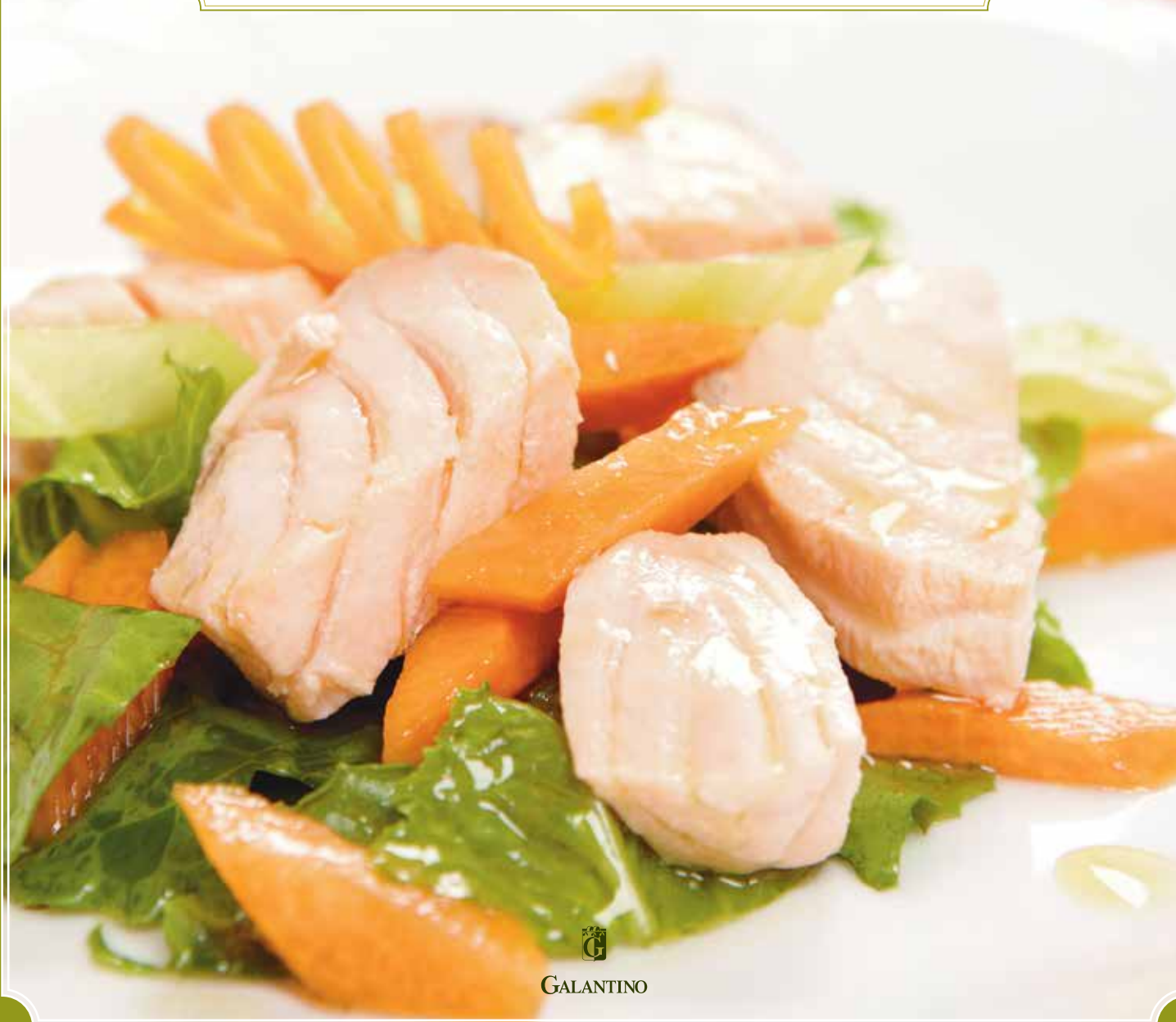
If you would like to enjoy the original version of each dish, personally prepared by our chef, you are very welcome to visit us in Bisceglie, in the green fruit garden just next to our mill.

Here, on request, we organize olive oil tasting by appointment, light lunches and lunch and dinner based on the Mediterranean diet characterized by light and healthy flavors.

It will be an experience of taste and well-being, with one inevitable and delicious ingredient: our extra virgin olive oil.



INSALATA DI SALMONE AL VAPORE CON LATTUGA E CAROTE
Steamed Salmon Salad with Carrots and Lettuce



INSALATA DI SALMONE AL VAPORE CON LATTUGA E CAROTE
Steamed Salmon Salad with Carrots and Lettuce

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di salmone fresco
- 300 g di lattuga
- 200 g di carote
- Olio extra vergine di oliva
Gran Cru Galantino
- Sale

Tempo
30'

Difficoltà
Media



Time
30'



Difficulty
Medium

Ingredients. Serves 4 people

- 800 g (28 oz) fresh salmon
- 300 g (10.5 oz) lettuce
- 200 g (7 oz) carrots
- Extra virgin olive oil
Gran Cru Galantino
- Salt

Abbinamento
L'olio Gran Cru è eccellente sulle portate di pesce, grazie al suo gusto delicato e al suo ricco profumo.

Recommended Olive Oil
The Gran Cru extra virgin olive oil is excellent for fish dishes, thanks to its delicate taste and rich smell.



Preparazione

Tagliate a cubetti il salmone e cuocetelo a vapore, avendo cura di mantenere per tutta la cottura una temperatura di bollore dolce allo scopo di lasciarlo umido internamente. Mondate la lattuga, tagliatela grossolanamente, unite le carote tagliate a julienne.

Condite l'insalata con sale e olio extra vergine di oliva Gran Cru e servitela con i cubetti di salmone interi.

Il consiglio dello Chef

Per la cottura al vapore vi servirà un apposito cestello di bambù o alluminio, appoggiato su una pentola d'acqua.

Preparation

Dice the salmon and steam-cook, taking care to maintain throughout the cooking a medium temperature of boiling in order to keep it moist inside. Peel the lettuce, cut coarsely, add the carrots cut into julienne strips.

Season the salad with salt and extra virgin olive oil Gran Cru and serve with cubes of salmon.

Chef's Tip

For steaming you will need a special basket of bamboo or aluminum resting on a pot of water

TIELLA DI RISO PATATE E COZZE

Rice Potatoes and Mussels Tiella



TIELLA DI RISO PATATE E COZZE

Rice Potatoes and Mussels Tiella

Ingredienti per 4 persone

- 300g di riso
- 500g di patate
- 200g di cozze aperte
- **Olio extra vergine di oliva Affiorato Galantino**
- 150g di pomodorini
- 1,5 l di brodo vegetale
- Cipolle
- Sale
- Pepe
- Prezzemolo

Tempo
40'

Difficoltà
Media

Abbinamento
L'Olio Affiorato, delicato ma ricco di profumi, si abbina perfettamente a tutti gli ingredienti della Tiella.



Time
40'



Difficulty
Medium

Recommended Olive Oil
Affiorato olive oil, delicate but aromatic, combines perfectly with all the ingredients of Tiella.



