

VIAGGIO DI GUSTO NEL MONDO DELLE CARNI

DIGITAL EDITION



### MEATMAGAZINE

VIDEO E CONTENUTI ESCLUSIVI

2022



## INOSTRI PARTNER

Le carni più pregiate dei migliori brand

Ecco le aziende partner della nuova edizione, totalmente digitale, del Meatour. Scopri le inebrianti ricette, e non solo, proposte dai nostri chef.











































## ILY IAGGIO



Consumare carne è ancora sostenibile? Sì, se a guidarci è la piena consapevolezza di ciò che stiamo acquistando. Dietro ogni razza, taglio o preparazione del mondo carni si nasconde una realtà tutta da scoprire. Meatour, in versione totalmente digitale, spazia nei vari territori del gusto, dalle eccellenze del gourmet ai profumi dello street food; vivi i sapori della locanda, veraci e pieni, o la grinta della steak house; lasciati ammaliare dai sottili equilibri del fusion. Personalizza la tua navigazione e scopri decine di prodotti eccellenti, ognuno con una storia autentica da raccontare.



Gourmet





FUSION







Dietro ogni ricetta c'è una filosofia, un'idea di cucina. Scrolla tra le schede di questo ricettario per scoprire le storie di qualità propostedalle aziende che abbiamo selezionato.



"Le ricette presenti nel catalogo sono state ideate e realizzate da chef esperti per accompagnarti in un viaggio tra i sapori delle carni più pregiate, alla scoperta di tagli e abbinamenti ricercati."



### Il viaggio sta per iniziare, hai affilato i coltelli?













Hamburger di bovino

con Scarola e Tomino



L'Hamburger

Ispirazione Napoli



Gourmet

Gourmet

Tartare

con Burrata



SAPORI DELLA LOCANDA

Hamburger gourmet



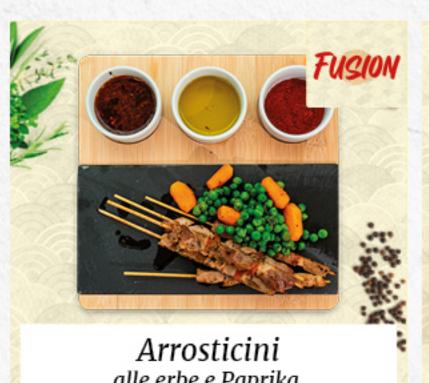






con Vino e Verdure Estive

















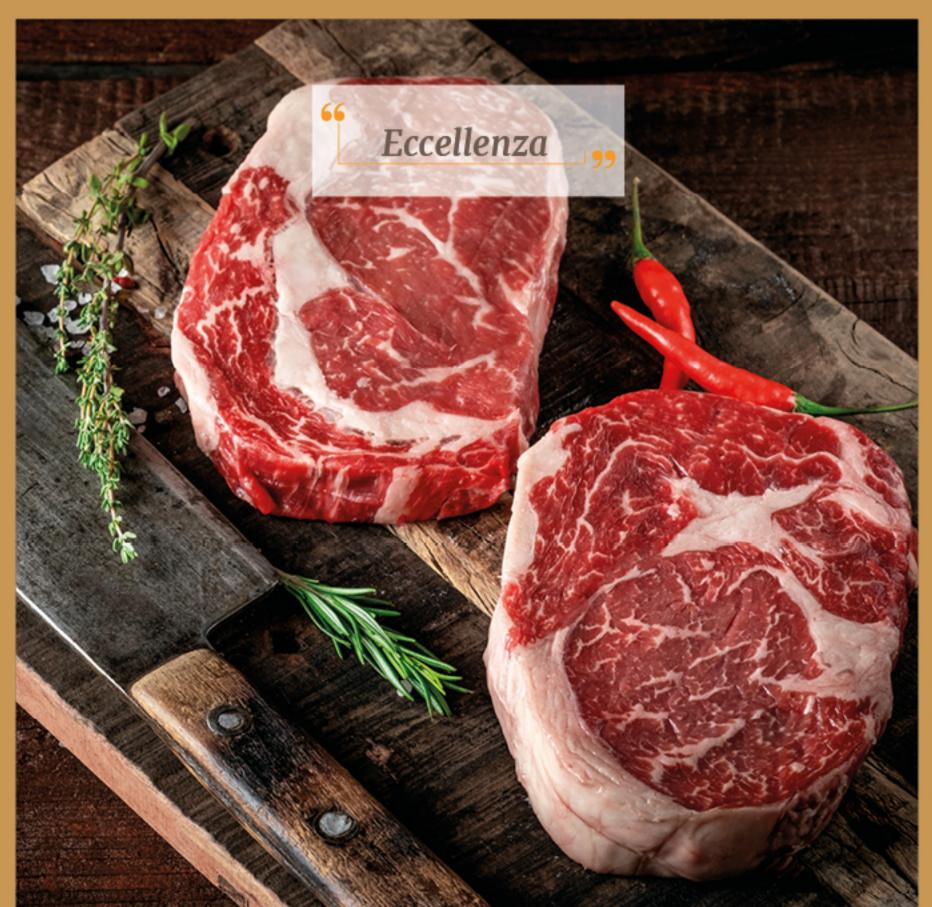
BERYLN

## 

## CANADESE CON RIDUZIONE DI SCIROPPO D'ACERO

Il suo sapore sfaccettato è qualcosa che va ben al di là della semplice dolcezza: questo è probabilmente il motivo per cui lo sciroppo d'acero nelle ricette salate funziona così bene.





## ENTRECÔTE CONTENUTI DIGITALI





raw





BERYINI dal 1950

Siamo costantemente alla ricerca di soluzioni che, integrate alla lunga esperienza e all'elevata professionalità, ci permettano di migliorare il passato.



CANADESE CON RIDUZIONE DI SCIROPPO D'ACERO







- 40 minuti per la salsa5 per la carne

### Ingredienti:

- 1 pizzico di spezie per carne
- · 1 cucchiaio di sciroppo d'acero
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- · 1 pizzico di origano
- · Olio, sale e pepe

### , PROCEDIMENTO

- 1. Per assaporare meglio il prodotto si consiglia di aprire la confezione e lasciar riposare a temperatura ambiente per pochi minuti.
- 2. Scalda il forno a 200°C, metti i pomodori e l'origano su una teglia con olio EVO e falli cuocere per 40 minuti circa.
- 3. Quindi cospargi la carne con le spezie e posizionala su una padella ben calda per 2 minuti per lato; abbassa il fuoco e cuoci per altri 2 minuti per lato. In una casseruola unisci sciroppo d'acero e aceto balsamico fino a bollore. Infine spegni e servi subito sulla carne ben calda con i pomodori.



## PARECÔTE CONTRE DE LA CONTRE D

## CANADESE CON RIDUZIONE DI SCIROPPO D'ACERO

### Consigli , LE SALSE

Lo sciroppo d'acero è un condimento tipico della tradizione nord-americana che ama accostarlo alla carne: per marinare pollo, maiale e tacchino, come riduzione per glassare un arrosto o per preparare una stuzzicante salsa barbecue.



Lo sciroppo d'acero dà il meglio di sé nelle glassatura; grazie alla sua natura zuccherina regala alla carne una doratura perfetta. Il consiglio è di spennellarlo sui tranci prima di passare la carne alla piastra. Potete utilizzarlo anche per glassare delle polpette di maiale a fine cottura, insieme a succo e scorza d'arancia prima di sfumare con il cognac oppure ideale da passare sul bacon con un mix di senape di Digione e pepe di Cayenna, per un risultato croccante e sfizioso.

### Consigli , ABBINAMENTI

L'abbinamento perfetto è con un vino rosso del centro Italia a base di uva Sangiovese. Ad esempio un Chianti Classico oppure un Sangiovese di Romagna di Predappio o un Rosso di Montefalco. Per gli amanti del Nebbiolo può essere abbinato a un ottimo Gattinara o a un Carema.







## TROBINO

### ALLA PIASTRA CON SALSA TZATZIKI E VERDURE MISTE

Si tratta di una ricetta completa, ricca in gusto dove il sapore avvolgente e succoso della carne viene rinfrescato e arricchito dalla salsa greca e dalle verdure grigliate.



Scarica Ricetta



## A CONTENUTI DIGITALI









CONTROLLED QUALITY VEAL

Si tratta di una ricetta squisita e completa dove il sapore avvolgente e succoso della carne viene rinfrescato dalla salsa greca e arricchito dalle verdure grigliate.



## TICODINO



### ALLA PIASTRA CON SALSA TZATZIKI E VERDURE MISTE



Porzioni: 4



Difficoltà: Facile



Cottura:

- 5 minuti per la salsa
- 15 minuti per la carne

Ingredienti: 4 bistecche di vitello 2 melanzane 2 peperoni 4 cipollotti 100 g salsa tzatziki olio EVO qb sale qb pepe qb

rosmarino qb 1 cucchiaio di aceto balsamico 1 pizzico di origano

### Ai fornelli!

### PROCEDIMENTO

- 1. Tagliare le estremità verdi dei cipollotti, ungerle con olio e cuocerle 10 minuti circa su una bistecchiera ben calda.
- Aggiungere nella stessa bistecchiera le falde di peperoni private dei semi e delle parti bianche interne e cuocerli per almeno 10 minuti.
- 3. Taglia le melanzane in quattro, ungerle con olio e cuocerle per 15-20 minuti sulla griglia, girandole ogni tanto.
- 4. Una volta pronta la verdura trasferirla su una placchetta, condirla con un filo d'olio, sale e un rametto di rosmarino e lasciarle marinare 15-20 minuti.
- 5. Nel frattempo ungere le bistecche se molto magra, salarle e peparle da entrambi i lati e metterle su una bistecchiera ben calda. Cuocerla per 5-6 minuti per lato, più qualche altro minuto sulla parte dell'osso.





## IRODINO



### ALLA PIASTRA CON SALSA TZATZIKI E VERDURE MISTE

### Consigli , LA COTTURA PERFETTA

Asciugate molto bene la bistecca prima di cuocerla: affinché si instauri la reazione di Maillard la superficie della bistecca deve essere meno umida possibile. Se il taglio è particolarmente magro, potete spalmare per bene con le mani un filo di olio su entrambi i lati della carne. Utilizzate una bistecchiera di metallo o di ghisa, materiali che favoriscono le reazioni di Maillard, e scaldatela a fuoco medio-alto prima di mettervi sopra la carne.



- 6. Una volta cotte, far riposare le bistecche per qualche minuto, coprendole con un foglio di alluminio.
- 7. Condire la carne con fiocchi di sale, un filo d'olio a crudo, rosmarino fresco e servirla con la salsa tzatziki e le verdure di contorno.

### Consigli , PREPARIAMO LA TZATZIKI

Scolate lo yogurt greco in un colino. Poi lavate il cetriolo e grattugiatelo. Strizzate bene in un canovaccio in modo che risultino perfettamente asciutti! Sbucciate l'aglio, eliminate l'anima interna e riducetelo in crema con un pestello. Poi unite in una ciotola yogurt, crema di aglio, girate, aggiungete un paio di cucchiaini di olio, il sale e infine i cetrioli.







## A COSTATA MAZURY EXCLUSIVE MEAT



### CONSALSACHIMICHURRI

L'origine di questa salsa pare si deve ad un certo Jimmy McCurry, un irlandese che nel XIX secolo elaborò la ricetta che poi ebbe grande successo fra la popolazione argentina, che facendo fatica a pronunciare il nome dell'autore della salsa, la chiamò storpiandola in Chimichurri.





## LA COSTATA CONTENUTI DIGITALI









Mazury nasce da un'appassionata ricerca volta a proporre una selezione di carni d'eccellenza provenienti dagli incontaminati territori della Masuria.

## TACOSTATA MAZURY EXCLUSIVE MEAT

### CONSALSACHIMICHURRI





Difficoltà: Media



### Ingredienti:

- · 40 g prezzemolo fresco
- · 2 pz spicchi aglio
- · 10 g cipolla rossa
- · 5 g peperoncino secco
- · 10 g origano secco
- · 5 g cumino
- · 60 g olio EVO

- · 25 g aceto di vino bianco
- · 20 g acqua

Cottura:

· q.b. sale e pepe

### PROCEDIMENTO

- 1. Prepara la salsa chimichurri anche il giorno prima. Sbuccia l'aglio e tritalo; lava, asciuga e sminuzza origano e prezzemolo e mescolali insieme all'aglio, aggiungi il peperoncino tritato molto finemente. Completa con una grattata di pepe e olio EVO fino a coprire il trito.
- 2. Lascia riposare il chimichurri in un barattolo chiuso in frigorifero, fino al momento di usarlo.



