



SALUMI ITALIANI DOP IGP

Tradizione e creatività in cucina



Originali ricette con i salumi
DOP e IGP a cura de
La Scuola di Cucina sale&pepe



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Finanziato con il contributo
Mipaaf DM82337 del 22.11.2018



SALUMI ITALIANI DOP IGP

Tradizione e creatività in cucina



16 ricette dedicate ai salumi DOP e IGP, un percorso culinario fra tradizione e fantasia, con la collaborazione della Scuola di Cucina sale&pepe.

	Speck Alto Adige IGP	pag. 2		Bresaola della Valtellina IGP	pag. 6		Capocollo di Calabria DOP	pag. 10		Salame Felino IGP	pag. 14
	Mortadella Bologna IGP	3		Salamini Italiani alla Cacciatora DOP	7		Prosciutto di San Daniele DOP	11		Cotechino Modena IGP	15
	Culatello di Zibello DOP	4		Prosciutto Toscano DOP	8		Salame Brianza DOP	12		Prosciutto di Carpegna DOP	16
	Prosciutto di Modena DOP	5		Salame di Varzi DOP	9		Coppa di Parma IGP	13		Coppa Piacentina DOP	17

Risotto con **SPECK ALTO ADIGE IGP** e Mele Alto Adige



Con il suo aroma speciale, finemente speziato e delicato al tempo stesso, lo Speck Alto Adige IGP è ottimo per arricchire il risotto con le mele dell'Alto Adige.

Speck Alto Adige IGP

Lo speck appartiene all'Alto Adige esattamente come le montagne, le mele e il vino. Lo Speck Alto Adige IGP è unico, proprio come il modo in cui viene prodotto, che segue un'antica regola: "poco sale, poco fumo e tanta aria fresca". Unisce due tecniche che rendono unico il suo sapore: una leggera affumicatura con legni poco resinosi e una lenta stagionatura. L'aroma inconfondibile e tipicamente speziato è dato dal sapiente uso di sale, pepe e una miscela di spezie che dipende dalla ricetta di ciascun produttore (aglio, alloro, ginepro, rosmarino).



www.speck.it

Dosi per 4 persone

- 350 g di riso carnaroli
- 80 g di Speck Alto Adige IGP
- 1 mela gala
- 1 scalogno
- 40 g di burro
- 3 cucchiaini di aceto di mele
- 1 litro e mezzo di brodo
- 4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Pepe
- Succo di limone

Come fare:

1. Sciogliere 30 g di burro in un tegame e far appassire lo scalogno affettato sottile. Unire il riso e farlo tostare per qualche minuto, mescolando. Bagnare con l'aceto di mele e lasciarlo evaporare, quindi aggiungere il brodo bollente, un mestolo per volta, badando di non aggiungerne di nuovo finché il precedente non sarà stato assorbito.
2. Lavare la mela, tagliarla a metà senza sbucciarla ed eliminare il torsolo. Ridurre prima a fette molto sottili, quindi a bastoncini e poi a dadini. Riporre in una tazza e bagnare con il succo di limone affinché non anneriscano. Tagliare lo Speck Alto Adige IGP a listarelle e unirle al riso a 5 min dalla fine della cottura.
3. Poco prima di togliere il riso dal fuoco, aggiungere i dadini di mela, il restante burro e il Parmigiano Reggiano. Mescolare e aggiungere del pepe. Guarnire il piatto con due fettine di mela, listarelle di Speck Alto Adige IGP e una spolverata finale di pepe.

