



IL RICETTARIO

Indice

La Provenzale: Focaccia Vegetariana Lanterna® con caprino, rucola ed erbe di Provenza pag. 2

Il "classico": Sandwich di Focaccia Genovese Lanterna® con prosciutto cotto, formaggio e melanzane grigliate pag. 3

La fumé "+ Gusto": Focaccia Genovese Lanterna® con salmone affumicato, pomodorini, pesto e mascarpone pag. 4

La fumé: Focaccia Genovese Lanterna® con salmone affumicato, formaggio spalmabile e aneto pag. 5

Che trio! Mini burger di Focaccia Sandwich Lanterna® in tre varianti pag. 6

Sweet Mini Focaccine: Mini Focaccine Lanterna® con miele, ricotta e noci & crema di nocciole e frutti rossi pag. 8

Mini sfizi: Mini Focaccine Lanterna® con prosciutto e stracchino & tonno e maionese pag. 9

La Quattro Stagioni: Pizza Margherita Lanterna® con olive nere, prosciutto cotto, funghi e carciofini pag. 10

Tasty Stick alle olive: Stick di Focaccia alle olive Lanterna® con tzatziki e hummus pag. 11

La Più Gusto: Focaccia Genovese Lanterna® con cipolle caramellate, gorgonzola e noci pag. 13

Sapori Bolognesi: Focaccia Margherita Lanterna® con mortadella, burrata e pistacchio pag. 14

I Colori dell'Italia: Focaccia Stracchino Lanterna® con pomodorini e pesto pag. 15

Sapori del Mediterraneo: Focaccia Mediterranea Lanterna® con caprino montato e songino pag. 16

La Burratina: Focaccia base Pomodoro Lanterna® con burrata, prosciutto di Parma e basilico pag. 17



La Provenzale: Focaccia Vegetariana Lanterna® con caprino, rucola ed erbe di Provenza

Focaccia vegetariana calda condita con formaggio di capra cremoso, rucola fresca ed erbe mediterranee. Leggera, saporita e perfetta per un pranzo rilassato o un aperitivo.

Preparazione

- Preriscalda il forno a 200-210°C e scalda la focaccia per 7-8 minuti, finché sarà fragrante e dorata.
- Spalma il caprino sulla base calda, poi aggiungi la rucola e una spolverata di erbe.
- Condisci con un filo d'olio evo, taglia a porzioni e servi.

Come servire

Perfetta per un aperitivo sano o un pranzo veloce e gustoso. Accompagnala con olive, frutta secca e un bicchiere di vino bianco fresco per un tocco tutto mediterraneo.

Ingredienti

1 Focaccia Vegetariana Lanterna®

150 grammi di formaggio di capra

50 grammi di rucola

1 cucchiaino di erbe miste (timo, origano, rosmarino)

1 cucchiaino di olio evo



Il “classico”: Sandwich di Focaccia Genovese Lanterna® con prosciutto cotto, formaggio e melanzane grigliate

Morbide fette di focaccia ripiene di crema di formaggio, prosciutto, melanzane grigliate e pomodori secchi. Un trio gustoso ed equilibrato, ideale da condividere o per un pranzo veloce e soddisfacente.

Preparazione

- Griglia le fette di melanzana con un filo d'olio per 3-4 minuti per lato. Condiscile con sale e pepe e lasciale intiepidire.
- Scalda la focaccia in forno a 200-210°C per 7-8 minuti, poi tagliala in tranci regolari.
- Spalma il formaggio su ogni base, aggiungi prosciutto cotto e melanzane grigliate.
- Chiudi i sandwich e premi leggermente per compattarli. Servi con pomodori secchi e melanzane extra a lato.

Come servire

Perfetti per un pranzo veloce, un aperitivo tra amici o un picnic all'italiana. Da abbinare a una bevanda frizzante o a un'insalata croccante.

Ingredienti

1 Focaccia Genovese Lanterna®

150 grammi di formaggio spalmabile

150 grammi di prosciutto cotto

80 grammi di pomodori secchi

1 melanzana media, a fette e grigliata

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Sale e pepe nero q.b.