Ingredients. Serves 4 people

- 300 g (10,5 oz) rice
- 500g (17.5 oz) potatoes
- 200g (7 oz) open mussels
- 150g (5.3 oz) tomatoes
- 1.5 liters (50 fl.oz) vegetable stock
- Onions
- **Affiorato Galantino extra virgin olive oil**
- Salt
- Pepper
- Parsley

Preparazione

Pelate le patate, tagliatele a rondelle sottili e tenetele da parte in una terrina con acqua fredda. Lavate i pomodorini e tagliateli a fette rotonde come le patate. Infine affettate la cipolla ad anelli sottili. Oliate una teglia di coccio con i bordi alti con olio Affiorato Galantino; ponete sul fondo la cipolla, disponete le patate a raggiera in modo da non lasciare spazio, regolate di sale; disponete ora le cozze aperte, unite i pomodori affettati e il riso, aggiungete nuovamente uno strato di patate a raggiera e pomodori. Salate, distribuite del prezzemolo tritato. Versate da un lato della pirofila delicatamente del brodo vegetale fino ad arrivare appena sotto lo strato di patate. Coprite e infornate per circa 30 minuti nella parte bassa del forno. La vostra tiella è pronta per essere gustata.

Il consiglio dello Chef

Per una cottura ideale aggiungere gradualmente il brodo vegetale durante la cottura.

Preparation

Peel the potatoes and cut them into thin slices; put them in a bowl with cold water. Wash the tomatoes and cut them into round slices like the potatoes and slice the onion into thin rings. Grease a pot baking pan with high sides with Affiorato Galantino olive oil, place on the bottom the onion and the potatoes so as not to leave space, season with salt, place the open mussels, add the sliced tomatoes and rice, add again a layer of potatoes and tomatoes in a radial pattern. Add salt, spread the chopped parsley. Pour gently from one side of the pan the vegetable broth up to just below the last layer of potatoes. Cover and bake for about 30 minutes in the lower part of the oven. Your dish is ready to be enjoyed.

Chef's Tip

For the best result add gradually the vegetable broth during cooking.

CAVATELLI CON SEPPIE E CREMA DI FAVE
Cavatelli with Squid and Broad Beans Puree

Ingredienti per 4 persone

- 320g di cavatelli
- 500g di fave secche
- 200g di seppie
- 50g di sedano
- 30g di cipolla
- Olio extra vergine di oliva Affiorato Galantino
- Aglio
- Prezzemolo

Tempo
40'/10 ore per le fave

Difficoltà
Media

Abbinamento
L'Olio Affiorato con il suo gusto tenue si sposa perfettamente con il sapore delicato delle seppie.

CAVATELLI CON SEPPIE E CREMA DI FAVE
Cavatelli with Squid and Broad Beans Puree



Time
40' / 10 hours for the broad beans

Difficulty
Medium

Recommended Olive Oil
Affiorato Olive Oil with its subtle flavor blends perfectly with the delicate taste of the squid.



Ingredients. Serves 4 people

- 320g (11 oz) Cavatelli pasta
- 500g (17.5 oz) dried Broad Beans
- 200g (7 oz) Squid (Cuttlefish)
- 50g (1.7 oz) Celery
- 30g (1 oz) Onion
- Affiorato Galantino extra virgin olive oil
- Garlic
- Parsley

Preparazione

Mettete a bagno le fave 10 ore prima dell'utilizzo. Lavate le fave e mettetele in una pentola con acqua, un gambo di sedano, cipolla e sale. Cuocete a fuoco lento per 30 minuti circa. A cottura ultimata eliminate sedano e cipolla e servendovi di un mixer frullate il tutto con Olio Affiorato Galantino fino ad ottenere una crema omogenea. Sciacquate le seppie sotto acqua corrente eliminando eventuali residui, scolatele bene e tagliatele a tocchetti. In una padella mettete due cucchiaini di Olio Affiorato Galantino e uno spicchio d'aglio, fate dorare e unite le seppie, cuocete per qualche minuto. A parte portate a bollore una pentola con acqua e cuocete i cavatelli al dente. Fate saltare i cavatelli con il sugo di seppie e servite con una base di crema di fave. Condite il tutto con un filo d'Olio Affiorato.

Preparation

Soak the broad beans for 10 hours before use. Wash the beans and place them in a saucepan with water, celery, onion and salt. Simmer for about 30 minutes. When the celery and the onion are well cooked remove them from the saucepan and blend everything with Affiorato Galantino olive oil to obtain a smooth cream. Rinse the squid under running water, removing any debris, drain well and cut into chunks. In a pan, put two tablespoons of Affiorato Galantino olive oil and a clove of garlic, fry the garlic till it is slightly brown and add the cuttlefish; cook for a few minutes. Bring a large pan of water to the boil and cook cavatelli pasta until "al dente" (not too soft or overcooked). Stir the cavatelli with the cuttlefish sauce and serve placing on the plate a bed of broad beans puree and cavatelli with the squid on the top. Season with a little touch of Affiorato olive oil.

Il consiglio dello Chef / Chef's Tip

Per arricchire il piatto si consiglia l'aggiunta di cubetti di pomodori freschi a fine preparazione.
To make the dish even tastier we recommend to add diced fresh tomatoes at the end of preparation.



FRITTURA DI PESCE CON VERDURE
Fried Fish with Vegetables



FRITTURA DI PESCE CON VERDURE
Fried Fish with Vegetables

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di gamberetti
- 300 g di seppioline
- 200 g di salmone
- 200 g di zucchine
- 200 g di peperoni
- Olio e. v. di oliva
"Frantoio" Galantino
- Q.b. semola
- Sale

Tempo
60'

Difficoltà
Media



Time
60'

Difficulty
Medium



Abbinamento

L'olio extra vergine di oliva "Frantoio" è ideale per garantire alla vostra frittura un risultato perfetto: croccante all'esterno e morbida all'interno.

Recommended Olive Oil

The extra virgin olive oil "Frantoio" Galantino is ideal to make perfect your fried food, crisp outside and soft inside.



Ingredients. Serves 4 people

- 300 g (10.5 oz) shrimp
- 300 g (10.5 oz) cuttlefish (squids)
- 200 g (7 oz) salmon
- 200 g (7 oz) zucchini (courgettes)
- 200 g (7 oz) peppers
- Extra virgin olive oil
"Frantoio" Galantino
- Flour
- Salt

Preparazione

Pulite le seppie e i gamberetti togliendo loro la testa. Scolate e asciugate bene il pesce, tagliate a strisce le seppie e a tocchetti il salmone.

Mondate le zucchine e i peperoni e ricavatene dei bastoncini di media lunghezza. Mescolate il pesce e le verdure, immergetele nella semola e frigate il tutto in olio extra vergine di oliva "Frantoio" Galantino a 180°C fino a completa doratura.

Scolate bene il pesce e le verdure e adagiateli su carta assorbente. Salate e servite il fritto caldissimo.

Il consiglio dello Chef

La temperatura ideale per frittare eccellenti è di circa 180°C

Preparation

Clean the squid and shrimp removing their heads. Drain and dry the fish well, cut the squids into strips and the salmon in pieces.

Peel the zucchini and peppers and cut sticks of medium length. Mix the fish and vegetables, dip them in flour and fry everything in extra virgin olive oil "Frantoio" Galantino at 180 °C until golden.