Finto sushi all'emiliana con **MORTADELLA BOLOGNA IGP**



Mortadella Bologna IGP

La nascita della Mortadella Bologna, viene fatta risalire al 1661 quando il cardinale Farnese emise un bando di produzione, antesignano dell'attuale Disciplinare. La Mortadella Bologna IGP ha una forma ovale o cilindrica, la superficie è vellutata di colore rosa vivo e l'odore presenta un profumo aromatico; il sapore è tipico e delicato. L'impasto, composto da carni selezionate e "lardelli" di grasso di gola del suino, viene insaccato in budelli di varie misure e sottoposto a legatura. Successivamente viene cotta in apposite stufe ad aria secca, con tempi che vanno da poche ore a diversi giorni e infine sottoposta a docciatura con acqua fredda.



www.mortadellabologna.com

Dosi per 4 persone

- 180 g di crescenza
- 100 g Grana Padano grattugiato
- 2 fette di Mortadella Bologna IGP
- Granella di pistacchi
- Aceto balsamico (facoltativo)

Come fare:

1. Lavorare la crescenza con il Grana Padano grattugiato e mescolare bene fino a rendere uniforme il composto. Stendere sul tagliere le fette di Mortadella Bologna IGP di circa 1,5 mm di spessore, lasciandole separate una dall'altra. Spalmare su ciascuna fetta la crema di formaggio e poi arrotolarle una ad una.
2. Rifilare leggermente le estremità in modo da ottenere un cilindro, tagliandolo poi ulteriormente in modo da formare quattro parti uguali.
3. Adagiare i cilindri su un piatto da portata e guarnire la parte superiore con la granella di pistacchi. Si potrà utilizzare dell'aceto balsamico per completare il piatto e dare una nota agrodolce.

Un piatto facile ma molto sfizioso.

CULATELLO DI ZIBELLO DOP *con micca, burro aromatizzato e giardiniera*



Un abbinamento che consente di degustare il prodotto in purezza per apprezzarne al meglio il gusto ed esaltandone il sapore.

Culatello di Zibello DOP

La prima citazione del culatello risale al 1735, all'interno di un documento del Comune di Parma. L'arte di produrre il Culatello di Zibello è tramandata da generazioni, racchiude in sé la storia di una terra, le tradizioni della sua gente e del clima. Il Culatello di Zibello è un prodotto di salumeria dalla caratteristica forma a pera. Al taglio le fette hanno un colore rosso uniforme con la parte grassa di colore bianco. Il profumo è intenso e caratteristico, il gusto è inconfondibile, dolce e delicato.



www.consorziodelculatellodizibello.com

Dosi per 4 persone

- 100 g di Culatello di Zibello DOP
- Pane micca
- Giardiniera
- Facoltativo: burro aromatizzato al rosmarino

Come fare:

1. Su un tagliere o su un piatto disporre le fette di Culatello di Zibello DOP, accompagnandolo con una giardiniera di verdura fatta in casa (cipolline boretane, carote, cavolfiore, fagiolini, sedano). Il pane ideale per accompagnare il Culatello di Zibello DOP è il tradizionale pane "micca", fragrante e fatto con farina di grano tenero, che si potrà aromatizzare con un burro al rosmarino.
2. Preparare il burro al rosmarino con 100 g di burro d'alpeggio e aghi di un rametto di rosmarino. Far sciogliere a fuoco basso il burro in un tegamino, eliminando l'acqua che verrà rilasciata e mettere in infusione per circa 15 minuti gli aghi di rosmarino.
3. Passare il composto in un colino a maglie larghe in modo da eliminare gli aghi di rosmarino, mettendo il burro ancora fluido in una ciotolina. Lasciare raffreddare prima di servire.

Tagliolini con **PROSCIUTTO DI MODENA DOP**, bottarga, limone



Prosciutto di Modena DOP

I primi documenti dove si parla del Prosciutto di Modena risalgono all'epoca dei Celti, che introdussero la pratica di conservare le carni col sale, e dei Romani che allietavano i loro banchetti con porchette, prosciutti e salsicce. Il Prosciutto di Modena si caratterizza per una forma tipicamente a pera con un peso medio attorno agli 8 - 10 kg. Al taglio la fetta si presenta di colore rosso vivo, con un profumo estremamente gradevole, intenso, mai forte. Il sapore è dolce e pieno e non risulta mai salato.



www.consorzioprosciuttomodena.it

Dosi per 4 persone

- 400 g tagliolini freschi all'uovo
- 40 g di burro
- 600 ml di brodo vegetale
- Sale q.b.
- ½ limone, solo la scorza
- 60 g di bottarga fresca
- Pepe q.b.
- 120 g Prosciutto di Modena DOP

