

2023



# MEATOUR

• *Il viaggio nel gusto* •





# MEATOUR

MAIN SPONSOR

Leffe

## IL VIAGGIO NEL GUSTO



INIZIA CON **MEATOUR** UN VIAGGIO NEI GUSTI DECISI DELLE **CARNI**.

Scopri tutti i segreti delle tradizionali ricette di **pub, steak house** e **burger bar**.

Un mondo di deliziose proposte per stuzzicare la tua fame di gusto.

Naviga tra i contenuti multimediali che ti guideranno nella realizzazione dei piatti spiegati passo passo da grandi chef, ti faranno scoprire curiosità, news, abbinamenti e nuovi modi di cucinare i più gustosi tagli di carne italiani ed esteri.



**IL NOSTRO  
IMPEGNO PER LA  
SOSTENIBILITÀ**

### LA LEGENDA



COLLEGAMENTO  
ESTERNO



CURIOSITÀ O  
INFORMAZIONI



VIDEORICETTE  
E CONTENUTI VIDEO



INGREDIENTI E  
PREPARAZIONE



# MEATOUR

MAIN SPONSOR

# Leffe



CLICCA SUL LOGO  
DEL TUO BRAND PREFERITO  
E SCOPRI LA RICETTA!



## Amadori



## BERVINI

dal 1950

## Boncà



## Danish Crown



## INDAL

CARNI • SALUMI • BESTIAME S.R.L.  
dal 1950



DAL 1959

## MARTELLI



## MAZURY

EXCLUSIVE MEAT



# Leffe

**ESALTA LE TUE  
RICETTE**

*Con Leffe  
raddoppi  
il gusto*



BEVI RESPONSABILMENTE



**ESALTA LE TUE  
RICETTE**

*Con Leffe  
raddoppi il gusto*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



**VIDEO**



**UNA BIRRA  
CHE SA DI STORIA**



**SCOPRI I MIGLIORI  
ABBINAMENTI CON LEFFE**

**Leffe®**

# ESALTA LE TUE RICETTE

Con Leffe raddoppi il gusto

# Leffe®

Ogni Leffe ha la sua propria caratteristica, struttura e intensità, e se abbinata giustamente, può essere la coppia perfetta per fare esaltare gli ingredienti dei piatti. Ecco alcune idee di abbinamenti...

	 SIMILE	 PONTE	 CONTRASTO
LEFFE BLONDE	 Uovo  Funghi porcini	 Pollo  Brie	 Mozzarella di bufala  Triglia
LEFFE ROUGE	 Ragù  Fiorentina	 Cervo  Tonno rosso	 Formaggio erborinato  Cioccolato fondente
LEFFE AMBRÉE	 Cotoletta di maiale  Orata	 Verdure amare (cicoria, rape...)  Frutta secca	 Burger gourmet  Anatra
LEFFE TRIPLE	 Parmigiano stagionato  Maiale	 Cozze  Patate	 Frittura (verdura/pesce)  Cheesecake con frutti rossi
LEFFE RITUEL	 Speck  Ribs di maiale	 Salmone affumicato  Cavolo nero	 Gorgonzola  Carciofi

## ABC DEL FOOD PAIRING

Grazie alle caratteristiche diverse di ogni birra è possibile creare degli abbinamenti che risaltino allo stesso tempo i sapori della bevanda e del cibo a lei accostato. È così che nasce il mondo del food pairing, il quale si basa su tre concetti principali: **similitudine**, **ponte** e **contrasto**.

**SIMILITUDINE:** L'obiettivo è quello di allineare l'intensità della birra con l'intensità del piatto. La birra non deve sovrastare il sapore del piatto e viceversa, bisogna quindi abbinare cibi dai sapori forti con birre dal sapore e dal carattere ben definito e strutturato e, viceversa, piatti delicati con birre morbide. Se l'intensità di gusti e caratteristiche sono allineate si esaltano tutti i sapori, creando un'alchimia di sensazioni che esaltano l'esperienza.

**PONTE:** L'obiettivo è creare un ponte di sapore isolando una specifica nota di gusto presente sia nella birra che nel cibo. Più i sapori del ponte sono evidenti, più forte sarà l'abbinamento.

**CONTRASTO:** Punta ad usare la birra per creare un contrasto forte con il cibo. Per ottenere un contrasto perfetto, bisogna proporre un piatto dal sapore forte e dominante e associarlo con una birra più morbida o, viceversa, una birra molto decisa con un piatto più leggero. Cibi a tendenza dolce come i crostacei e la carne richiedono una birra più dura. Al contrario, elementi con tendenza amarognola come alimenti speziati, insalate e carciofi devono essere bilanciati con birre molto morbide.

Sulla base di questi tre pilastri che compongono l'introduzione al mondo del food pairing tra cibo e birra, potrete sbizzarrirvi nel proporre abbinamenti che risaltino la similitudine, il ponte o il contrasto creando di volta in volta esperienze diverse a seconda del palato che vorrete soddisfare.



# Leffe

## BLONDE



**Birra d'Abbazia belga, dorata, doppio malto**

### AROMA

Floreale e speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano

### SAPORE

Tendenzialmente dolce, con retrogusto leggermente speziato, note di frutta a pasta gialla e scorza d'arancia nel finale

**COLORE** Dorato

**FERMENTAZIONE** Alta fermentazione Filtrata

**GRADAZIONE** 6,6%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8 °C



**ABBINAMENTI**



Pollo

# Leffe

## AMBRÉE



**Birra d'Abbazia belga, ambrata, doppio malto**

### AROMA

Speziato con note tostate, luppolate e sentori di scorza d'arancia

### SAPORE

Decisa sul palato, ottimo taglio di gusto dato dalla luppolatura decisa e dalle note di tostatura dei malti

**COLORE** Ambrato ramato

**FERMENTAZIONE** Alta fermentazione

**GRADAZIONE** 6,6%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8 °C



**ABBINAMENTI**



Anatra



Hamburger



Cotoletta di maiale

# Leffe

## ROUGE



**Birra d'Abbazia belga, rossa (ambrata), doppio malto**

### AROMA

Speziato con note di tostatura e caramello

### SAPORE

Avvolgente, dolce e leggermente acidulo, cereali tostate, caramello e lievi note di liquirizia

**COLORE** Rosso

**FERMENTAZIONE** Alta fermentazione

**GRADAZIONE** 6,6%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8 °C



**ABBINAMENTI**



Fiorentina



Cervo

# Leffe

## TRIPLE

**Birra d'Abbazia belga, dorata e rifermentata in bottiglia**

**AROMA** Panificazione e fruttato, con note alcoliche

**SAPORE** Fruttato con sentori di banana e pesca, con un retrogusto amaro e speziato del chiodo di garofano

**COLORE** Dorato leggermente velato

**FERMENTAZIONE** Alta fermentazione Rifermentata in bottiglia

**GRADAZIONE** 8,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8 °C



**ABBINAMENTI**



Maiale

# Leffe

## RITUEL 9

**Birra d'Abbazia belga, ambrata da meditazione**

**AROMA** Intenso tostato con note fruttate e amare

**SAPORE** Tostato e dolce, con un retrogusto amaro e fruttato

**COLORE** Ambrato

**FERMENTAZIONE** Alta fermentazione Filtrata

**GRADAZIONE** 9%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10 °C



**ABBINAMENTI**



Speck



Ribs di maiale

# CARRÈ DI AGNELLO

*impanato e fritto*



**ABBINAMENTO**

**WWW.AGNELLODISARDEGNAIGP.EU**



# CARRÈ DI AGNELLO

*impanato e fritto*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



SUGGERIMENTI



PROCEDIMENTO



IL CONSORZIO



SOSTENIBILITÀ



AGNELLO DI SARDEGNA IGP - BUONO, SANO E GARANTITO



# CARRÈ DI AGNELLO

*impanato e fritto*



PORZIONI:

4



DIFFICOLTÀ:

FACILE



COTTURA:

10 MINUTI

## INGREDIENTI:

- 500 GR. CARRÈ DI AGNELLO DI SARDEGNA IGP
- 3 UOVA
- 1/2 LIMONE (SUCCO)
- 1/2 BICCHIERE VINO BIANCO
- PANE GRATTUGIATO E SEMOLATO RIMACINATO
- OLIO, ERBE AROMATICHE, POMODORO SECCO

## PROCEDIMENTO

Marinare il carrè di Agnello di Sardegna IGP con le uova, le erbe aromatiche essiccate, il vino bianco, il succo del limone e una manciata di semolato rimacinato. Mescolare bene, coprire con pellicola trasparente e lasciare marinare in frigorifero per una notte. Successivamente impanare con una miscela di pane grattugiato e semolato rimacinato e friggere con olio caldo a 180° per una decina di minuti. Servire caldo.





# CARRÈ DI AGNELLO

## *impanato e fritto*

### MARINARE

Per la marinatura usare una ciotola ampia in modo che il carrè possa assorbire bene i condimenti. Lasciare la pellicola trasparente a contatto con la carne.



