



MERRY PINKMAS

LE RICETTE PER LE FESTE CON MORTADELLA BOLOGNA IGP

BACI DI DAMA CON MORTADELLA BOLOGNA IGP



VINCISGRASSI CON MORTADELLA BOLOGNA IGP



"BRUCIULUNI", IL FALSOMAGRO SICILIANO CON MORTADELLA BOLOGNA IGP



BOUQUET DI CIPOLLE DI TROPEA CON ROSE DI MORTADELLA BOLOGNA IGP



BACI DI DAMA CON MORTADELLA BOLOGNA IGP



INGREDIENTI

MORTADELLA BOLOGNA IGP, 70 GR.
NOCCIOLE TOSTATE, 15 GR.
DISCHI DI PASTA SFOGLIA DIAMETRO 35-40 MM., 8-10 DISCHI

MASCARPONE, 100 GR.
ALBUME D'UOVO, 1

PROCEDIMENTO

CON UN COPPAPASTA, RICAVARE DEI DISCHI CON DIAMETRO 35-40 MM., PENNELLARE LA SUPERFICIE CON L'ALBUME, POI INFORNARE A 180° PER CIRCA 8/10 MINUTI, IN FASE DI COTTURA SI GONFIERANNO. TRITARE FINEMENTE LA MORTADELLA BOLOGNA IGP, AMALGAMARLA AL MASCARPONE E VERSARE IL COMPOSTO IN UN SAC A POCHE. TOSTARE LE NOCCIOLE E TRITARLE AL COLTELLO. QUANDO I DISCHI SONO COTTI, TOGLIERLI DAL FORNO E TAGLIARLI A META. CON IL SAC A POCHE, DISTRIBUIRE IL MASCARPONE SU TUTTE LE METÀ DEI DISCHI TAGLIATI E PRIMA DI ACCOPPIARLI, PASSARLI NELLE NOCCIOLE TRITATE. DISPORLI SU UN PIATTO DA PORTATA E SERVIRE.

VINCISGRASSI CON MORTADELLA BOLOGNA IGP



INGREDIENTI

PASTA PER LASAGNE, 500 G
CARNE TRITA MISTA, 500 G
MORTADELLA BOLOGNA IGP, 200 G
PASSATA DI POMODORO, 700 ML

BESCIAMELLA, 250 ML
PARMIGIANO, 250 G
CIPOLLA, 1
CAROTA, 1

SEDANO, 1 COSTA
CONCENTRATO DI POMODORO, 2 CUCCHIAI
VINO ROSSO, Q.B.
OLIO D'OLIVA, Q.B.
SALE, PEPE. Q.B.

PROCEDIMENTO

PULITE E TRITATE FINEMENTE CIPOLLA, SEDANO E CAROTA. FATE SOFFRIGGERE IN UN PO' D'OLIO. AGGIUNGERE LA CARNE TRITA E ROSOLARE BENE. UNITE LA MORTADELLA A CUBETTI E CUOCETE 1 MINUTO. SFUMATE CON IL VINO E FATELO RIDURRE. AGGIUNGETE IL CONCENTRATO E LA PASSATA DI POMODORO E FATE CUOCERE A FIAMMA DOLCE PER ALMENO 1 ORA. REGOLATE DI SALE E PEPE. ORA, COMPONETE IN UNA TEGLIA: INIZIATE CON UN PO' DI RAGÙ, DISPONETE LA PASTA, POI LA BESCIAMELLA E ABBONDANTE RAGÙ (3-4 MESTOLI), ULTIMATE CON PARMIGIANO GRATTOGIATO. RIPETETE IN QUESTO MODO I DI-VERSI STRATI. L'ULTIMO STRATO DOVRÀ ESSERE UN PO' PIÙ BASSO DELL'ORLO DELLA TEGLIA. CUOCETE A 180°C PER CIRCA 25 MINUTI.

“BRUCIULUNI”, IL FALSOMAGRO SICILIANO CON MORTADELLA BOLOGNA IGP



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO, 4 FETTE (SCEGLIERE TAGLI ADATTI PER ARROSTI COME CODONE, NOCE O GIRELLO)

PER IL RIPIENO:

MORTADELLA BOLOGNA IGP A FETTE, 80 GR

LARDO A FETTE SPESSO, 40 GR

CACIOCAVALLO, 40 GR

PANGRATTATO, QUALCHE CUCCHIAIO

UOVA SODE, 2

PER IL SUGO:

PASSATA DI POMODORO, 1 L

CIPOLLA SCALOGNO, 2

CAROTA, 1

SEDANO 1 PICCOLA COSTA

VINO ROSSO, 60 ML

BASILICO, QUALCHE FOGLIA

SALE, PEPE, OLIO EVO Q.B.