Come fare:

1. Tagliare il prosciutto a listarelle e tenerle da parte. Portare a ebollizione il brodo, tenendolo a disposizione.
2. In una padella dai bordi alti, aggiungere i tagliolini, iniziando così immediatamente la cottura della pasta. Tenendo il fuoco a livello medio, aggiungere due mestoli di brodo bollente, iniziando a girare i tagliolini. Quando il brodo sarà evaporato aggiungerne altro, poco alla volta, aggiustando di sale e avendo cura che non rimanga liquido nella padella. Fare attenzione ai tagliolini freschi per la cottura breve: al termine della cottura non dovrà rimanere liquido nella padella.
3. Mantecare con il burro e aggiungere la scorza di limone, bottarga grattugiata al momento, pepe e il Prosciutto di Modena DOP tagliato a listarelle sottili.
4. Servire subito, disponendo i tagliolini nei piatti di portata, completando la presentazione con un paio di listarelle di prosciutto e una grattugiata di bottarga finale.

Per conferire originalità al "classico" primo piatto tagliolini con bottarga e limone, completalo con il Prosciutto di Modena DOP sminuzzato finemente. Il suo profumo dolce e intenso e il sapore sapido ma non salato gli darà un tocco inaspettato. Un piatto che sa di estate!

"Tortellini" di **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP** ripieni di verdure al finocchietto



Un'idea che appaga il gusto e anche la vista!

Bresaola Valtellina IGP

Salume leggero e dall'elevato contenuto proteico, è prodotto solo con i tagli migliori della coscia bovina (il più utilizzato è la punta d'anca). La zona tipica di produzione della Bresaola della Valtellina IGP coincide con l'intero territorio della Provincia di Sondrio, in Lombardia. Dal colore rosso uniforme, il profumo è leggermente aromatico, il gusto gradevole e moderatamente sapido.



www.bresaolavaltellina.it

Dosi per 4 persone

- 1 carota
- 1 zuccina
- 150 g di robiola
- Finocchietto selvatico
- Olio EVO
- Sale e pepe
- 12 fette di Bresaola della Valtellina IGP

Come fare:

1. Mondare e lavare le verdure e grattugiarle sottilissime.
2. Fare rosolare per pochi minuti in una padella cosparsa con un filo di olio EVO, quindi aggiustare di sale. In una terrina mescolare le verdure alla robiola, spatolare bene e aggiustare con il pepe.
3. Trasferire il composto in un sac a poche, tagliare la punta affinché il diametro del foro sia di circa 1 cm. Stendere le fette di Bresaola della Valtellina IGP su un tagliere, ponendo al centro una nocciolina di ripieno, poi richiudere la fetta come fosse un tortellino.
4. Proseguire sino a esaurimento, ottenendo circa 12 ravioli da servire all'aperitivo. Perfetti accompagnati da punte di asparagi.

Macco di piselli con pecorino dolce in scaglie e **SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP**



Un incontro di sapori che si integrano meravigliosamente a vicenda.

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

I Salamini Italiani alla Cacciatora sono salami stagionati, di piccola pezzatura (tra i 200 e i 350 g), con una forma leggermente curva e una consistenza compatta e non elastica; si presentano al taglio con fette di colore rosso rubino uniforme e con granelli di grasso ben distribuiti. Vengono impiegati solo i tagli nobili della carne di suino, sale, pepe e un pizzico d'aglio.

Il Salame Cacciatore Italiano presenta una giusta dose di grasso, in grado di fornire energia, e di proteine nobili ricche d'aminoacidi.



www.salamecacciatore.it

Dosi per 4 persone

- 200 g di piselli freschi cotti al vapore
- 1 scalogno
- Olio EVO
- Pepe bianco e Sale q.b.
- 40 g di pecorino dolce semi stagionato
- 8 fette di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

Come fare:

1. Far bollire i piselli freschi per circa 20 minuti. Soffriggere lo scalogno fino a farlo divenire trasparente, a seguire aggiungere i piselli e farli insaporire.
2. Trasferire tutto in un mixer e mentre il composto viene frullato aggiungere lentamente un cucchiaino di olio EVO, proseguendo sino a ottenere un'emulsione vellutata. Nell'eventualità il composto dovesse risultare troppo denso, aggiungere un po' di brodo vegetale alla volta sino a ottenere la consistenza desiderata.
3. Il macco - servito ancora tiepido in una terrina con pecorino tagliato al momento in scaglie sottili e pepe macinato - è ideale per esaltare il gusto dolce dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e per aggiungere un tocco di croccantezza.
4. Accompagnare il tutto con pane carasau.

