IL Ricettario

Più di 25 ricette di **Benedetta Rossi** e **Negroni** per portare in tavola gusto e qualità tutto l'anno!



Ciao!

INSIEME AGLI AMICI DI NEGRONI SALUMI
HO MESSO A PUNTO UN MAXI RICETTARIO
DAVVERO RICCO DI IDEE GUSTOSE E VERSATILI.
UNA RACCOLTA CON PIÙ DI 25 RICETTE TRA ANTIPASTI,
PRIMI, SECONDI E PIATTI UNICI CHE FARANNO VENIR
VOGLIA DI METTERSI AI FORNELLI ANCHE AI PIÙ PIGRI!

Si tratta di ricette adatte a ogni periodo dell'anno, come sempre molto semplici da realizzare e facilmente personalizzabili. In tutte, i protagonisti saranno i prodotti Negroni: dagli immancabili Affettati e Cubetti, all'iconico Negronetto, fino ai nuovi e succulenti Pulled e Roasted Pork. Seguendo la "Buona Stella" di Negroni renderai speciali i tuoi momenti quotidiani in cucina e regalerai una marcia in più anche ai piatti di tutti i giorni.

Come scoprirai sfogliando il ricettario, non manca proprio nulla: da muffin, strudel e crostate salate, perfetti come antipasto o aperitivo, si passa a primi piatti originali come le rose di crespelle o più classici come la pasta con patate e provola; non

FATTO IN CASA da Benedetta

mancano i secondi tradizionali come le scaloppine saporite e nemmeno piatti unici e appetitosi, come lo sformato di zucca e patate e piatti succulenti con pulled pork e arrosto.

Troverai anche dei lievitati gustosi quanto semplici da preparare come la focaccia di patate, perfetta da proporre anche nei buffet di festa insieme ad altri stuzzichini sfiziosi, come ad esempio le pizzette con crudo e i crostini con salame Negronetto.

Insomma, ce n'è davvero per tutti i gusti e tutte le stagioni! Spero che questo ricettario possa regalarti degli spunti utili e trasportarti con la mente nella cucina di casa mia, per condividere insieme tanti piccoli momenti di qualità grazie ai prodotti Negroni.

Buona lettura
e buon divertimento!

Benedetta



LE RICETTE CON
Affettati

Non solo panini e taglieri!
Con la qualità dei nostri affettati Negroni
puoi creare primi piatti ricchi, involtini
sfiziosi e torte salate per arricchire i tuoi
menù e sorprendere tutta la famiglia.


Negroni
PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITÀ
Morbide fette, lenta cottura al vapore, gusto delicato.
SENZA GLUTINE
PRODOTTO IN ITALIA
Negroni
PROSCIUTTO CRUDO
Lenta stagionatura naturale, fette morbide e sottili, gusto intenso.
SENZA GLUTINE
la Stella che vuol dire Qualità

ROSE DI CRESPELLE CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

Ingredienti:

35 MINUTI

4 PERSONE

PER LE CRESPELLE

- 2 uova
- 30g di spinaci lessati e strizzati
- 250ml di latte
- 130g di farina
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Sale q.b.

PER IL RIPIENO

- 110g di Prosciutto Cotto Alta Qualità Negroni
- 250g di ricotta
- 200g di mozzarella
- 200ml di besciamella
- 20g di formaggio grattugiato
- Sale e Pepe q.b.



Preparazione:

Rompiamo le uova in un boccale, aggiungiamo gli spinaci lessati e strizzati, il sale e il latte. Frulliamo con il frullatore a immersione, poi uniamo l'olio, la farina e frulliamo nuovamente. Scaldiamo sul fuoco una padella antiaderente unta con un po' di olio, versiamo sopra un mestolo di pastella e allarghiamola bene. Cuociamo per un minuto, poi la giriamo con una spatola e cuociamo dall'altro lato. Ripetiamo fino a creare tutte le crespelle. Condiamo la ricotta con sale e pepe e mescoliamo bene.

Tagliamo a metà una crespella, stendiamo sopra un cucchiaio di ricotta, aggiungiamo una striscia di **Prosciutto Cotto Alta Qualità Negroni** e pieghiamo la crespella su sé stessa. Aggiungiamo un'altra striscia di prosciutto sopra, poi sistemiamo un dadino di mozzarella su una estremità e arrotoliamo per formare la rosellina.

Stendiamo sul fondo di una pirofila da 22x22 cm un paio di cucchiai di besciamella e posizioniamo all'interno tutte le roselline.

Ricopriamo quindi con la besciamella e una spolverata di formaggio grattugiato e cuociamo in forno ventilato a 180°C per 15 minuti.

In alternativa, possiamo cuocerle anche in friggitrice ad aria a 170°C per 12 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Per le crespelle verdi, al posto degli spinaci possiamo usare la stessa quantità di basilico fresco.

SCALOPPINE SAPORITE

Ingredienti:

- 6 fette di Prosciutto Crudo Negroni
- 6 fettine di carne di manzo (400g circa)
- 6 fettine di scamorza affumicata (100g)
- 100ml di vino bianco
- Farina q.b.
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.

10 MINUTI

6 PERSONE



Preparazione:

Saliamo le fettine di carne e lasciamole insaporire per un minuto.

Mettiamo sul fuoco una padella antiaderente, aggiungiamo un filo d'olio e facciamo scaldare.

Passiamo le fettine nella farina da entrambi i lati e sistemiamole in padella, facendole cuocere 2 minuti per lato.

Sfumiamo con il vino, poi continuiamo la cottura per altri 2 minuti.

Spegniamo il fuoco, aggiungiamo sulle scaloppine le fette di scamorza e copriamo con il coperchio per un minuto, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

Sistemiamo le nostre scaloppine saporite in un piatto e su ciascuna aggiungiamo una fetta di **Prosciutto Crudo Negroni**.



Consiglio furbo di Benedetta

Per una versione più fresca possiamo aggiungere un po' di rucola e dei pomodorini tagliati a pezzetti.

