



EDIZIONE NATALIZIA



# La cucina del Salumificio

---

RICETTE SFIZIOSE PER CUOCHI CASALINGHI

[www.lepancettesancarlo.it](http://www.lepancettesancarlo.it)

## *Indice*

- 5 PIZZA BIANCA & BACON
- 6 MINI BARCHETTE DI SALAME PIACENTINO DOP
- 9 INVOLTINI DI TROTA SALMONATA CON PANCETTA
- 10 CARPACCIO DI LONZA AGLI AGRUMI
- 13 ASPARAGI AL FIOCCHETTO
- 14 SUSHI ITALIANO CON LOMBO REALE
- 17 VELLUTATA DI ZUCCA CON LOMBO REALE
- 18 GNOCCHI ALLA BAVA CON PANCETTA
- 21 RISOTTO AGLI ASPARAGI CON COPPA PIACENTINA DOP
- 22 BUCATINI CON GUANCIALE CROCCANTE

# Pizza bianca & bacon

ZUCCHINE, PATATE E STRACCHINO

## Ingredienti

### IMPASTO

- Farina Manitoba: 200g
- Farina 00: 300g
- Acqua a temperatura ambiente: 300ml
- Olio extravergine d'oliva: 35g
- Sale fino: 10g
- Lievito di birra fresco: 5g

### FARCITURA

- Bacon del Salumificio San Carlo
- Patate: n.2
- Zucchine: n.2
- Stracchino: 500g
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

## Preparazione

Dopo aver preparato l'impasto per la pizza o, a piacere, aver acquistato un impasto già pronto, pelate due patate, tenetele a bagno per almeno 3 minuti, lavatele e tagliatele a rondelle sottili. Lavate quindi anche le due zucchine e, con l'aiuto di un pelapatate, tagliatele a fette. Passate quindi alla seconda fase e stendete l'impasto della pizza su una teglia. Riponete le patate e le zucchine. Aggiungete il Bacon del Salumificio San Carlo e lo stracchino. Salate e pepate a piacere e, per finire, aggiungete un filo d'olio extra vergine di oliva. Infornate in forno pre-riscaldato a 230° per 15-20 minuti circa, controllando l'avanzamento di cottura di tanto in tanto.

# Mini barchette di Salame Piacentino DOP

## & LIMONCELLO PROSECCO COOLER

### Ingredienti

- Salame Piacentino DOP del Salumificio San Carlo
- Ricotta: 250g
- Scorza di limone
- Basilico: un mazzetto
- Prezzemolo: un ciuffetto
- Semi di finocchio: 1 cucchiaio
- Alloro: qualche foglia
- Peperoni in agrodolce a cubetti
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione

Tritate finemente il basilico e in modo grossolano il prezzemolo. Unite il trito di erbe aromatiche appena ottenuto alla ricotta, mescolate e successivamente aggiungete anche un cucchiaio di semi di finocchio, qualche foglia di alloro tritato e la scorza di limone. Aggiustate il composto con sale e pepe a piacere e poi riponetelo in frigorifero per circa un'ora, in modo da lasciar amalgamare i sapori delle erbe aromatiche e della ricotta. Nel frattempo tagliate a fette il Salame Piacentino DOP del Salumificio San Carlo. Con l'aiuto di un cucchiaio spalmate il composto di ricotta ed erbe aromatiche su ciascuna fetta di Salame, piegatela e chiudetela con uno stecchino, in modo da formare una barchetta. A piacere, completate con qualche cubetto di peperone in agrodolce.



# Involtini di trota salmonata con Pancetta

## E CAPONATA DI VERDURE



### Ingredienti

- Trota salmonata (taglio sottile, per carpaccio)
- Pancetta tesa del Salumificio San Carlo
- Dadolata di verdure (zucchine, melanzane, peperoni)
- Cipolla tritata: n.1
- Olive nere: n.10
- Pomodorini
- Capperi: 1 cucchiaio
- Aceto bianco: 1 tazzina
- Zucchero semolato: 1 tazzina
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Peperoncino (a piacere)