Tagliolini con crema di verze e listarelle di **PROSCIUTTO TOSCANO DOP**



Un proposta ideale per esaltare il sapore del Prosciutto Toscano DOP: pasta risottata in una composta di verze e patate.

Prosciutto Toscano DOP

Il Prosciutto Toscano ha una lunga tradizione che si può far risalire al tempo dei Medici. A rendere unico il Prosciutto Toscano è la tradizionale tecnica produttiva e il clima del territorio: i venti temperati di terra e di mare rendono la Toscana particolarmente adatta alla stagionatura del prosciutto. Ha una forma tondeggiante ad arco sulla sommità, e si distingue per la presenza di pepe nero a copertura sul prodotto intero. Il colore della fetta va dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso.



www.prosciuttotoscano.com

Dosi per 4 persone

- 320 g di tagliolini
- 1 patata media a pasta gialla
- ½ cipolla bionda
- ¼ verza
- 1 cuore di sedano
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero di mulinello
- Pecorino toscano stagionato
- 100 g di Prosciutto Toscano DOP a listarelle

Come fare:

1. Lavare e sbucciare la patata, poi tagliarle a cubetti.
2. Affettare a julienne, molto sottili, la cipolla e la verza. Affettare anche il sedano dopo aver tolto i filamenti interni.
3. In una casseruola versare un filo d'olio, facendo rosolare prima la cipolla e il sedano, poi aggiungere la verza e a seguire le patate. Dopo avere fatto rosolare anche queste ultime verdure, aggiungere del brodo e portare a cottura per circa 20 minuti. Frullare il tutto e fare restringere fino a ottenere una crema, regolando di sale e pepe.
4. Aggiungere i tagliolini, facendoli cuocere direttamente nella crema di verze e aggiungere del brodo per portare a cottura.
5. Mantecare con un filo di olio, pecorino toscano e il Prosciutto Toscano DOP tagliato a listarelle.

SALAME DI VARZI DOP e quenelle di polenta con crema di scarola



Con un sapore dolce e delicato, un aroma fragrante e caratteristico, il Salame di Varzi DOP si accompagna perfettamente con la polenta e una crema di scarola.

Salame di Varzi DOP

La tradizione vuole che già i Longobardi, stabilitisi in Oltrepò Pavese montano, utilizzassero il salame come alimento preferito durante le proprie migrazioni sia per le caratteristiche di conservabilità sia per le indubbie proprietà nutritive. Il Salame di Varzi è realizzato con carne di suino macinata e mescolata a sale marino, pepe in grani e infuso di aglio in vino rosso. Come tradizione insegna, il taglio della fetta deve avvenire in obliquo, a "becco di clarinetto", per ottenere la caratteristica forma non tonda e di adeguato spessore. La consistenza è morbida al tatto, il colore è rosso vivo. Il sapore è tradizionalmente dolce e delicato, particolarmente raffinato per la lunga stagionatura.



www.consorziovarzi.it

Dosi per 4 persone

- 300 g farina di mais bianca
- 1,2 lt acqua
- 12 fette di Salame di Varzi DOP
- Una decina di foglie esterne di scarola
- 1 manciata di pinoli
- 40 g di formaggio pecorino stagionato
- q.b. olio extra vergine di oliva
- q.b. sale integrale

Come fare:

1. Portare a ebollizione l'acqua in un paiolo, salare e versare la farina bianca per polenta, sbattendo con la frusta. Cuocere per circa 50 minuti, mescolando.
2. Nel frattempo lavare le foglie di scarola e asciugarle bene. Sminuzzarle in un mixer e aggiungere i pinoli e il formaggio pecorino grattugiato, insieme a un pizzico di sale. Cominciare a frullare, aggiungendo a filo l'olio fino a ottenere un pesto morbido e quasi liscio.
3. Completare il piatto formando con due cucchiari delle quenelle da appoggiare al centro del piatto, versando un cucchiaino di crema e accompagnare il tutto con le fette di Salame di Varzi DOP.