INVOLTINI DI PROSCIUTTO COTTO E PATATE

Ingredienti:

- 110g di Prosciutto Cotto Alta Qualità Negroni
- 600g di patate
- 150g di scamorza affumicata
- 200ml di besciamella
- 50g di formaggio grattugiato
- Prezzemolo q.b.
- Sale e Pepe q.b.

30 MINUTI

4 PERSONE



Preparazione:

Peliamo le patate, tagliamole a pezzetti di circa 2 cm e lessiamole in acqua salata per circa 15 minuti. Scoliamole in una ciotola, schiacciamole bene con una forchetta e lasciamole intiepidire per qualche minuto.

Alle patate aggiungiamo 40g di formaggio grattugiato, la scamorza tagliata a dadini, sale, pepe, prezzemolo tritato e mescoliamo bene tutto.

Mettiamo una fetta di **Prosciutto Cotto Alta Qualità Negroni** sul piano e su un'estremità sistemiamo 2-3 cucchiai di ripieno. Avvolgiamo il prosciutto sul ripieno per formare l'involtino, che taglieremo a metà. Ripetiamo il procedimento fino a terminare gli ingredienti.

Sul fondo di una pirofila da 22x22 cm stendiamo 2-3 cucchiai di besciamella, poi sistemiamo all'interno gli involtini e ricopriamo con la besciamella restante.

Completiamo l'ultimo strato con una bella spolverata di formaggio grattugiato e cuociamo in forno ventilato a 170°C per circa 20 minuti.

In alternativa, possiamo cuocerli in friggitrice ad aria a 160°C per circa 15 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo sostituire le patate con la zucca.

FOCACCIA DI PATATE CON MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO

Ingredienti:

40 MINUTI

6 PERSONE

PER L'IMPASTO DELLA FOCACCIA

- 200g di patate lesse
- 300g di farina 00
- 150ml di acqua
- 30g di olio d'oliva (+ q.b. per la teglia e per ungere la superficie)
- 4g di lievito di birra disidratato
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero

PER IL CONDIMENTO

- 100g di Mortadella Bologna IGP Negroni
- 200g di burrata
- 100g di pesto di pistacchio
- Basilico q.b.
- Granella di pistacchio q.b



Preparazione:

In una ciotola mescoliamo la farina con il lievito e lo zucchero e in un'altra ciotola versiamo acqua tiepida, olio d'oliva e sale.

Aggiungiamo le patate lesse e schiacciate, poi mescoliamo.

Incorporiamo la farina poco alla volta sempre mescolando con una forchetta e quando avremo ottenuto un impasto senza grumi copriamo la ciotola con la pellicola e facciamo lievitare al caldo per circa 2 ore.

Riprendiamo l'impasto lievitato, lavoriamolo leggermente sul piano infarinato e trasferiamolo in una teglia da 30x22 cm unta con olio d'oliva. Allarghiamolo su tutta la superficie, poi copriamo con pellicola e facciamo lievitare per altri 30 minuti circa.

Una volta lievitata, versiamo un filo d'olio sulla focaccia e pressiamola delicatamente con i polpastrelli per creare delle piccole cavità.

Cuociamo in forno ventilato a 200°C per circa 20 minuti, poi sforniamo e aggiungiamo sopra la **Mortadella Bologna IGP Negroni,** la burrata sfilacciata, il pesto di pistacchio, la granella di pistacchio e qualche fogliolina di basilico.



Consiglio furbo di Benedetta

Per una variante più colorata della focaccia possiamo sostituire nell'impasto le patate con la zucca.

CROSTATA SALATA CON PROSCIUTTO COTTO E ZUCCHINE

50 MINUTI

8 PERSONE

Ingredienti:

PER LA PASTA BRISÉ

- 250g di farina
- 80g di olio di semi
- 80ml di acqua
- 8g di lievito istantaneo per torte salate

PER IL RIPIENO

- 110g di Prosciutto Cotto Alta Qualità Negroni
- 2 zucchine (300g circa)
- 200g di formaggio emmental
- 20g di formaggio grattugiato
- 1 pizzico di sale



Preparazione:

Iniziamo dalla brisé: in una ciotola versiamo l'acqua e l'olio di semi, il lievito e la farina un po' alla volta e mescoliamo bene con una forchetta.

Quando l'impasto sarà più consistente, trasferiamolo sul piano e lavoriamolo fino a incorporare tutta la farina e ottenere un panetto liscio e omogeneo.

Stendiamo l'impasto su un foglio di carta forno leggermente infarinato fino a raggiungere lo spessore di 2-3 mm.

Sistemiamo il disco di brisé in una teglia unta e infarinata da 24 cm di diametro e con una rotella tagliamo via i bordi in eccesso.

Per il ripieno, tagliamo le zucchine a rondelle spesse circa 2 mm e mettiamole in una ciotola. Aggiungiamo il **Prosciutto Cotto Alta Qualità Negroni** tagliato a pezzetti, l'emmental a dadini, un pizzico di sale e mescoliamo bene.

Versiamo il ripieno sulla base della crostata e livelliamolo.

Aggiungiamo una spolverata di formaggio grattugiato in superficie e cuociamo in forno ventilato a 170°C per 25-30 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Per arricchire la ricetta possiamo aggiungere ricotta, robiola o formaggio spalmabile.

PIZZETTE SOFFICI CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORINI

Ingredienti:

70 MINUTI

8 PIZZETTE

PER L'IMPASTO

- 400g di farina (½ 00 e ½ Manitoba)
- 300ml di acqua
- 40g di olio d'oliva
- 4g di lievito di birra disidratato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di sale

PER IL CONDIMENTO

- 90g di Prosciutto Crudo Negroni
- 200g di mozzarella
- 40g di rucola
- 400g di pomodorini
- 200g di stracciatella
- Formaggio a scaglie q.b.
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 spicchio di aglio
- Origano q.b.
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.



