

SU SALUMIAMOTV LE VIDEO RICETTE IN COLLABORAZIONE CON ALMA

Quando si pensa ai salumi, spesso ci si dimentica del fatto che, oltre ad essere ottimi in abbinamento al pane, con la frutta e la verdura, consumati in modo semplice, possono diventare ingredienti di ricette anche molto elaborate. La versatilità dei salumi in cucina è infatti ben nota, in Italia come all'estero. A conferma di questa meritata fama, sul sito www.salumi-italiani.it, la piattaforma dedicata ai salumi dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, nella sezione "Ricette" vengono proposte preparazioni tradizionali, rivisitazioni moderne dei grandi chef e alcune ricette proposte dagli utenti. La sezione al momento ospita anche **5 video ricette firmate da Cristian Broglia**, chef docente di ALMA - Scuola Internazionale di Cucina. Ricette semplici da replicare, grazie anche al video in alta definizione che spiega ogni passaggio della preparazione.

Insalata di campo e fiori con cubi di Mortadella Bologna IGP

Ingredienti per 4 persone

12 cubi di Mortadella Bologna IGP
60 g di pistacchi in granella
2 tuorli
50 g di pan grattato
50 g di parmigiano grattugiato
1 limone
60 g di olio extravergine
olio arachidi per friggere



Procedimento:

1. Mondare e pulire l'insalata
2. Sbucciare il limone, con il succo preparare una citronette senza sale, con le bucce passarle in forno a 60 ° per 20 min, poi tritarle finemente sino a ridurle in polvere
3. Passare i cubi di mortadella dello spessore 3x3 cm nel tuorlo
4. Scolare bene, panarlo con una miscela di granella di pistacchi, il pane e il formaggio
5. Friggere con l'olio di arachide per pochi secondi, asciugare bene su un panno carta

Ravioli di caprino con prosciutto cotto e crema di piselli

Ingredienti

2 fette di Prosciutto Cotto tagliato spesso
150 g di caprino fresco
20 g di mascarpone
300 g di piselli
1 scalogno
20 g di olio extravergine
10 g di burro



Procedimento:

1. Amalgamare il caprino con il mascarpone
2. Stendere la pasta all'uovo molto sottile e creare dei dischi
3. Porre un poco di ripieno di formaggio e confezionare i ravioli
4. Cuocere in acqua salata e bollente i piselli per poco tempo e raffreddarli in acqua ghiacciata
5. Tritare e stufare lo scalogno in poco olio, aggiungere i piselli
6. Cuocere per 5 minuti, frullare e passare i piselli per ottenere una crema densa
7. Aggiustare di sale la crema (se necessario)
8. Tagliare le fette spesse di Prosciutto Cotto, fino ad ottenerne dei bastoncini di circa 4 cm per 0,5 cm e rosolarli nel burro
9. Cuocere i ravioli per pochi secondi in acqua bollente e salata
10. Preparare i piatti da servire coprendo il fondo con un po' di crema di piselli e adagiarvi i ravioli
11. Guarnire il piatto con i bastoncini di Prosciutto Cotto e foglie di menta fresca

Coda di rospo con Pancetta Piacentina DOP

Ingredienti

8 fette di Pancetta Piacentina DOP
2 filetti di coda di rospo da 300g
1 porro
2 patate medie
sale
pepe
50g di burro
olio extravergine di oliva
prezzemolo
spago



Procedimento:

1. Sbollentare le foglie di porro per 3-4 minuti
2. Asciugare le foglie di porro e avvolgerci il filetto di coda di rospo
3. Avvolgere il tutto con fette di Pancetta Piacentina DOP e bardare con spago
4. Rosolare brevemente in olio d'oliva e infornare per 7 min. a 190° gradi
5. Rosolare con burro le patate lionesi e la cipolla, aggiungere prezzemolo
6. Tagliare la coda di rospo in tranci o medaglioni
7. Assemblare il piatto e servire

“Emilia e Romagna” con Prosciutto di Modena DOP**Ingredienti per 4 persone**

Per la torta fritta (impasto):

- 200 g di farina
- 80 g di latte
- 30 g di patate cotte schiacciate
- 6 g di lievito di birra
- 4 g di sale
- Olio per friggere

Per il ripieno:

- 8 fette di Prosciutto di Modena DOP
- 100 g di squacquerone
- 100 g di spinaci freschi
- Sale
- Pepe

**Procedimento:**

1. Porre tutti gli ingredienti per l'impasto ad eccezione del sale, in una planetaria, impastare bene e aggiungervi il sale. Lasciar lievitare per almeno 2 ore
2. Stendere la pasta dello spessore di mezzo centimetro e ottenere dei rettangoli non troppo grossi
3. Friggere i rettangoli di pasta e asciugarli
4. Con l'aiuto di un colino far sgocciolare lo squacquerone, porlo in un recipiente e montare leggermente con la frusta, infine metterlo in una tasca da pasticciare
5. Pulire bene le foglie di spinaci e lavarle con cura
6. Asciugare le foglie di spinaci e saltarle velocemente in una padella con un filo di olio
7. Salare e aggiungere pepe

Maccheroni alla chitarra, ragù di fave, Salame Cacciatore DOP e pecorino romano

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

200 g di farina bianca

20 g di semola rimacinata

2 uova

Per il ragù:

300 g di fave sgranate

2 scalogni

60 g di burro

80 g di Salame Cacciatore DOP

100 g di pecorino romano

Prezzemolo

Sale

pepe



Procedimento:

1. Disporre le farine a fontana, incorporarvi le uova e impastare bene ottenendo una pasta soda e liscia
2. Stendere la pasta, lasciar asciugare in superficie e poi ottenere i maccheroni con l'apposito strumento
3. Per il ragù: tagliare finemente gli scalogni per il senso della lunghezza
Fare fondere il burro in una casseruola e far appassire dolcemente lo scalogno
4. Sbollentare le fave sgranate, raffreddarle e poi sgusciarle
5. Inserirle nello scalogno e far insaporire per pochi minuti. Spolverare con il prezzemolo tritato
6. Tagliare finemente il Salame Cacciatore DOP
7. Cuocere in abbondante acqua salata i maccheroni, scolarli e condirli con le fave
8. Mantecare con il pecorino grattugiato aiutandosi con l'acqua di cottura, creando una crema
9. Aggiustare di sapidità con il sale e pepe
10. Posizionare i maccheroni nel piatto e disporre le fette di Salame Cacciatore DOP

Lo Chef

Cristian Broglia di Colorno, chef docente di ALMA, dagli inizi ha forgiato la sua preparazione con esperienze in ristoranti in Italia e all'estero, specialmente in Inghilterra. Esercita la professione di ristoratore per alcuni anni in ristoranti di Cremona e Parma. Per conto di Alma ha organizzato corsi in Europa e America del Sud con ottimi risultati e dirige gli eventi gastronomici del ristorante interno.





www.salumi-italiani.it



www.youtube.com/SalumiAmoTV



www.facebook.com/SalumiAmo

IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani opera dal 1985 con lo scopo di favorire la conoscenza dei salumi tipici e di diffondere una corretta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e gastronomici di questi prodotti. Sul territorio nazionale l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha promosso pubblicazioni editoriali, ricerche di mercato, indagini scientifiche ed altre iniziative ed eventi rivolti ai mass media, opinion leader, comunità scientifica e al vasto pubblico dei consumatori. All'estero sono stati realizzati programmi di promozione dei salumi in Francia, Germania, Belgio, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile, Canada, Stati Uniti, Corea del Sud e Giappone.

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa IVSI: Tiziana Formisano – 02 8925901 – formisano@ivsi.it