



L'originale ricetta di Carnevale a base di Mortadella Bologna IGP

Continua "AmoRosa - passione in cucina", il Fil Rouge che vede la Mortadella Bologna IGP protagonista di nuove ed originali ricette. In pieno clima Carnevalesco, non poteva di sicuro mancare una ricetta a tema - ideata dal **Consorzio Mortadella Bologna**, con la collaborazione dell'Associazione **I Love Italian Food** e la sapiente esperienza dello **Chef Andrea Ruisi**, Chef Event di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana - *Zeppole nere salate con cuore di Mortadella Bologna IGP*.

Questa ricetta rappresenta un'altra tappa del viaggio culinario della Mortadella Bologna IGP attraverso le principali festività del calendario italiano che, partendo dal web, si snoda nella quotidianità delle cucine per sedersi a tavola con gli amanti della ristorazione "homemade".

AMOROSA
PASSIONE IN CUCINA

ZEPPOLE NERE SALATE CON CUORE DI MORTADELLA BOLOGNA IGP



INGREDIENTI

200 GR. MORTADELLA BOLOGNA IGP
60 GR. CARBONE VEGETALE
1 UOVO
20 GR. LIEVITO DI BIRRA

300 GR. FARINA
150 GR. FECOLA DI PATATE
150 GR. AMIDO DI MAIS
2 LT. OLIO DI ARACHIDI
0,5 LT. DI BIRRA

PROCEDIMENTO

COMBINARE GLI INGREDIENTI PER LA PASTELLA IN UNA BOWL CON UNA FRUSTA, LASCIARE RIPOSARE PER 30 MINUTI. FARE SCALDARE L'OLIO PER LA FRITTURA A 200°C. TAGLIARE LA MORTADELLA IN CUBI DI CIRCA 1,5 CM DI LATO. TUFFARE I CUBI NELL'AMIDO DI MAIS E SUCCESSIVAMENTE NELLA PASTELLA, RECUPERANDOLI CON UN CUCCHIAIO E IMMERGENDOLI IMMEDIATAMENTE NELL'OLIO CALDO FINO A COTTURA. SCOLARE, SALARE. SERVIRE SU UN TAGLIERE ADAGIANDO LE ZEPPOLE SU FETTE SOTTILI DI MORTADELLA BOLOGNA IGP.

Consorzio





ZEPPOLE NERE SALATE CON CUORE DI MORTADELLA BOLOGNA IGP

INGREDIENTI:

Olio di semi di arachidi per frittura: 2lt
Birra: 0,5 lt
Fecola di patate: 150g
Amido di mais: 150g
Uovo: 1
Lievito di birra: 20g
Farina: 300g
Carbone vegetale: 60g
Mortadella: 200g in fetta di 1,5 cm di altezza

PROCEDIMENTO:

Combinare gli ingredienti per la pastella in una bowl con una frusta, lasciare riposare per 30 minuti.
Fare scaldare l'olio per la frittura a 200°C.
Tagliare la Mortadella Bologna in cubi di circa 1,5 cm di lato.
Tuffare i cubi nell'amido di mais e successivamente nella pastella, recuperandoli con un cucchiaio e immergendoli immediatamente nell'olio caldo fino a cottura.
Scolare, salare e servire.



LE RICETTE PER LE FESTE CON
MORTADELLA BOLOGNA IGP

WWW.MORTADELLABOLOGNA.COM
100PIATTI.MORTADELLABO.COM



IN PARTNERSHIP CON italian food



Contatti: Loredana Biscione
Ufficio Stampa Consorzio Mortadella Bologna
Milanofiori - Strada 4, Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)
tel +39 02.8925901 - fax +39 02.57510607