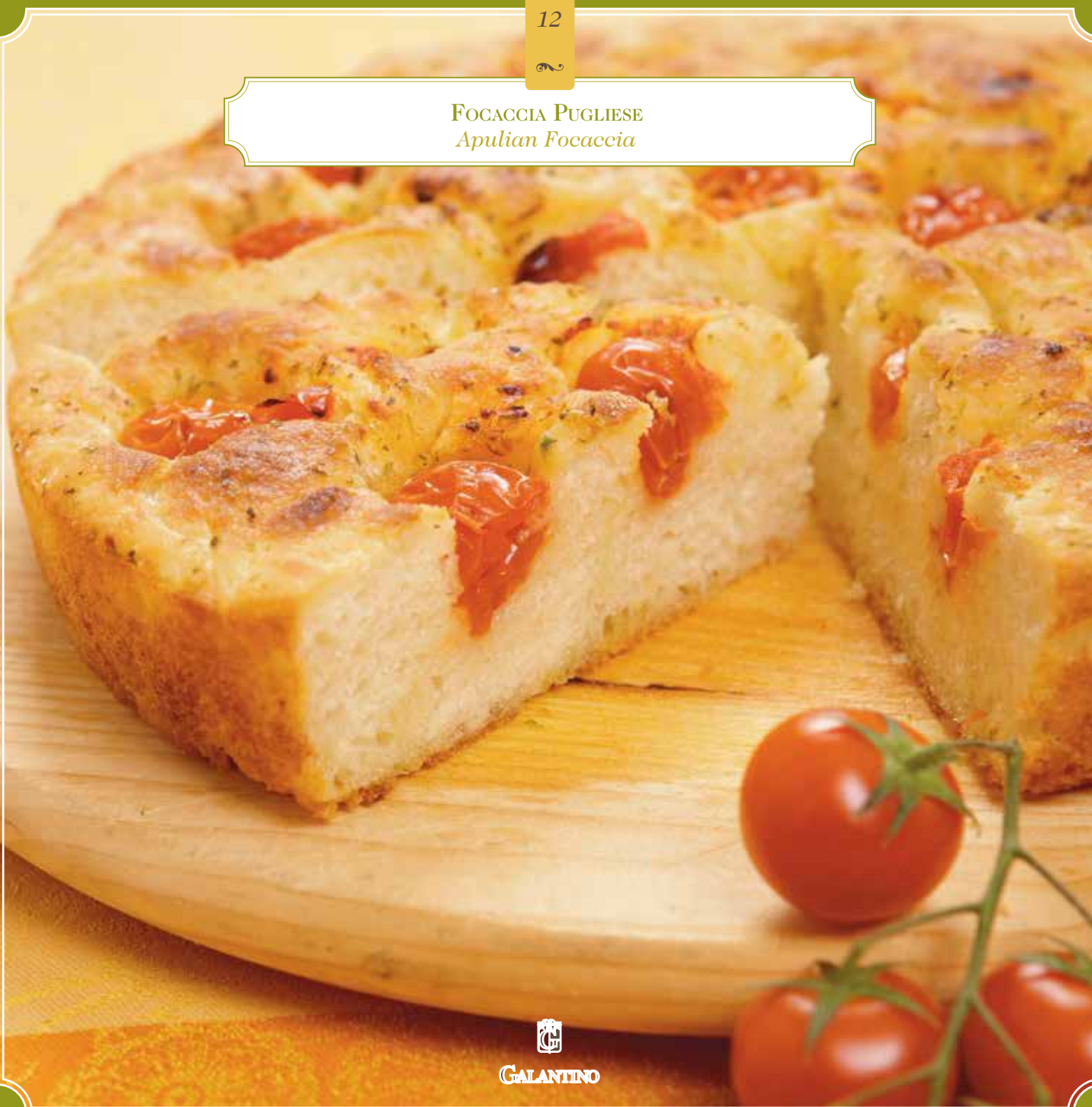
Drain well the fish and vegetables and dry on paper towels. Season with salt and serve hot.

Chef's Tip

The ideal and perfect temperature for frying is about 180° C.

FOCACCIA PUGLIESE

Apulian Focaccia



FOCACCIA PUGLIESE

Apulian Focaccia

Ingredienti per 4 persone

- 500 g farina 00
- 100 g patate
- 300 g pomodori ciliegini
- 250 ml circa acqua tiepida
- 25 g lievito di birra
- 1 cucchiaino sale
- Olio extra vergine di oliva "Frantoio"
- Origano e sale q.b.

Tempo
3 h

Difficoltà
Media

Abbinamento
L'olio e. v. di oliva "Frantoio" fruttato medio, grazie al suo sapore equilibrato, è l'ingrediente ideale per la tipica focaccia pugliese.



Time
3 h



Difficulty
Medium

Recommended Olive Oil
The extra virgin olive oil "Frantoio" thanks to its balanced flavor, is the perfect ingredient for the traditional Apulian focaccia.



Ingredients. Serves 4 people

- 500 g (17.5 oz) flour 00
- 100 g (3.5 oz) potatoes
- 300 g (10.5 oz) cherry tomatoes
- 250 ml (8.5 fl.oz) warm water
- 25 g (0.9 oz) brewer's yeast
- 1 tablespoon of salt
- Extra virgin olive oil "Frantoio" Galantino
- Oregano and salt

Preparazione

Disponete la farina a fontana, al centro ponete le patate precedentemente lessate e schiacciate, 30 g di olio extra vergine di oliva "Frantoio", il lievito sbriciolato e il sale. Cominciate ad amalgamare gli ingredienti, aggiungendo l'acqua tiepida un po' alla volta fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo, leggermente morbido.

Oliate una teglia da forno del diametro di circa 30 cm e stendete l'impasto con le mani, aiutandovi con l'olio, fino ad ottenere uno spessore di 1 o 2 cm. Condite con i pomodorini tagliati a metà premendoli leggermente, aggiungete origano, sale e abbondante olio extra vergine di oliva. Lasciate lievitare in forno spento per circa 2 ore. Quindi accendete il forno a 220° C e lasciate cuocere per circa 30 minuti.

Il consiglio dello Chef

La focaccia pugliese è ideale per la merenda dei vostri bimbi, per uno spuntino tra amici o tagliata a cubetti per un aperitivo: sarà un successo.

Preparation

Place the flour on a surface and in the center add the mashed potatoes, then add 30 g of "Frantoio" extra virgin olive oil, yeast and salt. Begin to mix the ingredients, adding luke-warm water a bit at a time until the dough is smooth, homogeneous and slightly soft.

Lightly oil a baking dish with a diameter of about 30 cm and put a small amount of oil on your hands to help you roll out the dough, eventually up to a thickness of 1 to 2 cm. Add the cherry tomatoes cut in half and lightly press them, add oregano, salt and plenty of extra virgin olive oil. Let it rise in the oven (switched off) for about 2 hours. Then turn on the oven to 220° C and cook for about 30 minutes.

Chef's Tip

The focaccia is ideal snack for children, a party favorite with friends or great as an appetizer accompanied by a long, cool drink: You will love it!



ORECCHIETTE CON POMODORO E SALSICCIA
Orecchiette Pasta with Tomato and Sausage



ORECCHIETTE CON POMODORO E SALSICCIA
Orecchiette Pasta with Tomato and Sausage

Ingredienti per 4 persone

- 320g di orecchiette
- 100g di salsa fresca
- 200g di salsiccia fresca
- 100g di pomodoro
- **Olio Dop "Terra di Bari" Galantino**
- Sale
- Pepe

Tempo
20'

Difficoltà
Facile

Abbinamento
L'Olio DOP "Terra di Bari" arricchisce il gusto di questo primo saporito e corposo.



Time
20'



Difficulty
Easy

Recommended Olive Oil
The DOP "Terra di Bari" extra virgin olive oil enriches the taste of this first course dish with a very strong flavor.



Ingredients. Serves 4 people

- 320g (11 oz) orecchiette pasta
- 100g (3.5 oz) fresh tomato sauce
- 200g (7 oz) fresh sausages
- 100g (3.5 oz) tomatoes
- **Galantino DOP "Terra di Bari" extra virgin olive oil**
- Salt
- Pepper

Preparazione

Lavate e tagliate i pomodorini a cubetti e fateli rosolare con olio DOP "Terra di Bari" Galantino per qualche minuto; unite la salsiccia tagliata a tocchetti e proseguite la cottura per altri 5 minuti, regolate di sale e unite 4 cucchiari di passata di pomodoro, abbassate la fiamma e completate la cottura.

