



# Calendario dell'Avvento



## | *Indice*

3. *Rubata di patate croccante in abbraccio di crudo*
4. *Risotto al cavolfiore con prosciutto cotto e pistacchi*
5. *Cannolo di Salame dal Cuore Cremoso*
6. *Pasta e cavoli al forno gratinata con speck*
7. *Crespelle salate con rucola e bresaola*
8. *Bun artigianale con pancetta croccante*
9. *Baguette parigina*
10. *Tortino di patate e funghi porcini avvolto nella pancetta*
11. *Spiedini di cotechino con chutney di mango*
12. *Cilindro di pane di Matera con sfilacci di stinco all'arancia*
13. *Cannoli di pasta fillo con mousse di mortadella pistacchi e miele*
14. *Mini panettoni gastronomici*
15. *Mini muffin Salamini e mousse di carciofi*
16. *Risotto alla crema di broccoli con pecorino, nocchie tostate e guanciale croccante*
17. *Plumcake di zucchine, caprino e pancetta*
18. *Quiche ai formaggi e Salsiccia Napoli*
19. *Involtni coppa e pere*
20. *Risotto cannellini e bufala con cubetti di zampone croccanti*
21. *Gambero rosso lardato al Crudo Carpegna su guacamole piccante*
22. *Stella di wüistel e pasta sfoglia*
23. *Potentine cime di rapa e speck*
24. *Lasagnetta con fesa, zucca e radicchio*
25. *Bigné salati con mousse di prosciutto cotto e pistacchi*
26. *Sformatini di polenta con taleggio e salame*



# Rubata di patate croccante in abbraccio di crudo



## Ingredienti

- Prosciutto Crudo Fresca Salumeria
- 5 Patate a Pasta Gialla di Media Grandezza
- 50 g di Burro
- 3 cucchiaini di Farina Bianca
- Pecorino Stagionato qb
- Semi di Sesamo Nero
- 2 Uova
- Pangrattato
- Olio di Semi d'Arachidi abbondante

## Preparazione

Lessare le patate in acqua salata, quando saranno morbide al cuore, toglierle dal fuoco e schiacciarle con uno schiacciapatate. In un tegame fondere il burro, poi aggiungere la farina creando un roux, cuocere qualche minuto, fuori dal fuoco unire le patate, il pecorino grattugiato e i semi di sesamo. Mescolare fino a che il composto non sarà omogeneo, quindi trasferirlo su un foglio di pellicola per alimenti, sigillare le estremità e farlo rotolare ottenendo un cilindro compatto, ricavarne delle fette, passarle tra le mani creando i rubatà, disporli su una leccarda, e far raffreddare. Una volta che il grissino si sarà raffreddato, passarlo nell'uovo sbattuto poi nel pangrattato.

Versare abbondante olio in una pentola e portarlo a circa 160°C, una volta a temperatura immergere pochi grissini alla volta e cuocere fino a doratura, scolare e ancora caldi avvolgerli con le fette di Prosciutto Crudo Fresca Salumeria.

3



4



30'



# Risotto al cavolfiore con prosciutto cotto e pistacchi



## Ingredienti

- 200 g di Riso Carnaroli
- Porro (un pezzetto)
- 100 g di Cavolfiore
- 20 g di Pistacchi
- 100 g IL COTTO a cubetti Beretta
- Sale q.b.
- Prezzemolo q.b.
- 1 bicchiere di Vino Bianco
- 2 bicchieri di Brodo vegetale
- Olio Di Oliva q.b.

## Preparazione

Tritare il porro e farlo appassire in una casseruola con un filo d'olio, aggiungere il cavolfiore lavato e fatto in piccoli pezzetti, far ammorbidire il tutto a fuoco basso per una decina di minuti, poi aggiungere il riso, farlo tostare nel condimento e sfumare con il vino bianco.

Coprire con brodo vegetale e proseguire la cottura del risotto aggiungendo altra acqua quando necessario.