La fumé “✚ Gusto”: Focaccia Genovese Lanterna® con salmone affumicato, pomodorini, pesto e mascarpone

Crema di mascarpone, salmone affumicato, pomodorini, spinaci e pesto su focaccia genovese calda. Fresco, ricco e pronto in pochi minuti: perfetto per un pasto veloce e saporito.

Preparazione

- Preriscalda il forno a 200-210°C e riscalda la focaccia per 7-8 minuti, finché sarà dorata e fragrante.
- Insaporisci il mascarpone con un pizzico di sale e pepe, poi spalmalo sulla focaccia calda.
- Aggiungi le fettine di salmone affumicato, i pomodorini e lo spinacino fresco.
- Completa con qualche cucchiaino di pesto e un filo d'olio a crudo. Servi subito!

Ingredienti

1 Focaccia Genovese Lanterna®

200 grammi di salmone affumicato

150 grammi di mascarpone

100 grammi di pomodorini, tagliati a metà

2 cucchiaini di pesto di basilico

50 grammi di spinacino fresco

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Sale e pepe nero q.b.

Come servire

Il contrasto tra cremosità e freschezza rende questa focaccia perfetta per un pranzo leggero ma ricco di gusto. Da abbinare a un vino bianco giovane e profumato.



La fumé: Focaccia Genovese Lanterna® con salmone affumicato, formaggio spalmabile e aneto

Focaccia genovese calda condita con una crema di formaggio spalmabile all'aneto e limone e salmone affumicato. Un'idea fresca ed elegante per un brunch o un pranzo gourmet leggero.

Preparazione

- Preriscalda il forno a 200-210°C e scalda la focaccia per 7-8 minuti, finché sarà croccante fuori e fragrante.
- In una ciotola, mescola il formaggio spalmabile con aneto, succo di limone, sale e pepe fino a ottenere una crema profumata.
- Spalma la crema sulla focaccia calda, aggiungi le fettine di salmone affumicato e completa con un filo d'olio e, se vuoi, altro aneto fresco.

Come servire

Perfetta per un brunch elegante o un pranzo veloce ma gourmet. Abbinala a un'insalata verde croccante e a un calice di prosecco ghiacciato. Chic e semplicemente deliziosa.

Ingredienti

1 Focaccia Genovese Lanterna®
200 grammi di salmone affumicato
150 grammi di formaggio spalmabile
1 cucchiaino di aneto fresco tritato
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di olio evo
Sale e pepe nero q.b.



Che trio! Mini burger di Focaccia Sandwich Lanterna® in tre varianti

Un trio gourmet di mini hamburger serviti in morbidi panini di focaccia: manzo con scamorza affumicata, manzo con stracchino e pomodori secchi e ceci con hummus e verdure arrostate. Piccoli nelle dimensioni, grandi nel gusto.

Preparazione

Burger di ceci

- Frulla tutti gli ingredienti, forma le polpette e lasciale riposare in frigo per 15 minuti. Poi cuoci in padella con un filo d'olio per 3-4 minuti per lato, finché saranno dorate.

Burger di manzo

- Cuocili su padella ben calda per 3-4 minuti per lato, fino alla cottura desiderata.

Focaccine

- Scalda la Focaccia in forno a 190°C per 3-4 minuti, poi taglia a metà per farcire.

Preparazione

Mini-burger #1

- Maionese, songino, burger di manzo e scamorza filante.

Mini-burger #2

- Stracchino, rucola, burger di manzo e pomodori secchi.

Mini-burger #3 (veg)

- Feta, cavolo rosso, burger di ceci e pomodorini arrosto.

Come servire

Servili con patatine croccanti, chips di verdure o una fresca insalata di stagione. Tre mini-panini, mille sfumature di gusto!