Preparazione:

In una ciotola mescoliamo le farine con il lievito e lo zucchero, in un'altra versiamo l'acqua, l'olio e il sale. Mescoliamo i liquidi con una forchetta, poi incorporiamo la farina poco per volta. Quando avremo un impasto omogeneo e appiccicoso, copriamo la ciotola con la pellicola e lasciamo lievitare al caldo per circa un'ora e mezzo, fino al raddoppio del volume. Intanto prepariamo i pomodorini confit: tagliamo a metà 200g di pomodorini e condiamoli in una ciotola con sale, olio, origano e aglio tritato. Sistemiamoli nel cestello della friggitrice ad aria con carta forno sul fondo, con il taglio verso l'alto, e cospargiamo con lo zucchero di canna. Cuociamo a 160°C per 25 minuti. A cottura terminata, mettiamoli in un piatto a raffreddare. Riprendiamo l'impasto lievitato, mettiamolo sul piano infarinato e dividiamolo in 8 parti uguali con cui formiamo delle palline. Mettiamole in una teglia rivestita di carta forno, copriamo con un canovaccio pulito e lasciamo lievitare per altri 30 minuti.

Stendiamo le palline per formare dei dischi larghi circa 10 cm. Sistemiamoli in una teglia con carta forno e cuociamo in forno ventilato a 200°C per circa 15 minuti. Due minuti prima di ultimare la cottura, tiriamo fuori le pizzette, aggiungiamo la mozzarella a pezzetti e inforniamo di nuovo per farla sciogliere. Sforniamo le pizzette e aggiungiamo sopra il resto dei condimenti: su una metà mettiamo una fetta di **Prosciutto Crudo Negroni**, un po' di rucola, pomodorini a spicchi, formaggio in scaglie, sale e un filo d'olio. Sull'altra metà mettiamo un po' di stracciatella, una fetta di **Prosciutto Crudo Negroni**, qualche pomodorino confit, un filo d'olio e sale.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo condire le pizzette come preferiamo. Ad esempio sono deliziose con fichi, prosciutto crudo e mozzarella.

SFORMATO DI ZUCCA E PATATE CON SALAME E FORMAGGIO

Ingredienti:

- 100g di Salame Milano Negroni
- 500g di zucca
- 500g di patate
- 100g di formaggio emmental a fette
- 50g di formaggio grattugiato
- Pangrattato q.b.
- Olio d'oliva q.b.
- Sale e Pepe q.b.

40 MINUTI

4 PERSONE



Preparazione:

Puliamo e tagliamo a fette sottili la zucca e le patate. Lessiamo entrambe in acqua salata per 4-5 minuti, poi le scoliamo e le lasciamo intiepidire.

Ungiamo una pirofila da 22x22 cm e spolverizziamola con il pangrattato, poi formiamo sul fondo uno strato di patate e a seguire uno strato di zucca.

Aggiungiamo il formaggio emmental a fette, il **Salame Milano Negroni** a fette, il formaggio grattugiato e il pangrattato. Ripetiamo gli strati in questo modo fino a terminare gli ingredienti.

Infine, aggiungiamo un filo d'olio in superficie e facciamo cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 20 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Per una versione senza glutine ci basta sostituire il pangrattato con quello senza glutine.

INVOLTINI DI MELANZANE CON PROSCIUTTO CRUDO E ROBIOLA

Ingredienti:

- 90g di Prosciutto Crudo Negroni
- 1 melanzana (350g circa)
- 200g di robiola
- Menta q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Sale e Pepe q.b.

25 MINUTI

8 INVOLTINI



Preparazione:

Tagliamo la melanzana nel senso della lunghezza a fette spesse circa mezzo cm, saliamole e lasciamole insaporire per qualche minuto. Nel frattempo, scaldiamo bene una piastra e grigliamole 2-3 minuti per lato.

Mettiamo la robiola in una ciotola, aggiungiamo un po' di prezzemolo tritato, sale, pepe e mescoliamo bene.

Spalmiamo un cucchiaio di robiola su ogni fetta di melanzana grigliata.

Aggiungiamo qualche fogliolina di menta, poi arrotoliamo la fetta di melanzana. Infine avvolgiamo l'involtino ottenuto in una fetta di **Prosciutto Crudo Negroni.**

Procediamo in questo modo fino a formare tutti gli involtini e sistemiamoli in un piatto da portata.



Consiglio furbo di Benedetta

Gli stessi involtini si possono preparare anche con le zucchine al posto delle melanzane, mentre la robiola può essere sostituita da ricotta o formaggio spalmabile.

LE RICETTE CON
Negronetto

L'originale dal 1931,
il salamino tascabile che tutti amano,
diventa protagonista in cucina!
Ecco 3 ricette facili e sfiziose,
perfette per dare un twist
ai tuoi aperitivi di qualità.


Negroni
NEGRONETTO
L'ORIGINALE DAL 1931
SEGUI LA TUA BUONA STELLA
SENZA
GLUTINE
LATTE E DERIVATI
PRODOTTO IN ITALIA
Negroni
NEGRONETTO
L'ORIGINALE DAL 1931
PRODOTTO IN ITALIA
SENZA
GLUTINE
LATTE E DERIVATI

CROSTINI CON PESTO DI POMODORI SECCHI E SALAME

Ingredienti:

- 60g di Negronetto affettato
- 8 fette di pane
- 60g di pomodori secchi sott'olio
- 100g di ricotta
- 40g di pinoli
- 10g di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 30g di olio d'oliva
- Sale q.b.

PER DECORARE

- Basilico q.b.

10 MINUTI

4 PERSONE



Preparazione:

Iniziamo dal pesto: nel bicchiere di un tritatutto mettiamo i pomodori secchi, lo spicchio d'aglio a pezzettini, il basilico e i pinoli. Aggiungiamo un pizzico di sale e diamo una prima frullata.

Uniamo anche la ricotta e l'olio e frulliamo nuovamente fino a ottenere un pesto cremoso e omogeneo.

