

Febbraio 2010





Notizie ed eventi

4

Dal 13 al 15 marzo vi aspettiamo a Firenze, alla stazione Leopolda, per una visita al Taste



In vetrina

6

Caprini freschi, aringa affumicata e panzerone: ecco i prodotti che vi proponiamo per la Quaresima



In classifica

10

Nelle classifiche del Gambero Rosso: il Mais Sponcio, il Musetto Lovison e la Mostarda di Luccini



Incontri con l'Autore

12

Un viaggio in provincia di Vibo Valentia, per incontrare l'Artigiano dell'Nduja di Spilinga

Idee da affettare

14

Una selezione di guanciali, i nuovi cotti di Masè e il salame Cremonese del salumificio LCS



Formaggi al pepe

18

Dalla Sicilia alla Toscana, fino al Veneto, un tagliere di formaggi speziati al pepe



Blue a confronto

20

Due interpretazioni del Gorgonzola dolce e un confronto tra la Fourme d'Ambert e il Blu del Mocenisio



Ricette da sperimentare

22

Quattro idee simpatiche con i cotti di Masè: dal paninetto con lo speck alla brioches con il Praga



Taste · In viaggio con le diversità del gusto Firenze, dal 13 al 15 marzo

Il Taste è il salone del gusto e delle idee organizzato da Pitti Immagine alla Stazione Leopolda di Firenze.

Nato da un'idea di Davide Paolini, il famoso "Gastronauta", è un percorso dedicato alla scoperta della diversità culturale e biologica dei cibi.

Quando	Dove	Orari
13-15 marzo	Stazione Leopolda Firenze	10.30-20.30 lunedì 9.30-16.30

Una rassegna originale e ricercata, con una selezione di prodotti interessanti in una cornice davvero coreografica. Noi saremo presenti con uno stand per presentare una selezione di prodotti del Triveneto. Vi aspettiamo!

Per maggiori informazioni: www.tastefirenze.it

La Stazione Leopolda



Il nostro stand dell'edizione 2009



Un week end a Roma per la manifestazione Vini Naturali

A fine gennaio siamo stati a Roma, all'Hotel Columbus, nel cuore della capitale, per la manifestazione Vini Naturali, un evento che si propone di far conoscere al consumatore vini prodotti nel rispetto del territorio, della vite e quindi della natura.

Abbiamo presentato alcuni prodotti del Triveneto, dallo Speck di Bernardi al Grillo di Colmajor, e non solo.

Un'occasione per conoscere alcuni dei nostri clienti di Roma e per partecipare ad un evento esclusivo, davvero ben organizzato...



Alcuni dei prodotti in degustazione

La sala di degustazione dei vini



Caprini freschi: ricomincia la produzione di latte di capra di Arborea e Perenzin

Molti dei produttori di formaggi caprini con cui lavoriamo (Latteria Perenzin, Lavialattea, Arborea) caseificano il latte di **allevamenti tradizionali**, dove l'animale viene rispettato e segue i **ritmi della natura**.

Le capre hanno un **ciclo riproduttivo basato sulla lunghezza del fotoperiodo**, pertanto con l'accorciarsi delle giornate, alla fine dell'estate, compaiono i primi calori che coinvolgono contemporaneamente tutte le capre adulte del gregge, cosa che non accade assolutamente per le vacche. La gestazione dura in media 150 giorni, al termine dei quali nascono solitamente due gemelli.

Nei mesi di gennaio-febbraio, quando avvengono i partì, **il primissimo latte viene dato ai capretti** e non può essere utilizzato per la produzione quindi difficilmente c'è disponibilità di formaggio. Successivamente, la produzione di latte aumenta raggiungendo dopo un mese dal parto un picco di circa 3 kg al giorno (la vacca ne produce circa 30 kg) e poi decresce gradualmente.

Comlessivamente **la produzione di latte dura circa 250 giorni**.



ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Robiola fresca, prodotta esclusivamente con latte crudo di capra raccolto nell'area di Roccaverano. Ha una pasta morbida e una sottile pelle rugosa, leggermente fiorita. Il sapore, delicato e leggermente acidulo da giovane, diviene più marcato con la stagionatura, con spiccate note di capra, yogurt, lievito e vaniglia

cod. 31075 in carta · peso 280 g
cod. 31076 in astuccio · peso 280 g

PRIMO SALE DI CAPRA BIOLOGICO

Piccoli tomini freschissimi, prodotti con puro latte di capra raccolto nella Valle del Piave (parco delle Dolomiti bellunesi). Il sapore è leggermente acidulo ma delicato, con sentore ircino appena percettibile e buone sensazioni lattiche

cod. 30306 · peso 150 g



RICOTTA DI CAPRA BIOLOGICA

Ricotta biologica di latte caprino, confezionata in atmosfera modificata. Dolce e leggermente acidula con buone sensazioni lattiche e note caprine appena percettibili

cod. 30308 · peso 250 g



ROBIOLA DI CAPRA BIOLOGICA

Robiolina dalla pasta morbida ma compatta, di colore bianco latte. Al palato è leggermente acidula ma comunque delicata, con note di latte e leggere sensazioni animali

cod. 30307 · peso 220 g



CACIOTTA DI CAPRA BIOLOGICA

Caciotta fresca prodotta con latte di capra biologico, dalla pasta morbida. Il sapore è dolce, con un leggero sentore di capra

cod. 30305 · peso 400 g



Il Pannerone di Lodi: un formaggio antimoderno, per intenditori

Il Prodotto

PANNERONE DI LODI

Tipico formaggio lodigiano a pasta molle e cruda, prodotto dal Caseificio Carena con latte vaccino crudo intero. La caratteristica che lo rende unico è l'assenza totale di qualsiasi processo di salatura. Al palato è inizialmente dolce e suadente, con un finale di mandorla: un sapore che in un altro formaggio potrebbe essere considerato un difetto, mentre in questo rappresenta il carattere specifico del prodotto; il contrasto dolce-amaro e l'assenza di sapidità lo rendono un prodotto "difficile, antimoderno". Ottimo nei risotti, si accompagna piacevolmente a sapori dolci come il miele, la marmellata, le mostarde, la frutta dolce.

codice 31092 · peso 10 kg circa
disponibile anche a 1/2, in 1/4 e in 1/8



La Ricetta

RISOTTO AL PANNERONE E PERE

Far soffriggere in olio extravergine d'oliva un trito di cipolla. Quando questa è appena imbiondita (chi lo desidera può toglierla) versarvi il riso (possibilmente il tipo "Carnaroli") nell'ordine di due manciate per persona. Girare con un cucchiaino di legno e poi "bagnare" con Armagnac. Lasciare insaporire per qualche minuto e, quindi, aggiungere il brodo preparato con la carne in una quantità sufficiente per ottenere una giusta cottura (circa 15 minuti). A cottura quasi ultimata mettere le pere tagliate a cubetti e, subito dopo, il Pannerone che mantecherà il tutto.



L'Aringa Sciocca Affumicata: una proposta per la Quaresima

Il Prodotto

ARINGA SCIOCCA AFFUMICATA

Filetti magri di Aringa argentata provenienti dalle acque fredde del Mare del Nord. I filetti vengono affumicati a freddo, lentamente, con legni duri e bacche aromatiche, quindi salati a temperatura controllata. Privi di pelle, lisce e spine, sono già dissalati e pronti all'uso. Il sapore è delicato, leggermente salato e affumicato.

codice 94130 · peso 150-200 g

disponibile solo su prenotazione anche in buste da 1 kg · codice 94132



La Ricetta

ARINGA CON FUNGHETTI E POMODORINI

Ingredienti (per 4): 200g aringa affumicata sciocca, funghi trifolati, pomodorini ciliegini, capperi, prezzemolo, olio di oliva extravergine

Preparate sul piatto un fondo di funghi trifolati e di pomodorini ciliegini tagliati a dadini. Disponetevi sopra il filetto di aringa sciocca e bagnatelo con un filo d'olio extravergine d'oliva. Guarnite il piatto con qualche capperi e delle foglie di prezzemolo.



A prova di gambero: le classifiche



Periodicamente Gambero Rosso pubblica una classifica dei 10 migliori prodotti, dai gianduotti alle birre artigianali, dal tartufo bianco alla maionese.

Tra le diverse classifiche pubblicate di recente, tre ci hanno colpito in particolare, perchè tra i prodotti abbiamo ritrovato alcune vecchie conoscenze: le mostarde, i cotechini artigianali e la polenta gialla...

Vi riportiamo di seguito i commenti della giornalista Mara Nocilla.