### IMPANARE

Impanare l'Agnello di Sardegna IGP marinato con una miscela di pane grattugiato e semolato rimacinato.

Il pane grattugiato servirà per dare croccantezza alla frittura, mentre il semolato aiuterà il pangrattato ad aderire bene alla carne.

Impanare per bene, girando più volte il carrè. Per una frittura migliore, immergere in olio ben caldo immediatamente dopo aver impanato.

### CONDIMENTO PERFETTO

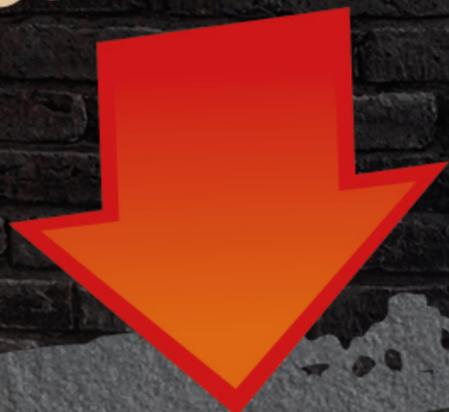
#### SALSA AGLIATA

Frullare nel mixer 400 gr. di pomodoro pelato con 1 spicchio d'aglio, 1/2 cipolla rossa, 1 pomodoro secco, 1 cucchiaio di olio EVO, 1 cucchiaino di aceto balsamico e uno di zucchero di canna.



# COSCE DI POLLO

*al profumo di limone  
su crema di piselli*



**ABBINAMENTO**

**WWW.AIAFOOD.COM**



# COSCE DI POLLO

*al profumo di limone  
su crema di piselli*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



PROCEDIMENTO



MARINATURA POLLO



QUANDO LA CARNE È DI QUALITÀ, ANCHE LA PIÙ SEMPLICE  
DELLE PREPARAZIONI DIVENTA UN CAPOLAVORO!



# COSCE DI POLLO

*al profumo di limone su  
crema di piselli*



PORZIONI:  
3



DIFFICOLTÀ:  
FACILE



COTTURA:  
3 ORE E MEZZA

## INGREDIENTI:

- 2 CONFEZIONI DI FUSI DI POLLO AIA
- 300 G DI PISELLI
- 2 SPICCHI D'AGLIO
- 1 CIPOLLA GIALLA
- MENTA FRESCA
- SCORZA DI LIMONE
- SUCCO DI LIMONE
- SCORZA DI ARANCIA
- ACQUA Q.B
- VINO BIANCO Q.B
- SALE E PEPE Q.B
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

## PROCEDIMENTO

### 1° PASSO

Prepariamo la crema per marinare i fusi di pollo: nel mini pimer mettere la menta, il sale, il pepe, l'olio e il succo di limone. Frullare tutto fino ad ottenere una crema.

### 2° PASSO

Prendere i fusi di pollo AIA, metterli in una teglia da forno, versare sopra la crema precedentemente creata e massaggiare le cosce fino a quando la salsa non sarà omogenea su tutte parti. Coprire la teglia con pellicola e lasciar marinare i fusi di pollo per 2h circa nel frigo.

### 3° PASSO

Nel frattempo prendere una padella, far rosolare la cipolla tritata con l'olio extravergine d'oliva; aggiungere i piselli e mettere un goccio d'acqua. Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti. Una volta cotti, mettere i piselli nel mini pimer, aggiustare di sale e pepe e una spruzzata di succo di limone. Frullare fino ad ottenere una morbida crema. Una volta pronta, mettetela da parte.

### 4° PASSO

Prendere una padella, rosolare 2 spicchi d'aglio con l'olio, aggiungere i fusi di pollo precedentemente marinati e scottarli da entrambi i lati fino ad ottenere una crosticina. Sfumare con del vino bianco, aggiungere sale e pepe. Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco basso.

### 5° PASSO

Una volta cotti, impiattate: mettere la crema di piselli su un piatto e adagiare sopra i fusi di pollo marinati. Decorare con della scorza di limone, scorza di arancia e qualche fogliolina di menta.





# IL POLLO E LE SUE MARINATURE



## MARINATURA AGLI AGRUMI

Marinare il pollo con gli agrumi vuol dire ottenere una carne morbida, profumatissima e dal sapore delicato.

## MARINATURA ALLA BIRRA

La birra è un ottimo ingrediente per marinare la carne e può essere utilizzata al posto del classico vino. Il pollo risulterà più morbido e aromatico.



## MARINATURA ALLO YOGURT

Un ingrediente perfetto per dare sapore al pollo e conferirgli morbidezza è senza dubbio lo yogurt. Lo yogurt verrà poi compensato in cottura da una leggera panatura al profumo di paprika.

[SCOPRI TUTTE LE RICETTE](#)

# HONEY CHICKEN

*French toast  
con pollo al miele*



**Amadori**



**ABBINAMENTO**

**WWW.AMADORI.COM**



# HONEY CHICKEN

*French toast  
con pollo al miele*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



SUGGERIMENTI



PROCEDIMENTO



L'AZIENDA



SOSTENIBILITÀ



Amadori

AMADORI, GENTE CHE AMA



Amadori

# HONEY CHICKEN

*French toast  
con pollo al miele*



PORZIONI:

3



DIFFICOLTÀ:

BASSA



PREPARAZIONE:

20 MINUTI + IL TEMPO  
DI MARINATURA

## INGREDIENTI:

- 1 CONFEZIONE DI PETTO DI POLLO A FETTE AMADORI QUALITÀ 10+
- 6 FETTE DI PANE PER TRAMEZZINI
- 2 UOVA INTERE
- 70 ML DI LATTE
- 3 FETTE DI FORMAGGIO SOTTILI
- 2 CUCCHIAINI DI SENAPE
- 20 G DI MIELE
- PAPRIKA AFFUMICATA QB
- PARMIGIANO GRATTUGIATO QB
- SALE QB

## PROCEDIMENTO

In una ciotola amalgama la senape al miele. Versa la salsa ottenuta sulle fette di petto di pollo, cospargile con sale e paprika e, se hai tempo, lasciale marinare per circa mezz'ora. Cuocile quindi in una padella antiaderente scaldata precedentemente, spennellandole con la salsa rimasta e aggiustando con sale e spezie a piacere; dopo di che lasciale raffreddare.

Sbatti le uova con il latte e lascia riposare il composto. Assembla i french toast: disponi sopra ogni fetta di pane una fettina di pollo e una di formaggio, richiudi con una seconda fetta di pane e schiaccia con il palmo della mano. Immergi poi il toast nella miscela di uova e latte, assicurandoti che ogni lembo assorba bene l'intingolo. Una bella spolverata di parmigiano e poi cuoci da ambo i lati su una padella già calda e leggermente oleata, fino alla doratura desiderata. I tuoi french toast, croccanti fuori e morbidi dentro, sono pronti!



Amadori

# HONEY CHICKEN

*French toast  
con pollo al miele*

## MARINATURA

La marinatura è ottima per esaltare il gusto, la tenerezza e l'umidità delle carni magre come il pollo. Il tempo di riposo ideale nella marinata è di 2-4 ore in frigo, a seconda del taglio e della quantità di pollo. Sperimenta diverse combinazioni per un tocco di gusto unico: dolce, con ananas, salsa di soia e zenzero; piccante, con salsa barbecue, aglio e peperoncino; agrodolce, con salsa di prugne e aceto di mele.



## SPENNELLARE

Spennellare il pollo in cottura con una salsa è una tecnica semplice ma efficace per migliorare il sapore e la consistenza della carne. Solo un'accortezza: se la salsa contiene ingredienti zuccherosi come il miele, attenzione a non farla bruciare per evitare che diventi amara.



## ABBINAMENTO

Gusta i tuoi french toast con un mix di verdure di stagione grigliate o saltate in padella con un filo d'olio extravergine di oliva!  
Buon divertimento e buon appetito!



# TRIPPA

*alla Romana*



**ABBINAMENTO**

**WWW.BENPICARNI.IT**



# TRIPPA

*alla Romana*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



SUGGERIMENTI



PROCEDIMENTO



PRODOTTI



L'AZIENDA



LA TRADIZIONE NELLA QUALITÀ.



# TRIPPA

## *alla Romana*



PORZIONI:  
4



DIFFICOLTÀ:  
MEDIA



COTTURA:  
30 MIN

### INGREDIENTI:

1 KG TRIPPA BOVINA PRECOTTA  
PEPERONCINO Q.B.  
80 ML OLIO EVO

150 G PECORINO ROMANO  
1 CIPOLLA  
MENTUCCIA ROMANA Q.B.  
1 SPICCHIO D'AGLIO

SALE Q.B.  
1 CAROTA E 1 COSTA DI SEDANO  
1 BICCHIERE VINO BIANCO  
800 GR PASSATA DI POMODORO

## PROCEDIMENTO

In un tegame versa l'olio, lo spicchio d'aglio, la cipolla affettata, la carota tagliata a rondelle e la costa di sedano a pezzi. Appena il soffritto inizia a sfrigolare, unisci la trippa. Insaporiscila con il sale, il peperoncino, la mentuccia e un po' di pecorino romano, mescola con un cucchiaio di legno e lascia cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti: la trippa dovrà insaporire e asciugare l'acqua che tirerà fuori. Appena sarà leggermente rosolata e priva della sua acqua, alza leggermente la fiamma e sfuma con il vino bianco, quindi lascialo evaporare. Ora unisci la passata, mescola e lascia cuocere per 10 minuti con il coperchio, per insaporire bene tutto. Versate un bicchiere d'acqua, copri di nuovo e termina la cottura, mescolando ogni tanto, per un'ora circa, o almeno fino a quando all'assaggio, la trippa resterà ben morbida. A fine cottura, impiatta la trippa alla romana ben calda con una leggera spolverata di pecorino e una foglia di menta, e non dimenticare il pane per la scarpetta. Buon appetito!