Ingredienti

Per le Focaccine:

3 Focaccia Sandwich Lanterna®

2 cucchiaini di maionese

100 grammi di stracchino

100 grammi di feta

40 grammi di songino

40 grammi di rucola

40 grammi di cavolo rosso affettato

3 mini-burger di manzo (50 g ciascuno)

3 burger di ceci (50 g ciascuno, vedi ricetta sotto)

3 fette di scamorza affumicata

40 grammi di pomodori secchi

80 grammi di pomodorini arrosto

Per i burger di ceci:

200 grammi di ceci cotti

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di pangrattato

1 cucchiaino di tahina (o olio)

1 cucchiaino di cumino

Sale e pepe q.b.



Sweet Mini Focaccine: Mini Focaccine Lanterna® con miele, ricotta e noci & crema di nocciole e frutti rossi

Morbide mini focacce ripiene di ricotta, miele e noci, o di crema di nocciole e frutti rossi. Un tocco dolce e goloso perfetto per la colazione, il dessert o la merenda.

Preparazione

- Preriscalda il forno a 190°C e riscalda le mini-focaccine per 3-4 minuti, finché saranno tiepide e leggermente croccanti.
- Tagliale a metà e prepara le farciture.
- Prima versione: spalma la ricotta, aggiungi un filo di miele e una manciata di noci tritate.
- Seconda versione: spalma la crema alle nocciole e completa con i frutti rossi freschi. Chiudi e servi.

Come servire

Ideali per una merenda dolce, un brunch creativo o un dessert veloce. Provale con frutta fresca, scaglie di cioccolato o un caffè espresso per un tocco in più!

Ingredienti

4 Focaccine Mini Snack Lanterna®

50 grammi di ricotta

1 cucchiaino di miele

20 grammi di noci tritate

50 grammi di crema alle nocciole

40 grammi di frutti rossi misti (fragole, lamponi, mirtilli o ribes)



Mini sfizi: Mini Focaccine Lanterna® con prosciutto e stracchino & tonno e maionese

Morbide mini focacce ripiene di songino, pomodorini e tonno o con hummus, melanzane grigliate e prosciutto cotto. Perfette per l'aperitivo, la merenda o la condivisione.

Preparazione

- Preriscalda il forno a 190°C e scalda le Focaccina Mini Snack per 3-4 minuti, finché non diventano leggermente croccanti all'esterno.
- Tagliale a metà e inizia a farcirle.
- Per il primo sandwich: disponi il songino sulla base della focaccina, aggiungi i pomodorini tagliati a metà e completa con il tonno. Richiudi.
- Per il secondo sandwich: spalma l'hummus sulla base, aggiungi le melanzane grigliate e il prosciutto cotto. Richiudi.

Come servire

Ideali per un aperitivo: servile su un tagliere con olive, formaggi e bastoncini di verdure per un aperitivo facile, veloce e super gustoso. Piccole bontà da condividere... o da tenersi tutte per sé!

Ingredienti

4 Focaccine Mini Snack Lanterna®

50 grammi di tonno sgocciolato

5 pomodorini ciliegino

Una manciata di songino

50 grammi di hummus

3 fette di melanzane grigliate

50 grammi di prosciutto cotto a fette sottili



La Quattro Stagioni: Pizza Margherita Lanterna® con olive nere, prosciutto cotto, funghi e carciofini

Classica pizza Margherita condita con prosciutto cotto, olive nere, funghi e carciofi marinati. Una pizza ricca di sapore che porta a casa l'esperienza della pizzeria.

Preparazione

- Preriscalda il forno a 180-190°C. Inforna la pizza e lasciala cuocere per 8-10 minuti, finché la base sarà croccante e il formaggio filante.
- Toglila dal forno e farciscila distribuendo prosciutto, funghi, olive e carciofini in quarti o a piacere.
- Completa con un filo d'olio extravergine d'oliva... e porta subito in tavola!

Ingredienti

1 Pizza Margherita Lanterna®

150 grammi di prosciutto cotto a fette

80 grammi di olive nere denocciolate

100 grammi di funghi affettati

100 grammi di carciofini sott'olio scolati e tagliati

1 cucchiaino di olio evo

Come servire

Perfetta da condividere con chi ami o da gustare come piatto unico, accompagnata da una birra artigianale o un calice di bianco secco. Ogni morso, un gusto diverso.