MOSTARDA LUCCINI

2° classificato nella classifica
"LA MOSTARDA"

"Due linee, convenzionale e bio, con zucchero di canna ed essenza naturale di senape, che conferisce alle mostarde una forza piccante potente e "verticale". Stratosferica quella agli agrumi, con una spinta forete e chiara della senape ma che rivela, dopo un primo e vigoroso impatto, la fresca fragranza del frutto. Le altre: fichi, cipolle rosse, mele e pere."

Da Gambero Rosso di febbraio 2009

La storia di Gambero Rosso

1987: nasce la casa editrice che debutta con Vini d'Italia · 1989: nasce la guida Ristoranti d'Italia · 1992: il mensile Gambero Rosso debutta in edicola · 1997: www.gamberorosso.it è uno dei primi siti italiani dedicati al cibo e al vino · 1999: nasce Raisat Gambero Rosso Channel, un canale dedicato all'enogastronomia · 2002: viene inaugurata la Città del Gusto a Roma · 2009: Gambero Rosso entra nell'universo del mobile, con alcune applicazioni per I-Phone: Italian wines e la guida Ristoranti d'Italia 2010

MUSETTO LOVISON

5° classificato nella classifica
"COTECHINI ARTIGIANALI"

"Ad essere precisi non è un cotechino ma un musetto (così viene chiamato nell'area veneta e friulana il cotechino, di cui ha in comune aspetto, ingredienti e sapore).

Un ottimo insaccato (e con un favoloso rapporto qualità prezzo) tipico e rustico nell'aspetto, al naso e al palato. Impasto a grana grossa, collosità elevata, bel profumo di suino e spezie (soprattutto pepe), sapore verace, con in evidenza la nota animale e grassi persistenti, ma non aggressivo."

Da Gambero Rosso di gennaio 2010



FARINA DI MAIS SPONCIO

3° classificato nella classifica
"POLENTA GIALLA"

"Una grande farina di mais Sponcio delle Dolomiti Bellunesi (varietà tipica locale, tutelata da un consorzio) macinata a pietra. E' la tappa finale di una filiera corta garantita da una cooperativa alla quale aderiscono i coltivatori di mais. Bramata semintegrale con le caratteristiche pagliuzze marroni, regala una polenta tradizionale autentica, come promette l'aspetto, conferma il profumo (tipico, dolce ed elegante) e ribadisce il sapore, rustico e sontuoso, molto elegante, figlio di un grande mais."

Da Gambero Rosso di febbraio 2010



L'Artigiano della 'Nduja Spilinga, Vibo Valentia



"L'Artigiano della 'Nduja" è un'azienda a conduzione familiare nata per la volontà di Luigi Caccamo di garantire l'originalità e la genuinità dell'Nduja di Spilinga.

Spilinga, in provincia di Vibo Valentia, rimane tuttora la località di elezione della produzione della 'Nduja. Questo piccolo comune viene infatti definito "Città della 'Nduja" proprio perchè i suoi cittadini hanno saputo tramandare le tecniche di lavorazione artigianale, salvaguardando l'antica bontà del prodotto.

La 'Nduja di Spilinga Il più famoso insaccato calabrese

Il nome deriva dal Francese "andouille", una salsiccia con le frattaglie, perchè anticamente si faceva con le frattaglie del maiale e peperoncino a volontà. E' infatti un alimento povero, nato dalla necessità dei contadini di sfruttare la carne suina che rimaneva loro dopo aver destinato ai proprietari terrieri le parti più pregiate.

Oggi viene prodotta con lardello di suino, guanciale e pancetta, tritate molto finemente insieme al peperoncino, affinché quest'ultimo possa sviluppare al meglio le sue proprietà antiossidanti, quindi impastate lentamente, con l'aggiunta di sale, fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.

Il peperoncino riveste un ruolo chiave nella preparazione della 'Nduja. Ottenuto da piante coltivate esclusivamente sull'altipiano del Poro, due sono le varietà, dette di Spilinga: la prima ha forma allungata, colore rosso e sapore piccante, la seconda ha forma tonda, colore rosso e sapore dolce. Dalla miscela e dal dosaggio delle due varietà si ottengono tante differenze di gusto della 'Nduja. Il rapporto tra carni e peperoncino è variabile, in genere 2:1 (2 kg carne, 1 kg peperoncino) ma può aumentare fino a 3:1.

Considerata da molti afrodisiaca, l'effetto vasodilatatore del peperoncino ha comprovati effetti benefici sul sistema cardiocircolatorio.