Per ultimo aggiustare di sale e aggiungere una manciata di prezzemolo tritato. Prendere due piatti da portare, mettere il riso, sopra decorare con dei pistacchi tritati grossolanamente e del prosciutto cotto a cubetti passato leggermente in padella.



# Cannolo di Salame dal Cuore Cremoso



## Ingredienti

- 150 g di Formaggio Spalmabile
- 100 g di Gherigli di Noci
- 1 Salame Felino IGP Le Meraviglie d'Italia
- Olio al Tartufo q.b.
- Sale q.b.
- Stecchi di legno o forchettine q.b.



## Preparazione

SGUSCIARE le noci e tritarle finemente. In una ciotola mescolare formaggio spalmabile, con una parte delle noci, se il composto risultasse troppo compatto aggiungere un goccio di olio. Mescolato il tutto riporre tutto in una sac-a-poche con bocchetta stellata e lasciate riposare in frigo 30 minuti. Nel frattempo sigillare le estremità delle fette di salame felino BERETTA creando il "guscio" del cannolo, farcire con la crema e terminare facendo aderire le estremità del cannolo alla granella di noci per simulare il vero cannolo siciliano.

5



4



30'



# Pasta e cavoli al forno gratinata con speck



## Ingredienti



- 1 cavolo
- 400 g di Pasta rigata
- 1 lt di Latte intero
- 50 g di Burro
- 100 g Farina
- 200 g Provola
- 150 g Speck Alto Adige IGP Fresca Salumeria
- Sale q.b.
- Olio q.b.
- Parmigiano grattugiato q.b.
- Pan grattato q.b.

## Preparazione

Lavare e pulire il cavolo bollito e scolarlo. In una padella soffriggerlo in olio extravergine di oliva e aglio. Mettere sul fuoco il burro e la farina per la besciamella, mescolare con un cucchiaino di legno e quando sarà diventata una crema aggiungere a filo il latte, salare e a fuoco basso cuocere fino ad ottenere una besciamella molto fluida. A questo punto riprendere il cavolo e frullarlo aggiungendo la metà della besciamella, mescolare la pasta alla besciamella e ai cavoli a crema. Sul fondo di una pirofila mettere un mestolo di besciamella, fare uno strato di pasta, aggiungere le fette di speck e la provola. Procedere così fino ad esaurire gli ingredienti. Sull'ultimo strato spolverare con parmigiano e pane grattugiato. Infornare a 180°C per 30 minuti.

6



6



60'



# Crespelle salate con rucola e bresaola



## Ingredienti



Ingredienti per 8 crespelle:

- 500 ml di Latte
- 40 g di Burro
- 2 Uova
- 250 g di Farina 00
- Sale q.b.

Ingredienti per il ripieno:

- 32 fette di Bresaola Valtellina IGP Fresca Salumeria
- 100 g di Rucola
- 2 Mozzarelle di Bufala
- Parmigiano grattugiato per completare
- Olio evo q.b.

## Preparazione

In una ciotola capiente rompere le uova e mescolare con il latte, setacciare la farina, aggiungerla un po' per volta e mescolare, infine aggiungere un pizzico di sale e mescolare. Far riposare in frigorifero 30 minuti. Riscaldare la crepiera e ungerla con il burro. Una volta a temperatura versare un mestolo di impasto sufficiente a ricoprire la superficie della padella, cuocere 1 minuto per lato, continuare con tutto l'impasto. In ogni crespella aggiungere della mozzarella di bufala, 4 fette di bresaola della Valtellina IGP e alcune foglie di rucola. Ripiegare in 4, spolverare le crespelle con del parmigiano grattugiato. Appoggiarle in una pirofila con un goccio di olio e infornare a 180°C per circa 10 minuti in forno ventilato.