Pitta con acciughe, **CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP** e caciocavallo



Delicatamente piccante, il Capocollo di Calabria DOP si sposa perfettamente con il caciocavallo e un filetto d'acciuga, in una pitta ben calda fatta in modo molto semplice ma molto gustosa.

Capocollo di Calabria DOP

Le origini della produzione dei salumi in Calabria risalgono con tutta probabilità ai tempi della colonizzazione greca delle coste joniche. Il Capocollo di Calabria DOP si presenta con forma cilindrica, legato in forma avvolgente con spago. Ha un colore roseo o rosso più o meno intenso e un sapore delicato che si affina con la maturazione.



www.consorziosalumidicalabriadop.it

Dosi per 4 persone

- 250 g farina manitoba
- 150 g farina di grano duro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 8 filetti di acciughe
- 12 g lievito di birra
- 250 g caciocavallo
- 250 g Capocollo di Calabria DOP
- Sale grosso e olio EVO q.b.

Come fare:

1. Sciogliere il lievito in 40 ml di acqua tiepida con un pizzico di zucchero, lasciando che si riattivi qualche minuto. Miscelare le 2 farine con lo zucchero rimasto e un pizzico di sale. Unire 200 ml di acqua tiepida e il lievito, poi impastare energicamente fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Metterlo in una ciotola, coprire con un telo umido e farlo lievitare per 2-3 ore. Sgonfiare leggermente l'impasto con la punta delle dita e dividerla in ca. 8 parti uguali.
2. Con le mani stendere l'impasto dando una forma circolare del diametro di circa 12 cm e su 4 cerchi distribuire al centro le acciughe spezzettate e il caciocavallo a dadini, sovrapponendo poi i rimanenti 4 cerchi e sigillando bene il bordo. Insaporire quindi con un filo d'olio e un pizzico di sale grosso pestato.
3. Scaldare una padella con bordo basso e il fondo antiaderente, aggiungendo un filo di olio EVO e cuocere le pitte per circa 3-4 minuti per lato. Servire le pitte ancora calde guarnendole con le fette di Capocollo di Calabria DOP tagliate sottili.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

da degustare in purezza con...



Il Prosciutto di San Daniele DOP è ideale consumato in purezza per apprezzarne tutto il gusto ma è perfetto accompagnato da frutta di stagione e formaggi, sia freschi che stagionati, per comporre un colorato e profumato tagliere da condividere con gli amici.

Prosciutto di San Daniele DOP

La zona di produzione del Prosciutto di San Daniele è circoscritta all'area che corrisponde al territorio del Comune di San Daniele del Friuli, nel centro del Friuli Venezia Giulia. Ottenuto da cosce di suino italiano selezionate con la sola aggiunta di sale marino, si riconosce dal marchio del Consorzio impresso sulla cotenna, dalla presenza dello zampino e dalla sua distintiva forma a "chitarra". Ha un gusto equilibrato e un aroma delicato che diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura.



www.prosciuttosandaniele.it

Dosi per 4 persone

- Pane tipico friulano con uvetta o pane alle noci
- 100 g formaggi freschi
- 100 g formaggi stagionati
- 12 fette di Prosciutto di San Daniele DOP
- Selezione di frutta fresca a proprio gusto

Come fare:

1. Disporre al centro del tagliere le fette di Prosciutto di San Daniele DOP tagliato sottile.
2. Comporre il tagliere con i formaggi (freschi e stagionati a proprio piacimento). Guarnire con frutta fresca di stagione tagliata a spicchi e/o a cubetti completando con una selezione di pani come ad esempio il tipico friulano con uvetta o il pane alle noci, così da esaltare ulteriormente il contrasto di sapori degli ingredienti del tagliere.