Tostiamo le fette di pane in friggitrice ad aria a 160°C circa 4-5 minuti (in alternativa le possiamo tostare su una piastra o in forno a 180°C per 6-7 minuti circa).

Stendiamo su ogni fetta di pane tostato un cucchiaio di pesto di pomodori secchi. Sistemiamo sopra 3 fette di **Negronetto** e completiamo decorando con qualche fogliolina di basilico.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo aggiungere ai crostini anche delle zucchine grigliate.

SCHIACCIATA DI RICOTTA CON SALAME E CARCIOFI

Ingredienti:

40 MINUTI

6 PERSONE

- 150g di Negronetto
- 250g di ricotta
- 1 uovo
- 50g di farina
- 20g di formaggio grattugiato
- ½ bustina di lievito istantaneo per torte salate
- 200g di carciofi surgelati
- Olio d'oliva q.b.
- Sale e Pepe q.b.



Preparazione:

Mettiamo i carciofi ancora surgelati in una padella con un po' di olio e sale e cuociamoli per circa 10 minuti, aggiungendo dell'acqua se necessario.

In una ciotola rompiamo l'uovo, aggiungiamo la ricotta, il sale, il pepe, il formaggio grattugiato e diamo una prima mescolata. Poi uniamo anche la farina e il lievito e mescoliamo di nuovo.

Versiamo e livelliamo l'impasto in una teglia da 18x28 cm rivestita di carta forno.

Aggiungiamo sopra i carciofi cotti e il **Negronetto** tagliato a cubetti.

Inforniamo e cuociamo in forno ventilato a 180°C per circa 30 minuti.

Per una versione senza glutine sostituiamo la farina con 40g di farina di riso e 20g di amido di mais o fecola di patate.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo preparare la schiacciata anche con altri tipi di verdure, ad esempio gli asparagi, oppure con i funghi.

FAGOTTINI DI PANCARRÈ CON SALAME E FORMAGGIO

Ingredienti:

- 60g di Negronetto affettato
- 6 fette di pancarrè
- 6 fette di provola
- 50g di passata di pomodoro
- 2 uova
- Pangrattato q.b.
- Origano q.b.
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.

30 MINUTI

6 FAGOTTINI



Preparazione:

Versiamo la passata di pomodoro in una ciotola e condiamola con sale, olio e origano.

Mettiamo una fetta di pancarrè sul piano, schiacciamola leggermente con un mattarello e su una metà sistemiamo una fetta di provola, un cucchiaio di passata di pomodoro e 3-4 fette di **Negronetto**.

Copriamo con la seconda metà della fetta e sigilliamo bene i bordi premendo con una forchetta. Ripetiamo fino a terminare tutti gli ingredienti.

Sbattiamo le uova in una ciotola con un pizzico di sale, poi passiamo i fagottini prima nell'uovo e poi nel pangrattato.

Sistemiamo i fagottini panati in una teglia rivestita di carta forno, aggiungiamo un filo d'olio e cuociamo in forno ventilato a 180°C per circa 15 minuti.

In alternativa, possiamo cuocerli in friggitrice ad aria a 170°C per 10 minuti, girandoli a metà cottura, oppure possiamo friggerli in olio di semi.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo arricchire il ripieno aggiungendo delle melanzane grigliate.

LE RICETTE CON
Cubetti

In cucina bastano pochi gesti per creare ricette sfiziose e da condividere, soprattutto quando puoi contare sui cubetti Negroni. Che siano di pancetta, guanciale, cotto o speck, sono gli alleati perfetti per dare un tocco di gusto e croccantezza ad ogni tua ricetta.


Negroni
...vuol dire Qualità!
PANCETTA DOLCE
in cubetti
200g
Negroni
...vuol dire Qualità!
PANCETTA AFFUMICATA
in cubetti
200g
Negroni
...vuol dire Qualità!
COTTO
in cubetti
NOVITÀ
RISCOPRI IL PIACERE SEMPLICE DEL BUON COTTO

PANINI NAPOLETANI

50 MINUTI

8 PANINI

Ingredienti:

PER L'IMPASTO

- 500g di farina (½ Manitoba e ½ 00)
- 100ml di latte
- 150ml di acqua
- 20g di olio d'oliva
- 7g di lievito di birra disidratato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di sale



PER IL RIPIENO

- 100g di Cotto in cubetti Negroni
- 150g di Negronetto
- 100g di formaggio emmental
- 20g di formaggio grattugiato
- 2 uova sode

PER SPENNELLARE

- 1 tuorlo d'uovo
- Latte q.b.

Preparazione:

In una ciotola mescoliamo le farine con il lievito e lo zucchero e in un'altra ciotola versiamo l'acqua, il latte, l'olio e il sale. Mescoliamo i liquidi, poi incorporiamo la farina poco per volta. Quando avremo ottenuto un impasto più consistente, trasferiamolo sul piano e lavoriamolo fino a ottenere un risultato omogeneo ed elastico.

Formiamo un panetto, incidiamo una croce sopra e mettiamolo in una ciotola.

Copriamo con la pellicola e facciamo lievitare al caldo fino al raddoppio del volume.

Riprendiamo l'impasto lievitato e stendiamolo con un mattarello fino a raggiungere lo spessore di circa mezzo cm.

Distribuiamo su tutta la superficie i **Cubetti di Cotto Negroni, il Negronetto** tagliato a cubetti, il formaggio emmental a dadini, le uova sode sbriciolate e il formaggio grattugiato.

Arrotoliamo per formare un filoncino, poi tagliamolo a fette da circa 5 cm di spessore per ottenere i panini.

Sistemiamo i panini su una teglia rivestita di carta forno, spennelliamoli con il tuorlo sbattuto con un po' di latte e cuociamo in forno ventilato a 200°C per 25-30 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Per praticità, invece di preparare tanti panini possiamo fare un filoncino unico, aumentando il tempo di cottura di qualche minuto.