Tasty Stick alle olive: Stick di Focaccia alle olive Lanterna ® con tzatziki e hummus

Croccanti bastoncini di focaccia alle olive serviti con tzatziki rinfrescante e hummus cremoso. Un piatto divertente e condivisibile con sapori mediterranei decisi.

Preparazione

Tzatziki:

- Grattugia il cetriolo, strizzalo bene e mescolalo con yogurt, aglio, olio, succo di limone e aneto. Aggiusta di sale e pepe, poi lascia riposare in frigo almeno 15 minuti.

Hummus:

- Frulla i ceci con tahina, aglio, limone, olio e cumino fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Regola con acqua e sale a piacere.

Sticks di focaccia:

- Scalda la Focaccia Lanterna alle Olive in forno a 200-210°C per 7-8 minuti, poi tagliala a bastoncini croccanti.

Come servire

Disponi gli sticks con ciotoline di tzatziki e hummus per un antipasto che fa subito festa. Vuoi stupire? Prova forme diverse: triangoli, bocconcini, sfoglie... e lasciati conquistare dal mix di sapori!

Ingredienti

Per i bastoncini di focaccia:

1 Focaccia alle Olive Lanterna ®

Per la salsa tzatziki:

200 grammi di yogurt greco

1 cetriolo

1 spicchio d'aglio piccolo tritato

1 cucchiaino di olio evo

1 cucchiaino di succo di limone

1 cucchiaino di aneto fresco tritato

Sale e pepe q.b.

Per l'hummus:

200 grammi di ceci in scatola scolati

2 cucchiaini di tahina

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di succo di limone

2 cucchiaini di olio evo

1 cucchiaino di cumino

Sale q.b.

Acqua q.b. per regolare la consistenza di sapori!



La Più Gusto: Focaccia Genovese Lanterna ® con cipolle caramellate, gorgonzola e noci

Croccante focaccia genovese condita con cremoso Gorgonzola, dolci cipolle caramellate, pomodorini arrostiti e noci croccanti. Un mix audace e confortante di consistenze e sapori.

Preparazione

- Arrostisci i pomodorini in forno a 180°C per 15-20 minuti con un filo d'olio, sale ed erbe aromatiche. Devono risultare morbidi e intensi.
- In una padella, fai appassire le cipolle a fuoco basso con un filo d'olio per 10 minuti. Aggiungi zucchero di canna e aceto balsamico, poi prosegui la cottura finché saranno caramellate e dorate.
- Scalda la focaccia in forno a 200-210°C per 7-8 minuti: la base sarà croccante, il cuore ancora soffice.
- Farciscila con quenelle di gorgonzola, cipolle caramellate e pomodorini arrostiti.
- Completa con basilico fresco, noci tritate e un filo d'olio a crudo.

Come servire

Da condividere con chi ami, magari con un calice di rosso e un'insalata leggera. È una focaccia che racconta storie di gusto, perfetta per una serata conviviale.

Ingredienti

1 Focaccia Genovese Lanterna ®

100 grammi di Gorgonzola

2 cipolle medie affettate sottilmente

200 grammi di pomodorini, tagliati a metà

40 grammi di noci tritate grossolanamente

Qualche foglia di basilico fresco

2 cucchiaini di olio evo

1 cucchiaino di erbe aromatiche miste (timo, origano o rosmarino)

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 cucchiaio di aceto balsamico

Sale e pepe q.b.



Sapori Bolognesi: Focaccia Margherita Lanterna ® con mortadella, burrata e pistacchio

Una base croccante di Margherita condita con setosa mortadella, pesto di pistacchi e pistacchi tritati. Una rivisitazione ricca ed elegante del classico, pronta in pochi minuti per un'esperienza da veri gourmet italiani a casa propria.

Preparazione

- Preriscalda il forno a 180-190°C e riscalda la pizza per 8-10 minuti: deve diventare croccante alla base, ma morbida e fragrante sopra.
- Sforna la pizza e farciscila con il pesto di pistacchio, le fette di mortadella e una pioggia di pistacchi tritati.
- Completa con un filo d'olio extravergine d'oliva... e servila calda.