# TRIPPA

## *alla Romana*

### LA TRIPPA

frattaglia del quinto quarto, è lo stomaco del bovino adulto. Piatto meraviglioso della tradizione romana, può anche essere consumata condita con olio, sale, pepe e limone senza ulteriore cottura.



### MENTA O MENTUCCIA?

La trippa alla romana si prepara con la mentuccia, che molti confondono con la menta ma in realtà stiamo parlando di una pianta diversa, anche se l'aroma è simile a quello della menta. La mentuccia è la *Calamintha nepeta*, della famiglia delle Lamiaceae (Labiatae), viene chiamata anche Nepetella o Poleggio; mentre la menta appartiene al genere *Mentha*.

### UN MUST: LA SCARPETTA

Il pane ideale per accompagnare la trippa è la ciabattina croccante, un pane soffiato che offre anche una grande possibilità, quella della scarpetta.



# CARNE

*Asada*



**BERVINI**

dal 1950



**ABBINAMENTO**

**WWW.BERVINI.COM**

# CARNE

## *Asada*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



SELEZIONE



PROCEDIMENTO



CONSIGLI



IL BOVINO ARGENTINA

**MEATOUR**

**BERVINI**  
dal 1950

SPECIALITÀ ARGENTINE

**BERVINI**  
dal 1950

# CARNE

## Asada



PORZIONI:  
2



DIFFICOLTÀ:  
**FACILE**



COTTURA:  
**10 MINUTI**

## PROCEDIMENTO

Tagliare la carne a fette di 1 cm circa, ungerla su tutti i lati e condirla con peperoncino, cumino e pepe nero. Lasciar riposare per 20-30 minuti. Cuocere a fuoco vivace su barbecue ben caldo per 4-6 minuti per una cottura al sangue. Servire accompagnata con l'insalata di fagioli.

## MODALITÀ DI COTTURA

Rimuovere l'imballaggio. Una volta aperta la confezione, si consiglia di far ossigenare il prodotto per almeno 10 minuti in modo che riacquisti il colore tipico della carne fresca.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare tra 0-4°C. Consumare previa accurata cottura. Consumare entro 24 ore dall'apertura. Non forare la confezione.



**BERVINI**

dal 1950

# CARNE

## Asada

### INSALATA DI FAGIOLI NERI

Preparare in anticipo un'insalata con 100 gr di fagioli neri sgocciolati, ¼ di avocado maturo ridotto a dadini, 50 gr di cipolle tritate, 50 gr di pomodori tagliati a cubetti e lasciar riposare 2 ore.



### SALSA CHIMICHURRI

#### INGREDIENTI:

- 15 G PREZZEMOLO
- 3 SPICCHI D' AGLIO
- 2 PEPERONCINI SECCHI PICCOLI
- 2 CUCCHIAI ORIGANO SECCO
- 2 CUCCHIAI DI TIMO SECCO
- 1 CUCCHIAINO DI CUMINO IN POLVERE
- 1 CUCCHIAINO DI SALE FINO
- 1 CUCCHIAINO PEPE NERO
- 60 G D' ACQUA
- 40 G OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 20 G ACETO DI VINO BIANCO

Per realizzare preparare il chimichurri prendete una ciotola e versate all'interno il timo secco, l'origano secco e il peperoncino sbriciolato. Unite il cumino in polvere, il pepe nero e gli spicchi di aglio schiacciati.

Aggiungete anche le foglie di prezzemolo che avrete precedentemente lavato e asciugato, il sale, l'aceto e l'acqua.

Infine versate l'olio extravergine di oliva e mescolate bene. Lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno un'ora prima di servire il vostro chimichurri!



# HAMBURGER

*di Chianina  
Goloso*



**Bonca**  
*la carne.*



**ABBINAMENTO**

**WWW.BONCA.IT**



# HAMBURGER

*di Chianina  
Goloso*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



SUGGERIMENTI



PROCEDIMENTO



**PENSATE A BONCÀ COME  
IL VOSTRO MACELLAIO DI FIDUCIA,  
MA SEMPRE APERTO.**

L'AZIENDA



LE BBQ BOX

  
**MEATOUR**

**Boncà**  
*la carne.*

L'ALTA QUALITÀ ATTRAVERSO LA SELEZIONE DEI MIGLIORI ALLEVAMENTI

**Bonca**  
la carne.

# HAMBURGER

*di Chianina  
Goloso*



PORZIONI:

2



DIFFICOLTÀ:

FACILE



COTTURA:

10 MINUTI

## INGREDIENTI:

- 2 HAMBURGER DI CHIANINA
- 2 BURGER BUNS
- 2 TOMINI DA GRIGLIA
- 2 SCALOGNI MEDIO GRANDI
- 30 GR SPINACINI FRESCHI
- 2 CUCCHIAI DI COMPOSTA DI ZUCCA E ZENZERO
- 4 CUCCHIAI ACETO BALSAMICO
- OLIO EVO Q.B.
- SALE Q.B.

## PROCEDIMENTO

Mettere gli scalogni interi con la buccia in un contenitore per forno a microonde e cuocere alla massima potenza per due minuti. Sbucciarli e tagliarli in due parti. In una padella versare un filo d'olio evo, e farli dorare con sale ed aceto balsamico finché non saranno ben caramellati. Scaldare molto bene una piastra, possibilmente in ghisa, e quando sarà rovente mettere a cuocere gli hamburger. Lasciarli cuocere 5 minuti per ogni lato per una cottura al sangue, 8 minuti per una media cottura. Nel frattempo in un'altra padella antiaderente ben calda, cuocere anche i tommini per 2 minuti per lato. Una volta che gli hamburger sono cotti toglierli dalla piastra e aggiungere un pizzico di sale e un filo di olio e a piacere del pepe. In una bacinella condire gli spinacini freschi con olio sale e pepe. Comporre il piatto mettendo un velo di composta di zucca e zenzero, gli spinacini, la carne, il tommino ed infine gli scalogni caramellati. Ed ecco pronto il vostro panino di hamburger di Chianina goloso pronto per essere gustato!



**Bonca**  
*la carne.*

# HAMBURGER

*di Chianina  
Goloso*

## DA NON DIMENTICARE

Per prima cosa di fondamentale importanza è levare la carne dal frigorifero almeno una decina di minuti prima di cucinarla.



## COMPOSTA ZUCCA E ZENZERO

Mettete la zucca tritata dentro ad un pentolino non troppo grande, aggiungete un pezzettino intero di zenzero in base ai vostri gusti, il succo di mezzo limone e girate il composto. Versate dentro il pentolino l'acqua fino a coprire la frutta, accendete il gas e fate cuocere per circa 10/15 minuti fino a quando l'acqua si asciuga e si ha un composto omogeneo.



## PANE CROCCANTE

Tagliate il panino a metà e tostate leggermente la parte della mollica in padella o su una griglia poco prima di farcirli, questo oltre ad esaltarne il sapore non farà ammolare il pane a contatto con il ripieno.



# SAINT PATRICK

*Panzer*



**ABBINAMENTO**

**WWW.IRISHBEEF.IT**



# SAINT PATRICK *Panzer*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



CONSIGLI



PROCEDIMENTO



IL MARCHIO



SOSTENIBILITÀ

  
**MEATOUR**



È COSÌ BUONA PERCHÉ È SOSTENIBILE.  
UNA SOSTENIBILITÀ RAGGIUNTA GRAZIE A UN METODO DI ALLEVAMENTO  
IN ARMONIA CON LA NATURA.