Portate a bollire una pentola con acqua e cuocetele le orecchiette al dente; scolate e saltatele in padella con il sugo di salsiccia. Impiattate e servite con olio DOP "Terra di Bari" Galantino.

Il consiglio dello Chef

Variante: alla portata è possibile aggiungere anche dei funghi cardoncelli freschi.

Preparation

Wash and cut the tomatoes into cubes and brown with Galantino DOP "Terra di Bari" extra virgin olive oil for a few minutes, add the sausages cut into pieces and cook for another 5 minutes, season with salt and add 4 tablespoons of tomato sauce, reduce the heat and finish the cooking.

Bring to boil a pot of water and cook the orecchiette pasta al dente (not too soft or overcooked), drain and toss in the pan with the sausage gravy. Serve with DOP "Terra di Bari" extra virgin olive oil.

Chef's Tip

Variation: You can also add to this dish fresh "cardoncelli" mushrooms.



BRUSCHETTA CON FUNGHI CARDONCELLI
Bruschetta (Croutons) with Cardoncelli Mushrooms



BRUSCHETTA CON FUNGHI CARDONCELLI
Bruschetta (Croutons) with Cardoncelli Mushrooms

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pane
- 200 g funghi cardoncelli
- 200g di pomodori
- Olio all'Origano Galantino
- Olio all'Aglio Galantino
- Sale

Tempo
10'

Difficoltà
Facile



Time
10'

Difficulty
Easy



Ingredients. Serves 4 people

- 400 g (14 oz) bread
- 200 g (7 oz) cardoncelli mushrooms
- 200 g (7 oz) tomatoes
- Oregano Olive Oil Galantino
- Garlic Olive Oil Galantino
- Salt

Abbinamento
 L'Olio all'Aglio con il suo sapore forte e deciso è un ingrediente indispensabile per la preparazione di sughi rustici e verdure.

Recommended Olive Oil
 The garlic olive oil with its strong flavor, it is the essential ingredient for the preparation of rustic sauces and vegetables.



Preparazione

Pulite e raschiate bene i funghi, lavateli e tagliateli a fette. Scaldate in una padella l'olio all'aglio Galantino e fatevi cuocere i funghi regolando di sale. Tagliate il pane a fette di circa 1cm, conditelo con olio all'aglio e tostatelo in forno a 180°C per qualche minuto. Mondate i pomodorini, tagliateli a spicchi e conditeli con sale e olio all'origano Galantino, unite i funghi trifolati e amalgamate il tutto. Servendovi di un cucchiaino distribuite il condimento sul pane dorato e servite con un filo di olio all'origano Galantino.

Il consiglio dello Chef

Oltre ad utilizzarli per questo gustoso antipasto, potete servire i funghi come contorno ad un piatto di carne alla griglia.

Preparation

Clean and scrape the mushrooms, wash and cut into slices. Heat the garlic olive oil Galantino in a pan and cook the mushrooms with salt. Cut the bread into slices about 1cm, season with garlic olive oil and toast in the oven at 180° C for a few minutes. Peel the tomatoes, cut them in small pieces and season with salt and oregano olive oil Galantino, add the mushrooms and mix well together. Using a spoon spread the sauce and the mushrooms on the toasted bread and serve with a drizzle of oregano olive oil Galantino.

Chef's Tip

As an alternative to this tasty appetizer, you can serve the mushrooms as a side dish to grilled meat.



ORECCHIETTE CON POMODORINI E BASILICO
Orecchiette Pasta with Tomatoes and Basil



ORECCHIETTE CON POMODORINI E BASILICO
Orecchiette Pasta with Tomatoes and Basil

Ingredienti per 4 persone

- 320g di orecchiette
- 200g di pomodorini
- Olio al Basilico Galantino
- Aglio
- Sale

Tempo
13'

Difficoltà
Facile



Time
13'

Difficulty
Easy



Ingredients. Serves 4 people

- 320g (11 oz) orecchiette pasta
- 200g (7 oz) tomatoes
- Basil Olive Oil Galantino
- Garlic
- Salt

Abbinamento
 L'olio al basilico è ideale per condire questo piatto estivo.

Recommended Olive Oil
 The basil olive oil is ideal to dress this summer dish.



Preparazione

Lavate bene i pomodorini e tagliateli a metà. In una padella, a fuoco moderato, fate dorare l'aglio con olio extra vergine di oliva e sale, poi unite i pomodorini.

Cuocete la pasta al dente e fatela saltare nel sugo qualche istante, poi ponetela in piatti da portata e servitela ben calda condendo con Olio al Basilico Galantino.

Il consiglio dello Chef

Non eccedere nella cottura dei pomodorini. Sono sufficienti pochi minuti a fuoco vivo.

Preparation

Wash the tomatoes and cut them in half. In a pan, at medium heat, fry the garlic till is slightly brown for a few minutes with extra virgin olive oil and salt, then add the tomatoes.

Cook the pasta al dente (not too soft or overcooked), stir-fry with the sauce for a few seconds, then place it on serving plates and serve piping hot seasoned with basil olive oil Galantino.

Chef's Tip

Do not overcook the tomatoes. Only few minutes at high heat is enough.

FILETTO DI SPIGOLA AL PROFUMO DI "BEL TOCCO"
Fillet of Sea Bass Flavored with "Bel Tocco" Herbs Olive Oil



FILETTO DI SPIGOLA AL PROFUMO DI "BEL TOCCO"
Fillet of Sea Bass Flavored with "Bel Tocco" Herbs Olive Oil

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di spigola
- 200g di spinaci
- 50g di pinoli
- Olio Bel Tocco alle Erbe
- Olio all'Aglio Galantino
- Sale

Tempo
20'

Difficoltà
Medio



Time
20'

Difficulty
Medium



Ingredients. Serves 4 people

- 4 fillets of sea bass
- 200g (7 oz) spinach
- 50g (1.7 oz) pine nuts
- Bel Tocco Herb Olive Oil Galantino
- Garlic Olive Oil Galantino
- Salt

Abbinamento
 L'olio alle erbe permette di dare il tocco finale ai piatti della tradizione.

Recommended Olive Oil
 The Bel Tocco Herb Olive Oil can give the final touch to traditional dishes.



Preparazione

Mondate e lavate gli spinaci, lessateli in acqua salata per pochi minuti, dopo raffreddateli sotto acqua fredda.
 Rosolate gli spinaci e i pinoli con Olio all'Aglio Galantino e sale per 2 minuti.

Prendete i filetti di spigola e dopo aver eliminato eventuali residui, sistemati in una pirofila e insaporiteli con sale e Olio Bel Tocco alle Erbe Galantino. Mettete la pirofila in forno già caldo a 160°C per 10 minuti.
 Sfornate e disponete sul piatto il pesce con gli spinaci; servite irrorando con Olio Bel Tocco alle Erbe Galantino.

Il consiglio dello Chef

Cuocere per pochi secondi i pinoli evitando che si anneriscano.

Preparation

Clean and wash the spinach, boil them in salted water for a few minutes, then cool them down under cold water.
 Saute the spinach and pine nuts with Galantino Garlic Olive Oil and salt for 2 minutes.