Come servire

Perfetta per una cena gourmet a casa, con un calice di bollicine e la giusta compagnia. Un mix di morbido, croccante e cremoso che conquista al primo morso.

Ingredienti

1 Pizza Margherita Lanterna ®

150 grammi di mortadella a fette sottili

3 cucchiaini di pesto di pistacchio

40 grammi di pistacchi tritati

1 cucchiaino di olio evo



I Colori dell'Italia: Focaccia Stracchino Lanterna® con pomodorini e pesto

Morbida focaccia con stracchino cremoso, condita con pomodorini arrostiti al forno e profumato pesto di basilico. Un piatto semplice e saporito, perfetto per un pasto domenicale rilassato.

Preparazione

- Preriscalda il forno a 180°C. Disponi i pomodorini su una teglia, condiscili con olio, sale, timo e basilico e inforna per 15-20 minuti: devono diventare morbidi, succosi e leggermente caramellati.
- Intanto, scalda la Focaccia Lanterna allo Stracchino a 200-210°C per 7-8 minuti: diventerà croccante fuori, con il cuore di formaggio ancora più cremoso.
- Quando tutto è pronto, aggiungi i pomodorini arrostiti sulla focaccia, completa con qualche foglia di basilico fresco e un tocco generoso di pesto.
- Servi calda e... goditela!

Come servire

Accompagnala con un'insalata croccante e un bicchiere di vino bianco secco. È il comfort food perfetto per la domenica: semplice, profumato e pieno di gusto.

Ingredienti

1 Focaccia allo Stracchino Lanterna®
200 grammi di pomodorini, tagliati a metà
1 cucchiaino di pesto di basilico
1 cucchiaino di foglie di timo fresco
Qualche foglia di basilico fresco
2 cucchiaini di olio evo
Sale q.b.



Sapori del Mediterraneo: Focaccia Mediterranea Lanterna ® con caprino montato e songino

Morbida focaccia ripiena di pomodorini, pesto e mozzarella. Servita con fagiolini e insalata di patate per un pasto completo e ricco di sapore.

Preparazione

- Lavora il caprino in una ciotolina fino a ottenere una crema vellutata e spalmabile.
- Scalda la focaccia in forno a 200-210°C per 7-8 minuti: deve diventare dorata, fragrante e irresistibile.
- Versa la crema di formaggio nella sac à poche, taglia la punta e crea piccoli ciuffi cremosi sulla superficie calda della focaccia.
- Aggiungi il songino e termina con un filo d'olio evo per un tocco fresco e profumato.

Come servire

Per un twist più saporito, prova ad aggiungere noci tritate o una spolverata di pepe nero. Un piatto semplice ma elegante, perfetto per un aperitivo chic o un pranzo leggero dal sapore mediterraneo.

Ingredienti

1 Focaccia Mediterranea Lanterna ®

150 grammi di formaggio di capra

50 grammi songino

1 cucchiaino di olio evo

1 sac à poche



La Burratina: Focaccia base Pomodoro Lanterna® con burrata, prosciutto di Parma e basilico

Focaccia calda con salsa di pomodoro, ripiena di cremosa burrata, delicato prosciutto di Parma e basilico fresco. Una rivisitazione ricca e raffinata di un classico dell'abbinamento italiano.

Preparazione

- Preriscalda il forno a 200-210°C e riscalda la focaccia per 7-8 minuti, finché sarà dorata e leggermente croccante.
- Adagia la burrata al centro e aprila delicatamente, lasciando che la parte interna si scioglia sulla superficie calda.
- Aggiungi le fette di prosciutto crudo e le foglie di basilico fresco.
- Ultima con un filo d'olio evo... e porta in tavola!

Come servire

Perfetta per una cena veloce ma piena di gusto. Accompagnala con un'insalatina fresca e un calice di rosso morbido. Elegante, semplice, irresistibile.

Ingredienti

1 Focaccia con Salsa di pomodoro Lanterna®

200 grammi di burrata

150 grammi di prosciutto crudo

Qualche foglia di basilico fresco

1 cucchiaino di olio evo