# SAINT PATRICK *Panzer*



PORZIONI:

4



DIFFICOLTÀ:

MEDIA



COTTURA:

50 MINUTI

## PER L'ARROSTO:

NOCE DI MANZO IRLANDESE  
AGLIO: 1 TESTA  
ROSMARINO  
SALVIA  
SALE GROSSO

## RUB DI SPEZIE:

SEMI DI CUMINO: 20 GR  
SEMI DI FINOCCHIO: 20 GR  
PEPE NERO: 20 GR  
PEPE SICHUAN: 20 GR  
BACCHE DI GINEPRO: 20 GR

## PROCEDIMENTO

Una volta che la noce sarà pulita dal tessuto connettivo, bisognerà solo legarla in modo tradizionale, assicurandosi di non stringere troppo. Unire tutte le bacche e i semi in un mortaio e ridurli ad una polvere fine. Massaggiare la noce con la polvere così ottenuta assicurandosi che ne sia completamente ricoperto. In una padella grande, rosolare la carne a fiamma alta, con olio extravergine e burro chiarificato. Questo procedimento è essenziale per un'ottima riuscita della ricetta, è importante quindi ci si assicuri di scottare ogni lato della carne, di modo che, sigillandosi, ne conservi tutti i succhi all'interno. Trasferire poi la noce su una teglia da forno e inserire sotto la legatura salvia e rosmarino, di modo che in cottura diano aroma alla carne, unire la testa d'aglio tagliata a metà in teglia e cuocere in forno ventilato a 190° fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di 54°, sarà necessario all'incirca un'ora, un'ora e mezza a seconda del forno. Un termometro da cucina è indispensabile per questo passaggio. Una volta cotta, coprire la carne con carta forno e stagnola e lasciare riposare a temperatura ambiente. Tagliare le cipolle rosse molto sottili e stufarle in padella a fuoco basso con un filo d'olio per circa 20 minuti per farle caramellare.



# SAINT PATRICK

## *Panzer*

### CARAMELLARE

Aggiungere il miele di castagno, alzare la fiamma e fate caramellare, deglassare con la birra e l'ingrediente segreto: i succhi della cottura della carne che si saranno raccolti sulla teglia in forno daranno alle cipolle un gusto incredibile. Cuocere il tutto a fiamma media fino a che i liquidi non saranno evaporati e fino al raggiungimento di una consistenza simile alla marmellata.



### IL PANZEROTTO

Per finire preparare l'impasto per i panzerotti unendo tutti gli ingredienti e impastando fino ad ottenere un composto dalla consistenza liscia. Lasciare riposare per 30 minuti e realizzare da ora 3 pieghe a distanza di 30 minuti l'una dall'altra. Dopo l'ultima piega lasciare lievitare l'impasto per altre due ore. Stendere la pasta aiutandosi con la farina di semola (dello spessore di circa un centimetro e mezzo) e ricavare dei dischi con un coppa pasta.

Friggere a 180 gradi fino a completa doratura.



### CAVOLO E RAPE

Privare il cavolo nero della costa centrale, sbollentarlo in acqua bollente per 30 secondi, raffreddare in acqua ghiacciata e strizzarlo bene. Scaldare in una padella un filo d'olio con mezzo peperoncino intero, privato dei semi e uno spicchio d'aglio privato del germe. Scottare per pochi minuti il cavolo a fiamma alta e metterlo da parte. Tagliare le rape a stick e procedere come già fatto precedentemente con il cavolo nero. A questo punto, una volta tolte dall'acqua e ghiaccio, condire le rape con un cucchiaino di aceto e un pizzico di sale.



# TOAST

*Cheese Bacon*



**ABBINAMENTO**

**WWW.CENTROCARNE.COM**



# TOAST

## *Cheese Bacon*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



ABBINAMENTI



PROCEDIMENTO



SOSTENIBILITÀ



L'AZIENDA



CONNUBIO PERFETTO TRA TERRITORIO, #FILIERAKM0, #SOSTENIBILITÀ E #GUSTO



# TOAST

## *Cheese Bacon*



PORZIONI:  
1



DIFFICOLTÀ:  
**SEMPLICE**



COTTURA:  
10 MIN.

### INGREDIENTI:

- HAMB. MANZETTA D'ABRUZZO 200 G
- 2 FETTE DI PANCARRÈ
- 6 FETTE DI BACON
- 3 FETTE DI CHEDDAR

## PROCEDIMENTO

Adagiare la fetta di pancarrè sopra il bacon disposto come una striscia su un tagliere;

comporre il nostro panino con le tre fette di cheddar e l'altra fetta di pancarrè;

chiudere con le strisce di bacon e rosolare il panino farcito su una padella antiaderente fino a far sciogliere il bacon dentro.

Cucinare poi il nostro hamburger su una piastra;

Adagiare sopra il nostro pane farcito l'hamburger, dividere a forma di triangolo e tenere fermo il tutto con uno stecco.

Impiattare su un letto di insalata e pomodorini confit.





# TOAST

## *Cheese Bacon*

### CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

POSIZIONARE IL BACON A STRISCE INCROCIATE E AVVOLGERE COMPLETAMENTE COME SE FOSSE UN PANINO LE DUE FETTE DI PANCARRÉ PER UNA BUONA COTTURA DELL'HAMBURGER PORRE SU PIASTRA ROVENTE E CUCINARE A FUOCO VIVO SU ENTRAMBI I LATI 1.5 MIN PER LATO. UNA VOLTA SIGILLATI I LIQUIDI ABBASSARE LA PIASTRA E CONTINUARE UN MINUTO PER LATO LA COTTURA



**MANZETTA  
ABRUZZESE**  
NATURALMENTE BUONA

Serafino Volpi

**Perché noi  
alleviamo  
con passione  
e ci mettiamo  
la faccia!**

### CURIOSITÀ

Manzetta D'Abruzzo "Naturalmente Buona"  
Connubio perfetto tra territorio,  
gusto, bontà, natura e sostenibilità.

La materia prima eccellente proveniente da giovani incroci NATI, ALLEVATI E TRASFORMATI IN ABRUZZO, AL PASCOLO PER ALMENO 6 MESI, e in REGIME DI BENESSERE ANIMALE. La nostra Manzetta è rustica, attenta all'ambiente, si nutre di cereali del luogo che racchiudono il sapore della nostra terra, vicina al mare e alla collina.

I simboli figurativi della nostra Manzetta sono la montagna del Gran Sasso - è lì che nascono le nostre vacche nutrici - e il nostro Serafino Volpi, che cura con amore e passione l'accrescimento dei nostri capi, sotto la guida di esperti collaboratori.

### ABBINAMENTI

Una buona birra artigianale ad alta fermentazione e malto chiaro con una scala di aromi importanti ed intensi.



# ONE PAN

*Filetto di maiale con  
patate e asparagi*



Danish Crown



**ABBINAMENTO**

**PUREPORK.DANISHCROWN.COM**



# ONE PAN

*Filetto di maiale con  
patate e asparagi*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



ABBINAMENTI



PROCEDIMENTO



L'AZIENDA



SOSTENIBILITÀ



INSIEME, POSSIAMO CREARE UN FUTURO PIÙ SOSTENIBILE PER IL CIBO

# ONE PAN

*Filetto di maiale con  
patate e asparagi*



PORZIONI:

4



DIFFICOLTÀ:

FACILE



COTTURA:

45 MIN.

## INGREDIENTI:

- 600G DI PATATE NOVELLE
- 3 CUCCHIAI D'OLIO DI OLIVA EVO
- C.A. 600 G DI FILETTO DI SUINO
- 100 G DI PISELLI SURGELATI, SCONGELATI
- 8 ASPARAGI TAGLIATI
- 250 G DI POMODORI
- Q.B. SALE, PEPE E ANETO

## PROCEDIMENTO

Accendi il forno a 200° gradi, nel frattempo che il forno si scalda pulisci bene le patate novelle e mettile in una pirofila o un piatto capiente. Metti il filetto di carne suina sull'altro lato della pirofila e cospargi il tutto con olio evo, sale e pepe. Cuoci tutto in forno per 25 min. e rimuovi la pirofila dal forno, prendi la carne e lasciala riposare sotto della carta stagnola (la carne deve avere una temperatura di 22° gradi al cuore). Gira le patate e metti accanto anche i pomodori e gli asparagi nel piatto, continua la cottura in forno per 10 minuti. Rimuovi la padella dal forno e mescola assieme le patate, i piselli e gli asparagi. Infine, cospargi con l'aneto. Ecco fatto, ora sei pronto per servire tutto assieme e goderti questa fantastica ricetta!



# ONE PAN

*Filetto di maiale con  
patate e asparagi*



## LA COTTURA ONE POT

La tecnica di cottura "ONE POT" è una tendenza che arriva dagli Stati Uniti e molto popolare nel Nord Europa. È la tecnica di cottura della pasta e di tante altre ricette dove è previsto l'utilizzo di una sola pentola, per tutto. È una tecnica che presenta tantissimi vantaggi: velocità, comodità e gusto! Nonostante la popolarità di questa ricetta sia stata data negli USA dalla popolare Martha Stewart, la tecnica ha origini italiane. La cucina ONE POT ha tempi di cottura più corti e di meno stoviglie da lavare, inoltre cucinando tutto insieme, il sapore del piatto sarà più intenso, perché gli ingredienti si legano meglio in cottura.

## LA SALSA PERFETTA? AIOLI!

Prova in abbinamento una salsa aioli, la tipica salsa provenzale all'aglio, molto simile alla maionese. Questa salsa viene preparata tritando o pestando in un mortaio degli spicchi d'aglio e aggiungendo dei tuorli d'uovo, succo di limone, sale, pepe bianco e olio a filo, come per una tradizionale maionese.