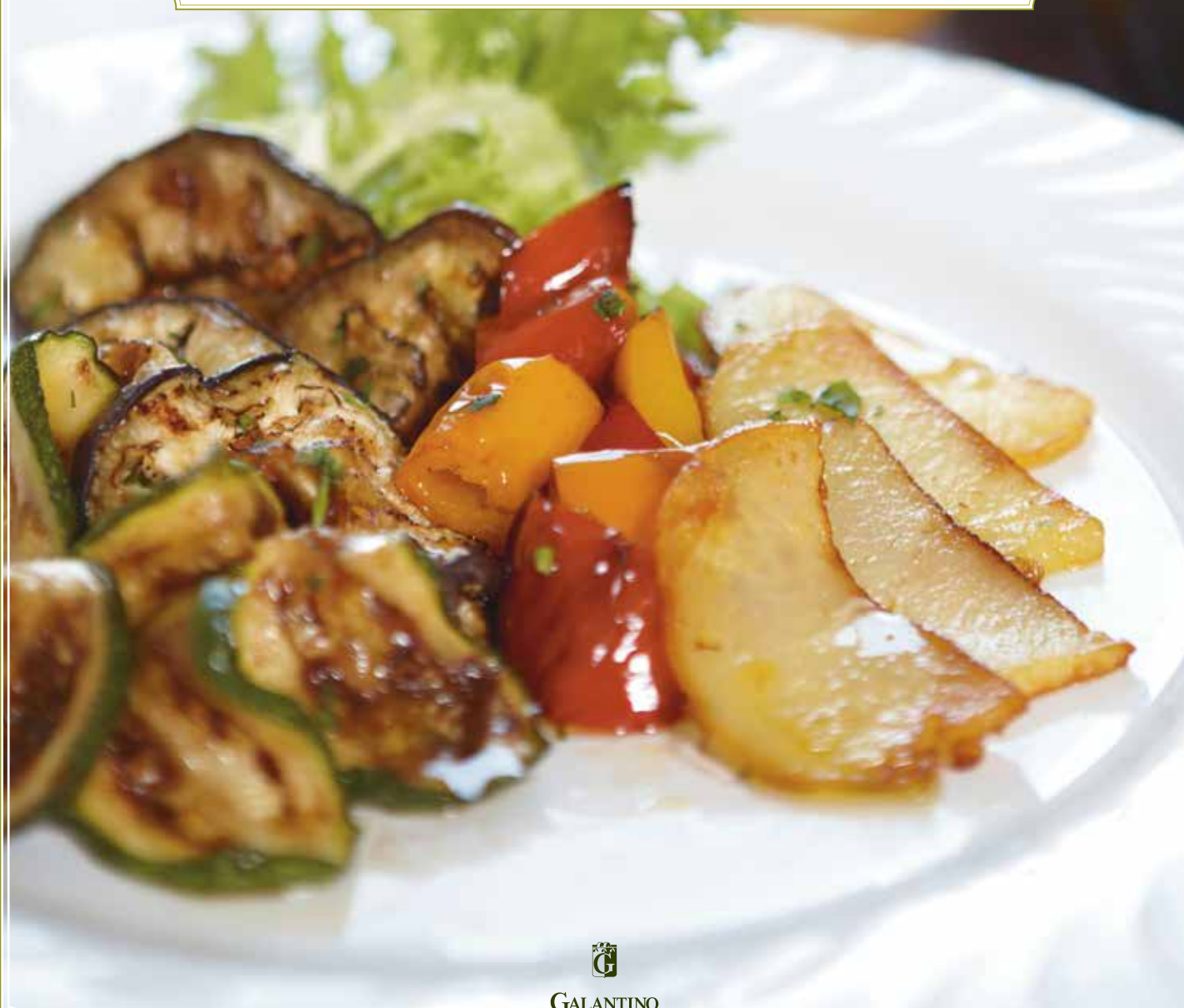
Take the fillets of sea bass and after clearing any debris, arrange in a baking dish and season with salt and Bel Tocco Herb Olive Oil.
 Place the baking dish in a preheated oven at 160° C for 10 minutes.
 Remove from the oven and place the fish on a plate with the spinach and serve with a drizzle of Bel Tocco Herb Olive Oil.

Chef's Tip

Cook the pine nuts just for a few seconds, preventing them from turning black.



VERDURE GRIGLIATE AL PROFUMO DI MENTA
Grilled Vegetables Flavored with Mint Olive Oil



VERDURE GRIGLIATE AL PROFUMO DI MENTA
Grilled Vegetables Flavored with Mint Olive Oil

Ingredienti per 4 persone

- 200 g melanzane
- 200 g peperoni rossi/gialli
- 200 g zucchine
- 3 patate
- **Olio alla Menta Galantino**
- Prezzemolo
- Aceto balsamico di Modena IGP
- Sale

Tempo
20'

Difficoltà
Facile



Time
20'

Difficulty
Easy



Ingredients. Serves 4 people

- 200 g (7 oz) aubergines (eggplants)
- 200 g (7 oz) red and yellow peppers
- 200 g (7 oz) zucchini (courgettes)
- 3 potatoes

- **Mint olive oil Galantino**
- Parsley
- Balsamic vinegar of Modena
- Salt

Abbinamento

L'Olio alla Menta dal profumo fresco, molto penetrante e aromatico, arricchisce verdure cotte e crude.

Recommended Olive Oil

The mint olive oil Galantino has got a fresh scent, very penetrating and aromatic, that enriches raw and cooked vegetables.



Preparazione

Mondate le verdure, tagliate le melanzane e le zucchine a fette di circa 1 cm. Tagliate a metà i peperoni, privateli dei semi e dei filamenti e riduceteli a pezzettoni.

Lessate al dente le patate, tagliatele a fette sottili e grigliatele su una piastra ben calda insieme alle altre verdure. A fine cottura fatele raffreddare e conditele con Olio alla Menta Galantino, sale, aceto balsamico e prezzemolo tritato.

Il consiglio dello Chef

Per una cottura più rapida senza l'utilizzo della piastra è possibile ottenere lo stesso risultato ponendo le verdure in forno a 210° C per qualche minuto.

Preparation

Peel the vegetables, cut the aubergines and courgettes into slices about 1 cm. Cut the peppers in half, remove seeds and filaments and cut them into large pieces.

Boil the potatoes, cut into thin slices and put them on the grill with the other vegetables. When cooked, let them cool down and season with Mint Olive Oil Galantino, salt, balsamic vinegar and chopped parsley.

Chef's Tip

For faster cooking without the use of a grill it is possible to achieve the same result placing the vegetables in oven at 210° C for a few minutes.



MOSCARDINI CON OLIVE E CAPPERI
Moscardini Octopus with Olives and Capers



MOSCARDINI CON OLIVE E CAPPERI
Moscardini Octopus with Olives and Capers

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di moscardini
- 300 g di pomodorini
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 cucchiaino di olive denocciolate
- Sale
- **Olio al Peperoncino Galantino**
- **Olio all'Aglio Galantino**

Tempo

40'

Difficoltà

Media



Time

40'

Difficulty

Medium



Abbinamento
 L'Olio al Peperoncino, sapientemente combinato ad altre spezie, come il prezzemolo, rende le vostre ricette più vivaci e briose.

Recommended Olive Oil
 The Chili Olive Oil well matched with other spices, such as parsley, makes your recipes tastier and livelier.