## LACOSTATA MAZURY CONSALSACHIMICHURRI

### Consigli J IL SALE

Prima di cuocere la costata al chimichurri salatela. Se la cuocete alla brace usate sale grosso cospargendolo per bene sopra la salsa. Se la cuocete su una griglia sul fornello (oppure elettrica) salate con il sale fino.



3. Cuoci la costata al chimichurri 5 minuti per lato, girala usando una pinza o due palette, mai infilzare la carne con qualcosa dI tagliente, perché farebbe perdere i succhi prima di cuocere. Porta a tavola la costata dopo averla lasciata riposare 4 minuti, su un piatto da portata o meglio ancora su un tagliere di legno.

### Abbinamenti

Tra le birre definite bionde si celano diverse tipologie, le più diffuse e consumate sono la Pils, abbreviativo di Pilsner, di origine ceca, e la Lager, di origine tedesca. Entrambe sono birre a bassa fermentazione e che ben si sposano con carni rosse di qualità.





La tagliata di manzo è un piatto molto gustoso, ma che deve essere preparato nel modo giusto per essere perfetto. I principali segreti alla base di questo piatto: il taglio e la cottura.

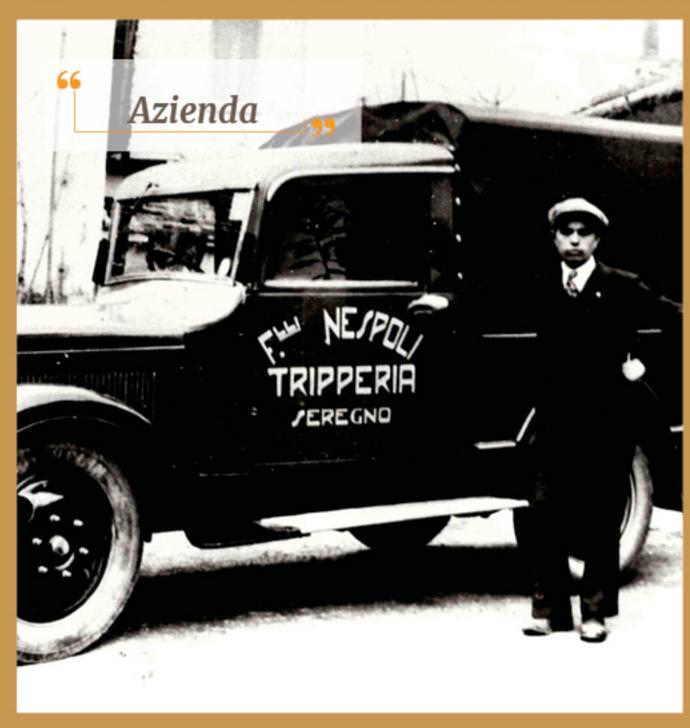




## TAGLIATA CONTENUTI DIGITALI









La S.I.L.C.A. S.p.a. è sorta alla fine degli anni '60, dall'unione dell'esperienza maturata dai fondatori negli anni precedenti.



"

## IA COLLATA COLLAPIASTRA







### Ingredienti:

- · 500 gr di Tagliata di Manzo
- · Olio extra vergine di oliva qb
- · sale qb

### In cucina! , PROCEDIMENTO

- 1. Ungi con l'olio la tagliata e massaggiala per ricoprirla in maniera uniforme.
- 2. Scalda una piastra antiaderente, una volta calda, poggia la tagliata sulla piastra.
- 3. Cuoci la tagliata per due minuti per lato, a fiamma vivace, se vuoi una cottura al sangue; aumenta fino a tre minuti per lato se preferisci che sia leggermente più cotta, ma non aumentare ulteriormente i tempi o rischi di rovinare la tagliata.



## LACLIATA

ALLA PIASTRA

### Consigli JACOTTURA

Una volta che la carne sarà sulla piastra, ricordati di non premerla e non bucarla con i rebbi della forchetta, altrimenti rischieresti di far uscire tutti i preziosi succhi al suo interno. Non aggiungere sale, in quanto il cloruro di sodio richiamerebbe tutti i liquidi sulla superficie della carne, dandole un aspetto quasi "bollito". Rigirarla il meno possibile.



- 4. Una volta cotta la tagliata, toglierla dalla piastra e lasciar riposare per una decina di minuti.
- 5. Cospargila di sale e tagliala a fette spesse e leggermente diagonali; servila subito con fettine di limone e un contorno a scelta.

### Abbinamenti

Molto spesso il tipo di cottura determina la scelta del vino da abbinare alla carne. La Costata di Mazury alla piastra è caratterizzato da spiccata "succosità" definita per l'esattezza "succulenza". Per asciugare la succulenza servirà un bel vino rosso alcolico e tannico come un Chianti .





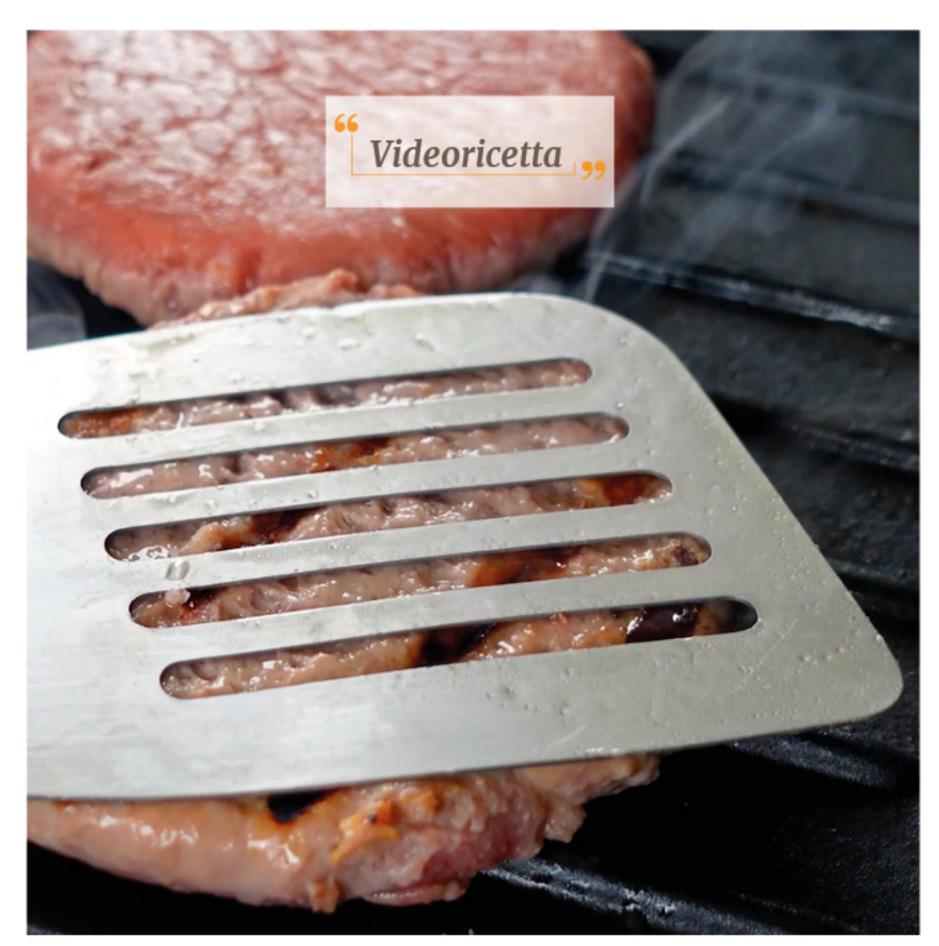




## BACONBURGER TOWER

Ecco un'idea sfiziosa e diversa dai soliti panini, ma altrettanto facile e veloce.



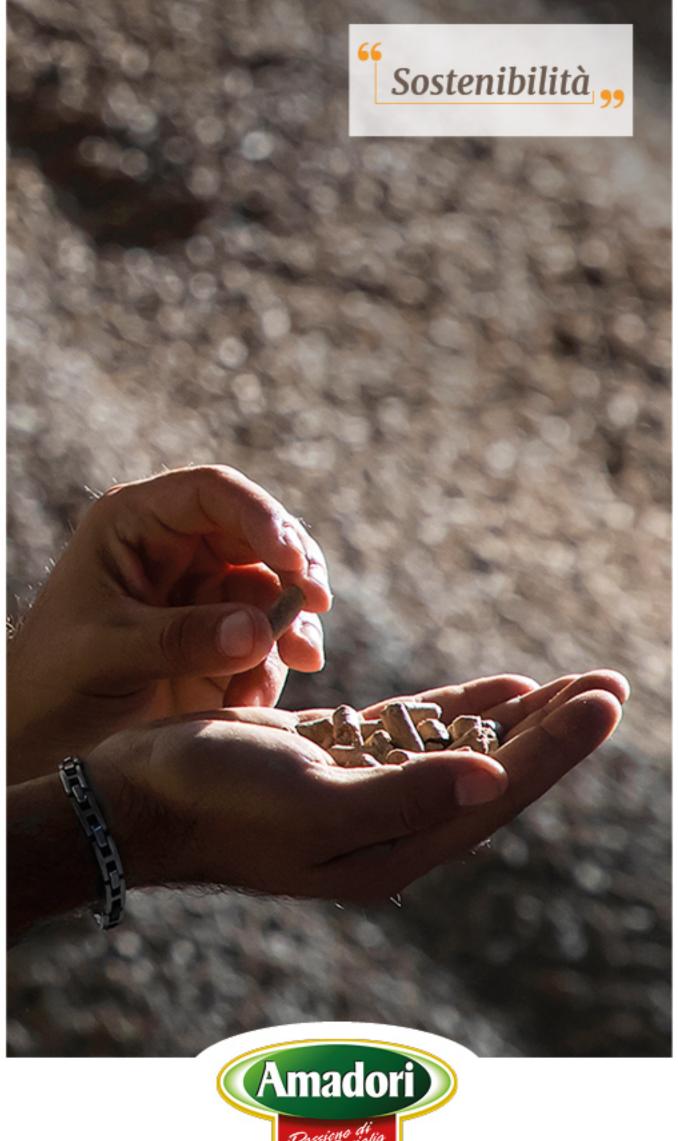


## BACONBURGER CONTENUTI DIGITALI

Procedimento ,,







I prodotti Amadori sono perfetti per ogni tipo di preparazione, ideali per un'alimentazione sana ed equilibrata senza rinunciare al gusto!

## BACONBURGER TOWER



Porzioni:



Difficoltà: Facile



Cottura: 10 minuti

### Ingredienti:

- · una confezione di baconburger Amadori
- · un rotolo di pasta sfoglia
- · due uova

50 g di formaggio spalmabile

### Per la preparazione.

- · una griglia
- · una padella antiaderente
- · un coppapasta
- · carta torno

### Si cucina!

### PROCEDIMENTO

- Cuoci la carne su una griglia rovente, basteranno 10' circa. Dal rotolo di pasta sfoglia ricava due dischi di dimensione uguale ai burger, adagiali su due pezzi di carta forno e cuoci in una padella antiaderente da ambo i lati.
- Scalda una padella antiaderente e cuoci le uova all'interno di un coppapasta ben oleato. Assembla le torrette stendendo sulla pasta sfoglia un velo di formaggio, il Bacon Burger Amadori e le uova.
- 3. E ora gusta: mani o coltello e forchetta? Amadori ti consiglia la seconda, la colata del tuorlo al primo taglio è irresistibile!



## BACONBURGER ENONSOLO

### e tu di che hamburger sei? , ONSIGII

Classico, delicato, alle erbette, con bacon, Gran Gusto e Gran Gourmet: con gli hamburger Amadori, la scelta non manca! E la fantasia vola! L'hamburger è una delle specialità crude più amate, facile e veloce da preparare e ideale per ispirare tante idee da assaporare.

Dentro a un morbido panino o al piatto, puoi sbizzarrire la tua creatività, con abbinamenti e condimenti orientati alla tradizione o dal tocco originale.



### note di sapore: vai di salsa!

Oltre alle classiche salse, come maionese, ketchup e salsa barbecue, c'è di più! Qualche esempio?

Se ami i sapori decisi, prova il tuo hamburger con la tirokafteri, una salsa piccante greca a base di feta, yogurt greco e peperoncino. Se preferisci un condimento più delicato, prova la maionese di avocado, preparata con latte di soia, olio evo e succo di lime.