SALAME BRIANZA DOP

con cialde di Grana Padano al finocchietto e menta



Salame Brianza DOP

Il Salame Brianza fa parte della tradizione e della cultura del suo territorio dove da secoli, tra casali e cascine, si tramandano i segreti della tradizione contadina e dell'arte salumiera. Caratterizzata da un clima collinare e da tipiche escursioni termiche, la Brianza, in Lombardia - con un'altitudine media al di sopra dei 350 metri sul livello del mare, appena fuori dalle nebbie padane - rappresenta un ambiente particolarmente favorevole alla migliore asciugatura e stagionatura del salame. Il Salame Brianza DOP è prodotto a grana fine e a grana grossa, ha un colore rosso rubino e ha un profumo delicato e caratteristico. All'assaggio il sapore è delicato e dolce.



www.consorziosalamebrianza.it

Dosi per 4 persone

- 1 tazza di Grana Padano grattugiato, stagionatura 24 mesi
- 2 cucchiaini di finocchietto
- 2 cucchiaini di menta fresca tritata
- ½ bicchiere di pomodori secchi sotto olio di oliva, frullati
- 8 fette di Salame Brianza DOP

Come fare:

1. Scaldare il forno a 150°C e stendere su una teglia un foglio di carta da forno.
2. Nel frattempo in una ciotola mescolare insieme il Grana Padano e le erbe.
3. Con l'aiuto di un cucchiaino, disporre il composto sul foglio di carta forno e tenere distanziate le dosi. Schiacciare con il dorso del cucchiaino e dare una forma il più possibile rotonda.
4. Cuocere per 8-10 minuti e fare raffreddare per alcuni minuti. Servire in accompagnamento alle fette di Salame Brianza DOP con un cucchiaino di pomodorini secchi tritati.

Dal sapore dolce e delicato, gustalo su cialde di formaggio Grana Padano DOP grattugiato, insaporito con finocchietto e menta fresca finemente tritati.

COPPA DI PARMA IGP

con julienne di zucchine all'agro di mele



Il gusto pieno e rotondo della Coppa di Parma IGP è ideale da assaporare in purezza, accompagnata da un buon pane casereccio. Ma provate a esaltare il tutto con il tocco inaspettato di una julienne di zucchine all'agro di mele.

Coppa di Parma IGP

I riferimenti e le citazioni che attestano il consumo della Coppa di Parma IGP sono numerose e si riscontrano già a partire dal XVII secolo con documenti in cui si parla del prodotto utilizzando il termine "bondiola" o "salame investito", ovvero insaccato.

La Coppa di Parma IGP ha forma cilindrica, con dimensioni variabili da 25 a 40 cm in lunghezza, e peso non inferiore a 1,3 kg. Grazie a un periodo di stagionatura relativamente breve, si caratterizza per la consistenza morbida e per la sapidità non troppo pronunciata, che lascia percepire appieno il gusto tipico della carne di suino. Al taglio, la fetta è compatta, non untuosa, rossa nella parte magra e rosea in quella grassa.



www.coppadiparmaigp.com

Dosi per 4 persone

- 3 zucchine
- ½ bicchiere di aceto di mele
- 1 cucchiaino di zucchero
- Olio EVO e pepe: q.b.
- Pane casereccio
- 8 fette di Coppa di Parma IGP

Come fare:

1. Mondare e lavare le zucchine e dopo avere spuntato le estremità, tagliarle a listarelle sottilissime. Salare e riporre in un colapasta per eliminare l'acqua di vegetazione.
2. Riporre le zucchine in una terrina, marinandole con aceto e zucchero, facendo riposare un paio d'ore. Al termine scolare nuovamente e asciugare con fogli di carta da cucina, condendo con olio EVO e pepe.
3. Disporre su un piatto da portata le fette di Coppa di Parma IGP, la julienne di zucchine e accompagnare il tutto con un pane casereccio per esaltare ulteriormente l'abbinamento. Facoltativo: un tocco finale di foglie di menta fresca.