Viene insaccata in budello naturale di maiale e legata con spago alle estremità. La 'Nduja vera e propria è quella conservata nel budello cieco detto "orba". Orba (da orbus, cieco) è, infatti, anche il termine adoperato per indicare la 'Nduja.

Viene quindi affumicata per 8-10 giorni con legna resinosa ed aromatica, in genere ulivo e robinia. Segue una stagionatura di 90-150 giorni in locali aerati dove la 'Nduja perde gradualmente peso, si asciuga, concentra il sapore e sviluppa il profumo caratteristico.

Insaccato fuori dagli schemi, dalla consistenza cremosa, che si spalma invece di essere affettato. Ha un sapore fortemente piccante ed un profumo caratteristico, intenso e naturale.

Deliziosa come antipasto spalmato sul pane, viene anche utilizzata per preparare alcuni primi piatti classici come la "fileja alla 'Nduja" e i fagioli con la 'Nduja.

Disponibile in tre formati:
vasetto da 180 g · cod. 82544
crespone · budello da 500 g · cod. 82545
orba · budello da 2,2 kg · cod. 82546



Idee da affettare

Guanciali d'Italia: due prodotti da utilizzare in cucina e tre specialità da affettare



GUANCIALETTO LUSETTI

Regione: Lombardia

Cuore della gola del maiale salato e ricoperto di pepe nero, quindi stagionato da due a tre mesi. Al taglio si presenta di un bel colore bianco, con venature rosate. Al palato è saporito e speziato, ottimo per l'utilizzo in cucina

cod. 78218 · peso 800-900 g



GUANCIALE AFFUMICATO

Regione: Friuli Venezia Giulia

Guancia e gola del maiale strofinati con del sale, ricoperti di pepe nero e peperoncino e stagionati per 90 giorni circa. Alto e ben rifilato, al taglio è bianco con le classiche venature rosate. Dolce e intenso, ha un delicato e caratteristico tono di affumicatura

cod. 84445 · peso da 1,5 a 2 kg circa

Idee da Affettare

GOLETTA PIACENTINA

Regione: Emilia Romagna

Guancia di suini nati e allevati in Emilia Romagna e Lombardia, stagionato 60 giorni. La fetta si presenta rosata con striature di magro e una buona consistenza. Il sapore è dolce, la parte grassa si scioglie in bocca piacevolmente lasciando un leggero aroma speziato

cod. 78239 · confezionata 1/2 s.v. · peso 1 kg



GUANCIALE COTTO

Regione: Friuli Venezia Giulia

Guancia e gola del maiale messi in salamoia, affumicati a caldo, parzialmente cotti e stagionati. Dolce e delicato, ottimo a fettine sottili su un crostino o tagliato a listarelle come ingrediente di gustosi sughi

cod. CAR 39 · peso 1,6 kg circa



GUANCIALE DI COLONNATA

Regione: Toscana

Guancia ottenuto da suini pesanti, messo in salamoia per 40 giorni circa con la tipica concia di Colonnata, quindi ricoperto di pepe e lasciato riposare per un mese su assi di legno, infine stagionato 3 mesi

Dolce, intenso e aromatico, è ottimo su un crostino a fette sottili.

cod. 82440 · peso 2 kg circa



Novità da Masè: dopo il Cotto al Pane, lo Speck cotto e il Praga Affumicato

La **famiglia Masè** è originaria di Strembo, in Val Rendena, nel Trentino. Arriva a Trieste nel 1870, quando la città è ancora sotto dominio asburgico e da quattro generazioni è attiva nel commercio dei prodotti di salumeria. Dal 1970, prima in un laboratorio artigianale e in seguito nell'attuale stabilimento, l'azienda Salumi Masè produce un'ampia gamma di salumi cotti.



SPECK COTTO

Coscia selezionata di suino europeo rifilata a speck (disossata, privata della fesa e mondata del grasso), cotto e affumicato.

Non contiene polifosfati aggiunti, glutammato, glutine e derivati del latte.

cod. 80806 · peso 7 kg circa



PRAGA AFFUMICATO · IL TIPICO

Cosce suine di origine tedesca, selezionate perchè più grosse, più pesanti e quindi più morbide.