ABBINAMENTI

e nel bicchiere? idee da bere , ABBINAMENTI

Hamburger chiama birra? Non è detto! È certamente un connubio ben consolidato, ma l'hamburger si sposa bene anche un buon calice di vino. In particolare, con un hamburger di pollo e/o tacchino si abbinano bene i vini bianchi con un buon equilibrio tra corposità e delicatezza, come il Pinot Grigio e una Falanghina giovane.



STREET

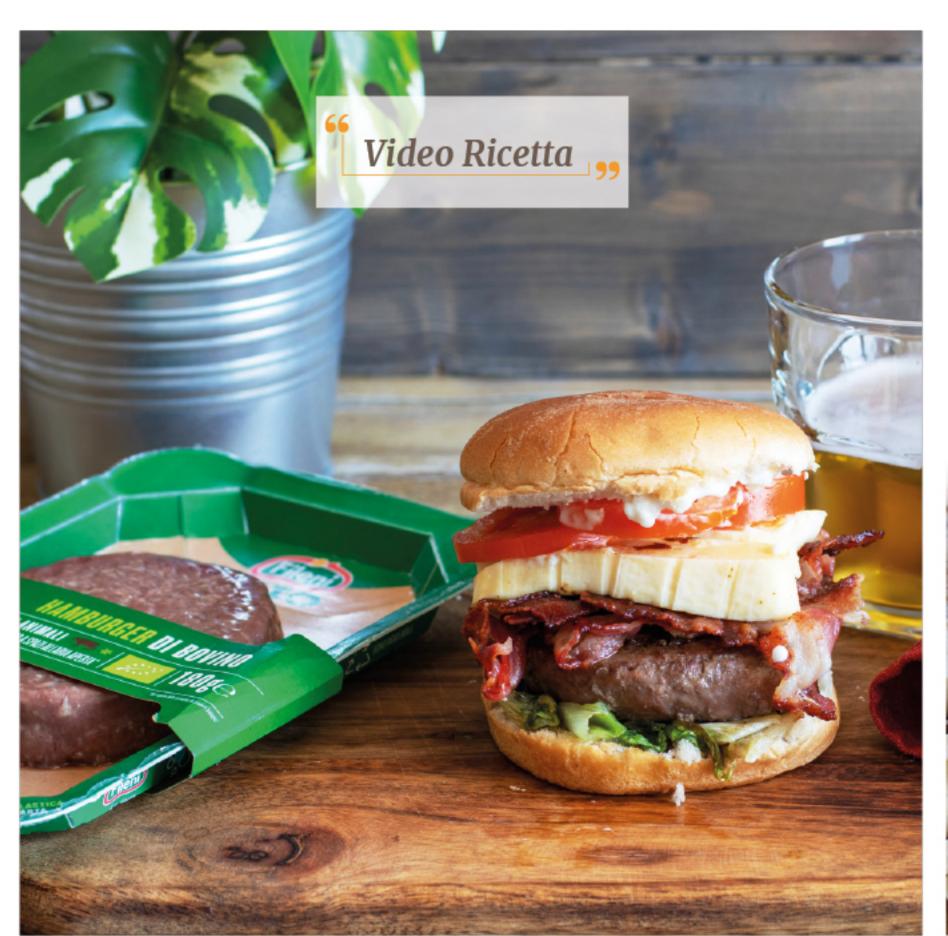
## I LAMBURGER

### CONSCAROLAETOMINO

Dall'esperienza degli chef Fileni, una ricetta semplice, veloce e gustosissima: Prova l'hamburger di bovino Fileni BIO accompagnato dalla croccantezza fresca della scarola e dalla intensa morbidezza del tomino!



Scarica Ricetta





Procedimento ,,











Tenero e gustoso, il maxi hamburger di bovino Fileni BIO proviene da bovini quattro volte italiani (nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) ed è confezionato nel pratico ecovassoio.

## L'HAMBURGER CONSCAROLA E TOMINO



Porzioni:



Difficoltà: Facile



### Ingredienti:

- 4 hamburger di bovino Fileni BIO
- · 1 scarola
- · 2 tomini
- · 8 fette di bacon

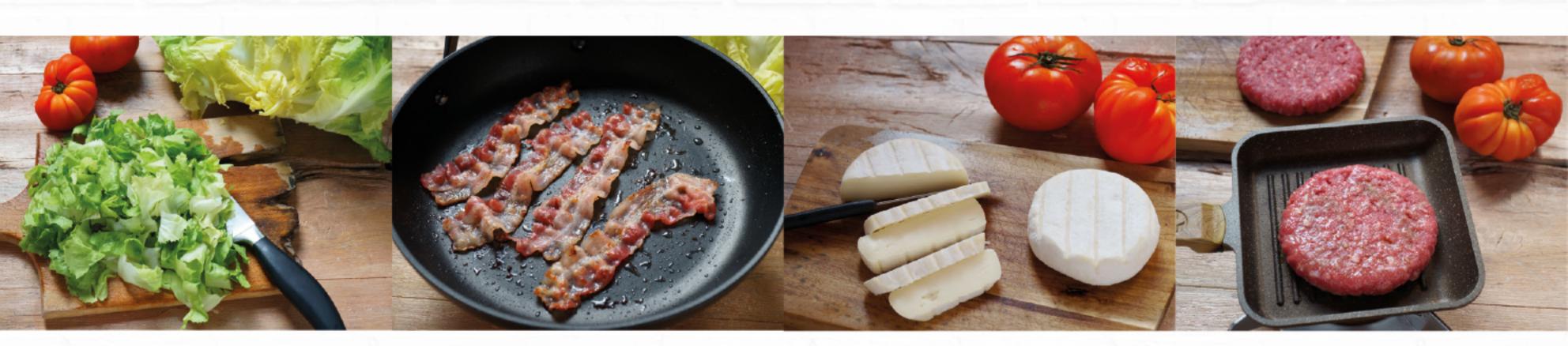
- 4 panini
- · Olio extravergine d'oliva
- · 2 cucchiai di maionese
- ·2 pomodori (facoltativi)
- · Sale e pepe

Pulite la scarola e tagliatela a pezzetti. Fate scaldare 2 cucchiai di olio in una padella larga e fatevi cuocere la scarola a fuoco forte per 2 minuti, salate, pepate e tenete da parte.

In una padella antiaderente fate cuocere il bacon finché risulterà dorato e croccante.

Tagliate i tomini a fette, dividete i panini a metà.

Cuocete gli hamburger a fuoco alto facendoli dorare da entrambi i lati, salateli e pepateli. Passate in padella calda anche le fette di tomino per ammorbidirle. Disponete sopra ogni base del pane una parte di scarola, adagiatevi sopra l'hamburger, il bacon e qualche fetta di tomino. Richiudete con il resto del pane spalmato di maionese. A piacere, aggiungete uno strato di pomodori a fette.



## L'HAMBURGER CONSCAROLA E TOMINO

I Consigli

### PREPARAZIONE

Se volete preparare l'hamburger partendo dal macinato, fate molta attenzione al momento in cui compattate la carne per creare la forma rotonda: la carne troppo pressata risulterà dura a fine cottura. Se volete gustarla morbida, mantenetela soffice e lasciate che i succhi si spandano e il grasso si sciolga tra un granellino e l'altro di trita. Perciò modellate con cura l'hamburger con le mani inumidite e lasciate da parte presse o strumenti simili.



### COTTURA

L'hamburger ama la delicatezza: la sua cottura deve essere lenta. Prima di cuocerlo fate scaldare bene la padella o la piastra: la superficie deve essere ben calda ma poi si deve procedere con molta calma; la carne deve cuocere in modo lento e uniforme, altrimenti si rischia di bruciare la parte esterna senza far penetrare il calore all'interno. E anche quando state cuocendo la carne, non pressatela: farete uscire fuori tutti gli umori della carne rendendola dura e asciutta alla fine della cottura.



ABBINAMENTO

Grignolino D.O.C. (Rosso, Piemonte) servito a 16 °C.

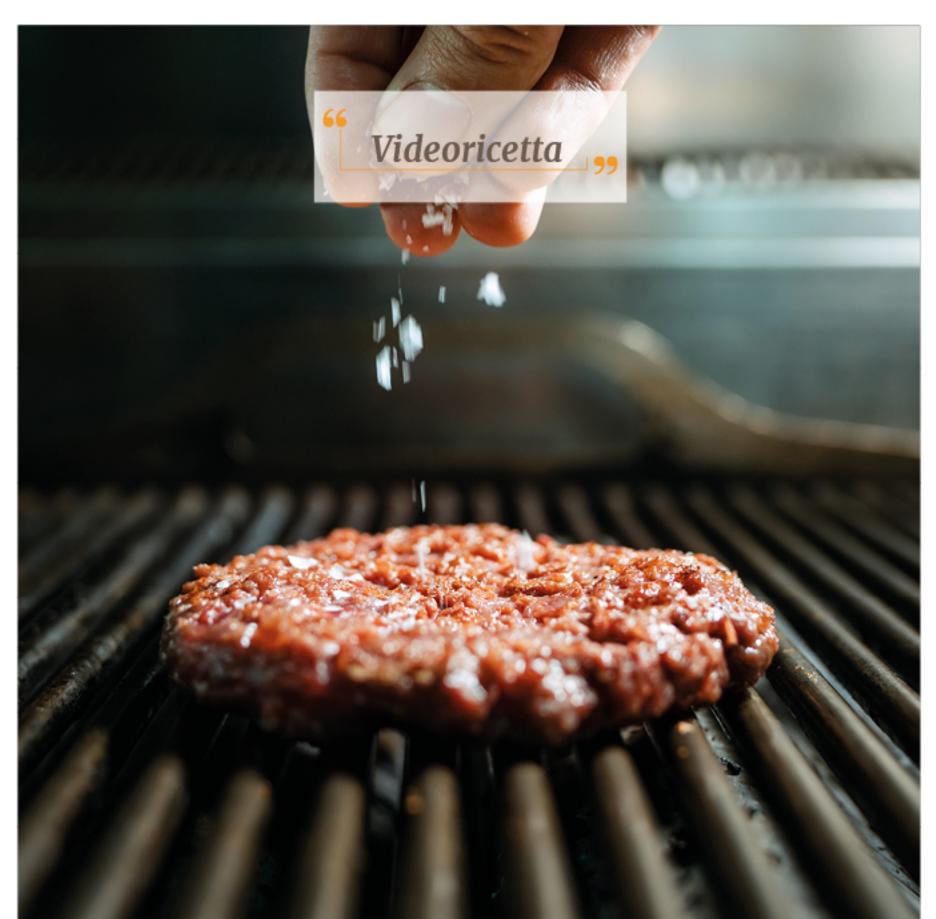






## HAMBURGER ISPIRAZIONE NAPOLI

È una ricetta facile e sfiziosa ispirata dai gusti della tradizione Partenopea. Scarica Ricetta













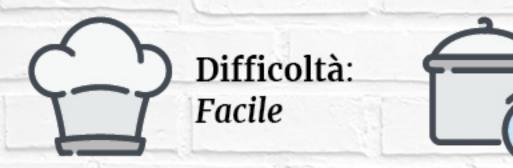


Storia, qualità, passione, attenzione all'ambiente e filiera sono i principali elementi che contraddistinguono i nostri prodotti!

# LE LAMBURGER ISPIRAZIONE NAPOLI



Porzioni:





### Ingredienti:

- hamburger Vitalo
- · melanzane caponate
- provola affumicata
- · coppa croccante

### Ai fornelli! ,, PROCEDIMENTO

- Per preparare l'hamburger Napoli parti cucinando le melanzane caponate. In poca acqua fai bollire il sedano tagliato a pezzetti.
- 2. Taglia a pezzi anche le melanzane e soffriggile in poco olio extravergine d'oliva. A parte, soffriggi la cipolla tritata, quindi aggiungi il passato di pomodoro; lascia cuocere fino a che il sugo risulti leggermente ristretto.
- 3. A questo punto, unisci alla padella anche il sedano e le melanzane. Lascia cuocere il tutto a fuoco lento aggiungendo, se necessario, l'acqua di cottura del sedano.



# I LAMBURGER ISPIRAZIONE NAPOLI

### Consigli ,, OTTURA

Padelle e piastre devono essere ben calde! Per una cottura perfetta, lascia riscaldare bene la piastra o la padella per almeno 5 minuti, poi adagia sopra gli hamburger: gli zuccheri contenuti al loro interno si "caramellizzeranno" all'istante.



- 4. Prima di togliere dal fuoco, insaporisci la preparazione con lo zucchero e l'aceto, mescolando per amalgamare bene i sapori.
- 5. A questo punto assembla il panino, con l'hamburger (cotto alla griglia qualche minuto per lato), la provola, le melanzane caponate e il capocollo croccante, ottenuto facendolo cuocere in una padella antiaderente per qualche secondo.