MUFFIN SALATI CON ZUCCHINE E COTTO IN CUBETTI

Ingredienti:

- 100g di Cotto in cubetti Negroni
- 3 uova
- 100g di olio di semi
- 150 ml di latte
- 320g di farina
- 15g di lievito istantaneo per torte salate
- 2 zucchine (300g circa)
- 1 cucchiaino di sale
- 50g di formaggio grattugiato
- Sale e Pepe q.b.

30 MINUTI

12 MUFFIN



Preparazione:

Rompiamo le uova in una ciotola, aggiungiamo il sale, il pepe e sbattiamo con le fruste elettriche fino a quando saranno gonfie e spumose.

Aggiungiamo l'olio, il latte e mescoliamo di nuovo. Uniamo anche il formaggio grattugiato, la farina poco alla volta e in ultimo il lievito.

Una volta ottenuto un impasto omogeneo, aggiungiamo le zucchine tagliate a fette sottili e i **Cubetti di Cotto Negroni**.

Versiamo l'impasto in uno stampo per muffin da 12 con i pirottini in carta inseriti, riempiendoli per ¾, e facciamo cuocere in forno ventilato a 170°C per 20 minuti.

Per una versione senza glutine sostituiamo la farina con 200g di farina di riso e 100g di amido di mais o fecola di patate.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo arricchire i muffin salati aggiungendo dei pomodori secchi tagliati a pezzetti.

TORTA DI ROSE CON ZUCCHINE E PANCETTA AFFUMICATA IN CUBETTI

Ingredienti:

65 MINUTI

4 PERSONE

PER L'IMPASTO

- 1 uovo
- 50g di formaggio grattugiato
- 150ml di acqua
- 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate
- 350g di farina
- Sale e Pepe q.b.

PER IL RIPIENO

- 200g di Pancetta Affumicata in cubetti Negroni
- 1 cipolla
- 2 zucchine
- 150g di provola affumicata
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.



Preparazione:

In una padella facciamo soffriggere una cipolla tritata con un filo d'olio d'oliva. Aggiungiamo poi la **Pancetta Affumicata in cubetti Negroni** e facciamola rosolare. Uniamo anche le zucchine tagliate a pezzettini, regoliamo di sale e cuociamo per circa 5 minuti mescolando ogni tanto. A cottura terminata spegniamo e facciamo intiepidire.

Prepariamo l'impasto: rompiamo l'uovo in una ciotola e aggiungiamo l'acqua e il formaggio grattugiato. Regoliamo di sale e pepe, quindi uniamo anche il lievito. Mescoliamo e incorporiamo la farina poco alla volta. Quando l'impasto diventa consistente, lavoriamolo sul piano fino a ottenere un risultato liscio e omogeneo. Stendiamo l'impasto su carta forno per formare un rettangolo lungo circa 40 cm e spesso circa 2-3 mm.

Stendiamo sopra uno strato di provola, poi aggiungiamo il ripieno di zucchine e pancetta. Arrotoliamo bene a formare un filoncino, poi tagliamolo in 8 fette da circa 5 cm di spessore. Posizioniamo le fette in una teglia da 24 cm di diametro con carta forno sul fondo e cuociamo in forno ventilato a 165°C per circa 40 minuti.

In alternativa, possiamo cuocere in friggitrice ad aria a 150°C per 35 minuti circa, usando uno stampo di carta da 22 cm di diametro.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo usare anche altre verdure in base alla stagione, ad esempio asparagi o piselli.

STRUDEL SALATO CON VERDURE E PANCETTA DOLCE IN CUBETTI

55 MINUTI

4 PERSONE

Ingredienti:

PER LO STRUDEL SALATO

- 100g di Pancetta Dolce in cubetti Negroni
- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 1 peperone
- 1 zucchina
- 1 melanzana
- 1 cipolla
- 100g di scamorza dolce a fette
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.

PER SPENNELLARE E DECORARE

- 1 tuorlo d'uovo
- 30g di latte
- Semi di sesamo q.b.



Preparazione:

Tagliamo a dadini la zucchina, la melanzana e il peperone. In una padella con un filo d'olio facciamo soffriggere la cipolla tritata, poi aggiungiamo la **Pancetta Dolce in cubetti Negroni** e la facciamo rosolare.

Uniamo anche le verdure, regoliamo di sale e cuociamo per circa 15 minuti mescolando ogni tanto. A cottura terminata, spegniamo il fuoco e facciamo intiepidire.

Srotoliamo sul piano la pasta sfoglia e al centro posizioniamo le verdure cotte con la pancetta, quindi aggiungiamo le fette di scamorza.

Chiudiamo un lembo della sfoglia sul ripieno e sigilliamo i bordi. Con un coltello incidiamo la sfoglia sull'altro lato formando delle strisce larghe circa 1 cm.

Spennelliamo la superficie dello strudel con un mix di tuorlo e latte, poi ripieghiamo le strisce sullo strudel attorcigliandole su sé stesse. Spennelliamo ancora con il tuorlo e decoriamo con i semi di sesamo.

Inforniamo e cuociamo in forno ventilato a 180°C per circa 25 minuti.

In alternativa, possiamo cuocere lo strudel in friggitrice ad aria a 160°C per circa 20 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo variare il mix di verdure in base alla stagione: ad esempio, per una versione autunnale usiamo zucca e funghi.

PASTA CON PATATE, PROVOLA E GUANCIALE IN STICK

Ingredienti:

- 100g di Guanciale in stick Negroni
- 400g di patate
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 litro di acqua
- 320g di pasta mista
- 150g di provola affumicata
- Olio d'oliva q.b.
- 1 pizzico di sale

55 MINUTI | 4 PERSONE



Preparazione:

Sbucciamo le patate e tagliamole a dadini da circa 1 cm per lato.

Versiamo un filo d'olio in un tegame e facciamo soffriggere sedano, carota e cipolla tritati. Aggiungiamo il **Guanciale in Stick Negroni** e lasciamolo rosolare.