# Bun artigianale con pancetta croccante



## Ingredienti

- 4 Buns semintegrali alla segale
- 3 uova
- 150 g di Funghi Chiodini
- 300 g Zucca
- Paprika
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pancetta dolce a cubetti Beretta



## Preparazione

Quando volete realizzare questa ricetta pulite la zucca privandola della buccia, tagliatela a cubetti e cuocetela in un pentolino con un filo di olio, un po' di porro, paprika, sale e una tazzina di acqua.

A cottura terminata mettetela nel mixer e frullatela fino a ottenere una crema.

Aggiustate di sale e pepe. In una padella fate soffriggere la pancetta con un filo di olio e dopo qualche minuto aggiungete anche i funghi puliti. Aggiustate di sale e pepe quindi mescolate le uova e versatele nella padella strapazzandole.

Tagliate il panino riscaldatelo su una piastra a metà e farcitetelo mettendo alla base la crema di zucca, le uova strapazzate e infine aggiungete le mandorle a petali.

# Baguette parigina



9

## Ingredienti



- 1 Baguette piccola
- 120 g di Prosciutto Cotto Toast a Fette Beretta
- 30 g di burro a temperatura ambiente
- 1 Uovo + 2 Tuorli
- 2 Cetriolini sott'aceto
- 1/2 mazzetto di Erba cipollina tritata
- Succo di un limone q.b.
- 250 g di Olio di semi
- Un cucchiaino di Sale
- Un cucchiaino di Senape dolce

## Preparazione

Sbattere i tuorli con qualche goccia di limone, aggiungere l'olio a filo e a piccole riprese per evitare che la maionese impazzisca.

Una volta aggiunta la metà dell'olio, aggiungere il succo di limone restante, poco alla volta, versare a filo il restante olio di semi. Aggiungere il sale e due cucchiari di senape dolce e mescolare. Tagliare la baguette a metà e spalmarla con il burro, spalmare anche la maionese e la senape in modo uniforme.

Portare a bollire un pentolino d'acqua e adagiare l'uovo, cuocere per 9 minuti, poi toglierlo e raffreddarlo con acqua fredda. Sgusciare l'uovo e tagliarlo a fettine di 4 mm. Con il cotto toast beretta fare un primo strato sulla baguette di prosciutto. Tagliate i cetriolini a strisce per il lungo e adagiarli sul prosciutto alternati e fette di uovo. Terminare con una spolverata di erba cipollina.



4



35'



# Tortino di patate e funghi porcini avvolto nella pancetta



## Ingredienti

- 300 g di Patate,
- 8 fette di Bacon a fette Beretta
- 250 g di Funghi (porcini - cardoncelli)
- Sale, Pepe, Ginepro q.b.
- 1 Spicchio d'aglio
- 4 fette di Scamorza Affumicata
- 200 g di Lamponi,
- 2 cucchiaini di Zucchero,
- 1 cucchiaino di Aceto bianco,
- Acqua q.b.
- 8 cucchiaini di Formaggio grattugiato

## Preparazione

Pulire i funghi, tagliarli a fette e cuocerli in una padella con olio e lo spicchio di aglio.

Tagliare le patate a fette sottili con la mandolina, sbianchirle velocemente in acqua bollente salata, fermare la cottura in acqua e ghiaccio, scolare e condire con sale e pepe.

Avvolgere il bordo interno di 4 stampini in acciaio del diametro di 10 cm. Con le fette di pancetta (2 per ogni stampino) adagiare all'interno dello stampino le fette di patate alternate ai funghi, pressare bene, spolverare sulla superficie il formaggio e infornare con un filo d'olio per 15 minuti a 180°.

Sfornare, appoggiarvi sopra le fette di scamorza e infornare ancora per 5 minuti.

Nel frattempo preparare la salsa: cuocere i lamponi per 6/8 minuti con lo zucchero, un paio di cucchiaini di acqua e l'aceto, frullare, passarli al colino e metterli in una pipetta.