# PULLED PORK

*Con insalata  
Coleslaw*



**ABBINAMENTO**

**WWW.EATPINK.IT**



# PULLED PORK

*Con insalata  
Coleslaw*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



**ABBINAMENTI**



**ASSORTIMENTO**



**LA CARNE ROSA**



**PROCEDIMENTO**



PORTA IL SORRISO NELLA VITA DI TUTTI I GIORNI CON LA CARNE ROSA!



# PULLED PORK

*Con insalata  
Colesaw*



PORZIONI:  
3



DIFFICOLTÀ:  
FACILE



TEMPO:  
15 MINUTI

## INGREDIENTI:

- PULLED PORK SFILACCIATO EAT PINK
- ½ CAVOLO CAPPUCCIO
- 1 CAROTA
- ½ CIPOLLOTTO
- SENAPE 1 CUCCHIAINO DA CAFFÈ
- MAIONESE 3 CUCCHIAI
- YOGURT GRECO MAGRO 150G
- SALE, PEPE, OLIO EVO Q.B.
- PANE PER HAMBURGER

## PROCEDIMENTO

Per la preparazione della ricetta iniziare dal taglio alla julienne del cavolo cappuccio e del cipollotto, grattugiare la carota ed inserire le verdure in una ciotola. Condire le verdure con olio evo, sale e pepe. In una ciotola a parte unire la senape, la maionese e lo yogurt e amalgamare con una frusta fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa. Dopodiché tuffare le verdure nella salsa ottenuta. Riattivare il pulled pork sfilacciato Eat Pink come da indicazioni sulla confezione: 2 minuti in microonde a 700w. Nel frattempo, tostare in forno il panino fino alla perfetta doratura e croccantezza. E' arrivato il momento di farcire il panino! Spalmare la base del panino con una dose generosa di salsa colesaw e farcire con abbondante pulled ancora caldo!





# PULLED PORK

*Con insalata  
Coleslaw*

## LA SALSA

Per la preparazione della salsa coleslaw potete seguire i vostri gusti e variare la quantità di senape, aceto e maionese in rapporto allo yogurt: assaggiatela mentre la preparate e regolatevi di conseguenza. Per un risultato ancora più croccante preparare la salsa coleslaw poco prima di servire il panino



## IL PROTAGONISTA!

Arriva dal sud degli Stati Uniti ma ha riscosso un enorme successo in tutto il mondo, soprattutto fra gli amanti dello street food: stiamo parlando del pulled pork, il maiale sfilacciato protagonista di uno dei più famosi panini all'americana! Il pulled pork è perfetto per una cena in compagnia con amici. Si prepara in pochi minuti senza rinunciare al gusto.



## ABBINALO CON: LEFFE TRIPLE

Una birra pale ale è ideale per accompagnare il pulled pork Eat Pink. L'aroma di luppolo intenso della birra si sposa perfettamente con il gusto bbq del pulled.



# BURGER DI BUFALO

*alla boscaiola e  
ristretto alla birra*



**ABBINAMENTO**

[WWW.GRANCARNI.IT](http://WWW.GRANCARNI.IT)

# BURGER DI BUFALO

*alla boscaiola e  
ristretto alla birra*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



SUGGERIMENTI



PROCEDIMENTO



L'AZIENDA



ISPIRATI  
DALLA NATURA



IL CUORE DI UNA BUONA RICETTA SONO LE MATERIE PRIME E TUTTO CIÒ CHE STA DIETRO ALLA PRODUZIONE DI CARNI DI QUALITÀ: LA STORIA, LA PASSIONE, L'ATTENZIONE, DALL'ERBA DEL PASCOLO AI GESTI DELLA LAVORAZIONE. SCEGLILE CON CURA.

**GRAN**  **BUFALO**

# BURGER DI BUFALO

*alla boscaiola e  
ristretto alla birra*



PORZIONI:

4



DIFFICOLTÀ:

FACILE



PREPARAZIONE:

30 MINUTI

## INGREDIENTI:

- 500 CL DI BIRRA WEISS
- 400 GR DI MISTICANZA DI FUNGHI
- 500 GR DI PATATE
- 150 GR DI BURRO
- 4 BICCHIERI DI LATTE
- 150 GR DI TALEGGIO
- 50 GR DI SCALOGNO
- 5 GR DI AGLIO
- 20 GR DI PREZZEMOLO
- 40 GR DI MAIZENA
- 30 GR DI FONDO BRUNO
- 5 GR DI NOCE MOSCATA
- 1 CUCCHIAIO DI OLIO EVO
- SALE E PEPE Q.B.

## PROCEDIMENTO

Preparate un ristretto portando a doratura lo scalogno in padella col burro, aggiungendo la birra e il fondo bruno e ad ebollizione, la maizena per addensare. Fate imbiondire l'aglio in padella e lasciate trifolare la misticanza di funghi con il prezzemolo, regolando di sale e pepe. Sciogliete in una pentola una noce di burro e schiacciate le patate precedentemente lessate e sbucciate, aggiungendo il latte, la noce moscata e il sale. Raggiunta l'ebollizione, unite il taleggio rigorosamente a freddo. Grigliate i burger secondo la cottura desiderata e impiattate con i funghi e il purè al taleggio, completando con il ristretto di birra.



# BURGER DI BUFALO

*alla boscaiola e  
ristretto alla birra*

## GRIGLIARE A REGOLA D'ARTE

Accendete la piastra o il grill, avendo cura di preriscaldarli alla massima temperatura possibile e assicurandovi che diventino roventi: solo allora, adagiateci delicatamente la carne. Non appena si formeranno le prime crosticine di superficie, prestate attenzione a girare i burger sull'altro lato per ottenere una coloritura uniforme e proseguite fino a raggiungere il grado di cottura desiderato.



## GLASSATURA ALLA BIRRA

Per esaltare il gusto succulento dei burger ed armonizzare la ricchezza del topping alla boscaiola, ci pensa la Weiss. Una birra tipicamente ad alta fermentazione che rilascia il suo inconfondibile sentore acidolo e speziato, per un piatto grintoso dal primo all'ultimo morso.



## CONTORNO PERFETTO PURÈ AL TALEGGIO

Tradizionale, ma non troppo. Il purè di patate si fonde perfettamente col sapore pieno e persistente del taleggio per un contorno leggermente pungente e al contempo vellutato, ideale da associare alla consistenza tenera e alle note succose della carne di bufalo.



# HAMBURGER

*Con friarielli,  
provola e 'Nduja*



GRIGLIATEZZE



ABBINAMENTO

[WWW.GRIGLIATEZZE.IT](http://WWW.GRIGLIATEZZE.IT)

# HAMBURGER

*Con friarielli,  
provola e 'Nduja*

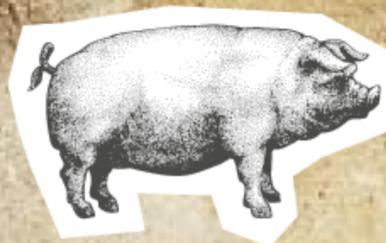
CONTENUTI MULTIMEDIALI



**SUGGERIMENTI**



**PROCEDIMENTO**



BENESSERE ANIMALE  
IN ALLEVAMENTO

GESTIONE RESPONSABILE  
DEL FARMACO



DIVIETO DI UTILIZZO DI  
ANTIBIOTICI NEGLI ULTIMI  
4 MESI DI VITA

BENESSERE ANIMALE  
DURANTE IL TRASPORTO



**L'AZIENDA**



**SOSTENIBILITÀ**



100% ITALIANO - SUINI NATI, ALLEVATI E TRASFORMATI IN ITALIA.



# HAMBURGER

*Con friarielli,  
provola e 'Nduja*



PORZIONI:

4



DIFFICOLTÀ:

FACILE



PREPARAZIONE:

30 MINUTI

## INGREDIENTI:

- 4 HAMBURGER GRIGLIATEZZE
- 4 PANINI PER HAMBURGER
- 160 G 'NDUJA
- 8 FETTE DI PROVOLA (10 G CAD.)
- 160 G DI FRIARIELLI
- 1 SPICCHIO D'AGLIO

## PROCEDIMENTO

Cuociamo i friarielli per 15 minuti in acqua salata, mescolandoli spesso; a fine cottura scoliamoli sotto un getto di acqua fredda. In una padella scaldiamo un pò di olio extravergine di oliva, aggiungiamo uno spicchio di aglio e i friarielli e cuociamo per una decina di minuti, poi regoliamo di sale.

Tagliamo a metà il pane e tostiamo la parte interna. In un'altra padella cuociamo gli hamburger 5/6 minuti per lato, dopodiché disponiamo sopra le fette di provola, abbassiamo la fiamma e chiudiamo con un coperchio per fondere il formaggio. A questo punto spalmiamo la 'Nduja sulla parte inferiore e superiore del panino, aggiungiamo gli hamburger e i friarielli e chiudiamo.





# HAMBURGER

*Con friarielli  
provola e 'Nduja*

## L'HAMBURGER

Succulento, goloso, facile da preparare, adatto sia alla preparazione di un piatto veloce sia per ricette più articolate e ricche.



## LA COTTURA

L'Hamburger di suino, a differenza di quello di manzo, deve essere ben cotto, senza però risultare eccessivamente asciutto.

Per una cottura su padella o piastra queste devono essere ben riscaldate, leggermente unte di olio, avendo cura di asportarne l'eccesso con un panno di carta monouso. Posizionati gli hamburger in padella vanno cotti 5/6 minuti per lato evitando di girarli continuamente.

Salateli e pepateli a piacere.



## IL GUSTO

Hamburger appetitoso dal gusto intrigante e dai colori vivaci e frizzanti, dove la dolcezza della carne suina è bilanciata dalla provola e dai friarielli saltati. Impreziosito dagli strati di 'Nduja che donano una piccantezza decisa ma mai sgarbata. Una ricetta da veri intenditori.



# HAMBURGER BOVINO I SAPORI

*con guanciale croccante, fonduta di  
pecorino e friarielli*



CARNI • SALUMI • BESTIAME  S.R.L.  
**INDAL**<sup>®</sup>



**ABBINAMENTO**

[WWW.INDALSRL.COM](http://WWW.INDALSRL.COM)



# HAMBURGER BOVINO I SAPORI

*con guanciales croccante, fonduta di  
pecorino e friarielli*



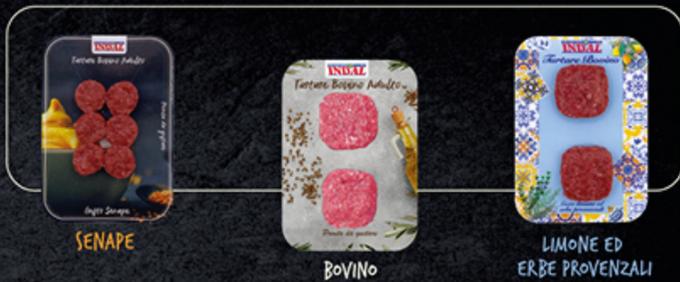
PROCEDIMENTO



PRODOTTI



L'AZIENDA



*Tartare*

PRODOTTI PREPARATI

*Hamburger*



**MEATOUR**

CARNI • SALUMI • BESTIAME  S.R.L.  
**INDAL**

Qualità, Passione, Tradizione & Innovazione

# HAMBURGER BOVINO I SAPORI

*con guanciales croccante, fonduta di  
pecorino e friarielli*



PORZIONI:  
2



DIFFICOLTÀ:  
BASSA



COTTURA:  
20 MINUTI CIRCA

## INGREDIENTI:

- 2 HAMBURGER DI BOVINO
- 400 GR DI FRIARIELLI FRESCHI
- 1 SPICCHIO DI AGLIO
- 1 FILETTO DI ACCIUGA
- 100 GR DI PECORINO ROMANO
- 100 ML DI PANNA
- 8 FETTE SPESSIE DI GUANCIALE
- SPINACINO QB
- 200 GR DI STRACCIATELLA
- OLIO, SALE E PEPE QB
- 2 PANINI PER HAMBURGER

## PROCEDIMENTO

1. In una padella a fuoco basso mettere olio, aglio in camicia e acciuga, quando l'aglio sarà dorato, toglierlo e aggiungere i friarielli a fiamma alta con sale e pepe e quando ben rosolati bagnate con acqua o brodo vegetale finché cotti.
2. Mettere in un pentolino la panna e portare ad ebollizione, quando inizia a bollire, spegnere la fiamma e con l'aiuto di una piccola frusta da cucina incorporare il pecorino romano grattugiato precedentemente, fino a formare una fonduta cremosa.  
Stendere il guanciales su una placca da forno e infornare a 180° fino al raggiungimento della croccantezza desiderata.
3. Mentre il guanciales è in cottura, tagliate il pane a metà e fatelo dorare in forno con un filo d'olio.



# HAMBURGER BOVINO I SAPORI

*con guanciale croccante, fonduta di  
pecorino e friarielli*

## FRIARIELLI

Se non trovate i friarielli freschi dal vostro fruttivendolo di fiducia, potete comprarne anche gelo facilmente reperibili in ogni supermercato.

In questo caso vanno scongelati e ben strizzati prima della cottura e non è necessario versare brodo o acqua per ultimare la cottura.



## GUANCIALE

Il guanciale può essere preparato molto prima di comporre il nostro hamburger, basta rigenerarlo pochi secondi in forno mentre tostiamo il pane oppure per pochissimo sulla griglia o padella dove cuociamo il pane



## CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Consiglio di posare prima i friarielli, poi l'hamburger, la fonduta ed ultimo il guanciale cercando di mantenere il guanciale il più croccante possibile.

Cercare di fare assorbire al meglio possibile l'acqua o il brodo di cottura dei friarielli in modo da non bagnare troppo il pane.



# SANDWICH

*con Salsiccia di  
Maiale Nero Campano*



**ABBINAMENTO**

**WWW.SALUMIFICIOLACIS.COM**

# SANDWICH

*con Salsiccia di  
Maiale Nero Campano*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



SUGGERIMENTI



PROCEDIMENTO



ASSORTIMENTO



  
**MEATOUR**

  
**SPECIALI  
LACIS  
SALUMI IRPINI**

SALUMI E SPECIALITÀ IRPINE



# SANDWICH

*con Salsiccia di  
Maiale Nero Campano*



PORZIONI:

2



DIFFICOLTÀ:

FACILE



COTTURA:

10 MINUTI

## INGREDIENTI:

- 2 SALSICCE DI MAIALE NERO CAMPANO
- 2 PANINI CROCCANTI
- 1 CIPOLLA A FETTE
- 150 G FORMAGGIO SPALMABILE
- Q.B. SALE, PEPE, SENAPE
- 1 POMODORO A FETTE
- 20 G LATTUGA ICEBERG

## PROCEDIMENTO

Prendiamo la salsiccia, tagliamo la legatura e rimuoviamo il budello.

La schiacciamo leggermente e la posizioniamo sulla griglia.

Poggiamo le nostre fettine di cipolla sulla griglia, aggiungiamo un filo d'olio, un po di sale e pepe. Durante la cottura, le mescoliamo per bene, fino a che non saranno belle rosolate. Raggiunto il punto di cottura ottimale sia per le salsicce che per le cipolle, le togliamo dalla piastra. Prendiamo il pane tagliato e lo strofiniamo sulla griglia, cercando di assorbire tutti i liquidi di cottura rilasciati dalla salsiccia e dalle cipolle. Passiamo quindi a comporre il nostro panino, fetta di pane, salsicce, cipolle, pomodori a fette ed insalata. Guarnire con la salsa alla senape e formaggio e chiudere con l'altra estremità del panino.





# SANDWICH

*con Salsiccia di  
Maiale Nero Campano*

## GRIGLIARE

Grill a carbonella, a gas o elettrico: grigliare le salsicce arrotolate a fuoco medio o a temperatura media (ca. 200 °C) per ca. 6 min. su ciascun lato. Sistemare sul grill anche il pane con la superficie di taglio rivolta verso il basso e grigliare per 1 min.



## SALSA ALLA SENAPE

Per preparare questa gustosissima salsa, possiamo utilizzare la senape in grani interi, da macinare, o la classica mostarda. Prendiamo il formaggio spalmabile (tipo quark o philadelphia), mescolarlo in un ciotola con la cipolla tritata molto finemente ed un pizzico di pepe. Per esaltarne il gusto, condiamo con la salsa il panino ancora caldo, così che il formaggio faccia amalgamare meglio tutti gli ingredienti.



Un altro passaggio fondamentale è quello della tostatura del panino, che genera calore e croccantezza quando eseguito in maniera precisa, che rende il pane dorato, fragrante ma con cuore morbido. Attenzione anche allo spessore delle fette di pane, perché anche questo fattore può determinare un morso più piacevole: se il panino è troppo alto faremo fatica ad addentarlo e gli ingredienti all'interno possono scappar via, mentre se è troppo sottile non crea il contrasto ideale.



# BRACIOLE

*Marinate  
con capperi e pepe in grani*



DAL 1959  
**MARTELLI**



**ABBINAMENTO**

[WWW.MARTELLI.COM](http://WWW.MARTELLI.COM)



# BRACIOLE

*Marinate*  
*con capperi e pepe in grani*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



PRODOTTI



PROCEDIMENTO



SALUTE CERTIFICATA



LA FORZA DEL GRUPPO MARTELLI NON È SOLO QUESTIONE DI NUMERI,  
MA SOPRATTUTTO DI CULTURA, TRADIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE.