L'occasione giusta per unire una comitiva di amici? Una serata a tema hamburger! Il panino con l'hamburger è il simbolo per eccellenza di pranzi e cene all'aria aperta, divertimento e tanto gusto. La tradizione culinaria napoletana ha ispirato questa versione con prodotti mediterranei, che delizierà tutti con sapori genuini e familiari.





## HAMBURGER Carne & Fuoco

GOURMETCONPANENCE

Gli Hamburger Carne al Fuoco AIA danno sempre ad ogni panino un sapore epico! E se non vuoi rinunciare a nuovi abbinamenti e sapori roventi, devi proprio provare questa ricetta.



Indice

Scarica Ricetta

















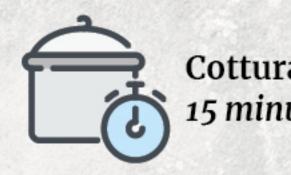


Carne al fuoco comprende tante specialità di suino e bovino, in grado di soddisfare i gusti più difficili. Se hai una passione per la carne e vuoi dare ad ogni occasione un sapore epico, scegli Carne al Fuoco!

## HAMBURGER Carne a Fuoco GOURMETCONPANENERO







#### Ingredienti:

- · hamburger di Suino Carne al Fuoco AIA
- 500g di latte
- · 200g di formaggio da grattugiare
- 1 cipolla rossa
- · 1 panino alla farina di cereali con semi di sesamo
- pomodorini semi secchi q.b.
- · Insalata songino q.b.

## PROCEDIMENTO

- 1. Inizia cuocendo su una piastra l'Hamburger di Suino Carne al Fuoco AIA.
- 2. Griglialo da entrambi i lati e, raggiunto il livello di cottura che preferisci, spostalo in forno preriscaldato a bassa temperatura, per tenerlo al caldo.



# HAMBURGER Carrie La Fuoco GOURMETCONPANENERO

- 3. Adesso puoi occuparti della cipolla: tagliala a fettine spesse e aggiungile alla piastra. Falle appassire leggermente, poi sposta anche loro in forno.
- 4. Per realizzare la salsa al formaggio, riscalda il latte in una pentola e aggiungi un po' per volta le scaglie grattugiate. Amalgama il tutto con una frusta.
- 5. Infine prendi il panino alla farina di cereali con semi di sesamo, aprilo al centro e riscaldalo leggermente sulla piastra.
- 6. Ora puoi assemblare il tuo panino. Condisci con qualche ciuffo di insalata songino il fondo; aggiungi l'Hamburger di Suino Carne al Fuoco AIA, un velo di salsa al formaggio, le cipolle e i pomodorini semi secchi.



7. Chiudi con l'altra metà e la tua ricetta gourmet è con-clusa.

Addenta e preparati a scottare di passione!









# IARTARE

### DI MARCHIGIANA

Connubio perfetto tra **territorio**, **natura** e mangiar bene. Il profumo e la natura incontaminata dei pascoli dell' **Appennino Centrale** si assapora con semplicità.



Scarica Ricetta



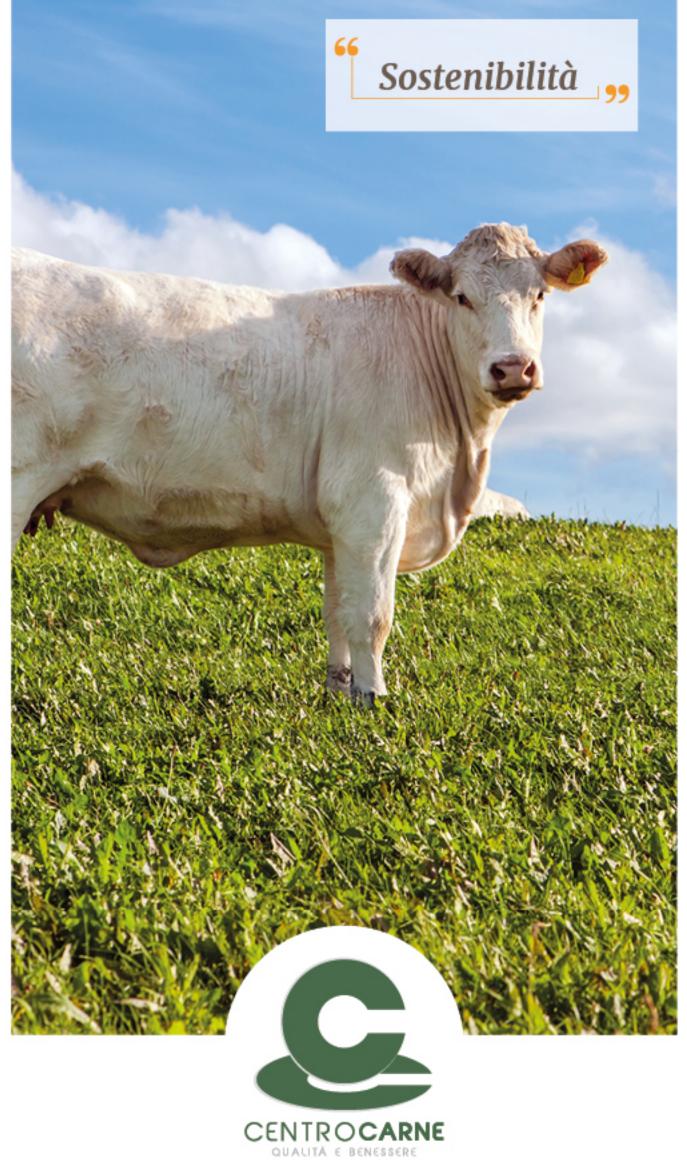
## LA TARTARE CONTENUTI DIGITALI

Procedimento ,,









Semplice ma non scontata. Essenza pura.

# JARIARE DI MARCHIGIANA









#### Ingredienti:

- · 160 gr tartare di marchigiana
- · funghi porcini freschi
- · tuorlo d'uovo
- · olio evo q.b.
- · sale q.b.
- · pepe q.b.
- · germogli alfalfa o di fieno greco

## OCEDIMENTO)

- 1. Taglia o meglio, batti la carne al coltello, oppure se pronta apri la confezione e fai ossigenare.
- 2. Strofina con uno spicchio d'aglio a metà una boll con un pò di olio evo e pepe.
- 3. Versa la carne nella boll, mescola per far insaporire aggiustando di pepe.
- 4. Taglia i funghi a lamelle adaggiandoli sul fondo del piatto.



# LATARIARE DI MARCHIGIANA

Variante STAGIONALITÀ

Scottare la Tartare su un solo lato e sul lato non cotto adagiare cipolla rossa caramellata e spicchi d'arancio canditi.





- 5. Togli il tuorlo d'uovo dalla ciotola già precedentemente ricoperto di pangrattato e friggilo con olio di semi di girasole a 160/170 gradi per 15 secondi affinché rimanga cremoso all'interno.
- 6. Impiatta la battuta sopra i funghi, mettendo i germogli alfalfa o di fieno greco, adagia delicatamente l'uovo croccante, un filo olio evo.

Et voilà, il piatto è pronto!



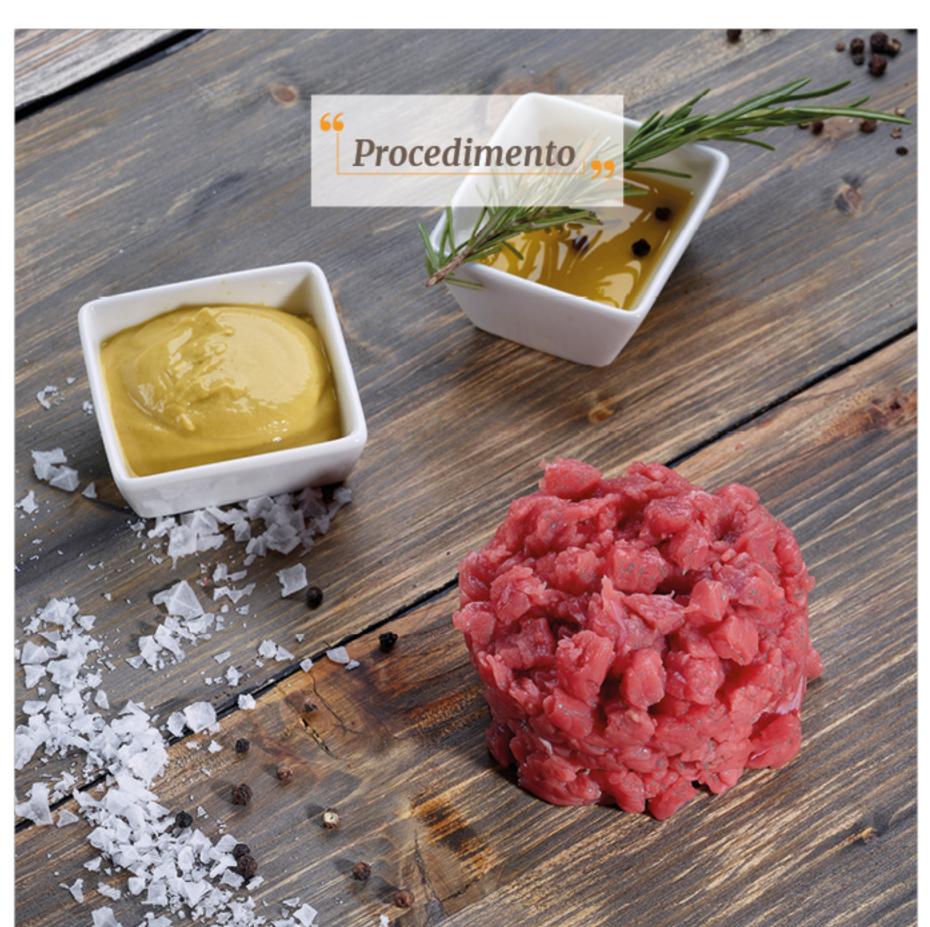
IN BASE ALLA STAGIONALITÀ

Come base, si può usare al posto dei porcini il carciofo aperto e cotto intero in padella con aglio e prezzemolo oppure fritto.



È veramente semplice da preparare: un antipasto squisito e d'effetto! La ricetta richiede pochi ingredienti, ma tutti estremamente buoni e di classe.















I segreti per preparare la tartare sono pochi, è la scelta della carne ad essere decisiva per ottenere un ottimo risultato.









#### Ingredienti:

- · 200 gr scamone di manzo
- · 1 cucchiaio senape
- · 2 cucchiai olio EVO
- · 1 limone
- · sale e pepe q.b.

· 2 burrate

- 1. Taglia la carne molto finemente. La carne tagliata a coltello non si scalda e quindi rimane integra nei suoi valori nutrizionali. In una ciotola a parte mescola la senape, l'olio, sale, pepe e la buccia grattugiata di mezzo limone biologico.
- 2. Con l'aiuto di un coppapasta dai la forma alla nostra tartare, sforma facendo una leggera pressione. Crea un incavo sulla superficie e riponi la burrata.

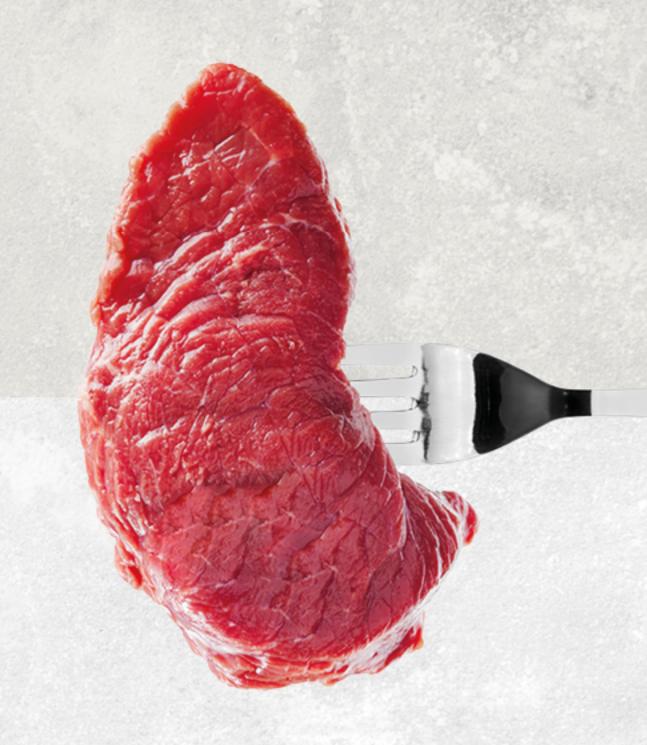




## Consigli ,, LA CARNE

La carne di una tartare deve essere magra, con un muscolo tenero e poco dura.