### Preparazione

Riponete i filetti di trota salmonata su una superficie piana e, dopo aver salato e pepato a piacere, arrotolateli su sè stessi. Avvolgete ciascun rotolino con una fetta di Pancetta tesa del Salumificio San Carlo. Poggiate gli involtini appena preparati su una placca da forno e cuoceteli nel forno ben caldo per circa 10 minuti, controllando di tanto in tanto la cottura. Nel frattempo tagliate a dadini le verdure (zucchine, melanzane, peperoni) e rosolate la dadolata appena ottenuta con un filo d'olio extravergine di oliva. Aggiungete i capperi precedentemente dissalati, la cipolla tritata, le olive, i pomodorini e, se desiderate, il peperoncino. Unite lo zucchero e l'aceto, salate e pepate a piacere. Servite quindi gli involtini ben caldi accompagnati dalla caponata di verdure. Per i palati più fini, abbinare a questo piatto un fresco vino bianco frizzante.

# Carpaccio di Lonza agli agrumi

E SCAGLIE DI GRANA PADANO

## Ingredienti

- Lonza del Salumificio San Carlo
- Olive taggiasche denocciate
- Scaglie di Grana Padano
- Arancia: n.1
- Limoni di Sorrento: n.2
- Origano fresco
- Olio extravergine di oliva q.b.

## Preparazione

Disponete le fettine di Lonza del Salumificio San Carlo nel piatto di portata. Tagliate i limoni a fettine sottili e adagiatele sopra la lonza. Unite anche le olive taggiasche denocciate e decorate con scaglie di Grana Padano. Spremete un'arancia e, aggiungendo l'olio extravergine di oliva e il succo di un secondo limone, preparate un'emulsione. Salate e pepate a piacere e terminate il piatto con foglioline di origano fresco.



# Asparagi al Fiocchetto

UOVA E CROSTONI DI PANE

## Ingredienti

- Fiocchetto del Salumificio San Carlo
- Asparagi: un mazzetto
- Uova: n.2
- Crostoni di pane
- Olio extravergine di oliva q.b.

## Preparazione

Pulite con cura gli asparagi e scottateli nell'acqua bollente per qualche minuto. Toglieteli dall'acqua e lasciateli raffreddare. Una volta freddi, avvolgeteli nelle fettine di Fiocchetto del Salumificio San Carlo. Ripassateli in padella per qualche minuto, aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva. Toglieteli dal fuoco e, nella stessa padella, fate cuocere le uova all'occhio di bue. Scaldare leggermente i crostoni di pane e, infine, componete il piatto poggiando sopra ai crostoni di pane caldo le uova e gli asparagi preparati in precedenza.

# Sushi Italiano con Lombo Reale

## & SPRITZ

### Ingredienti

#### *SUSHI ITALIANO*

- Lombo Reale del Salumificio San Carlo
- Zucchine
- Formaggio morbido (es. caprino o robiola)

#### *SPRITZ*

- Prosecco
- Bitter (es. Aperol o Campari)
- Acqua Gasata
- Arancia: 1/2 fetta
- Ghiaccio

### Preparazione

Adagiate le fette di Lombo Reale del Salumificio San Carlo su un foglio di carta da forno, avendo cura di sovrapporre leggermente le fette l'una all'altra. Procedete poi lavando accuratamente le zucchine, tagliatele a fettine lunghe e sottili, magari con l'ausilio di un pelapatate, e successivamente scottatele per qualche secondo. Disponetele poi sopra al Lomboreale, sul foglio di carta da forno, sovrapponendole anch'esse l'una all'altra. Spalmate le zucchine con del formaggio morbido, come ad esempio caprino o robiola. Infine arrotolate il tutto così da formare un rotolo e procedete tagliando a pezzetti simili agli uramaki. Passate poi alla preparazione dello Spritz. Mettete qualche cubetto di ghiaccio in un bicchiere e mescolatelo, così da raffreddare bene il vetro. Dosate 3 parti di prosecco, 2 parti di bitter e spruzzate con un tocco di acqua gasata. Shakerate per ottenere un cocktail pronto da gustare e, per completare aggiungete metà fetta d'arancia.