DAL 1959  
**MARTELLI**

# BRACIOLE

*Marinate  
con capperi e pepe in grani*



PORZIONI:

4



DIFFICOLTÀ:

FACILE



COTTURA:

10 MINUTI

## INGREDIENTI:

- 4 BRACIOLE DI LOMBO DI MAIALE
- 20 G DI CAPPERI SOTTO SALE
- 4 RAMETTI DI TIMO FRESCO
- 3 RAMETTI DI MAGGIORANA
- 1 RAMETTO DI ROSMARINO FRESCO
- 1 LIMONE BIO
- OLIO EVO Q.B.
- SALE E PEPE MISTO IN GRANI

## PROCEDIMENTO

Come prima cosa immergiamo i capperi in una ciotola con dell'acqua, così da farli dissalare. Prepariamo una marinata con un trito di timo, maggiorana, rosmarino, olio, qualche grano di pepe misto e un pizzico di sale. Disponiamo le braciole in un recipiente, versiamo la marinata preparata e lasciate insaporire in frigorifero per 30-40 minuti. Nel frattempo, tritiamo non troppo finemente i capperi, disponiamoli in un recipiente insieme al succo di limone e all'olio. Emulsioniamo quindi energicamente con una forchetta. Scoliamo velocemente la carne dal liquido di marinatura e poniamola sulla piastra ben calda; lasciamo cuocere 5 minuti per lato, quindi saliamo e spolveriamo con pepe macinato al momento. Al momento di servirla, aggiungere il condimento ai capperi preparato in precedenza.



# BRACIOLE

## *Marinate*

*con capperi e pepe in grani*

Marinare vuol dire preparare la carne alla successiva cottura, insaporendola con una serie di ingredienti tra cui olio extravergine, aromi, spezie ed erbe, lasciandola ad ammorbidire per un determinato periodo di tempo.



## MARINATURA

### INGREDIENTI:

- 4 RAMETTI DI TIMO FRESCO
- 3 RAMETTI DI MAGGIORANA

- 1 RAMETTO DI ROSMARINO
- OLIO EVO QB
- SPEZIE VARIE QB

Tritiamo finemente un rametto di timo, i rametti di maggiorana e il rametto di rosmarino. Poniamoli in una ciotola e uniamo 4 cucchiari di olio, sale e il pepe in grani. E' importante massaggiare la carne con le mani per farla insaporire uniformemente e coprire con pellicola trasparente.

# BASTONCINI DI POLLO

*Con salsa alla  
soia piccante*



**ABBINAMENTO**

**WWW.MARTINIALIMENTARE.COM**



# BASTONCINI DI POLLO

*Con salsa alla  
soia piccante*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



CONSIGLI



PROCEDIMENTO



PRODOTTI



AUTORE DI SAPORI.



# BASTONCINI DI POLLO

*Con salsa alla  
soia piccante*



PORZIONI:  
2



DIFFICOLTÀ:  
MEDIA



COTTURA:  
8 MIN

## INGREDIENTI:

1 CONFEZIONE DI BASTONCINI  
DI POLLO MARTINI  
1 CESPO DI INSALATA VERDE

4 CUCCHIAINI DI MIELE  
2 CUCCHIAI DI SALSA DI SOIA  
PEPERONCINO Q.B.

## PER LA SALSA:

SOIA  
MIELE  
PEPERONCINO

I bastoncini di pollo sono cucinati in forno ventilato e serviti con una speciale salsa piccante. Perfetti come appetizer sono un ottimo secondo se accompagnati da una ricca insalata. Una preparazione veloce, gustosa con carne 100% italiana. In pochi minuti il piatto che farà felice anche i palati più esigenti sarà pronto in tavola.

## PROCEDIMENTO

Preparare la salsa unendo la soia, il miele, appena un po' d'olio per emulsionare e il peperoncino. Mescolare bene con una frusta. A parte, scaldare i bastoncini di pollo in forno ventilato a 230°, già caldo, per 6-8 min. Servire i bastoncini di pollo su un letto di insalata e cospargerli con la salsa ottenuta.





# BASTONCINI DI POLLO

*Con salsa alla  
soia piccante*

## CONSIGLI

Per dare profondità e sapore alla salsa piccante, potete aggiungere ingredienti complementari come aglio tritato, cipolla, pomodori freschi o concentrato di pomodoro.



## SPERIMENTARE!

Potete anche sperimentare con spezie come il cumino, il coriandolo o il pepe nero per ottenere un sapore più intenso. Bilanciate bene gli ingredienti acidi e dolci. Con un tocco di miele in più potete attenuare la sensazione di piccantezza. Lasciate poi riposare la salsa in frigorifero per almeno un'ora. Questo permetterà ai sapori di svilupparsi e amalgamarsi meglio.

## PIÙ SAPORE ALL'INSALATA

L'olio può essere un buon punto di partenza per una gustosa insalata. Preferite sempre un olio extra vergine di oliva, trovarne di buona qualità per noi che viviamo in Italia è davvero semplice. L'olio, oltre ad essere usato in semplicità, può essere aromatizzato con le spezie che più preferite.



# TAGLIATA

*alla griglia*



**MAZURY**  
EXCLUSIVE MEAT



**ABBINAMENTO**

# TAGLIATA

*alla griglia*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



CONSIGLI



PROCEDIMENTO



LE REFERENZE



IL MARCHIO

  
**MEATOUR**

  
**MAZURY**  
EXCLUSIVE MEAT

TÖNNIES FLEISCH ITALIA È LEADER EUROPEO NELLA MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO DI SUINI E BOVINI. DA OLTRE 26 ANNI OPERA SUL MERCATO ITALIANO ED EUROPEO OFFRENDO CARNI DI ECCELLENZA E GARANZIA PER I PRODOTTI REALIZZATI.

# TAGLIATA

*alla griglia*



PORZIONI:  
2



DIFFICOLTÀ:  
MEDIA



COTTURA:  
10 MINUTI

## INGREDIENTI:

- 2 FETTE DI SCOTTONA MAZURY
- VERDURE A PIACERE
- 1 SPICCHIO DI AGLIO
- FOGLIE DI MENTA
- OLIO E SALE

## PROCEDIMENTO

Tirare fuori dal frigo la costata Mazury almeno 60 minuti prima di cominciare a lavorarla. Quando la carne ha raggiunto la temperatura ambiente, massaggiarla e salarla. Accendere la brace e lasciarla ardere fino a che non si presenta ben calda. Prendere la carne e porla sulla brace, in piedi, dalla parte dell'osso. Grigliarla circa 4 minuti per lato, la cottura varia a seconda del peso. Lavare e affettare le verdure. Salarle e poi grigliarle. Una volta tolte dal fuoco, farle raffreddare e condirle con aglio, olio e menta. Affettare la carne e disporla su un tagliere.

Servirla con le verdure grigliate.



# TAGLIATA

*alla griglia*

## PREPARARE

Per ottenere una tagliata tenera, è consigliato togliere la carne dal frigo prima di cuocerla: gli sbalzi di temperatura la faranno indurire.



## CUOCERE LA TAGLIATA

Importantissima è la cottura: deve essere a calore alto in modo che esternamente si formi una crosticina e l'interno rimanga ben al sangue.

Affettare la carne appena cotta e servire in modo da non perdere sapore e tenerezza tipici di questo taglio.



## CONTORNO PERFETTO VERDURE ALLA GRIGLIA

L'abbinamento con il contorno giusto è fondamentale. Le verdure alla griglia, semplici e gustose, sono il contorno tipico della tradizione ma ideali per non sovrastare il sapore della carne.



# SCAMONE ALLA SENAPE

*con cipollotto e  
pannocchia*



**ABBINAMENTO**

[WWW.MFCCARNI.COM](http://WWW.MFCCARNI.COM)



# SCAMONE ALLA SENAPE

*con cipollotto e  
pannocchia*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



**QUALITÀ E  
CONTROLLO**



**PROCEDIMENTO**



**L' AZIENDA**



**LE NOSTRE RAZZE**



SIN DA PICCOLI I NOSTRI PADRI E I NOSTRI NONNI CI HANNO TRASMESSO QUESTA PASSIONE CHE COLTIVIAMO GIORNO DOPO GIORNO CON AMORE, IMPEGNO E COSTANZA.

# SCAMONE ALLA SENAPE

*con cipollotto e pannocchia*



PORZIONI:  
2



DIFFICOLTÀ:  
MEDIA



COTTURA:  
10 MINUTI

## INGREDIENTI:

- 300G SCAMONE
- SALSA SENAPE
- 2 CIPOLLOTTI
- 1 PANNOCCHIA
- SALE

## PROCEDIMENTO

Tagliare delle fette sottili di scamone. Arrotolare le fettine con all'interno un cucchiaino di salsa senape. Avvolgere il rotolo di carne così condito con la carta alluminio, stringendo le estremità per limitare l'uscita dei succhi in cottura. Cuocere la "caramella" così ottenuta, in padella con un filo d'olio a fiamma normale fino ad arrivare a circa 50 gradi al cuore. Tagliare in due pezzi la caramella ed eliminare la carta alluminio. Sbollentare la pannocchia per qualche minuto. In una padella bassa leggermente oleata, scottare sia la pannocchia sbollentata che il cipollotto. Infine impiattare a vostro piacimento la carne e gli accompagnamenti aggiungendo un pizzico di sale.