10



4



40'



# Spiedini di cotechino con chutney di mango

## Ingredienti

- Cotechino Modena IGP Beretta
- 3 fette di Pane insipido
- 1 Mango (circa 250 g al netto degli scarti)
- Mezzo cucchiaino di cumino
- Mezzo cucchiaino di peperoncino secco
- Qualche bacca di pepe rosa
- Qualche grano di pepe nero
- 1 scalogno
- 60 g di zucchero di canna grezzo
- 3 cucchiari di aceto di mele
- Olio e Sale q.b.

## Preparazione

Far macerare per un'ora il mango a pezzi con lo zucchero, tostare i semi di cumino, il peperoncino e i pepi schiacciati in un tegamino con un goccio d'olio d'oliva. Affettare lo scalogno, aggiungerlo alle spezie e far appassire per altri 5 minuti. Aggiungere il mango con lo zucchero di canna e un pizzico di sale, cuocere per almeno 45 minuti a fiamma bassa, girando di tanto in tanto e bagnando con un po' d'acqua se si asciugasse troppo.

Verso fine cottura aggiungere l'aceto e farlo evaporare per qualche minuto.

Cuocere il cotechino Beretta in una pentola d'acqua, nel suo sacchetto sigillato, per 20 minuti dal bollore, poi far stiepidire, togliere il cotechino dal sacchetto. Tagliarlo a fette spesse circa 1 cm.

Tagliare via la crosta dalle fette di pane e ricavarne dei cubi. Negli spiedini alternare cotechino e pane. Servire in un piatto gli spiedini con il chutney in una ciotolina a parte.



4



220'



# Cilindro di pane di Matera con sfilacci di stinco all'arancia



## Ingredienti



- 650 g Stinco già arrosto Beretta
- Alloro
- 2 arance
- Sale
- Pepe
- Olio evo
- 14 carciofi
- Olio di semi per frittura
- 4 fette di pane di Matera

## Preparazione

Mettere in una pirofila lo stinco arrosto Beretta, condire con olio, aggiungere l'alloro, il succo delle due arance e cuocere 15 minuti, aggiustare di sale e pepe. Trasferire lo stinco su un tagliere e aiutandosi con una forchetta sfilacciare la carne. Cuocere al vapore i carciofi, prenderne 4, aprire i loro petali e friggerli in abbondante olio bollente tenendoli a testa in giù.

Affettare sottilmente il pane, avvolgere le fette intorno a un coppapasta cilindrico, oliare e far tostare per qualche minuto.

Ripassare in padella con olio i restanti carciofi, insaporire con qualche cucchiaino del fondo di cottura dello stinco, frullare e filtrare per ottenere una crema omogenea.

Mettere al centro del piatto la salsa di carciofi, posizionare l'anello di pane e riempirlo con gli sfilacci di stinco. Chiudere il cilindro con il carciofo fritto. Decorare con una grattugiata di buccia d'arancia e qualche petalo fritto di carciofo.



# *Cannoli di pasta fillo con mousse di mortadella pistacchi e miele*



## *Ingredienti*



- 2 fogli di Pasta fillo
- 30 g di Burro fuso
- 120 g Mortadella Bologna IGP Fresca Salumeria
- 180 g di Robiola
- 2 cucchiari di Grana Padano grattugiato
- Sale e Pepe q,b
- 20 g di Pistacchi sgusciati e non salati
- 2 cucchiari di Miele di Castagno

## *Preparazione*

Periscaldare il forno ventilato a 180c. Tagliate la pasta fillo in 3 strisce nel senso della lunghezza. Spennellate ciascuna striscia con il burro fuso. Avvolgete ciascuna di esse attorno ai cilindretti per fare i cannoli, precedentemente rivestiti di carta da forno.

Infornate fino a doratura (circa 5 minuti). Sfornate i cannoli e lasciateli raffreddare, quindi estraeteli delicatamente dagli stampi. Preparate una mousse di mortadella frullandola a crema insieme alla robiola e al grana. Pepate a piacere. Mettete la mousse ottenuta in una sac a poche con punta a stella.