# Vellutata di zucca con Lombo Reale

PANNA ACIDA E CROSTINI DI PANE

## Ingredienti

- Lombo Reale del Salumificio San Carlo
- Zucca di stagione: n.1
- Cipolla: n.1
- Zenzero
- Brodo di verdura
- Panna acida
- Crostini di pane
- Olio extravergine di oliva q.b.

## Preparazione

Tagliate a cubetti la cipolla e fatela soffriggere con un filo d'olio extravergine di oliva. Aggiungete poi la zucca, pulita e spezzettata, e fate insaporire aggiungendo brodo vegetale fino a coprirla del tutto. Grattugiate una noce di zenzero e unitelo al resto. Fate cuocere a fuoco medio e, una volta ultimata la cottura, passate il tutto con il frullatore ad immersione, così da ottenere una crema omogenea. Aggiustate di sale e pepe e servite aggiungendo una cucchiata di panna acida, qualche crostino di pane e il Lombo Reale del Salumificio San Carlo tagliato a striscioline. Gustatela ben calda.

# Gnocchi alla bava con Pancetta

SCAMORZA AFFUMICATA E SALVIA

## Ingredienti

- Gnocchi di patate
- Pancetta affumicata del Salumificio San Carlo
- Scamorza affumicata
- Salvia
- Olio extravergine di oliva q.b.

## Preparazione

Tagliate la scamorza affumicata a cubetti. Tagliate anche la Pancetta affumicata del Salumificio San Carlo, questa volta a striscioline, e rosolatela in padella con qualche fogliolina di salvia. Fate bollire dell'acqua, salatela e immergetevi gli gnocchi. A cottura ultimata scolateli e metteteli in una ciotola, ancora ben caldi. Conditeli a strati con cubetti di scamorza e Pancetta affumicata del Salumificio San Carlo. Lasciate riposare per qualche minuto, fino a quando il formaggio non sarà completamente sciolto. Aggiustate di sale e, se la gradite, aggiungete una macinata di pepe nero e servite ben caldo.



# Risotto agli asparagi con Coppa Piacentina DOP

E FIORE SARDO

## Ingredienti

- Coppa Piacentina DOP del Salumificio San Carlo
- Riso Vialone nero
- Asparagi: un mazzetto
- Scalogno: n.1
- Vino Bianco: 1/2 bicchiere
- Fiore Sardo
- Brodo vegetale
- Burro
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Preparazione

In una casseruola fate scaldare burro e olio extravergine di oliva in parti uguali, tritate finemente lo scalogno e unitelo facendolo sudare con dolcezza. Dopo aver lavato gli asparagi, tagliateli a pezzetti tenendo da parte qualche cima, da utilizzare a completamento del piatto come decorazione. Unite gli asparagi allo scalogno e fate saltare il tutto in padella per pochi attimi. Aggiungete il riso e fatelo tostare piano, a fuoco medio-basso. Una volta tostato, sfumate con un po' di vino bianco e, una volta evaporato, aggiungete poco per volta il brodo vegetale. Arrivato a cottura, spegnete il fuoco e fate mantecare il riso aggiungendo una noce di burro, una presa di Fiore Sardo e la Coppa Piacentina DOP del Salumificio San Carlo fatta a striscioline. Guarnite il piatto con le cime degli asparagi e servite ben caldo.

# Bucatini con Guanciale croccante

## & PESTO DI PISTACCHI

### Ingredienti

- Guanciale del Salumificio San Carlo
- Bucatini
- Pistacchi
- Basilico: un mazzetto
- Pomodorini secchi
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione

Sgusciate i pistacchi e tritateli finemente assieme al basilico e ai pomodorini secchi. Tagliate poi il Guanciale del Salumificio San Carlo a striscioline e rosolatele in padella fino a quando diventano croccanti. Fate bollire l'acqua, salatela e cuocete i bucatini. Tenete da parte un po' di acqua di cottura e, quando sono ancora al dente, scolate i bucatini e conditeli con il pesto precedentemente preparato. Aggiungete poi anche il guanciale croccante e mescolate bene il tutto. A piacere, decorate con qualche fogliolina di basilico.





[www.lepancettesancarlo.it](http://www.lepancettesancarlo.it)