Ingredients. Serves 4 people

- 600 g (21 oz) of moscardini octopus
- 300 g (10.5 oz) of tomatoes
- 1 onion
- Parsley
- 1 tablespoon of capers
- 1 spoonful of pitted olives
- Salt
- **Chili olive oil Galantino**
- **Garlic olive oil Galantino**

Preparazione

Lavate i pomodorini, tagliateli a spicchi. In un'ampia padella mettete Olio all'Aglio Galantino e Olio al Peperoncino Galantino, fate scaldare per qualche minuto, quando inizia a soffriggere aggiungete i moscardini, precedentemente puliti e lavati; sfumate con vino bianco, unite i pomodorini e lasciate cuocere per circa 20 minuti a fuoco moderato. Verso fine cottura aggiungete i capperi e le olive a tocchetti. Disponete i moscardini su un piatto da portata e servite con un filo d'Olio al Peperoncino Galantino.

Il consiglio dello Chef

Per caratterizzare maggiormente il piatto, è possibile servirlo con dei crostoni di pane.

Preparation

Wash the tomatoes, cut into wedges. In a large pan put the garlic olive oil Galantino and Chilli Olive Oil Galantino, let it warm up for a few minutes, when it starts to fry add the octopus that you have already cleaned and washed, blend with white wine, add the tomatoes and simmer for about 20 minutes over medium heat. At the end of cooking, add the capers and olives into pieces. Place the octopus on a serving plate and serve with a drizzle of Chili Olive Oil Galantino.

Chef's Tip

To better characterize the dish, you can serve it with crusty bread.



UOVA STRAPAZZATE CON POMODORI E VELE DI PANE
Scrambled Eggs with Tomatoes and Bread Sails



UOVA STRAPAZZATE CON POMODORI E VELE DI PANE
Scrambled Eggs with Tomatoes and Bread Sails

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 50 g di pomodori
- 100 g di pane
- Olio al Tartufo Galantino
- Sale
- Pepe

Tempo
10'



Time
10'

Difficoltà
Facile



Difficulty
Easy

Ingredients. Serves 4 people

- 4 eggs
- 50 g (1.7 oz) tomatoes
- 100 g (3.5 oz) bread
- Truffle olive oil Galantino
- Salt
- Pepper

Abbinamento

Il gusto intenso del tartufo esalta la delicatezza delle uova.

Recommended Olive Oil

The intense flavor of truffle enhances the delicacy of eggs.



Preparazione

Mondate i pomodorini e tagliateli a cubetti, fateli rosolare per qualche minuto in una padellina con Olio al Tartufo Galantino; rompete le uova direttamente in pentola, sbattetele con una forchetta amalgamandole ai pomodorini, mescolando fino a cottura ultimata, infine aggiungete del sale e pepe.

Servite il tutto condendo con Olio al Tartufo Galantino e vele di pane tostate in forno a 180°C per un minuto circa.

Il consiglio dello Chef

Potete servire le vostre uova con un ottimo contorno di funghi trifolati.

Preparation

Peel the tomatoes and cut them into cubes, broen them for a few minutes in a pan with Truffle Olive Oil Galantino; break the eggs directly into the pot, beat them with a fork amalgamating the tomatoes, stirring until cooked, then add the salt and pepper.

Serve it seasoned with Truffle Olive Oil Galantino and sails of bread toasted in oven at 180° C for about one minute.

Chef's Tip

You can serve your eggs with an excellent side dish of mushrooms.



LINGUINE VONGOLE E ZENZERO
Linguine with Clams and Ginger



LINGUINE VONGOLE E ZENZERO
Linguine with Clams and Ginger

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di linguine
- 400 g di vongole
- Prezzemolo
- **Olio allo Zenzero Galantino**
- **Olio all'Aglio Galantino**

Tempo
20'

Difficoltà
Facile



Time
20'

Difficulty
Easy



Ingredients. Serves 4 people

- 350 g (11 oz) linguine pasta
- 400 g (12 oz) clams
- Parsley
- **Ginger olive oil Galantino**
- **Garlic olive oil Galantino**

Abbinamento

L'olio allo zenzero, con il suo profumo speziato e agrumato, arricchisce sughi e salse a base di pesce.

Recommended Olive Oil

The ginger olive oil, with its spicy and citrus taste, enriches the sauces with seafood and fish.



Preparazione

In una capiente padella fate scaldare l'Olio all'Aglio Galantino, unite le vongole e sfumate con del vino bianco, coprite con un coperchio.

A metà cottura aggiungete i pomodorini tagliati a spicchi. Cuocete le linguine al dente, scolatele e proseguite la cottura in padella con il sugo di vongole. Servite le linguine con Olio allo Zenzero Galantino e prezzemolo tritato.

Il consiglio dello Chef

Si consiglia di lasciare le vongole a mollo in acqua salata per permettere lo spurgo di eventuali impurità.

Preparation

In a large frying pan heat the garlic olive oil Galantino, add the clams and pour in white wine, cover with the lid.

Halfway through cooking, add chopped tomatoes cut into wedges. Cook the linguine al dente (not too soft or overcooked), drain and stir in a pan with the clam sauce.

Serve the linguine with ginger olive oil Galantino and chopped parsley.

Chef's Tip

It is recommended to leave the clams soaked in salt water to wash away any impurities.



CROSTATA AL PROFUMO DI ARANCIA
Tart Flavored with Orange Olive Oil



Il consiglio dello Chef / Chef's Tip

Variante: è possibile realizzare la crostata con un altro olio agrumato Galantino e un'altra marmellata a piacere.
Variation: You can make the tart also with another type of citrus olive oil Galantino or another type of jam.



CROSTATA AL PROFUMO DI ARANCIA
Tart Flavored with Orange Olive Oil

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di farina
- 80 g di zucchero a velo
- 7 g di lievito per dolci
- 2 uova
- 400 g di marmellata alla fragola
- 80 g di Olio all'Arancia Galantino

Tempo

40'

Difficoltà

Media

Abbinamento

L'Olio all'Arancia, col suo sapore dolce e aromatico, è ideale nella realizzazione di dolci di tutti i tipi.



Time

40'



Difficulty

Medium

Recommended Olive Oil

The orange olive oil with its sweet taste is ideal to make any cake.



Ingredients. Serves 4 people

- 300 g (10.5 oz) flour
- 80 g (3 oz) powdered sugar
- 7 g (0.25 oz) baking powder
- 2 eggs
- 400 g (14 oz) Strawberry jam
- 80 g (3 oz) Orange olive oil Galantino.

Preparazione

Per la preparazione della pasta frolla, disponete la farina a fontana, mettete al centro lo zucchero a velo, 2 uova, l'Olio all'Arancia Galantino e il lievito per dolci. Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo per mezz'ora. Trascorsa la mezz'ora, togliete la pasta frolla dal frigo e stendete una sfoglia di 4mm circa, lasciando una parte per le decorazioni. Adagiate la sfoglia in una teglia smerlata oliata e infarinata del diametro di 26 cm e stendetevi sopra uno strato di marmellata di fragole.

Con una rondella per dolci tagliate delle striscioline di pasta frolla e stendetele sullo strato di marmellata.

Con i denti della forchetta sigillate bene i bordi delle strisce alla crostata.
Infornate la crostata a 180°C per 20 minuti.

Preparation

To prepare the pastry, place the flour as a fountain, put in the center the icing sugar, 2 eggs, the orange olive oil Galantino and the baking powder. Mix the ingredients until you get a smooth dough, form a ball, wrap in plastic wrap and refrigerate for half an hour.

After half an hour, remove the dough from the fridge and roll out the dough into a sheet of about 4mm, leaving some dough for decoration. Put the dough in a greased and floured baking tray of about 26 cm size and spread a layer of strawberry jam.