I tagli ideali si trovano nella coscia dove i muscoli sono magri e regalano tanto sapore. Ad esempio, la noce ha un sapore più intenso rispetto alla punta d'anca che è più delicata.



filetto o il controfiletto, op- buona carne. pure noce e scamone.

É importante scegliere bene In generale i tagli più teneri, il tipo di carne per la tartare, sono anche quelli più adatquesto è il passo indispensa- ti per regalare il loro meglio bile per la buona riuscita di nel crudo, per sprigionatutta la ricetta. La carne de- re tutta la loro qualità in un v'essere estremamente ma- piatto come questo. Infatti la gra, di consistenze ovvia- tartare è la ricetta migliore mente anche diverse, come il per esaltare il valore di una

### Consigli 199 LA BURRATA

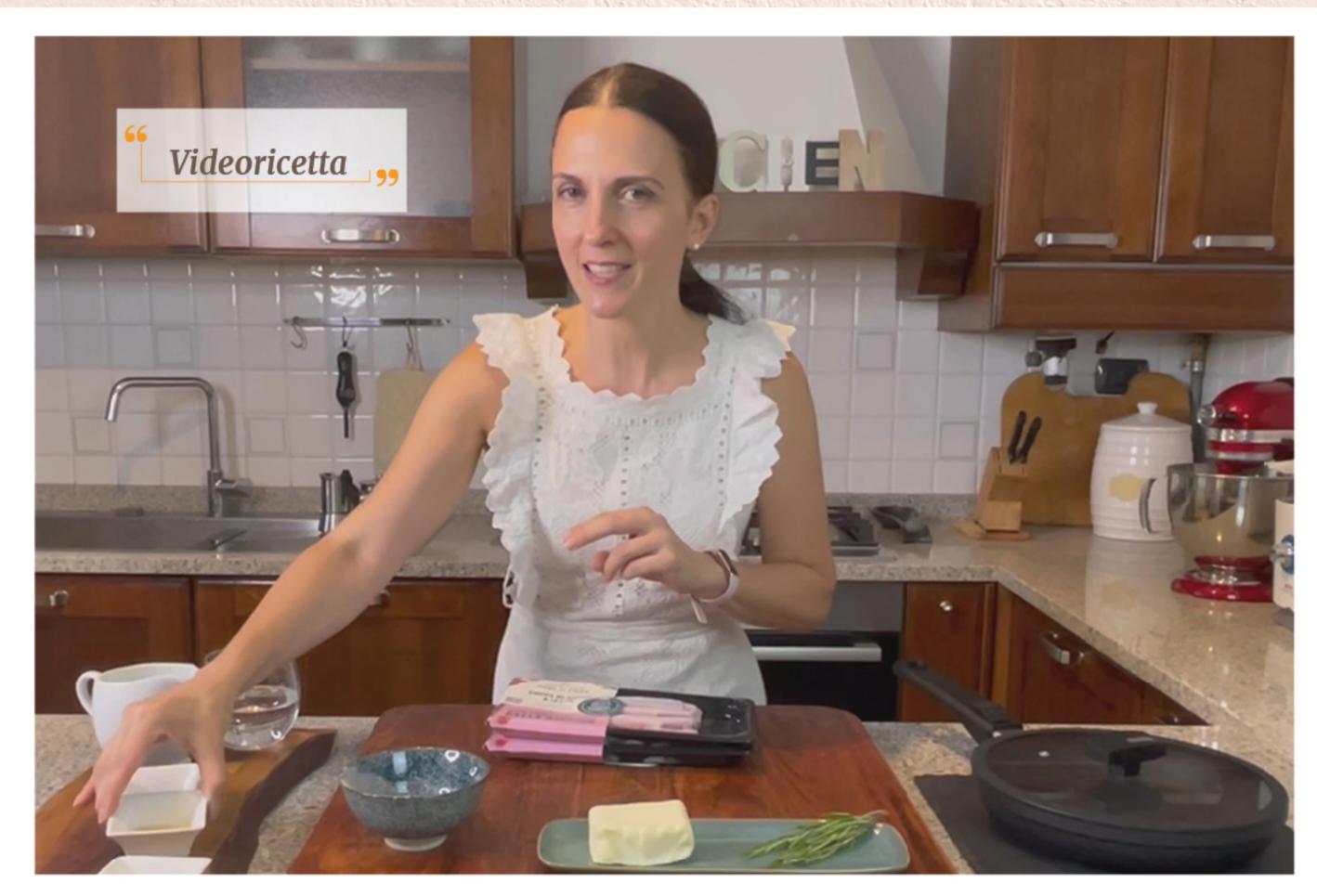
Essendo un formaggio molto fresco, soprattutto per la presenza della panna, il sapore della Burrata rimane intatto solo pochi giorni dopo la sua produzione. Questo "limite" la rende in realtà unica e speciale. Quando è davvero fresca, al taglio la stracciatella inonderà il piatto e all'assaggio risulterà fresca e non acida.





La ricetta della coppa di maiale al pepe rosa è una preparazione semplice ed invitante, della nota influencer <u>Margaret Dallospedale</u>
Ideale per una cena in famiglia che ci sappia far rivivere in chiave più attuale i sapori e i profumi delle trattorie di una volta.











Danish Crown

Si realizza in poco tempo e, grazie alla cremosa salsa alla panna e pepe rosa, è indicata anche a chi sta attento al benessere, ma non vuole rinunciare a piatti di carne inediti e saporiti. È un piatto comunque raffinato alla vista, grazie al tocco elegante delle bacche di pepe rosa che come perle, impreziosiscono la mise en place.







Ingredienti:

·700 g di coppa di suino Danish Crown Pure Pork •150 g di farina

·200 ml di panna

·3 cucchiai di brandy

·1 rametto di rosmarino

·120 g di burro

·1 cucchiaio di pepe rosa

·1 cucchiaio di salsa Worcestershire

·Sale q.b.

## 199 PR()()()+1)|MFNI()

- 1. Infarina le fette di coppa di maiale da entrambi i lati. Prendi una padella antiaderente, versa il burro e il rametto di rosmarino e fai rosolare a fiamma media. Quando il burro è a temperatura, adagia le fettine di carne. Cuoci per due minuti su ogni lato.
- 2. Occorre salare la carne e aggiungere il pepe rosa, poi cuoci per altri tre minuti, girando ancora una volta la carne.
- 3. Poni in un pentolino l'intingolo rimasto nella padella e versa mezzo bicchiere d'acqua per scioglierlo. Quando l'acqua è evaporata aggiungi il brandy e fai andare per un minuto. Abbassa la fiamma e versa la salsa Worcestershire, la panna e un pizzico di sale.





CON PANNA E PEPE ROSA

Il futuro dell'alimentazione

Danish Crown, azienda produttrice di <u>Pure Pork</u> contribuisce a creare un futuro sostenibile per il cibo: gli scienziati di tutto il mondo che fanno ricerche sui cambiamenti climatici evidenziano come il consumo di carne rappresenti una delle grandi sfide per il nostro pianeta, per il clima e per le condizioni di vita delle generazioni future.

Si tratta di una questione reale per sul clima e con maggiore equilibrio. tutti i produttori di carne e Dani- Desideriamo pertanto offrire ai consh Crown si è assunta la precisa re- sumatori un'alternativa più sostesponsabilità di contribuire alla sua nibile in modo che tutti possano nurisoluzione, impegnandosi a met- trirsi di carne ottenuta in maniera tersi alla guida nella ricerca di soluzioni sostenibili per la produzio- chetta, dal mangime per gli animali ne di carne con un minore impatto al consumatore finale.

responsabile dalla fattoria alla for-







SAPORI DELLA LOCANDA

# IALONZA



## A FETTE CON VINO E VERDURE ESTIVE

È buona, leggera e gustosa, una lonza con ottimi valori nutrizionali, senza allergeni e conservanti. Resta morbida in cottura ed è l'ingrediente perfetto per la realizzazione di piatti semplici.





La carne rosa magra Eat Pink è 100% italiana e proveniente da filiera controllata. La materia prima appartiene infatti al circuito D.O.P. e rispetta la territorialità del nostro paese.



### A FETTE CON VINO E VERDURE ESTIVE









#### Ingredienti:

- · 1 confezione di Lonza "Quella Tenera" a fette di Eat Pink
- · 1 carota

- ½ peperone giallo
- 1/2 peperone rosso
- · 1 zucchina
- ½ melanzana
- · 1 cipollotto
- · 1 spicchio d'aglio
- · timo, maggiorana
- e basilico q.b.
- · scorza di 1/2 limone
- · 1 bicchiere di vino bianco
- · 50g di farina 00
- · 30g di burro/olio
- · sale e pepe q.b.

#### La ricetta

- 1. Per la preparazione della ricetta inizia dal taglio delle verdure, a brunoise (dadolata) cercando di procedere in modo regolare, per permetterne una cottura uniforme.
- 2. Apri la confezione della lonza tenera ed infarinala leggermente.
- 3. Scalda un filo d'olio in padella, aggiungi le erbe aromatiche, il cipollotto tritato, l'aglio (lasciando lo spicchio intero).





### Lonza Quella Tenera

Consigli

La lonza Eat Pinksprigiona la sua tenerezza in ogni forma. È performante quando viene cotta in umido, a scaloppina, ad involtino, al forno, alla piastra. Può essere tagliata a listarelle e adagiata su una bruschetta, cubettata e servita accompagnata da un cous cous di verdure. È un prodotto versatile, che in cucina si fa spazio in ogni ricetta: dall'arrosto all'insalatone.



- 4. Fai rosolare fino a doratura. A questo punto aggiungi le verdure, aggiusta di sale e pepe e lascia cuocere 5/10 minuti, le verdure dovranno risultare ancora croccanti.
- 5. Nel frattempo, in padella antiaderente, fai sciogliere il burro e aggiungi le fettine di lonza tenera. Rosola 2 minuti su un lato, gira le fettine, rosola a fiamma viva 1 minuto, poi procedi con l'aggiunta del vino bianco e della buccia di limone.
- 6. Fai ridurre il vino fino ad ottenere una salsa densa, della giusta consistenza. Impiatta lasciandoti ispirare dalla fantasia.

### Consigli,, UNA CENATNEAMIGITA

Per assaporare tutto il gusto della lonza con vino e verdure non bisogna aspettare un'occasione particolare. È un'ottima ricetta per rendere speciale una semplice cena in famiglia. Il gusto e la tenerezza della carne Eat Pink conquisteranno i palati di tutti i commensali.



SAPORI DELLA LOCANDA



EASPARAGI

Primo piatto davvero semplice da preparare, ma molto, molto saporito. La delicatezza degli asparagi si sposa in maniera perfetta con la sapidità delle salsicce.























La mission della nostra azienda da sempre è quella di portare sulle tavole dei consumatori un prodotto di eccellente qualità.









#### Ingredienti:

- · farfalle 320 g
- · asparagi 600 g
- salsiccia 400 g
- · porri già puliti 80 g
- · olio extravergine d'oliva
- · pecorino romano 40 g
- sale fino q.b.
- pepe nero q.b.
- · vino bianco q.b.

#### In cucina!

- 1. Inizia dalla pulizia degli asparagi. Elimina la parte del gambo finale. A questo punto tagliali a rondelle, mentre le punte puoi dividerle a metà. Utilizza un coltello, fai un incisione sul budello delle salsicce e tiralo via. Schiaccia leggermente la salsiccia, in modo da sgranarla, affetta il porro e trasferiscilo in un tegame capiente, dove avrai già scaldato l'olio.
- 2. Lascialo appassire per 4-5 minuti, unendo un mestolo di acqua calda; poi alza la fiamma, aggiungi la salsiccia, mescola di continuo fino a che non risulterà ben rosolata.
- 3. Sfuma con del vino bianco e aggiungi gli asparagi. Mescola, aggiusta di sale e di pepe, prosegui la cottura per altri 7-8 minuti. Cuoci la pasta e falla scolare al dente aggiungendola direttamente al condimento. Unisci il pecorino grattugiato, mescola tutto e servile.





### Curiosità ,, IL SAPORE

Il Suino Nero Campano è un animale particolare e pregiato, che regala carni saporite e prelibate. Ha una buona attitudine all'ingrasso e la sua caratteristica principale è la marezzatura delle carni.



Allevato allo stato semibrado, si nutre prevalentemente di ghiande, castagne, noci e frutti selvatici. Si ottiene una carne di ottima qualità, e capace di sprigionare profumi e sentori intensi. Una vera e propria rarità campana da gustare.



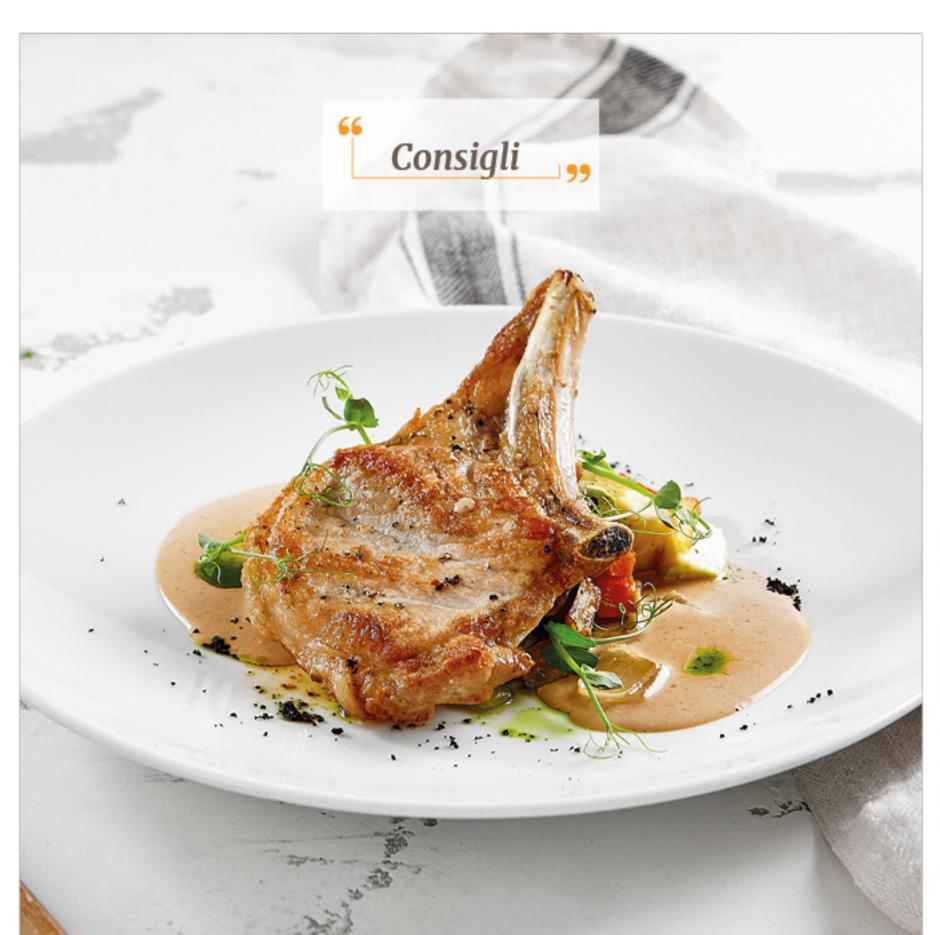


Il miglior abbinamento coinvolge etichette con una buona personalità, come ad esempio i Barbaresco, rossi di Langa a base Nebbiolo, dai tannini eleganti e dagli eleganti sentori speziati. Altra ipotesi, è un Cabernet del Friuli, dalle note erbacee piuttosto spiccate.



La terra tra Mantova e Parma è fertile di storia e agricoltura. Sulle sue zolle si allevano da sempre i migliori suini italiani, sui suoi campi lavo-rano da sempre persone appassionate e competenti, sulle sue tavole si mangiano da sempre salumi di altissima qualità.













MARTELLI

La cultura della carne, tra Mantova e Parma, è una tradizione radicata nella terra. La nostra famiglia, sessanta anni fa, veniva chiamata nelle corti di tutta la provincia per la capacità di macellare i suini.











Kcal a porzione:

#### Ingredienti:

- · 4 braciole di maiale
- · 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- · 250 ml di brodo vegetale farina q.b.
- · salvia q.b.
- · olio extravergine

d'oliva

- · sale q.b.
- · pepe q.b.

- 1. Per iniziare la preparazione occorrerà partire proprio dal rosmarino che andrà lavato ed asciugato e poi tritato molto finemente ed aggiunto in una ciotola insieme alla salvia e all'aglio schiacciato.
- 2. Prendi adesso le braciole e passale nella farina. Poi in una padella ben capiente scalda abbondante olio extravergine d'oliva.
- 3. Aggiungi il composto con le erbe e l'aglio realizzato prima e lascialo andare per un minuto circa, mescolando di continuo.



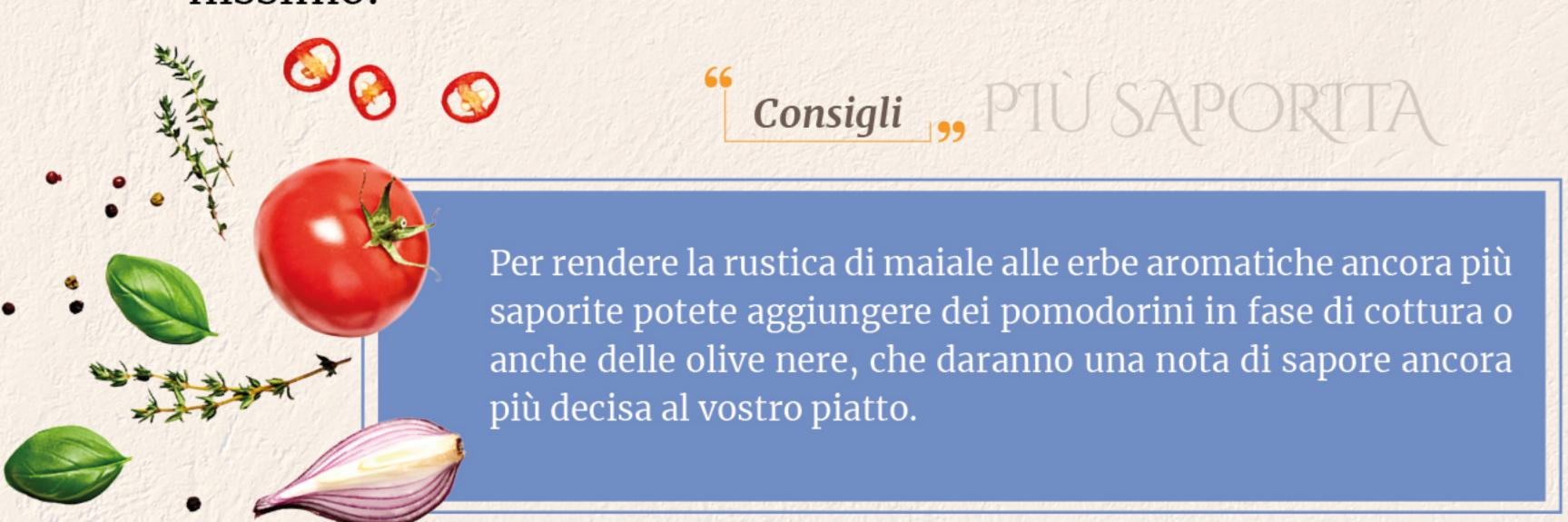


### Consigli ,, PTU SAPORE

Le braciole di maiale alle erbe aromatiche sono quindi pronte per essere servite, accompagnandole con il loro sugo. Il suo sughetto, infatti, rende la carne morbidissima e ne arricchisce ancora di più il sapore.



- Aggiungi anche le braciole di maiale facendole dorare su entrambi i lati per qualche minuto.
- 5. Fai proseguire la cottura delle braciole di maiale alle erbe aromatiche con un mestolo di brodo vegetale (per la ricetta cliccate qui) e copri con un coperchio. Dopo circa 10 minuti aggiusta di sale e pepe e aggiungi un altro filo d'olio.
- 6. Le braciole alle erbe aromatiche sono pronte per essere servite, accompagnale con il loro sugo di cottura, che le manterrà morbide e soprattutto che sarà davvero buonissimo.





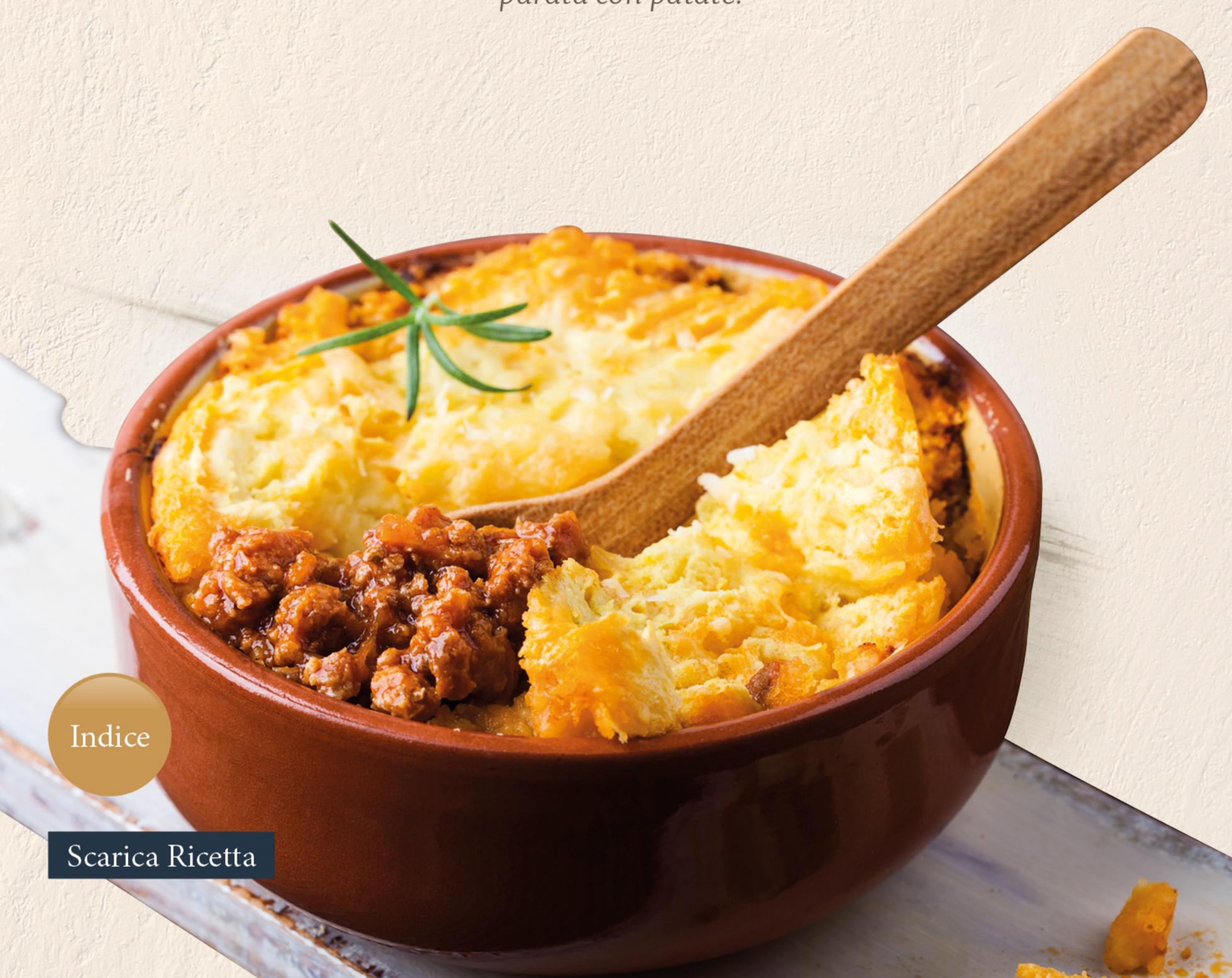




# SHEPHERD'S PIE

DIAGNELLO

Tipico d'Irlanda e Inghilterra, conosciuto come shepherd's pie, è un piatto gustoso che si adatta soprattutto a essere consumato durante la stagione invernale. Questa famosa torta a base di carne di agnello e verdure, si caratterizza in particolare per la sua copertura preparata con patate.





Innovazione, sostenibilità, attenzione e cura del cliente, accompagnata da un'attenta selezione dei prodotti, garantiscono una qualità superlativa dell'intera offerta.

