

Sciara

si occupa di produzione e commercio di prodotti al Pistacchio, quali creme spalmabili, pesti, dolci e torroni, insieme a frutta secca e semilavorati per pasticceria.

Tutti i prodotti Sciara sono realizzati in modo artigianale, arricchiti dal vasto patrimonio enogastronomico locale e dalle tecniche di lavorazione più moderne. I prodotti Sciara sono destinati a tutti coloro che ricercano in Sicilia prodotti di qualità, sapori veri accompagnati da un tocco d'innovazione.

Sciara

deals with production and trade of Pistachio products, such as spreads, pesto, sweets and nougats, together with dried fruit and semi-finished products for pastry. All Sciara products are realized in an artisanal way, enriched by the large local culinary heritage and by the most modern manufacturing techniques. Sciara products are intended for everyone is looking for quality products in Sicily, true flavors accompanied by a touch of innovation.



V.le Cav. di Vittorio Veneto 11
95034 BRONTE (CT)
ITALY

Tel./Fax +39 095 692643
www.sciarapistacchio.com
info@sciarapistacchio.com

Per maggiori informazioni visitate
le nostre pagine social

Visit us:



SCIARA

LA TERRA DEL PISTACCHIO

"Pure, durante le belle notti d'estate, le stelle splendevano lucenti anche sulla sciara, e la campagna circostante era nera anch'essa, come la sciara..."

Rosso Malpelo, G. Verga

Sciara

nasce a Bronte, uno dei comuni più estesi della provincia di Catania, situato alle pendici del vulcano Etna e patria del rinomato Pistacchio "Verde di Bronte DOP". Sciara prende il nome dal siculo terreno lavico, detto appunto sciara in dialetto locale, in grado di regalare aspri paesaggi mozzafiato. Ed è proprio in questo habitat proibitivo per ogni altro tipo di vegetazione che si produce la migliore qualità di Pistacchio presente sui mercati mondiali.

Sciara

is based in Bronte, one of the largest towns in Catania province, located on the slopes of Etna volcano and homeland of the famous "Verde di Bronte DOP" Pistachio. Sciara takes its name from the sicilian lava soil, called sciara in the local dialect, which gives us wild stunning scenery. And just in this habitat, prohibitive for any other type of vegetation, it's produced the best quality Pistachio on world markets.



PENNETTE AL PISTACCHIO

Ingredienti: (per 4 persone): Pennette 350g, Pesto di Pistacchio "Sciara" 90g, Granella di Pistacchio "Sciara" 50g, Cipolla 1/2, Prosciutto cotto o pancetta 50g, Panna da cucina 200 ml, Latte q.b, Burro 1 noce, Brandy q.b.

Procedimento: Sciogliete il burro in una casseruola e fatevi rosolare la cipolla tritata. Unite il prosciutto a dadini e il Pesto di Pistacchio. Amalgamate, fiammeggiate con il brandy e aggiungete la panna diluita con il latte. Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Saltate le pennette in una casseruola con la salsa, pepate e servite cospargendo con la Granella di Pistacchio.



TORTA AL PISTACCHIO

Ingredienti: Uova 6, Zucchero 250g, Tritato di Pistacchio "Sciara" 300g, Farina 100g, Burro sciolto 150g, Lievito 1 bustina, Crema di Pistacchio "Sciara" 190g, Granella di Pistacchio "Sciara" 100g

Procedimento: Fare preriscaldare il forno a 150° e mantenere la temperatura per il tempo di cottura. Montare insieme le uova e lo zucchero. Aggiungere il tritato di Pistacchio, il burro sciolto e freddo, la farina e il lievito. Versare l'impasto in una teglia imburrata e spolverata di farina, passare subito in forno caldo per circa 45 minuti. A cottura ultimata lasciare la torta in forno spento ancora 5 minuti. Al raffreddamento, spalmare la crema di Pistacchio sulla superficie della torta (a piacere farcire anche l'interno) e guarnire con la granella di Pistacchio.



BISCOTTI AL CACAO CON CREMA DI PISTACCHIO

Ingredienti: farina 00 150g, cacao amaro 50g, lievito in polvere 5g, 1 pizzico di sale, burro freddo a dadini 100 g, zucchero di canna 120g, 1 tuorlo d'uovo grande, 1 cucchiaino latte, Crema di Pistacchio "Sciara" 190g.

Procedimento: In una terrina versate il burro e lo zucchero; impastate fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete il tuorlo e il latte e amalgamate. Setacciate insieme la farina, il cacao, il lievito e il sale. Unite questo mix alla base precedente e impastate amalgamando bene. Avvolgete l'impasto ottenuto in pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 1 ora. Accendete il forno a 170°C. Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello in un disco non troppo sottile. Ritagliate i biscotti in numero pari e, sulla metà di questi, ritagliate un foro centrale o laterale. Disponete i biscotti su una teglia rivestita di carta forno e fate cuocere per 18-20 minuti. Fate raffreddare completamente i biscotti, quindi unite le due metà con abbondante Crema di Pistacchio. Rifiniteli riempiendo ogni foro con ancora un ciuffetto di Crema di Pistacchio.



PISTACCHIO "PENNETTE" PASTA

Ingredienti: (For 4 people): "Pennette" pasta 350g, Pistachio Pesto "Sciara" 90g, Chopped Pistachio "Sciara" 50g, Onion 1/2, Ham or bacon 50g, Cooking cream 200 ml, Milk q.s, Butter 20g, Brandy q.s.

Preparation: Cut the onion and ham and fry with butter, flame with brandy, add to the mixture the cream diluted with milk, the Pistachio Pesto and mix well. Boil the pasta in salted water, drain when "al dente" and mix with the sauce already prepared. Serve the pasta piping hot and sprinkle each portion with the chopped pistachio.



PISTACHIO CAKE

Ingredienti: Eggs 6, Sugar 250g, Minced Pistachio "Sciara" 300g, Flour 100g, Melted butter 150g, Baking powder 1 packet, Pistachio cream "Sciara" 190g, Chopped Pistachio "Sciara" 100g

Preparation: Preheat the oven to 150°C and maintain the temperature for the cooking time. Mount together the eggs and sugar, add the chopped pistachios, the melted and cold butter, the flour and the baking powder. Pour the mixture into a buttered baking dish and sprinkle with flour, put immediately into a hot oven for about 45 minutes. When cooked, leave the cake in the oven off still for 5 minutes. When cool, spread the Pistachio cream of on the surface of the cake (fill also inside if you like) and garnish the cake with chopped Pistachio.



COCOA BISCUITS WITH PISTACHIO CREAM

Ingredienti: 00 flour 150g, bitter cocoa 50g, baking powder 5g, 1 pinch of salt, cold butter diced 100g, brown sugar 120g, 1 egg yolk, 1 tablespoon milk, Pistachios Cream "Sciara" 190g.

Preparation: Put in a bowl butter and sugar, mix all getting a sandy mixture. Add the egg yolk and milk and stir. Sift together flour, cocoa, baking powder and salt. Add all to the previous dough and knead. Wrap this dough in plastic and let rest in the fridge for 1 hour. Preheat the oven to 170°C. Take back the dough, and roll it out in a disk (not too thin) using a rolling pin. Set aside cookies using a round shape cutter. Cut a hole in the center of half of them. Put the biscuits on a baking tray lined with baking paper and bake them for 18-20 minutes. Let them cool completely, then couple two by two with plenty of pistachio cream. Complete your biscuits filling each hole with even a tuft of cream.