With a washer for cakes cut strips of pastry and lay them on the layer of jam.

With the tines of a fork seal the edges of the strips to the tart.
Bake the tart at 180° C for 20 minutes.



TRILOGIA DI CARPACCI CON AGRUMI
Trilogy of Carpaccio and Citrus Fruit



TRILOGIA DI CARPACCI CON AGRUMI
Trilogy of Carpaccio and Citrus Fruit

Ingredienti per 4 persone

- 300g di tonno affumicato
- 300g di spada affumicato
- 300g di salmone affumicato
- 1 mango
- 1 arancia
- 1 ananas
- Olio al Bergamotto Galantino

Tempo
10'

Difficoltà
Facile



Time
10'



Difficulty
Easy

Ingredients. Serves 4 people

- 300g (10.5 oz) smoked tuna
- 300g (10.5 oz) smoked swordfish
- 300g (10.5 oz) smoked salmon
- 1 mango
- 1 orange
- 1 pineapple
- Bergamot olive oil Galantino

Abbinamento

L'olio al bergamotto con il suo aroma caratteristico è ideale per arricchire il gusto dei vostri carpacci di mare.

Recommended Olive Oil

The Bergamot olive oil with its characteristic floral aroma is ideal to enrich the taste of your "carpaccio from the sea".



Preparazione

Pulite l'arancia a vivo e tagliatela a spicchi. Tagliate l'ananas a metà per il lungo e con un coltello estraetene la polpa e tagliatela a cubetti.

Private il mango della sua buccia e tagliatelo a tocchetti.

Disponete i carpacci su un piatto da portata e guarnite il salmone con le arance, il tonno con l'ananas e il pesce spada con il mango.

Condite il tutto con Olio al Bergamotto.

Il consiglio dello Chef

Nella preparazione del piatto si consiglia di utilizzare frutti di media maturazione.

Preparation

Peel the orange and cut it into wedges. Cut the pineapple in half lengthwise with a knife, take the pulp off and and cut it into cubes.

Peel the mango and cut the fruit into chunks.

Arrange the carpaccio on a serving dish and garnish the salmon with oranges, the tuna with pineapple and the swordfish with mango.

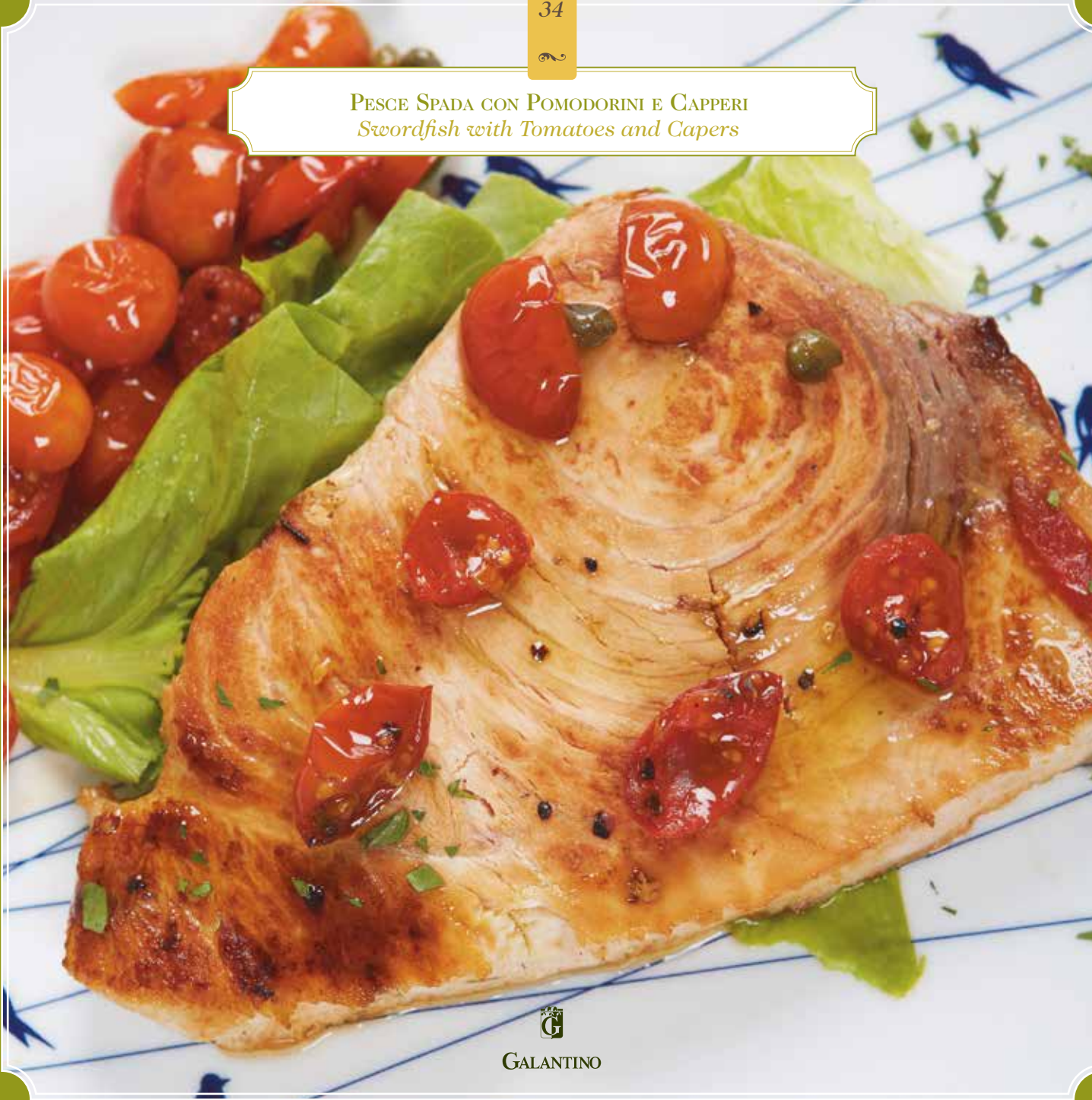
Season with Bergamot olive oil.

Chef's Tip

In the preparation of the dish, we recommend to use fruit at medium ripeness.



PESCE SPADA CON POMODORINI E CAPPERI
Swordfish with Tomatoes and Capers



PESCE SPADA CON POMODORINI E CAPPERI
Swordfish with Tomatoes and Capers

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di pesce spada
- 200 g di pomodorini
- 300 g di lattuga
- 50 g di capperi
- Olio al Limone Galantino
- Olio extra vergine di oliva "Frantoio"
- Sale
- Pepe

Tempo
20'

Difficoltà
Media



Time
20'



Difficulty
Medium

Abbinamento
L'olio al limone rende il pesce spada più gustoso e profumato.

Recommended Olive Oil
The lemon olive oil makes the swordfish tastier and more appetizing.



Ingredients. Serves 4 people

- 600g (21 oz) swordfish
- 200g (7 oz) tomatoes
- 300g (10.5 oz) lettuce
- 50g (1.7 oz) capers
- Lemon olive oil Galantino
- Extra virgin olive oil "Frantoio" Galantino
- Salt
- Pepper

Preparazione

Mondate la lattuga e tagliatela grossolanamente, conditela con sale e Olio "Frantoio". Lavate i pomodorini e tagliateli a spicchi. In una padella capiente scaldate 3 cucchiaini di olio "Frantoio" Galantino, appena caldo aggiungete le fette di pesce spada, salate e pepate; fate rosolare da entrambi i lati il pesce e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 5 minuti. Unite quindi i pomodorini, i capperi e Olio al Limone Galantino e lasciate insaporire.