E' il classico prosciutto cotto praga affumicato, disponibile solo disossato

cod. 80805 · peso 10 kg circa

Il Salame stagionato tipo Cremonese del Salumificio LCS di Bonemerse (CR)

Il **salumificio LCS** è una piccola realtà produttiva nella provincia di Cremona, nel paese di Bonemerse. Fondata da tre soci che venivano già da un'esperienza simile nel 1980, dal 2008 ha cambiato proprietà, conservando e mantenendo le caratteristiche di piccolo salumificio artigianale: la produzione è tradizionale, senza l'utilizzo di fermenti selezionati e impiegando solo budelli naturali

SALAME TIPO CREMONESE

Salame a grana medio-fine, morbido e profumato, prodotto esclusivamente con carne di Gran Suino Padano DOP, selezionata a mano direttamente dal produttore.

Dopo una stagionatura di circa 40-45 giorni acquista un sapore dolce, con buoni aromi legati alla concia scelta per aromatizzare la carne.

Questo salame è stato per un periodo Salame di Cremona, oggi però non può più essere chiamato in questo modo in quanto il produttore ha scelto di non aderire più al Consorzio di Tutela. Scelta che trova giustificazione nel fatto che oggi i maggiori produttori di Salame di Cremona sono le industrie di dimensioni medio-grandi e che il nuovo disciplinare di produzione prevede dei passaggi difficili da realizzare in un piccolo laboratorio



Si consiglia di eliminare la parte di budello pari alla quantità che si intende affettare, quindi di tagliarlo a fette dello spessore di 2-3 millimetri

Disponibile in due varianti:
cod. 78265 senz'aglio (verde) · peso 900 g
cod. 78266 con aglio (oro) · peso 900 g circa

Formaggi al Pepe

Una selezione di formaggi pepati provenienti da diverse regioni d'Italia



CANESTRATO SICILIANO

Regione: Sicilia

Formaggio a latte crudo misto, vaccino e ovino, con l'aggiunta di pepe nero in grani. La crosta è sottile e canestrata, la pasta è di color giallo paglierino scarico e il pepe è disposto su due strati al centro della forma, l'occhiatura è piccola e rada.

Ha un sapore dolce e sapido con buone sensazioni lattiche di burro e di miele, vicino ai grani di pepe con note speziate che arricchiscono notevolmente il prodotto
cod. 30955 · peso 8 kg circa



ENNESE ALLO ZAFFERANO

Regione: Sicilia

Pecorino dell'entroterra siciliano, prodotto ancora oggi secondo tradizione con latte ovino crudo intero, ottenuto da pecore di razza Comisana allevate ed alimentate in maniera assolutamente tradizionale, con l'aggiunta di pepe nero in grani e zafferano.

Ha un sapore leggermente piccante, con un delicato aroma di zafferano
cod. 30956 · peso 3-4 kg

Formaggi al Pepe

CACIOTTONA DI CAPRA AL PEPE

Regione: Veneto

Caciotta di capra stagionata, prodotta dalla Latteria Perenzin di Bagnolo (TV). Presenta una crosta abbastanza sottile, ricoperta di grani di pepe macinati grossolanamente e una pasta compatta, priva di occhiatura. Ha un sapore dolce e leggermente sapido, con una leggera nota pepata.

cod. 30322 · peso 2 kg



PECORINO AL PEPE IL FORTETO

Regione: Toscana

Pecorino dalla pasta friabile prodotto dal Caseificio il Forteto di Vicchio (FI), dal caratteristico sapore di pecora dolce ma marcato, insaporito dal pepe nero in grani che ne accentua il gusto

cod. 25104 · peso 2 kg circa



PECORINO DI PIENZA AL PEPE

Regione: Toscana

Pecorino al pepe nero, prodotto dal piccolo caseificio Cugusi di Pienza con latte ovino pastorizzato proveniente solo dal gregge dell'azienda e dalla Val d'Orcia. Alla cagliata vengono aggiunti grani di pepe nero interi che conferiscono al prodotto un sapore dolce, speziato, con un intenso aroma di pepe

cod. 31516 · peso 1,3 kg circa



Prodotti a confronto

Gorgonzola Dolce: un unico prodotto, due interpretazioni

GORGONZOLA DOLCE CAROZZI

Regione: Lombardia

Latte: vaccino intero pastorizzato

Aspetto: la crosta è rugosa e di colore marrone rossastro. La pasta è morbida, leggermente sostenuta, fondente, di colore paglierino con presenza di muffe

Sapore: dolce, con buone sensazioni lattiche e spiccate note legate all'erborinatura

Stagionatura: 2 mesi circa

cod. 20973 · peso 12 kg circa

GORGONZOLA DOLCE TOSI

Regione: Piemonte

Latte: vaccino intero

Aspetto: la crosta è rugosa e rosata, la pasta è molto cremosa, di colore paglierino scarico, screziata per lo sviluppo di muffe con venature verdi-blu

Sapore: dolce e delicato, ricco di aromi di latte e panna e buoni aromi legati all'erborinatura

Stagionatura: 2-3 mesi

cod. 20910 · peso 12 kg circa



Prodotti a confronto

Francia o Italia? Due erborinati dal gusto dolce a confronto

FOURME D'AMBERT AOC

Regione: Francia, Rodano-Alpi

Latte: vaccino crudo intero

Aspetto: è un formaggio a pasta erborinata, semidura, cruda e non pressata. Ha forma particolare, cilindrica, più alta che larga, crosta sottile, asciutta e ricoperta di una scarsa muffa bianco-grigiastra. La pasta è ricca, morbida e friabile, di colore che va dal giallo chiaro al crema, con un'occhiatura rada

Sapore: dolce, fine, con tracce di noci, funghi e aromi di cantina

cod. 44090 · peso 2-2,5 kg circa

BLU DEL MONCENISIO

Regione: Piemonte

Latte: vaccino intero pastorizzato

Aspetto: la pasta è compatta, di colore bianco paglierino con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

Sapore: dolce e delicato, con piacevoli note di cantina e burro

Curiosità: questo formaggio nasce al confine con la Francia, nell'alta Val di Susa

cod. 31301 · peso 2 kg



Le Ricette di Masè: due idee a base di Speck cotto...



SPECK COTTO E POLPA DI TAGGIASCA

Ingredienti: speck cotto Masè 30g, polpa olive taggiasche 5g, olio extravergine di olive taggiasche

Tagliare 5-6 fette sottili di speck cotto. Infilare le fette su due doppi stecchi di bamboo. Posizionare sul piatto gli stecchi in orizzontale, mettere un cucchiaino di polpa d'olive sullo speck, filare un goccio di olio extra vergine di oliva. Servire con del pane in accompagnamento



PIG MASÈ

Ingredienti: pagnottella carsica 60g, ketchup 5g, speck cotto 60g, cetrioli 10g, pomodori piccadilly 10g, formaggio lattiera 10g, misticanza aromatica 5g

Tagliare la pagnottella in tre parti in orizzontale e farcire con il seguente ordine: 2-3 fettine di speck cotto tagliate a mano, 1 o 2 pomodori piccadilly, pane, 1 fettina molto sottile di formaggio lattiera, speck cotto, ketchup, 1/2 cetriolo tagliato a fettine verticali, 1 presa scarsa con molla di misticanza aromatica

...e due ricettine con il Praga Affumicato

INSALATA CON MISTICANZA AROMATICA COTTO E CAPRINO

Ingredienti: misticanza aromatica 45g, prosciutto cotto 40g, vinaigrette balsamica 10g, peperoni rossi filetti 10g, maionese 10g, gherigli noci, 10g, formaggio di capra 30g (primo sale o caciottina di capra)

Sistemare nel piatto fondo 3/4 prese con molla piena di misticanza aromatica e aggiungere la vinaigrette balsamica, la maionese, 5-6 bastoncini di formaggio di capra tagliato a fiammifero, 8-9 bastoncini di prosciutto cotto tagliato a fiammifero, 3-4 filetti di peperoni rossi, 4-5 gherigli di noce. Servire con del pane in accompagnamento



BRIOCHE SALATA CON COTTO, MISTICANZA E MASCARPONE

Ingredienti: brioche 45g, misticanza aromatica 10g, polpa d'olive taggiasche 10g, mascarpone 10g, prosciutto cotto 40g

Farcire la brioche salata con il seguente ordine: 1/2 cucchiaino da tavola di mascarpone, un cucchiaino piccolo di polpa di olive, 4-5 fettine di prosciutto cotto tagliate a mano, una presa con molla di misticanza aromatica, un cucchiaino piccolo di polpa d'olive





Valsana S.r.l. · Via Ettore Maiorana, 3/A · 31025 Santa Lucia di Piave (TV) · Italy
Tel. (+39) 0438 1883125 · Fax (+39) 0438 64976 · valsana@valsana.it · www.valsana.it