Farcite i cannoli. Con l'aiuto di un mortaio spezzettate i pistacchi in modo da ottenere una granella grossolana. Spennellate la sommità dei cannoli con un poco di miele e ricoprite con la granella di pistacchi. Servite e gustate!



# Mini panettoni gastronomici



## Ingredienti

- 6 panettoncini salati
- 300 g Prosciutto Cotto Alta Qualità Le Meraviglie d'Italia
- 150 g burro al tartufo
- 250 g Mascarpone
- Rucola q.b.
- Per la mousse al parmigiano:
  - 150 ml Panna fresca
  - 120 g Parmigiano grattugiato
  - 4 g Colla di pesce

## Preparazione

Per la mousse al parmigiano, mettere la colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda. Scaldare la panna sul fuoco con un cucchiaino di burro al tartufo, unire 100 g di parmigiano e lasciarlo sciogliere. Strizzare la colla di pesce e aggiungerla al composto, mescolando delicatamente.

Lasciare intiepidire e porre in frigorifero per 2 ore. Prendere la mousse dal frigo e con l'aiuto delle fruste elettriche montarla per un paio di minuti in modo da prepararla ad essere usata quindi metterla in una sacca a poche e farcire i panettoncini. Ricavare da ogni panettone 2 dischi, farcire uno strato con burro al tartufo, mousse al parmigiano e prosciutto cotto beretta. L'altro strato invece con burro al tartufo, mascarpone e prosciutto cotto. Proseguire in questo modo per tutti i panettoncini. Presentarli su un letto di rucola.

# Mini muffin Salamini e mousse di carciofi



## Ingredienti



- 1 Uovo
- 100 g di Farina 00
- 60 ml di Olio di semi di girasole
- 50 ml Latte
- 1 cucchiaino di Parmigiano + 1 per la Mousse
- 200 g Salamini Classici Beretta
- Miele q.b
- 500 g di Carciofi
- 150 g Ricotta vaccina
- 2 cucchiaini di Olio evo
- 1 cucchiaino di Vino bianco

## Preparazione

Pulire i carciofi ottenendo solo il cuore. Tagliarli in 4 parti e farli saltare in padella con un filo d'olio. Infine sfumare con vino bianco, aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e lasciare insaporire, fino a cottura. Salare e pepare a piacere.

Unire in un mixer ricotta, carciofi ormai tiepidi, un filo d'olio e un cucchiaino di parmigiano, frullare il tutto fino ad ottenere una crema.

Per i muffin; in una ciotola sbattere l'uovo con il latte e l'olio, unire la farina, il sale, pepe e parmigiano.

Versare l'impasto in pirottini precedentemente imburattati e infarinati. Infornare a 180°C per circa 25 min. Sfornare e lasciar raffreddare.

Mettere in una sac a poche la mousse di carciofi, guarnire la superficie dei muffin e completare con un salamine tagliato a fettine sottili. Infine un filo di miele.

15



3



45'



# Risotto alla crema di broccoli con pecorino, nocciole tostate e guancialetti croccanti



## Ingredienti

- 160 g di Riso carnaroli
- 1 Scalogno
- 200 g di cimette di Broccoli
- Brodo vegetale q.b
- 50 g di Pecorino stagionato
- 15 g di Nocciole tostate
- 80 g di Guancialetti a cubetti Beretta
- 1 spicchio di Aglio
- Peperoncino fresco
- Olio evo q.b
- 70 g di Burro

## Preparazione

Sbollentare le cimette dei broccoli, farle raffreddare in acqua e ghiaccio, saltarle in padella con olio, aglio e peperoncino.