Disponete il piatto, adagiando il pesce spada tagliato a tranci su un letto di lattuga, irrorate con il suo sughero e condite con Olio al Limone Galantino.

Il consiglio dello Chef

Se lo preferite potete preparare il pesce spada marinandolo con un'emulsione di olio al limone Galantino, origano, prezzemolo e aglio.

Preparation

Peel and cut the lettuce coarsely, season with salt and extra virgin olive oil "Frantoio" Galantino. Wash the tomatoes and cut into wedges. In a large pan heat 3 tablespoons of olive oil "Frantoio" Galantino, add the slices of swordfish with salt and pepper, fry on both sides and cook over medium heat for about 5 minutes.

Then add the tomatoes, capers and Lemon Olive Oil Galantino and complete the cooking.

Serve the dish by placing the swordfish cut into slices on a bed of lettuce, sprinkled with its sauce and seasoned with Lemon Olive Oil Galantino.

Chef's Tip

If you prefer you can prepare the swordfish marinating it with an emulsion of lemon olive oil, oregano, parsley and garlic.



CIAMBELLONE AL PROFUMO DI MANDARINO CON FRAGOLE
Donut Cake Flavored with Mandarin and Strawberries



Il consiglio dello Chef / Chef's Tip

In questo dolce potete utilizzare in alternativa alle fragole, ciliegie, pesche e mele fresche.

To make this cake you can use alternatively strawberries, cherries, peaches or fresh apples.



CIAMBELLONE AL PROFUMO DI MANDARINO CON FRAGOLE
Donut Cake Flavored with Mandarin and Strawberries

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di farina
- 250 g di zucchero
- 4 uova
- 170 g di Olio al Mandarino Galantino
- 7 g di lievito
- Q.b. fragole

Tempo
60'

Difficoltà
Media



Time
60'



Difficulty
Medium

Ingredients. Serves 4 people

- 300 g (10.5 oz) flour
- 250 g (9 oz) sugar
- 4 eggs
- 170 g (6 oz) Mandarin olive oil Galantino
- 7 g (0.25 oz) Baking powder
- Strawberries

Abbinamento
 L'Olio al Mandarino con il suo profumo delicato esalta e arricchisce i vostri dessert.

Recommended Olive Oil
 The Mandarin Olive oil with its delicate taste enhances and enriches your dessert.



Preparazione

Togliete il picciolo alle fragole, lavatele delicatamente, asciugatele e tagliatele a cubetti. In una ciotola montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo; unite l'Olio al Mandarino Galantino, la farina setacciata, il lievito.

Quando tutti gli ingredienti saranno incorporati, ungete uno stampo da ciambella, ponete sul fondo dello stampo metà composto, poi cospargete sopra la metà delle fragole, coprite con il rimanente impasto e versatevi sopra le restanti fragole.

Infnate in forno già caldo a 180° C per 30 minuti.

Preparazione della crema pasticcera: in una terrina lavorate 4 tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere una crema spumosa, poi incorporate la farina setacciata.

A parte fate sobbollire il latte con qualche scorza di limone, versate il latte caldo nel composto preparato precedentemente e fate cuocere a fuoco lento fino a densità desiderata, mescolando continuamente per evitare che si formino grumi.

Non appena la ciambella sarà cotta, sfornatela, lasciatela raffreddare, toglietela dallo stampo e guarnitela al centro con crema pasticcera o chantilly e fragole intere.

Preparation

Remove the stem from strawberries, gently wash, dry and cut them into cubes.

In a bowl beat the eggs with the sugar until creamy and smooth; add the Mandarin Olive Oil Galantino, flour, baking powder.

When all the ingredients are incorporated, grease a loaf cake, place to the bottom half of the mixture, then sprinkle over half the strawberries, cover with the remaining mixture and pour the remaining strawberries.

Bake in preheated oven at 180° C for 30 minutes.

Preparing the custard: beat 4 egg yolks in a bowl with the sugar until frothy, stir in the flour.

Apart simmer the milk with some lemon skin, pour the hot milk into the mixture previously prepared and cook over low heat until desired thickness, stirring constantly to prevent lumps.

As soon as the cake is cooked, let it cool, remove from the mold and garnish the center with custard or chantilly cream and whole strawberries.

IL FRANTOIO GALANTINO Galantino Olive Mill

Il Frantoio Galantino si trova nel cuore della Puglia, a Bisceglie, ridente cittadina di origine medievale adagiata sul Mare Adriatico, a 35 km a nord di Bari, tra chiese, monumenti, trulli, castelli e immense estensioni di oliveti secolari.

Qui nel 1926 Vito Galantino, con grande volontà e determinazione, acquista un mulino ottocentesco e lo trasforma in Frantoio Oleario.

Nel 1960 la famiglia Galantino acquista la Tenuta "La Fenice", un ampio oliveto di 47 ettari, dedicando la massima cura ai suoi 10.000 olivi dai quali ancora oggi ottiene le produzioni più pregiate, con accurate operazioni di potatura, irrigazione, prevenzione di attacchi parassitari.

Nel 1985 il dottor Michele Galantino inizia ad imbottigliare il proprio olio in confezioni di alto pregio, affermandosi sui mercati nazionali e internazionali.

La filiera è ormai completa: oliveti, frantoio, confezionamento, vendita.

Oggi il Frantoio Galantino dispone di un avanzato impianto di lavorazione che abbina alle tradizionali macine in granito un sistema all'avanguardia di centrifugazione a freddo. Ogni partita di olio, dopo esami di laboratorio e controllo organolettico, è selezionata e certificata dal Mastro Oleario. Completano l'offerta del Frantoio Galantino alcune specialità: gli oli aromatizzati al naturale (prodotti macinando le olive insieme ad agrumi freschi o erbe aromatiche) e le conserve in olio extra vergine di oliva.



GALANTINO

You will find us in Bisceglie, right in the heart of Apulia, the region with the highest number of centuries-old olive trees.

Bisceglie is a beautiful medieval town, situated on the Adriatic coast, 35 km north of Bari. It is surrounded by ancient churches, monuments, castles and traditional Apulian dwellings, called "trulli". Here, in 1926, Vito Galantino had the foresight and determination to acquire a majestic Nineteenth Century mill-house and turn it into an olive oil mill.

In 1960, the Galantino family acquired "La Fenice" estate, a 47 hectare olive grove. By taking care of its 10.000 olive trees, planting new varieties and picking the olives at the best stage of ripeness, Galantino can create the best primary produce for his olive oil mill and obtain excellent levels in quality.

In 1985, Dr. Michele Galantino, Vito's son, started bottling his extra virgin olive oil in elegant and prestigious bottles and selling it all over the world. Thus, Galantino now owns the entire chain of production: growing, milling, bottling and sales.

Nowadays, the innovative Galantino production plant combines the traditional stone grinders with the new cold-extraction centrifugation system. Every batch of olive oil is carefully analysed in the laboratory and then tasted and approved by the Oil Master. Galantino also produces specialty food products, such as vegetable preserves (in extra virgin olive oil) and natural flavoured oils. These oils are produced through adding fresh herbs or citrus fruits in the olive crushing process without using any extra essences. Completely natural.





GALANTINO

Frantoio Galantino

76011 Bisceglie (Bt) - Italy - Via Corato Vecchia, 2
Tel. + 39 080 3921320 - Fax. +39 080 3951834

www.galantino.it - info@galantino.it



© Frantoio Galantino

Tutti i diritti di copyright sono riservati.
Ogni violazione sarà perseguita a termini di legge.