PROCEDIMENTO

IMMERGI LE UOVA IN UN PENTOLINO CON L'ACQUA E FAI CUOCERE PER 6 MINUTI DALL'EBOLLIZIONE PER FARLE RASSODARE. PASSALE POI SOTTO UN GETTO D'ACQUA FREDDA, SGUSCIALE, TAGLIALE A METÀ E TIENILE DA PARTE. ALLARGA E BATTI LE FETTE DI CARNE PERCHÉ LO SPESSORE SIA UNIFORME, DISPONILE APERTE SUL PIANO DA LAVORO E COSPARGI CON UN PO' DI PANGRATTATO. TAGLIA IN 4 PEZZI IL LARDO E IL CACIOCAVALLO. ADAGIA SU CIASCUNA FETTA DI CARNE UNA FETTA DI MORTADELLA, UNA DI FORMAGGIO, UNA DI LARDO, UN UOVO SODO TAGLIATO A METÀ E ARROTOLALA SU SE STESSA. UTILIZZA UNA RETE DA COTTURA PER AVVOLGERE IL BRUCIULUNE. TRITA LE VERDURE (SCALOGNO, CAROTA E SEDA-NO) E FALLE SOFFRIGGERE PER UN PAIO DI MINUTI IN UNA PADELLA CON QUALCHE CUCCHIAIO D'OLIO. FAI ROSOLARE LA CARNE IN UN TEGAME CON POCO OLIO, SCOTTANDOLA DA TUTTI I LATI, QUINDI AGGIUNGI IL SOFFRITTO E DOPO UN 2 MINUTI SFUMA CON IL VINO ROSSO. VERSA LA PASSATA DI POMODORO E UNISCI QUALCHE FOGLIA DI BASILICO, SALE E PEPE. COPRI CON UN COPERCHIO E LASCIA CUOCERE IL BRUCIULUNE, A FUOCO BASSO, PER UN'ORA, GIRANDOLO OGNI TANTO PER CUOCERLO UNIFORMEMENTE. A COTTURA ULTIMATA TOGLI LA RETE USATA PER LA COTTURA E SERVI LA CARNE ACCOMPAGNANDOLA COL SUO SUGO.

BOUQUET DI CIPOLLE DI TROPEA CON ROSE DI MORTADELLA BOLOGNA IGP



INGREDIENTI

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, 4-6
 MORTADELLA BOLOGNA IGP, 100 GR
 PANGRATTATO, 30 GR
 PARMIGIANO GRATTUGIATO, 60 GR

ERBA CIPOLLINA, QUALCHE STELO
 BASILICO, QUALCHE FOGLIA
 SALE, 1 PIZZICO
 PEPE, Q.B.

ORIGANO, UN PIZZICO
 OLIO EVO Q.B.

PROCEDIMENTO

PULISCI LE CIPOLLE, LAVALE, TAGLIALE A METÀ, IRRORALE CON UN PO' D'OLIO, DISPONILE SU UNA TEGLIA FODERATA CON CARTA DA FORNO E FAI CUOCERE IN FORNO STATICO A 200° PER 40' CIRCA. SVUOTA LE CIPOLLE ASPORTANDO DELICATAMENTE LA PARTE INTERNA CON L'AUSILIO DI UN CUCCHIAINO, TIENI DA PARTE L'INTERNO DI 3 CIPOLLE E TAGLIA A PEZZETTINI IL RESTANTE. PONILO IN UNA CIOTOLINA AGGIUNGENDO PANGRATTATO, PARMIGIANO, SALE, PEPE, ORIGANO, ERBA CIPOLLINA SMINUZZATA, 1 FETTA DI MORTADELLA TAGLIATA A PICCOLI PEZZI E UN FILO D'OLIO. AMALGAMA IL TUTTO, ALLARGA L'INTERNO DELLE CIPOLLE CON LE DITA E FARCISCILE CON IL COMPOSTO PREPARATO. CON LE FETTE DI MORTADELLA PIEGATE E ARROTOLATE SU SE STESSO CREA DELLE ROSE DA POSIZIONARE ALL'INTERNO DELLE CIPOLLE FARCITE. SERVI ACCOSTANDO ALLE ROSE DI MORTADELLA L'INTERNO DELLE CIPOLLE TENUTO DA PARTE, COMPONENTO UN BOUQUET NEL PIATTO DA PORTATA E DECORA CON FOGLIE DI BASILICO ED ERBA CIPOLLINA.