Frullarne due terzi con un mestolo di brodo vegetale e ridurle in crema. Tenere da parte qualche cimetta intera per la decorazione finale dei piatti. Soffriggere lo Scalogno in 45g di burro, aggiungere il riso e tostare. Bagnare con il brodo e portare a cottura.

Aggiungere brodo ogni volta che sarà necessario. Verso metà cottura unire anche la crema di broccoli.

Rendere croccante il guancialetti in una padella antiaderente ben calda.

Quando il riso sarà cotto, spegnere il fuoco, mantecare con il burro rimanente e abbondante pecorino grattugiato. Preparare a piacere.

Disporre il riso nei piatti piani, decorare con cimette di broccoli, guancialetti croccanti e nocciole tostate tritate grossolanamente.

# Plumcake di zucchine, caprino e pancetta



## Ingredienti



- 250 g Farina
- 2 Zucchine
- 150 g Pancetta affumicata a cubetti Beretta
- 150 g di Caprino
- 4 Uova
- 150 ml Latte
- 1 bustina Lievito per salati
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Preparazione

Spuntate le zucchine e tagliatele a rondelle sottili. Trasferitele in padella con olio già caldo e cuocetele per 3 minuti, quindi aggiungete la pancetta affumicata e fate saltare per altri 10 minuti.

In una ciotola sbattete le uova con il latte. Aggiungete la farina e il lievito setacciati e mescolate delicatamente con una frusta per non formare grumi. Aggiungete sale e pepe. Incorporate anche le zucchine e la pancetta ormai infiepidite e infine il caprino tagliato a fiocchetti.

Versate in uno stampo da plumcake, precedentemente imburato e infarinato, e cuocete a 180° per 45-50 minuti.



# Quiche ai formaggi e Salsiccia Napoli

## Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta sfoglia
- 500 g di Ricotta
- 2 Mozzarelle
- 150 g Provola piccante
- 200 g Salsiccia Napoli Beretta
- 4 Uova
- 100 g Parmigiano
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Preparazione

In una ciotola lavorare la ricotta con le uova, unire la provola e la mozzarella tagliate a cubetti, e il salame (Salsiccia Napoli) tagliato a fettine non troppo spesse, aggiungere il parmigiano, sale e pepe.

Foderare uno stampo tondo con carta forno e adagiare la sfoglia. Versare la farcia e livellare bene.

Cuocere a 190°C per 30 minuti, sfornare e far intiepidire leggermente prima di togliere la quiche dallo stampo.

# Involtini coppa e pere

## Ingredienti

- 180 g di Coppa Fresca Salumeria
- 2 Pere Kaiser o Abate
- 30 ml di Aceto balsamico
- Formaggio tipo Brie

## Preparazione

Mondare e tagliare a fette le pere, dividerle a metà.

Rosolare in padella le pere per qualche minuto e poi sfumare con l'aceto balsamico finché è completamente assorbito, poi lasciare intiepidire.

Tagliare a fette sottili il brie e poggiarlo al centro della coppa, unire una fetta di pera e arrotolare, quindi disporre su un piatto da portata e servire.

# Risotto cannellini e bufala con cubetti di zampone croccanti



## Ingredienti



- 180 g di Riso Carnaroli
- Zampone Modena IGP Beretta
- 400 g di Cannellini
- 1 Cipolla
- Olio evo q.b.
- Carote, Sedano e Cipolla q.b.
- 1 bicchiere di Vino bianco
- 2 rametti di Rosmarino
- 1 Mozzarella di bufala
- Sale q.b.

## Preparazione

Dopo aver tenuto in ammollo i cannellini per una notte, scaldare 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungere il rametto di rosmarino, i fagioli e lasciar insaporire, versare un bicchiere abbondante di acqua salata e far cuocere per 60 minuti coprendo con il coperchio. Se il liquido dovesse asciugarsi troppo, aggiungere poca acqua calda. Frullare il tutto aggiustando, se necessario, di sale. Preparare il brodo vegetale con cipolla, carota e sedano. Friggere un rametto di rosmarino. In una pentola tostare il riso con un filo d'olio, sfumare con un bicchiere di vino bianco, e cuocere il riso con il brodo vegetale. A cottura quasi terminata mantecare con la mozzarella di bufala ed aggiungere la crema di cannellini. Tostare i cubetti di zampone Beretta in una padella antiaderente. Impiattare il vostro risotto decorando con i cubetti di zampone e la polvere di rosmarino fritto.

20



2



90'



# Gambero rosso lardato al Crudo Carpegna su guacamole piccante



## Ingredienti

- 6 Gamberi rossi di Mazara
- 1 Prosciutto di Carpegna DOP  
Le Meraviglie d'Italia
- Miele q.b.
- 1 Avocado
- 2 Lime
- 1 Scalogno
- Sale q.b.
- Tabasco q.b..

## Preparazione

Pulire i gamberi, privandoli delle teste, dell'intestino e del carapace escluse le code.

Su una teglia posizionare un foglio di carta forno, adagiare i gamberi che avrete avvolto singolarmente con le fette di salume, spennellarli quindi con del miele. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10 min. Per la salsa al guacamole, scegliere avocado maturi, tagliarli a metà e con un cucchiaino recuperare la polpa, tagliarla a pezzi e frullare con un frullatore ad immersione, aggiungere il succo di lime (2 lime per ogni avocado), lo scalogno (1 per ogni avocado), sale, olio a filo (finché si raggiungerà la consistenza desiderata) e qualche goccia di tabasco.

Servire adagiando i gamberi sulla salsa guacamole.

# Stella di würstel e pasta sfoglia



## Ingredienti

- 2 rotoli di Pasta sfoglia rettangolare
- 5 confezioni di Würstel Classico Beretta
- 1 Uovo
- Salse a piacere



## Preparazione

Tagliate ogni würstel in 4 pezzetti di uguale lunghezza.

Srotolate la pasta sfoglia e dividetela in strisce da circa 2 cm l'una (lo spessore dipende dalla larghezza dei pezzetti di würstel).

Arrotolate il pezzetto di würstel nella sfoglia (con ogni striscia riuscirete ad avvolgere circa 3 pezzetti di wurstel): dovrà essere totalmente coperto da solo un giro di pasta.

Disponete ora i pezzetti di würstel rivestiti di sfoglia in una teglia a forma di stella, mettendoli in verticale.

Spennellate con un uovo.

Infornate a 180 °C per 30 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare: ogni commensale potrà staccare un pezzetto di würstel ed intingerlo nelle salse che preferisce.

# Polentine cime di rapa e speck

## Ingredienti

- 1 confezione di Speck  
Alto Adige IGP Fresca Salumeria
- 300 g di Polenta istantanea
- 1,2 lt Acqua
- 200 g di Cime di rapa
- 100 g di Provolone del monaco
- Sale q.b.
- Aglio q.b.
- Peperoncino q.b.
- Olio EVO q.b.

## Preparazione

Mettere a bollire l'acqua e aggiungere il sale a piacere. Quando l'acqua bolle, versare a pioggia la polenta e mescolare bene con una frusta per evitare che si formino grumi.

Continuare la cottura a fuoco lento per 8 min, mescolando spesso.

Una volta pronta versare la polenta su una teglia rivestita da carta forno e livellarla allo spessore di circa 1 cm. Lasciar raffreddare.

Ricavare dei dischi di polenta con il coppapasta. Pulire la cime di rapa e scottarle in acqua salata a bollire per 1 minuto.

Scolare le cime di rapa e ripassarle in padella velocemente con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e del peperoncino.

Ripassare in forno i dischi di polenta con il formaggio in modo che si fonda sulla superficie. Guarnire con le cime di rapa e una fettina di speck.