Ciambella rustica al **SALAME FELINO IGP**



Salame Felino IGP

I primi riferimenti al Salame Felino IGP risalgono già al III-IV secolo d.C.; a distanza di alcuni secoli, il prodotto viene celebrato all'interno del Battistero di Parma. I tagli di carne utilizzati, provengono da suini altamente selezionati e di grande pregio. Il Salame Felino IGP ha forma cilindrica e al taglio la fetta si presenta di colore rosso rubino, omogenea e magra, il gusto è dolce e delicato.

www.salamefelino.com

Dosi per 4 persone

- 300 g di farina 00
- 5 uova
- 175 ml latte
- 50 ml Olio EVO
- 150 g Parmigiano Reggiano
- 200 g Salame Felino IGP
- 1 bustina di lievito per torte salate
- Burro e farina per lo stampo
- Sale e pepe q.b.

Come fare:

1. Sbattere le uova con il latte, l'olio e il Parmigiano Reggiano grattugiato: unire la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale e di pepe macinato al momento.
2. Mescolare bene fino a ottenere un impasto liscio, elastico e omogeneo e a questo punto aggiungere poco alla volta il Salame Felino IGP tagliato a dadini.
3. Imburrare e infarinare uno stampo a ciambella della capacità di circa 1,3 litri, adagiandovi il composto.
4. Cuocere in forno preriscaldato a 175° per circa 1 ora. Lasciare intiepidire la ciambella e servire. Provare ad accompagnarla con una giardiniera o della mostarda.

Una torta salata ideale come aperitivo, sia tiepida che fredda.

Finger di **COTECHINO MODENA IGP** con salsa alle mele



Cotechino Modena IGP

Lo Zampone Modena e il Cotechino Modena sono tra i più antichi prodotti della salumeria italiana. La leggenda narra che avrebbero fatto la loro prima apparizione nell'inverno del 1511 a Mirandola, quando la città fu assediata dalle milizie di Papa Giulio II. Sono costituiti da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale, pepe intero e/o a pezzi. Apprezzati tradizionalmente nelle cene natalizie, lo Zampone Modena e il Cotechino Modena si prestano a essere consumati anche durante tutto l'arco dell'anno. Al taglio le fette, di colore roseo tendente al rosso non uniforme, si devono presentare compatte.



www.modenaigp.it

Dosi per 4 persone

- 1 Cotechino Modena IGP fresco
- 2 mele renette
- 1 bicchiere di vino bianco aromatico
- Salvia
- Alloro

Come fare:

1. Cuocere il Cotechino Modena IGP per il tempo necessario, a seconda che sia fresco o già precotto. Lasciarlo raffreddare leggermente così da poterlo spellare e avvolgerlo con rete da cucina.
2. Trasferirlo in una padella antiaderente e farlo rosolare, aggiungendo alcune foglie di salvia sfumate con del vino bianco aromatico, proseguendo quindi la cottura.
3. Tagliare nel frattempo a dadini piccoli due mele renette, facendole rosolare nella stessa padella in cui cuoce il cotechino e proseguire la cottura fino a quando non saranno diventate morbide. Aggiustare con pepe bianco macinato al momento.
4. Tagliare a fette il Cotechino Modena IGP e servire con la salsa di mele ancora tiepida.

Dal gusto inconfondibile, il Cotechino Modena IGP è ottimo servito con una composta di mele renette tagliate a cubetti e ammorbidite sul fuoco con una noce di burro.

Crostini con **PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP** *caramellato e pinoli*



Prosciutto di Carpegna DOP

La lavorazione del Prosciutto di Carpegna deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata del Comune di Carpegna (provincia di Pesaro-Urbino, regione Marche). Il microclima della zona è caratterizzato dall'aria secca, tipica della prima montagna, che arricchisce di profumi boschivi le correnti salmastre che arrivano dal vicino mare Adriatico. Il Prosciutto di Carpegna si ottiene dalla stagionatura di cosce fresche di suini italiani. All'assaggio si presenta delicatamente complesso: la dolcezza predominante si arricchisce di note lievemente speziate grazie all'esclusiva miscela della sugna tradizionale con pepe e paprika.