Uniamo anche le patate, un pizzico di sale e un rametto di rosmarino.

Una volta rosolate le patate, aggiungiamo 500ml di acqua, il concentrato di pomodoro e cuociamo per 30 minuti.

Eliminiamo il rametto di rosmarino, versiamo gli altri 500ml di acqua nel tegame e quando inizia a bollire aggiungiamo la pasta.

Cuociamo per altri 10-12 minuti, infine uniamo la provola affumicata tagliata a dadini e mescoliamo fino a quando si scioglie e diventa filante.



Consiglio furbo di Benedetta

Se non abbiamo la pasta mista vanno benissimo anche altri tipi di pasta corta, come ditali, conchigliette o tubetti.

PASTA AL FORNO CON FUNGHI E PETALI DI SPECK

Ingredienti:

- 100g di Petali di Speck Negroni
- 320g di mezze maniche
- 500g di funghi
- 200g di besciamella
- 200g di mozzarella
- 40g di formaggio grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- Olio d'oliva q.b.
- Sale e Pepe q.b.

45 MINUTI

4 PERSONE



Preparazione:

In una padella mettiamo un filo d'olio e l'aglio tritato. Aggiungiamo i **Petali di Speck Negroni** e facciamo rosolare giusto un minuto.

Mettiamo in cottura i funghi, aggiustiamo di sale e pepe e facciamo cuocere per una decina di minuti a fuoco basso. A cottura terminata spegniamo il fuoco e uniamo anche la besciamella, dando una mescolata.

Quando l'acqua bolle saliamo e buttiamo la pasta. A metà cottura scoliamola direttamente nella padella con il condimento e aggiungiamo anche la mozzarella tagliata a pezzetti e metà del formaggio grattugiato, mescolando bene tutto.

Versiamo la pasta in una teglia da 25x20 cm, livelliamo e cospargiamo in superficie con il formaggio grattugiato. Inforniamo e facciamo cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 25 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo sostituire la mozzarella con la scamorza affumicata.

CROCCHETTE DI PATATE CON BROCCOLI E PANCETTA DOLCE

Ingredienti:

- 140g di Pancetta Dolce in cubetti Negroni
- 400g di patate
- 200g di broccoli
- 2 uova (1 per il ripieno + 1 per la panatura)
- 50g di formaggio grattugiato
- 60g di pangrattato (+ q.b. per la panatura)
- Farina 00 q.b.
- 40g di mozzarella
- Olio per friggere q.b.
- Sale q.b.

45 MINUTI

10 CROCCHETTE



Preparazione:

Sbucciamo e tagliamo a pezzetti le patate, poi separiamo le cimette dei broccoli (se sono troppo grandi tagliamole in due). Lessiamo le patate e i broccoli in acqua bollente salata per circa 10 minuti. Nel frattempo, in una padella rosoliamo la **Pancetta Dolce in cubetti Negroni** e poi teniamola da parte. Una volta pronti patate e broccoli, scoliamoli in una ciotola e con una forchetta schiacciamo bene tutto.

Lasciamo intiepidire e aggiungiamo un uovo sbattuto, il formaggio grattugiato, 60g di pangrattato, il sale, la **Pancetta Dolce in cubetti Negroni** rosolata e amalgamiamo bene per ottenere un composto omogeneo.

Tagliamo la mozzarella a tocchetti lunghi 3-4 cm e diamo forma alle crocchette: prendiamo un po' di composto (circa 50g), lo appiattiamo sul palmo della mano e all'interno mettiamo un pezzetto di mozzarella. Richiudiamo l'impasto e diamo la classica forma cilindrica allungata, schiacciando leggermente le punte.

Una volta preparate tutte le crocchette, paniamole passandole prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e infine nel pangrattato.

In una pentola scaldiamo l'olio per friggere e una volta arrivato a temperatura friggiamo le crocchette un po' alla volta, girandole da tutti i lati (in alternativa le possiamo cuocere anche in friggitrice ad aria a 170°C per 15 minuti circa). Quando sono ben dorate, scoliamole in un piatto con un foglio di carta per fritti.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo preparare queste crocchette anche con il cavolfiore al posto dei broccoli.

MELANZANE RIPIENE CON GUANCIALE E MOZZARELLA

Ingredienti:

- 100g di Guanciale in stick Negroni
- 2 melanzane (700g circa)
- 100g di mozzarella
- 200g di pomodorini
- 1 cipolla
- 40g di pangrattato
- 40g di formaggio grattugiato
- Basilico q.b.
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.

50 MINUTI

4 PERSONE



Preparazione:

Tagliamo le melanzane a metà e poi scaviamole con un coltellino, tenendo da parte la polpa. Mettiamo le melanzane svuotate in una teglia rivestita di carta forno, aggiungiamo un filo d'olio e cuociamole a 200°C per circa 20 minuti.

Nel frattempo prepariamo il ripieno: mettiamo sul fuoco una padella con un filo d'olio, aggiungiamo la cipolla tritata e il **Guanciale in Stick Negroni** e facciamo rosolare per qualche minuto. Uniamo anche la polpa delle melanzane tagliata a pezzettini e i pomodorini tagliati a metà. Saliamo e cuociamo per una decina di minuti, poi spegniamo e lasciamo intiepidire.

Aggiungiamo il pangrattato, la mozzarella a pezzetti, qualche fogliolina di basilico spezzettata, metà del formaggio grattugiato e mescoliamo bene.

Prendiamo le melanzane dal forno, farciamole con il ripieno e spolverizziamo la superficie con il restante formaggio grattugiato. Cuociamo per 15 minuti a 200°C sempre con il forno ventilato.

In alternativa, possiamo cuocerle in friggitrice ad aria a 190°C per 10 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Per un ripieno ancora più ricco possiamo aggiungere olive taggiasche e capperi.