# Lasagnetta con fesa, zucca e radicchio



## Ingredienti



- 3 Sfoglie per lasagne
- 3 cespi di Radicchio tardivo di Treviso
- 400 g di Zucca
- 220 g Tacchino al forno Fresca Salumeria Linea
- 1 lt di Latte fresco
- 100 g di Farina
- 100 g di Burro
- Noce moscata q.b.
- Sale alle erbe (salvia e rosmarino) q.b.
- Olio evo, sale e pepe q.b.
- Ricotta affumicata grattugiata q.b.

## Preparazione

Tagliare la zucca a cubetti e metterla su una teglia con carta da forno. Condire con un olio e sale alle erbe, coprire con un altro foglio di carta e infornare a 180°C per mezz'ora. Portare a pre-bollire il latte in un pentolino. Sciogliere il burro in una pentola dai bordi alti, unire la farina e mescolare a fondo, quando sfrigola togliere dal fuoco e versare il latte bollente a filo mescolando con una frusta.

Unire sale, pepe, noce moscata e un pizzico di sale alle erbe e portare a cottura la besciamella. Mondare il radicchio, dividere ogni cespo in 6 parti; farlo dorare in padella con un filo d'olio, poi condire con sale e pepe. Unire la zucca alla besciamella e frullare. Distribuire sul fondo di una teglia 2 cucchiaini di besciamella, sovrapporre una sfoglia di pasta, 2 mestoli di besciamella, un terzo del radicchio e 4 fette di tacchino al forno, infine la ricotta. Continuare fino a completamento. Infornare a 200°C per 20 minuti.

# Bigné salati con mousse di prosciutto cotto e pistacchi



## Ingredienti



- 60 g di Farina
- 2 Uova
- 40 g di Burro
- 100 ml di Acqua
- 10 g di Sale
- Pepe q.b.
- Prosciutto Cotto Alta Qualità Fresca Salumeria
- Ricotta (in egual quantità del prosciutto)
- Granella di pistacchi q.b.

## Preparazione

Preparare la mousse frullando insieme il prosciutto e la ricotta, aggiustare di sale e pepe, mettere la mousse in una sac a poche e lasciar riposare in frigo.

Per i bigné: In una pentola scaldare l'acqua, burro e il sale. Quando il burro sarà sciolto togliere la pentola dal fuoco, versare la farina, tutta in una volta, e rimettere sul fuoco mescolando, fino a quando non si otterrà un composto sodo che si staccherà dalle pareti della pentola. Togliere dal fuoco e lasciar intiepidire. Unire le uova una alla volta.

Mettere in una sac a poche e formare i bigné su una teglia rivestita con carta forno.

Infornare a 210°C per 15 min, poi a 180°C per ulteriori 10 min e, infine, lasciar asciugare i bigné in forno con lo sportello leggermente aperto.

Una volta pronti, farcire i bigné con la mousse di prosciutto e decorare con granella di pistacchi.



# Sformatini di polenta con taleggio e salame



## Ingredienti



- 400 ml di Acqua
- 1 cucchiaino di Sale
- 100 g di Farina di mais per Polenta istantanea
- 2 cucchiai di Parmigiano grattugiato
- 100 g di Taleggio
- 50 ml di Latte
- 100 g di Salame Colli di Barzanò Beretta
- 1 noce di Burro

## Preparazione

Portare a ebollizione una pentola con acqua salata. Aggiungere a pioggia la farina per polenta e mescolare fino a quando non inizierà ad addensarsi. Aggiungere il parmigiano e mescolate ancora.

Imburrare 4 pirottini di alluminio e versarvi all'interno la polenta.

Cuocere in forno a 200°C per 15 minuti circa.

In una pentola far sciogliere il taleggio ed il latte a fiamma bassissima, continuando a mescolare, fino ad ottenere una crema.

Tagliare il salame a cubetti.

Sfornare i tortini e adagiarli su un piatto.

Coprirli con la fonduta e guarnire con i cubetti di salame.



***Buon Natale***