## DHEPHERD'S PIE OMFC







#### Ingredienti:

- · spezzatino di Agnello 1 kg
- · carote 2
- piselli 200g
- · vino Bianco 1 Bicchiere
- cipolle dorate 2

- rosmarino 1 rametto
- · concentrato di pomodoro 25g
- farina oo 30g
- brodo di carne 350g
- pan grattato grosso 150g
- · acciughe 2

- olio EVO
- sale
- pepe nero
- · purè di patate 500g



- 1. Inizia tritando finemente le cipolle, taglia a cubetti le carote e infarina la carne. Fai rosolare le cipolle in padella con abbondante olio, quando saranno dorate aggiungi la carne infarinata e rosola per bene, sfuma col vino bianco e aggiungi le carote, il concentrato di pomodoro, il rosmarino, il brodo di carne, copri e porta a bollore. Dopo 10 minuti aggiungi i piselli e controlla che il livello del liquido non si sia abbassato troppo.
- 2. Fai cuocere fino a quando la carne non risulti tenera, nel mentre in una padella metti dell'olio extravergine d'oliva



# SHEPHERD'S PIE OMFC DIAGNELLO

## Curiosità ,, IL SAPORE

Una delle principali caratteristiche positive della carne
di agnello è la sua capacità
di tener testa a sapori molto
forti: erbe dalle note intense, come rosmarino, o spezie piccanti per un curry o
uno stufato.



e fai sciogliere all'interno le acciughe, quando l'olio sarà caldo e ben insaporito inserisci il pan grattato e fai tostare per 2 minuti.

3. Accendi il forno a 180°C e nel mentre disponi sul fondo di una pirofila da forno lo stufato di agnello, copri con il purè di patate e inforna per 10 minuti. In uscita aggiungi il pan grattato aromatizzato ed è pronto per servire!

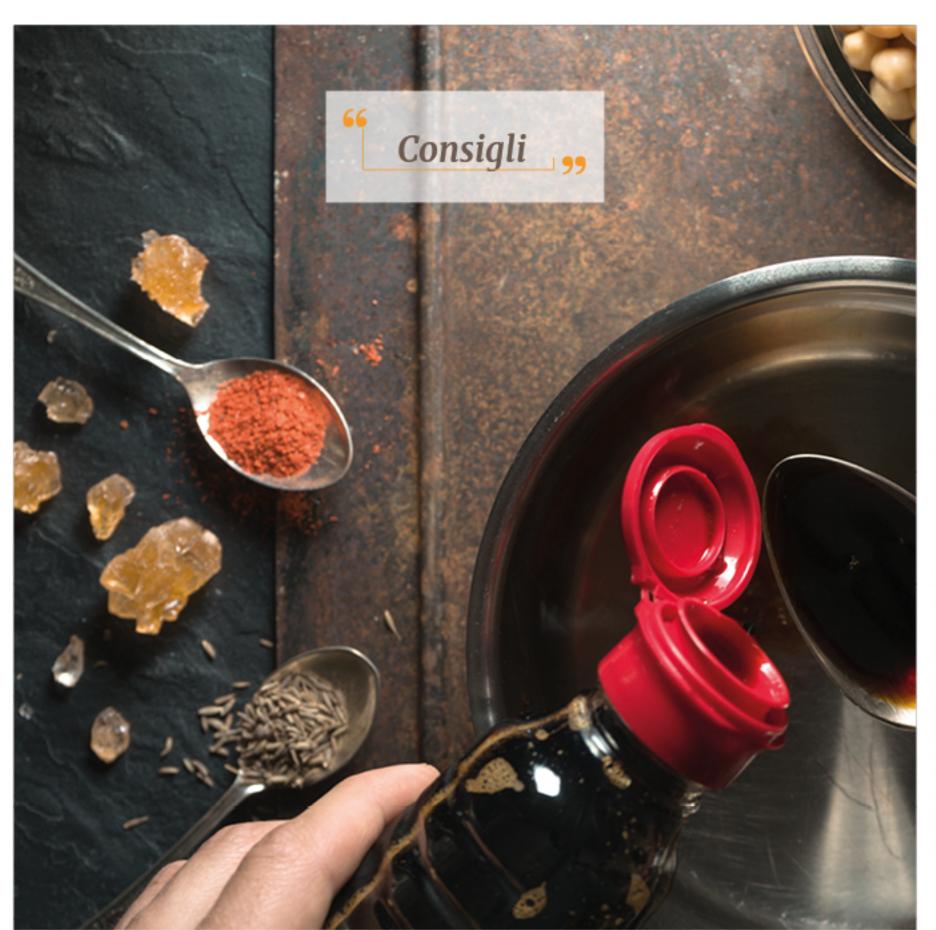
## Consigli ,, ABBINAMENTI

Da provare il Carema dell'alto Piemonte o un Torrette Superiore Valdostano, vini fatti a ridosso delle montagne; oppure un Chianti Rufina dalla Toscana particolarmente fresco, un Colli Euganei Rosso a base di merlot e cabernet, o un pugliese Gioia del Colle rosso a base di primitivo.



Gli spiedini di maiale marinati vengono rosolati e serviti con salsa teriyaki. Ottimi con riso basmati. Come piatto forte o per un buffet.



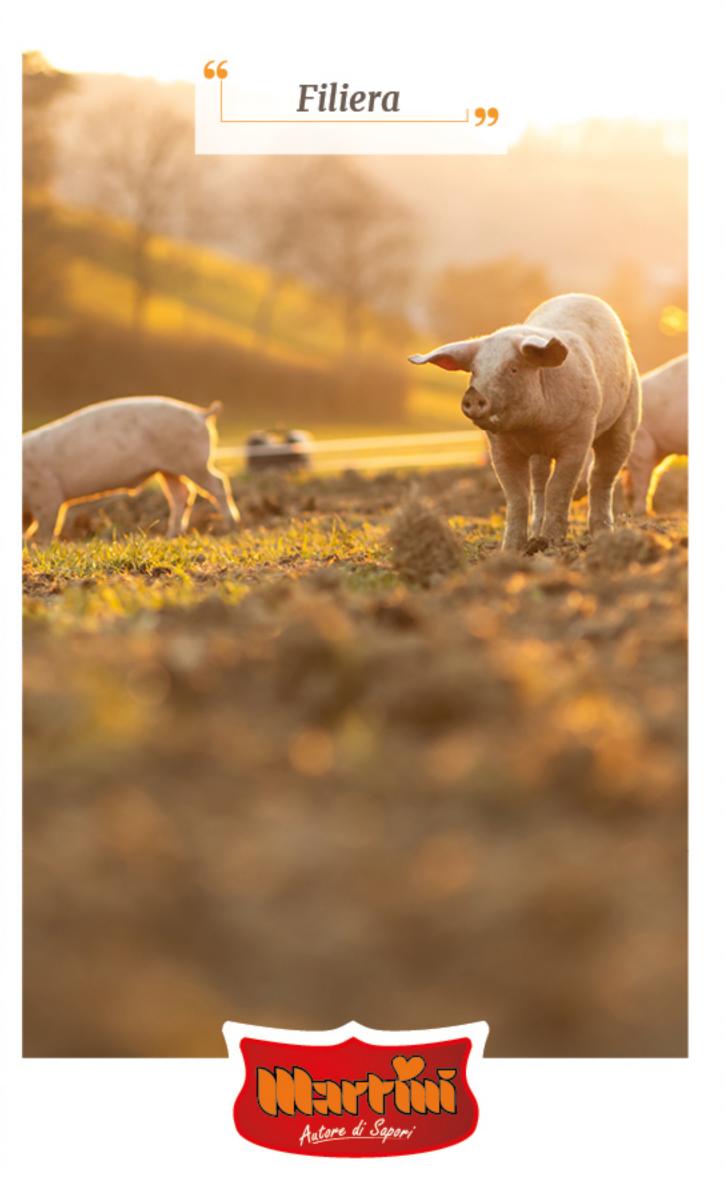










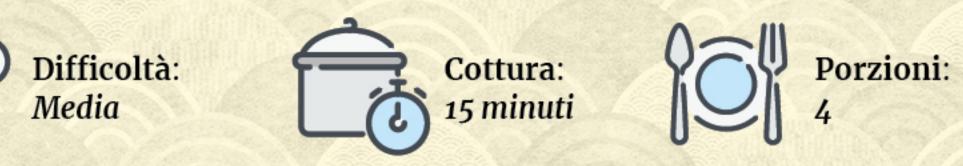


Pronti in pochi minuti, sono stati creati con carni italiane accuratamente selezionate, per dare alla qualità un sapore completamente nuovo.

## MINI SPIEDINI CON SALSA TERIYAKI









#### Ingredienti:

- · 480 g di Martini spiedini di suino
- · 30 gdi zenzero
- · 2 cucchiaidi salsa di soia
- · 8 cucchiaidi salsa teriyaki
- · 2 mazzettidi cipollotti
- · 4 cucchiaid'olio di sesamo
- · 20 gdi semi di sesamo
- · sale
- pepe

#### Per la Salsa Teriyaki

- 130 ml di salsa di soia
- · 2 cucchiai di mirin
- · 1 cucchiaio scarso di zucchero
- · 1 cucchiaio di sake

## ROCEDIMENTO

- 1. Preparate la marinatura grattugiando lo zenzero e mescolatelo con la salsa di soia e la salsa teriyaki.
- 2. Ponete gli spiedini e la marinata in un sacchetto salvafreschezza richiudibile. Mescolate bene e mettete in frigo per ca. 15 minuti. Tagliate le foglie verdi dei cipollotti ad anelli, le cipolle a spicchi. Scaldate la metà dell'olio in una padella.



# MINI SPIEDINI CON SALSA TERIYAKI



Consigli ,, IAMARINATURA

Gli spiedini devono marinare per almeno 20 minuti prima della cottura. Più a lungo li lasci marinare, più saranno saporiti! Di solito si può lasciare ad insaporire almeno 4 ore o durante la notte (8 ore) per una marinatura ottimale.



- Fate sgocciolare gli spiedini e rosolateli a fuoco medio per ca. 8 minuti. Aggiungete la marinata e portate a ebollizione.
- 4. Servite gli spiedini. Scaldate l'olio rimasto e fatevi appassire i semi di sesamo e i cipollotti per ca. 2 minuti.
- 5. Condite con sale e pepe. Servite le verdure con gli spiedini in salsa teriyaki. Potete accompagnare con riso Basmati.

## Consigli , LA SALSA TERIYAKI

Posso usare la mia marinata teriyaki come salsa?
Sì! Dovrà essere ridotta a una salsa più concentrata.
Una volta che la riduzione avrà raggiunto la consistenza e il sapore desiderati, rimuovila dal fuoco. Puoi aiutarti anche aggiungendo un cucchiaio di amido di mais





## RIPIENO DI BATTUTA AL COLTELLO DI MANZO IRLANDESE

La fesa non richiede cotture lunghe. Si presta molto bene a essere consumata anche a crudo proprio grazie alla sua tenerezza.



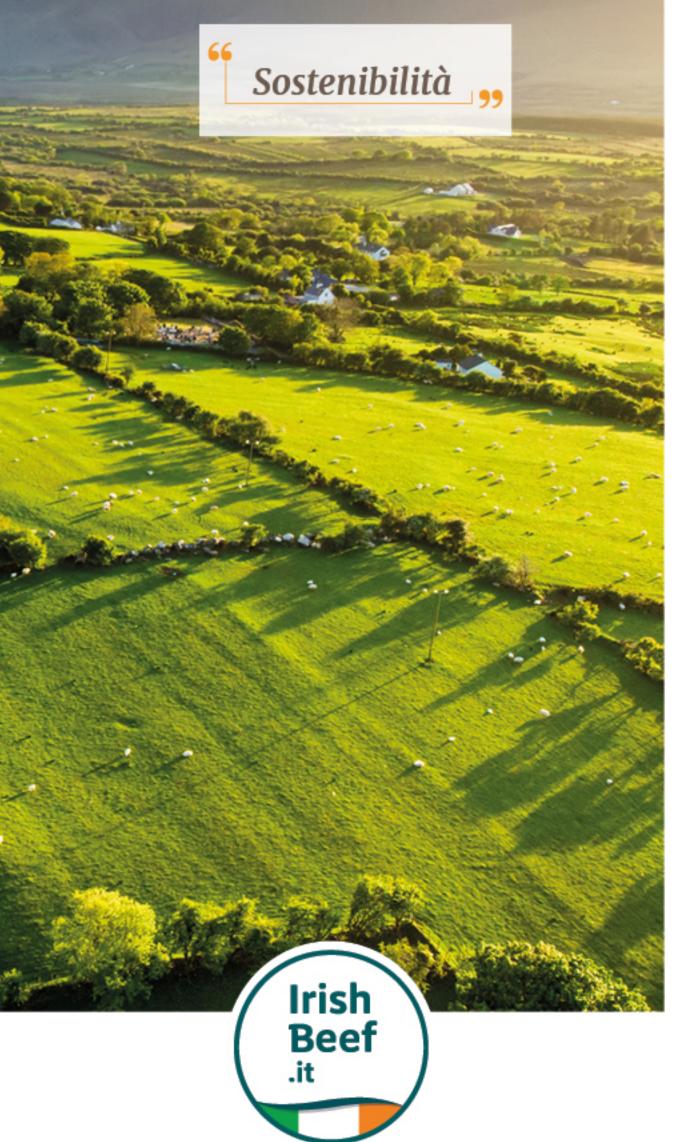












È così buona perché i bovini vivono all'aperto, in un Paese che sembra essere stato creato apposta per ottenere le migliori condizioni possibili per il loro benessere.