POMODORI ARROSTO RIPIENI E PATATE

Ingredienti:

- 140g di Pancetta Affumicata in cubetti Negroni
- 8 pomodori rossi
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cucchiaio (20g) di concentrato di pomodoro
- 100g di mozzarella
- 80g di pangrattato
- 800g di patate
- Basilico q.b.
- Rosmarino q.b.
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.





Preparazione:

Con un coltello tagliamo la parte superiore dei pomodori e teniamola da parte, poi li scaviamo e mettiamo la polpa in una ciotola. Eliminiamo l'acqua di vegetazione dalla polpa, poi tagliamola a pezzettini e teniamo da parte.

Versiamo un filo d'olio in una padella, aggiungiamo la **Pancetta Affumicata in cubetti Negroni** e facciamo rosolare fino a quando diventa dorata. Uniamo anche il sedano, la cipolla e la carota tritati, saliamo e facciamo soffriggere fino a quando le verdure si appassiscono. Aggiungiamo il concentrato di pomodoro, la polpa dei pomodori e mezzo bicchiere d'acqua, e cuociamo per circa 15 minuti. Dovremo ottenere un sugo bello denso.

Pronto il sugo, spegniamo e lasciamo intiepidire per qualche minuto, poi aggiungiamo il basilico spezzettato, il pangrattato, la mozzarella tagliata a dadini e mescoliamo tutto. Farciamo i pomodori con il ripieno, copriamo ciascuno con la parte superiore e sistemiamoli in una teglia rivestita di carta forno. Sbucciamo e tagliamo le patate a pezzetti da 2-3 cm per lato. Sciacquiamole con acqua fredda, poi condiamole con sale, olio e rosmarino. Sistemiamo le patate nella teglia insieme ai pomodori e cuociamo in forno ventilato a 180°C per 35 minuti circa.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo arricchire il ripieno con capperi, olive e cipolle.

PIZZA RUSTICA CON POMODORO, MOZZARELLA E COTTO IN CUBETTI

Ingredienti:



40 MINUTI



8 PERSONE

- 200g di Cotto in cubetti Negroni
- 2 uova
- 2 paste sfoglie rotonde
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro (50g)
- 200g mozzarella per pizza a julienne
- 1 cucchiaino di origano
- Sale q.b.

PER SPENNELLARE

- 1 tuorlo d'uovo
- 30ml di latte



Preparazione:

Sistemiamo una delle due paste sfoglie in una teglia da 28 cm di diametro.

Prepariamo il ripieno: in una ciotola mescoliamo il concentrato di pomodoro con la mozzarella per pizza tagliata a julienne, l'origano, le uova e il sale.

Stendiamo il ripieno sopra la pasta sfoglia nella teglia, aggiungiamo i **Cubetti di Cotto Negroni** e ricopriamo con la seconda sfoglia. Sigilliamo bene i bordi e ripieghiamoli verso l'interno creando una decorazione ondulata.

Spennelliamo la superficie con un mix di tuorlo sbattuto e latte (a piacere possiamo aggiungere dei semi di sesamo o misti), poi inforniamo e facciamo cuocere in forno ventilato a 180°C per 30 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Per una versione più ricca possiamo aggiungere funghi e piselli saltati in padella.

LE RICETTE DI

Secondi

PIATTI

Cerchi l'idea giusta per una cena
last-minute? Con il Pulled Pork,
il Roasted Pork e lo Stinco Negroni
porti in tavola secondi piatti saporiti
e versatili per tutta la famiglia:
da ricchi piatti tradizionali con contorno
a club sandwich gourmet e panini sfiziosi!


Negroni
PULLED PORK
PRONTO IN
3 minuti
MICROONDE
Negroni
ROASTED PORK
ARROSTO ALLE ERBE
PRONTO IN
3 minuti
MICROONDE
7 minuti
FRIGGITRICE AD ARIA
TENERO DA AFFETTARE
IDEALE PER 2 PERSONE

PANINI CON PULLED PORK, CIPOLLE IN AGRODOLCE E FONTINA

Ingredienti:

- 350g di Pulled Pork Negroni
- 2 panini (ciabatte)
- 150g di fontina
- 3 cipolle rosse (150g)
- 30ml di aceto
- 2 cucchiai (40g) di zucchero di canna
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Salsa barbecue q.b.

25 MINUTI

2 PERSONE



Preparazione:

Portiamo sul fuoco una padella con un filo d'olio di oliva, aggiungiamo le cipolle tagliate finemente, saliamo e facciamo rosolare per qualche minuto. Uniamo anche lo zucchero di canna e l'aceto, mescoliamo e cuociamo finché le cipolle saranno morbide, aggiungendo un goccio d'acqua se necessario.

Estraiamo dalla confezione il **Pulled Pork Negroni**, foriamo il sacchetto, posizioniamolo nel cestello della friggitrice ad aria e scaldiamo a 200°C per 7 minuti (in alternativa possiamo scaldarlo in microonde a 800W per 3 minuti o in forno ventilato a 220°C per 11 minuti). Una volta pronto, lasciamolo riposare per 1 minuto e poi estraiamolo dal sacchetto. Mettiamolo quindi in una ciotola e sfilacciamolo usando due forchette.

Tagliamo i panini a metà e sulla parte inferiore mettiamo una fetta di fontina. Sistemiamoli nella friggitrice ad aria e cuociamo a 180°C per circa 3-4 minuti (oppure in forno a 180°C per 5-6 minuti). Quando il formaggio si sarà sciolto e il pane leggermente abbrustolito, togliamo i panini dalla friggitrice ad aria aggiungiamo il Pulled Pork sfilacciato, le cipolle in agrodolce e un po' di salsa barbecue. Infine, chiudiamoli con la parte superiore.

Possiamo servire i nostri panini con un contorno di patate arrosto.



Consiglio furbo di Benedetta

Al posto della fontina vanno benissimo anche la scamorza affumicata o l'emmental.

INSALATA DI PULLED PORK E CAVOLO VIOLA

Ingredienti:

- 350g di Pulled Pork Negroni
- 500g di cavolo viola
- 2 carote
- 2 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di senape
- Sale e Pepe q.b.