# SCAMONE ALLA SENAPE

*con cipollotto e pannocchia*



## SENAPE FATTA IN CASA

Preparare in anticipo un'insalata con 100 gr di fagioli neri sgocciolati, ¼ di avocado maturo ridotto a dadini, 50 gr di cipolle tritate, 50 gr di pomodori tagliati a cubetti e lasciar riposare 2 ore.



### INGREDIENTI:

50 G SEMI DI SENAPE GIALLA

50 G SEMI DI SENAPE SCURA

30 G ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

80 ML ACETO DI MELE

80 ML ACQUA

OLIO EVO QB

SPEZIE VARIE QB

Versate i semi di senape in una ciotola, aggiungete l'aceto e lasciateli in ammollo per una notte o almeno 12 ore. Trascorso questo tempo sciogliete lo zucchero di canna e un pizzico di sale nell'acqua. Poi versate il tutto in un frullatore, aggiungendo le spezie e i semi di senape imbevuti di aceto. Frullate aggiungendo olio a filo, fino ad ottenere una crema omogenea.

# TARTARE DI SCOTTONA



**ABBINAMENTO**

**WWW.COOPSCALIGERA.IT**



# TARTARE DI SCOTTONA

CONTENUTI MULTIMEDIALI



SUGGERIMENTI



PROCEDIMENTO



SOSTENIBILITÀ



L'AZIENDA



SCALIGERA  
ALLEVAMENTO NATURALE

DAL 1987 PROTAGONISTI NEL MERCATO DELLA CARNE BOVINA



# TARTARE DI SCOTTONA



PORZIONI:  
4



DIFFICOLTÀ:  
FACILE



COTTURA:  
NESSUNA

## INGREDIENTI:

- 500 GR DI CARNE DI MANZO (GIRELLO, FILETTO, SCAMONE)
- CAPPERI
- SENAPE
- SALSA YOGURT AL CREM
- SFERE DI ACETO BALSAMICO

## PROCEDIMENTO

Tagliate la carne seguendo la direzione delle fibre con uno spessore di circa 1 cm; riducetele quindi a listarelle e poi in piccoli quadrati. Con un coltello affilato, battete la carne, fino a quando otterrete un trito molto fine. Condite la tartare con un pesto di capperi, senape, salsa yogurt al cren e sfere di aceto balsamico.





# TARTARE DI SCOTTONA

## ROBIOLA IGP

Un buon abbinamento alla nostra tartare di scottona è con una robiola IGP che, montata con dell'acqua, diventata una sorta di spuma. Utilizziamo poi la granella di nocciola IGP piemontese, possibilmente tostata, per guarnire.



## ALICI, BURRATA, CAPPERI

Un'altra variante molto semplice e gustosa consiste nell'aggiungere alla tartare delle alici, magari avvolte su sé stesse per creare una sorta di rosellina. La burrata viene rotta e posizionata in modo omogeneo e poi decorato il tutto con dei fiori di cappero e capperi piccolini.



## IL GIUSTO OLIO PER UNA TARTARE PERFETTA

Dobbiamo avere l'accortezza di scegliere un olio extra vergine di oliva che non sovrasti il gusto originale della carne. Abbiamo tante varietà tra le quali scegliere!



# NODINI DI VITELLO

*con peperoni  
grigliati*



**T. Boer & zn**

CONTROLLED QUALITY VEAL



**ABBINAMENTO**

[WWW.BOER.COM/IT](http://WWW.BOER.COM/IT)



# NODINI DI VITELLO

*con peperoni  
grigliati*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



SUGGERIMENTI



PROCEDIMENTO



SOSTENIBILITÀ



L'AZIENDA



T. Boer & zn  
CONTROLLED QUALITY VEAL

T. BOER & ZN: DA SEMPRE SINONIMO DI ALTA QUALITÀ RESPONSABILE



**T. Boer & zn**  
CONTROLLED QUALITY VEAL

# NODINI DI VITELLO

*con peperoni  
grigliati*



PORZIONI:  
4



DIFFICOLTÀ:  
**FACILE**



COTTURA:  
**30 MINUTI**

## INGREDIENTI:

- 4 NODINI DI VITELLO
- 2 PEPERONI ROSSI
- 2 PEPERONI GIALLI
- 200 G RICOTTA DI BUFALA
- ERBE AROMATICHE
- OLIO
- SALE E PEPE
- LIME
- SEMI DI FINOCCHIETTO
- AGLIO
- ZENZERO

## PROCEDIMENTO

Ricavare delle falde dai peperoni, togliere con un pelapatate la buccia esterna, eliminare i semi e la parte bianca interna. Scaldare bene una bistecchiera, ungerla con olio, aggiungere i peperoni e grigliarli per 15 minuti avendo cura di girarli.

Una volta pronti tagliarli a striscioline e condirli con olio e sale e pepe.

Sulla stessa bistecchiera cuocere i nodini di vitello a fiamma vivace 6 minuti per lato, condire con olio, sale pepe ed erbe aromatiche.

Concludere con una quenelle di ricotta di bufala.





**T. Boer & zn**  
CONTROLLED QUALITY VEAL

# NODINI DI VITELLO

*con peperoni  
grigliati*

## SPENNELLARE

Dopo aver messo la carne a cuocere sulla piastra, spennellare i nodini con una emulsione di lime, semi di finocchietto, aglio, zenzero e olio. In un secondo momento, una volta cotta la carne, aggiungere alla marinatura delle erbe mediterranee battute al coltello (menta, timo, rosmarino, mirto) e spennellare nuovamente.



## MARINATURA ALLE ERBE

La marinatura è un ottimo modo per insaporire e ammorbidire la carne prima della cottura. Per preparare una buona marinatura base è necessario un elemento acido come succo di limone o aceto, uno grasso come l'olio d'oliva, e spezie o erbe aromatiche a scelta. In questo caso scegliamo un trito di erbe mediterranee battute al coltello: menta, timo, rosmarino, mirto.

Una marinatura alternativa e molto gustosa è quella alla birra. Un buon metodo per dare sempre un sapore diverso alla carne. Si possono scegliere infatti birre differenti, a seconda delle preferenze. Tenendo presente che birre più scure daranno un sapore più intenso al piatto.



## CONTORNO PERFETTO PEPERONI GRIGLIATI

I peperoni arrostiti sono un ottimo abbinamento per le ricette estive con la carne di vitello. Il loro sapore dolce e leggermente affumicato, la piacevole consistenza e i colori vivaci rendono ogni piatto appetitoso.

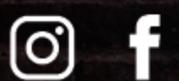


# SPALLA DI AGNELLO GALLESE IGP *a lenta cottura*



**ABBINAMENTO**

**[WWW.WELSHLAMBANDBEEF.COM/IT](http://WWW.WELSHLAMBANDBEEF.COM/IT)**



# SPALLA DI AGNELLO GALLESE IGP

*a lenta cottura*

CONTENUTI MULTIMEDIALI



**IL PRODOTTO**



**PROCEDIMENTO**



**L'AZIENDA**



**SOSTENIBILITÀ**



AGNELLO GALLESE IGP: GUSTOSO, VERSATILE, FACILE DA CUCINARE



# SPALLA DI AGNELLO GALLESE IGP *a lenta cottura*



PORZIONI:  
5+



DIFFICOLTÀ:  
**FACILE**



COTTURA:  
5 ORE

## INGREDIENTI:

- 1 SPALLA DI AGNELLO GALLESE IGP CON OSSO (CIRCA 2KG)
- 2 CIPOLLE ROSSE, TAGLIATE A FETTE
- 1 TESTA D'AGLIO, TAGLIATA A META'
- 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO
- 200ML DI BRODO VEGETALE
- ROSMARINO E TIMO

## PER LA MARINATURA:

- 4 SPICCHI D'AGLIO SCHIACCIATI
- 1 LIMONE E 1 LIME
- 3 RAMETTI DI ROSMARINO
- 3 RAMETTI DI TIMO
- 1 CUCCHIAIO DI MIELE
- 1 CUCCHIAIO D'OLIO
- SALE E PEPE

## PROCEDIMENTO

Mescola insieme gli ingredienti per la marinata e spennella la spalla con l'aiuto di un pennello da cucina. Lascia riposare per 1 ora.





# SPALLA DI ANGELLO GALLESE IGP *a lenta cottura*

## PREPARA LA TEGLIA

Preriscalda il forno a 170 °C / 150 °C ventilato.  
Disponi le cipolle affettate sul fondo di una teglia, unisci la spalla, versa il brodo e il vino bianco e aggiungi l'aglio, il limone, il lime e le erbe aromatiche.



## CUOCI

Copri la teglia e metti in forno per circa 4 - 5 ore. Di tanto in tanto bagna la carne con i suoi succhi.

Aumenta la temperatura del forno a 200 °C / 180 °C ventilato.

Scopri la carne, unisci una noce di burro e inforna ancora per circa 20 minuti, fino a quando la carne non sarà croccante e dorata.

## IL SUGGERIMENTO

Puoi servire la tua spalla di Agnello Gallese anche come ripieno di golose piadine, accompagnate da un'insalata di stagione!





# MEATOUR

MAIN SPONSOR

Leffe



**multicedi**