# MINICANNOLO

## RIPIENO DI BATTUTA AL COLTELLO DIMANZOIRLANDESE





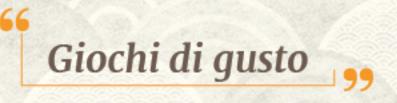


#### Ingredienti:

- · 300g pasta fillo
- · 200g fesa di manzo irlandese
- · 20g pistacchi

- 100g stracciatella
- · 20g burro
- · Sale q.b.
- · Pepe q.b.

- · Sale maldon q.b.
- · Olio evo q.b.



- 1. Per il mini cannolo: con l'aiuto di coppa pasta di diametro di 5cm taglia la pasta fillo, rivesti lo stampo del cannolo e chiudilo con l'aiuto di un goccio d'acqua, prima di infornare bisogna spennellare i cannoli con del burro e cospargere di sale maldon.
- 2. Cuoci i cannoli al forno a 180° per 10 minuti. Taglia la fesa a cubetti di circa 0,3 millimetri adagiala in una ciotola con olio, sale, pepe.
- 3. Una volta cotto e raffreddato, riempi il cannolo con la battuta. Impiatta con alla base la stracciatella di burrata, il cannolo panato lateralmente con i pistacchi precedentemente tritati.



# MINICANNOLO

RIPIENO DI BATTUTA AL COLTELLO DIMANZOIRLANDESE

Consigli ,, TEMPERATURA

Per quanto la tartare sia assolutamente un piatto da consumare freddo, è indispensabile non esagerare con la temperatura: se infatti viene servita troppo fredda, non si sentirebbero gli aromi della carne fresca e si perderebbe di gran lunga parte del piacere di questa ricetta.



Come la fesa, la sottofesa è un bidezza e il sapore rimarranno altro taglio magro ottenuto dal intatti. È un taglio ideale per la quarto posteriore. Oltre ad esse- cottura in umido e, se macinata re molto conveniente, se cuci-grossolanamente, è perfetta per nata nel giusto modo può essere ottenere fantastici hamburger tra i tagli più gustosi. Con l'ag- da cuocere a piacere. giunta di condimenti, la mor-





Un vino bianco strutturato e armonico, come un Greco di Tufo o un Sauvignon del Collio, che accompagnano la tartare di carne senza sovrastarne il gusto. Una buona alternativa può essere un Pinot Grigio dell'Alto Adige, più delicato ma capace di regalarti un'esperienza sorprendente.



Un piatto sfizioso e dai colori esplosivi per ogni stagione e per ogni occasione: il gusto pieno della carne di suino galiziano dà il meglio di sé con gli aromi e i sapori dell'orto mediterraneo.



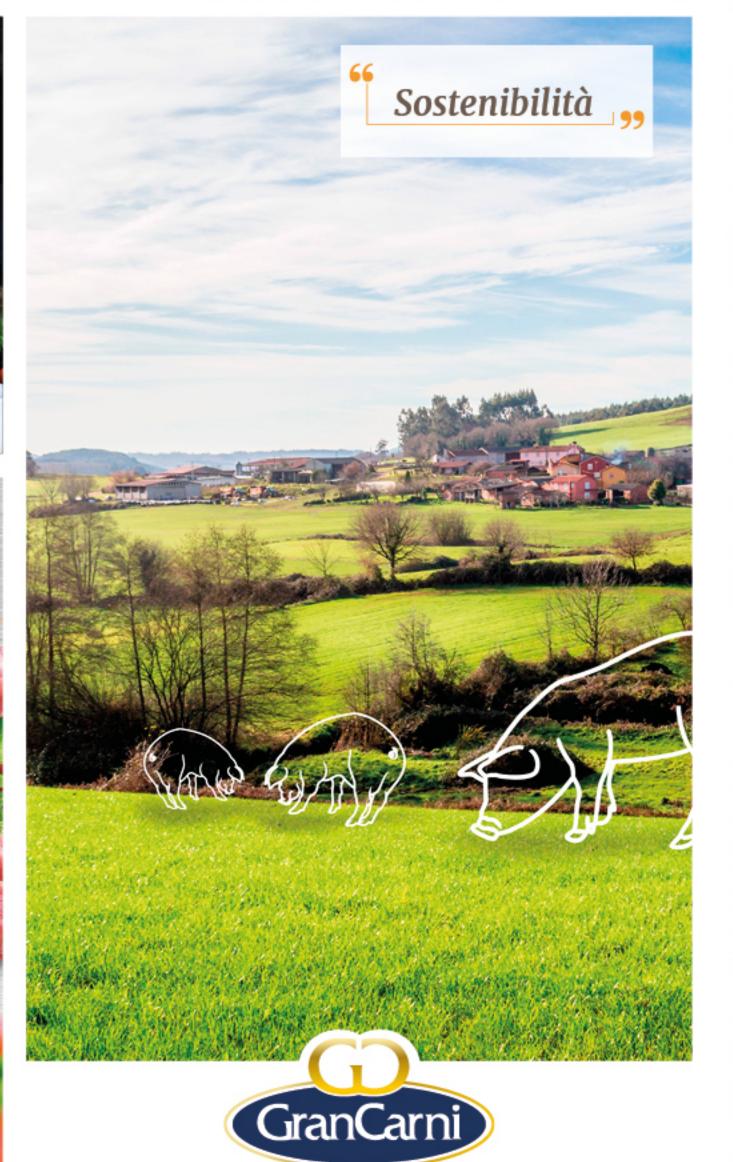
Scarica Ricetta



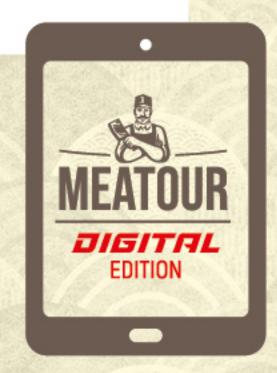








Il valore delle carni pregiate si sente dal primo all'ultimo morso, ma la qualità non è questione di gusto. Conoscenza della materia prima, ricerca costante e attenzione alle fasi di lavorazione fanno la differenza nella riuscita di un buon piatto. Tutta questione di scelte.





### ALLE ERBE E PAPRIKA







#### Ingredienti:

- · 24 arrosticini di suino galiziano
- · 500 g di piselli freschi o surgelati
- · 300 g di carote mini
- · 80 g di burro

- · 1 scalogno
- · mix di erbe alla provenzale: timo, basilico, rosmarino, maggiorana, santoreggia montana, alloro e salvia
- paprika dolce q.b.
- · olio evo q.b.
- · sale q.b.
- · pepe q.b.

## in cucina! ,, PROCEDIMENTO

- 1. Condisci gli arrosticini con una base di olio, sale, erbe e paprika.
- 2. Lasciali riposare in frigo per almeno mezz'ora, poi cuocili per circa 10 minuti sulla padella, griglia o piastra.
- 3. Prepara il contorno in una padella a parte: scalda il burro e fai dorare lo scalogno tritato, poi unisci i piselli e le carote facendoli saltare per trenta minuti a fuoco moderato, aggiustando di sale e pepe.
- 4. Servi gli arrosticini ancora caldi con il contorno.





## Consigli ,, ACCOSTAMENTI

Il gusto aromatico e deciso del Suino Galiziano, vivacizzato dalle verdure di contorno, arriva alla massima esaltazione accompagnato da una sinfonia di sapori altrettanto decisi: del riso pilaf all'aglio, profumato e pungente oppure una salsa di guacamole piccante, esotica e audace, per chi ama i contrasti forti.



Il sapore denso del suino della Galizia si sposa bene con nettari vivaci, sapidi e persistenti come l'Aglianico del Vulture Superiore Doc, caratterizzati da tannini in grado di combinarsi in modo armonico con il sapore proteico della carne.

In alternativa, vini rossi di corpo medio e dal profilo olfattivo importante come il Barco Reale di Carmignano Doc e L'Alto Adige Valle Venosta Schiava Doc.



La carne di agnello gallese è molto apprezzata per il suo gusto caratteristico. Racchiude nella sua qualità la storia e le tradizioni di un paese.





Gli agnelli gallesi vengono allevati tutto l'anno su pascoli estesi,e le loro carni sono il risultato di una tradizione secolare nell'allevamento, tramandata da padre in figlio.

WelshLamb

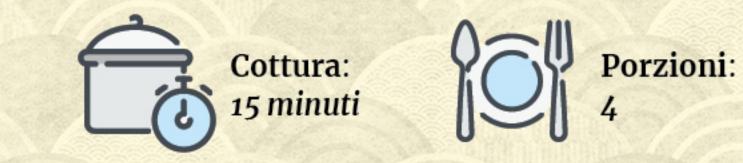
Tagli

## GISPIEDINI DI AGNELLO GALLESE

#### Per la marinata Ingredienti:

- · 800 g di bistecche di agnello gallese IGP
- · 4 cucchiai di olio d'oliva
- · 3 spicchi d'aglio
- · scorza di 1 limone
- ½ cucchiaino di paprika
- 6 rametti di foglie di timo







#### Per il cous cous di verdure estivo:

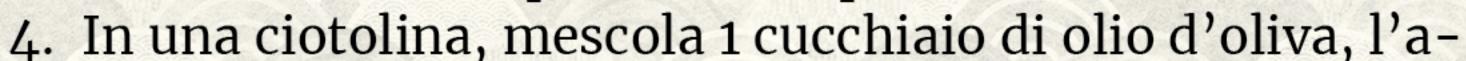
#### Ingredienti:

- · 200 g di cous cous
- · Succo e scorza di 1 lime
- · 1 cucchiaio di menta tritata
- · 2 cucchiai di olio d'oliva
- · 2 zucchine piccole, affettate
- · 1 peperone rosso, a cubetti
- · Una manciata di taccol
- ½ cucchiaino di aglio

#### in polvere

- 1/2 cucchiaino di erbe aromatiche essiccate
- · 50 g di feta, sbriciolata
- · sale q.b.

- 1. Metti tutti gli ingredienti per la marinata in una ciotola o in un sacchetto per congelatore a chiusura lampo, aggiungi i cubetti di agnello, metti in frigo e lascia marinare per 30 minuti (1 ora se si utilizza il collo).
- 2. Dopo la marinatura, infila i cubetti negli spiedini e lascia che raggiungano la temperatura ambiente.
- 3. Cuoci il cous cous come indicato sulla confezione, quindi aggiungi 1 cucchiaio di olio d'oliva, la menta e il succo e la scorza del lime. Copri e lascia riposare.





## GUSPIEDINI DI AGNELLO GALLESE

## Consigli ,, IA COTTURA

La temperatura ideale di cottura al cuore dell'agnello deve essere 57°/58°.

È fondamentale rispettare questa indicazione per non rovinare la carne che altrimenti potrebbe risultare troppo asciutta.



glio in polvere e le erbe secche e utilizzale per spennellare le verdure preparate.

- 5. Cuoci gli spiedini su una piastra, barbecue o griglia per circa 10–12 minuti, girandoli di tanto in tanto (o cuoci a tuo piacimento).
- 6. Mentre gli spiedini cuociono, scalda una padella antiaderente o adagia su una piastra solida sul barbecue e fai cuocere le verdure per qualche minuto per lato, mantenendole croccanti.
- 7. Servi gli spiedini con il cous cous, conditi con le verdure grigliate e la feta sbriciolata, la menta tritata e una cuc-chiaiata di salsa aioli.

## Consigli , LE MARINATURE

LE MARINATURE. Due marinature che si sposano perfettamente con la carne di agnello sono timo fresco e scorza di limone, un mix di profumi tipici mediterranei che rinfrescano il palato, e mirtillo e clementine, di gusto tipicamente anglosassone.