15 MINUTI

4 PERSONE



Preparazione:

Estraiamo dalla confezione il **Pulled Pork Negroni**, foriamo il sacchetto, posizioniamolo nel cestello della friggitrice ad aria e scaldiamo a 200°C per 7 minuti (in alternativa possiamo scaldarlo in microonde a 800W per 3 minuti o in forno ventilato a 220°C per 11 minuti).

Una volta pronto, lasciamolo riposare per 1 minuto e poi estraiamolo dal sacchetto. Mettiamolo quindi in una ciotola e sfilacciamolo usando due forchette. Lasciamolo poi raffreddare per qualche minuto e nel frattempo, con un coltello, tagliamo finemente il cavolo viola e mettiamolo in una ciotola.

Aggiungiamo le carote grattugiate con una grattugia a fori larghi, la senape, la maionese, sale e pepe e mescoliamo bene.

Uniamo anche il Pulled Pork sfilacciato e diamo un'ultima mescolata.

A piacere, possiamo aggiungere un cucchiaino di miele e un po' di succo di limone per dare un tocco agrodolce.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo aggiungere all'insalata anche una cipolla rossa tagliata finemente e delle olive.

CLUB SANDWICH CON ROASTED PORK E SPECK

Ingredienti:

- 350g di Roasted Pork Negroni
- 100g di Speck Negroni
- 6 fette di pane in cassetta senza crosta
- 2 pomodori
- Lattuga q.b.
- 50g di maionese
- Burro q.b.

22 MINUTI

2 PERSONE





Preparazione:

Estraiamo dalla confezione il **Roasted Pork Negroni**, foriamo il sacchetto, posizioniamolo nel cestello della friggitrice ad aria e scaldiamo a 200°C per 7 minuti (in alternativa possiamo scaldarlo in microonde a 800W per 3 minuti o in forno ventilato a 220°C per 11 minuti).

Imburriamo le fette di pane e tostiamole su entrambi i lati in una piastra o padella. Tostiamo anche lo **Speck Negroni**.

Assembliamo i sandwich: spalmiamo la maionese su una fetta di pane, poi mettiamo una foglia di lattuga e 2-3 fette di pomodoro.

Tagliamo a fette il Roasted Pork Negroni e mettiamone 3 fette sopra il pomodoro, poi aggiungiamo le fette di speck tostate.

Ripetiamo la sequenza mettendo pane, maionese, lattuga, pomodoro, Roasted Pork e Speck tostato. Terminiamo con un'ultima fetta di pane spalmata con la maionese nel lato di sotto.

Tagliamo il club sandwich in 2 triangoli e fermiamo ciascuno con uno stecchino. Ripetiamo il procedimento anche per il secondo sandwich.



Consiglio furbo di Benedetta

Per arricchirlo, a piacere possiamo aggiungere qualche fetta di avocado.

ROASTED PORK CON FUNGHI E ZUCCA

Ingredienti:

- 2 confezioni di Roasted Pork Negroni
- 300g di funghi champignon
- 200g di zucca
- 1 spicchio di aglio
- Prezzemolo q.b.
- Olio di oliva q.b.
- Sale q.b.

35 MINUTI

4 PERSONE



Preparazione:

Portiamo sul fuoco una padella con un filo d'olio e facciamo soffriggere lo spicchio d'aglio.

Aggiungiamo la zucca tagliata a cubetti sui 2 cm per lato e facciamo cuocere per 5 minuti circa.

Uniamo anche i funghi champignon tagliati a fettine, saliamo e continuiamo la cottura per altri 10 minuti.

Quando la zucca sarà morbida, spegniamo e aggiungiamo del prezzemolo tritato.

Estraiamo i **Roasted Pork Negroni** dalle confezioni, foriamo i sacchetti, posizioniamoli nel cestello della friggitrice ad aria e scaldiamo a 200°C per 7 minuti (in alternativa possiamo scaldarlo in microonde a 800W per 3 minuti o in forno ventilato a 220°C per 11 minuti).

Una volta pronti, lasciamoli riposare per 1 minuto, estraiamoli dal loro sacchetto e tagliamoli a fette. Serviamo il nostro Roasted Pork su un bel piatto da portata insieme al suo contorno.



Consiglio furbo di Benedetta

Se vogliamo arricchire il contorno possiamo unire patate, carote o rape rosse tagliate a pezzetti.

STINCO CON VERDURE MISTE

Ingredienti:

- 2 confezioni di Gran Stinco Negroni
- 250g di patate
- 250g di carote
- 200g di cavoletti di Bruxelles
- 1 spicchio di aglio
- Olio d'oliva q.b.
- Rosmarino q.b.
- Sale e Pepe q.b.

30 MINUTI

4 PERSONE



Preparazione:

Estraiamo il **Gran Stinco Negroni** dalla busta, sistemiamolo in un foglio di carta forno inumidito e chiudiamo a caramella. Ripetiamo il procedimento con il secondo stinco. Sistemiamo gli stinchi nel cestello della friggitrice ad aria e cuociamo a 170°C per 15 minuti, dopodiché trasferiamoli sul piano ed eliminiamo la carta forno.

Prepariamo le verdure tagliando in una ciotola le carote a rondelle, le patate a tocchetti e i cavoletti di Bruxelles a metà.

Condiamo con sale, pepe, olio d'oliva, aglio tritato e rosmarino, mescoliamo bene e mettiamo le verdure nel cestello della friggitrice ad aria con carta forno sul fondo.

Sistemiamo nel cestello anche gli stinchi e cuociamo a 170°C per altri 15 minuti, girando tutto a metà cottura.

In alternativa, possiamo cuocere in forno ventilato a 180°C per 30 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

possiamo arricchire le verdure aggiungendo dei finocchi tagliati a fettine o il cavolo cappuccio.

Ideato da:

FATTO IN CASA
da Benedetta

In collaborazione con:

Negroni®

www.negroni.com