www.consorzioprosciuttodicarpegna.it

Dosi per 4 persone

- 9 fette di pane in cassetta
- 100 g di Prosciutto di Carpegna DOP
- 60 g di burro
- 100 g di zucchero
- 60 g di uvetta
- 60 g di pinoli
- Due cucchiai di aceto di mele
- Vino bianco secco o armagnac (quanto basta per ammorbidire l'uvetta)

Come fare:

1. Fare ammorbidire l'uvetta nel vino bianco o nell'armagnac, nel frattempo tagliare il Prosciutto di Carpegna DOP a strisciole sottili.
2. Dal pane in cassetta ricavare 18 dischetti. Si potrà utilizzare un coppa pasta del diametro di circa 4 cm al massimo. Far dorare in padella con poco burro.
3. In un tegame mettere i pinoli insieme a 40 grammi di burro e zucchero, lasciando formare il caramello mantenendo il fuoco basso e muovendo il meno possibile il tegame. A questo punto bagnare con due cucchiari di aceto e fare evaporare, aggiungendo l'uvetta strizzata. Mescolare, togliere dal fuoco e aggiungere le listarelle di Prosciutto di Carpegna DOP.

Una ricetta veloce ma dai sapori piacevolmente complessi.

Quenelle di zucca con **COPPA PIACENTINA DOP**, Parmigiano Reggiano e agresto



Lasciatevi sorprendere dall'abbinamento di Coppa Piacentina DOP (servita a fette sottili) con una quenelle di zucca e amaretti, accompagnata da una salsa dalle origine molto antiche: la salsa di agresto.

Coppa Piacentina DOP

Il territorio piacentino sin dai tempi più antichi è un ambiente naturale particolarmente adatto all'allevamento dei suini e per la lavorazione dei salumi. Già all'inizio del XV secolo, i negozianti di Milano e della Lombardia li distinguevano dagli altri qualificandoli come "roba de Piasenza" e nei primi decenni del '700 i salumi piacentini approdarono anche negli ambienti elitari di Francia e Spagna. La Pancetta Piacentina DOP è di forma cilindrica, la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati circolari di rosso vivo e bianco rosato. Profumo gradevole e dolce. Al palato la fetta è morbida, con tendenza a sciogliersi grazie alla presenza delle parti grasse, le quali determinano anche il sapore delicato e spiccatamente dolce, non privo di quella sapidità che rende il prodotto particolarmente appetitoso.

www.salumitipicipiacentini.it



Dosi per 4 persone

- 300 g di polpa di zucca mantovana
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 4 amaretti
- Sale e pepe q.b.
- 100 g di Coppa Piacentina DOP
- 300 g uva bianca senza semi
- 6 noci
- 50 g mollica di pane
- 1 cucchiaino zucchero
- 1 bicchierino di aceto di mele invecchiato in barrique
- olio d'oliva extra vergine, sale e pepe q.b.

Come fare:

1. Per l'agresto: in un boccale da frullatore inserire l'uva, le noci, il pane e lo zucchero. Emulsionare fino a ottenere una crema da trasferire in una casseruola. Scaldare il composto a fuoco basso e dopo circa 10 minuti aggiungere l'aceto, proseguendo la cottura fino alla sua completa evaporazione ottenendo una salsa di media intensità.
2. Nel frattempo cuocere la zucca in forno preriscaldato a 170° fino a quando la buccia sarà morbida. Estrarla e fare raffreddare. Tagliare la zucca in due parti, togliendo i semi ed estrarre la polpa.
3. Riporre la polpa in una ciotola schiacciandola bene con una forchetta. Aggiustare di sale e pepe bianco macinato al momento, amaretti sbriciolati, parmigiano e mescolare bene.
4. Impiattare disponendo al centro del piatto mezzo cucchiaino di salsa di agresto. Con due cucchiaini formare con la polpa di zucca una quenelle da appoggiare sopra la salsa. Accompagnare con fette di Coppa Piacentina DOP tagliata sottile.

.....

SALUMI ITALIANI DOP IGP

Tradizione e creatività in cucina

.....



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali