

Il ricettario che non ti aspetti

Scopri i piatti che diventeranno
la tua cucina e il tuo palato.



indice

SALSICCIA MANTOVANA
RICETTA TRADIZIONALE

Crumble di zucca e salsiccia mantovana

Cartoccio con verza e salsiccia mantovana

Clafoutis con salsiccia mantovana e cannella

SALSICCIA MANTOVANA
CON SEMI DI FINOCCHIO

Pasta con salsiccia mantovana
con semi di finocchio al profumo di mare

Involtini di salsiccia mantovana
con semi di finocchio

Insalata di patate, salsiccia mantovana
con semi finocchio e salsa ai pinoli

SALSICCIA MANTOVANA
RICETTA PICCANTE

Insalata tiepida con salsiccia mantovana
piccante e lenticchie

Casseruola con salsiccia mantovana piccante
e verdure

*Nelle ricette troverai queste icone.
Cosa significano? Ecco qui la risposta*



per quante
persone?



quanto tempo
ci vuole?



posso farcela?



**Salsiccia mantovana
Ricetta Tradizionale*



Crumble di zucca e salsiccia mantovana*



4/6 persone



50 minuti



difficoltà alta

Ingredienti

200g di salsiccia mantovana ricetta tradizionale

800g di zucca già pulita

150g di formaggio a pasta morbida a scelta
olio extra vergine d'oliva
salvia

burro per la teglia
sale e pepe

Per il crumble

80g di farina

80g di Grana Padano grattugiato

80g di burro freddo
mandorle a lamelle
sale e pepe

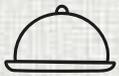
pirofila ovale cm 30x20 circa

Preparazione

1. Tagliare la zucca, già pulita precedentemente, a pezzi e poi a fettine sottili.
2. Nel frattempo scaldare in una padella antiaderente un filo di olio con qualche foglia di salvia.
3. Unire la zucca e fare insaporire per alcuni minuti, finché non diventa leggermente morbida.
4. Aggiungere sale e pepe.
5. Togliere la zucca dalla padella e farla intiepidire.
6. Sgranare la salsiccia e rosolarla nella stessa padella senza aggiungere nessun condimento, per un minuto circa; al termine eliminare la parte untuosa.
7. In una ciotola mescolare con la punta delle dita la farina con il formaggio grana padano grattugiato, il sale, il pepe e il burro a cubetti formando delle grosse briciole.
8. Imbrattare una pirofila e alternare a strati la zucca, con il formaggio a pasta morbida a pezzetti e la salsiccia.
9. Coprire con il composto di crumble e passare in forno a 180° per 30 minuti circa; dieci minuti prima del termine cospargere con le mandorle a lamelle.



Cartoccio con verza e salsiccia mantovana*



4 persone



30 minuti



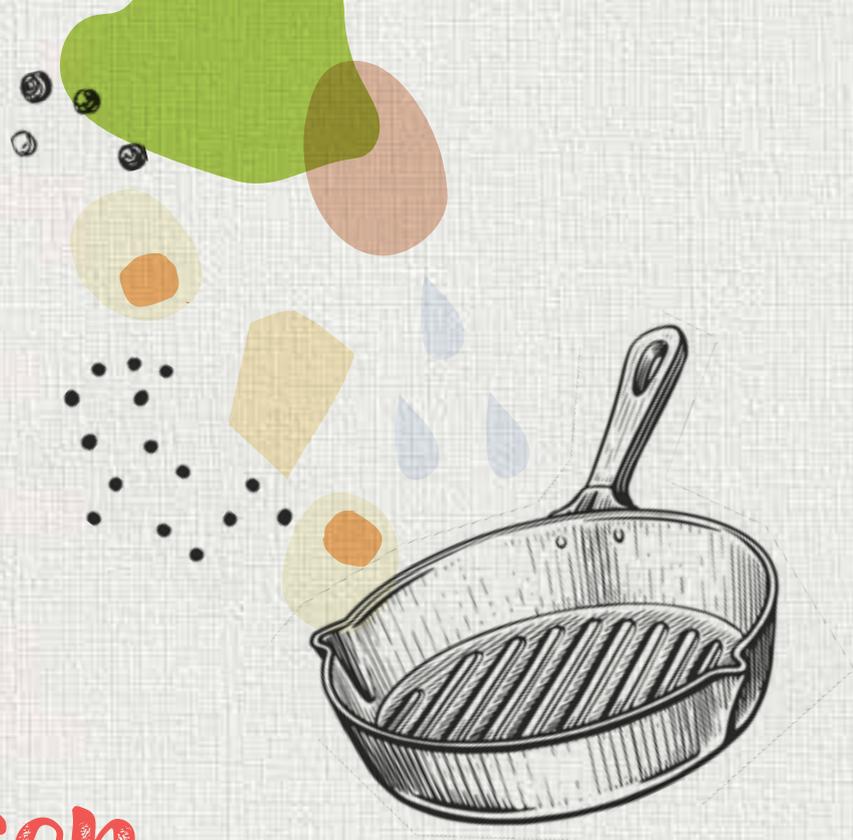
difficoltà bassa

Ingredienti

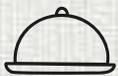
4 salsicce mantovane ricetta tradizionale
600g di verza
1 mela
40g di nocciole tostate
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliare a julienne la verza dopo averla lavata e ben asciugata.
2. Lavare la mela e tagliarla a fettine sottili, senza sbucciarla.
3. Riunire in una ciotola la verza e la mela e condire con un filo di olio ed un pizzico di sale e pepe.
4. Distribuire il composto al centro di quattro fogli di carta da forno, unire le salsicce tagliate per la lunghezza, cospargere con le nocciole tritate e chiudere a cartoccio legando con spago da cucina.
5. Disporre i quattro cartocci su di una teglia e passare in forno a **200°** per **15/20 minuti** circa.



Clafoutis con salsiccia mantovana* e cannella



4 persone



50 minuti



difficoltà media

Ingredienti

2 salsicce mantovane ricetta tradizionale
600g di cimette di cavolfiore
3 uova
2 cucchiari di latte
cannella in polvere
sale e pepe
150g di formaggio cremoso (ricotta o robiola)

Preparazione

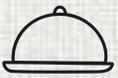
- 1.** Lessare leggermente le cimette di cavolfiore in acqua calda e salata, mantenendole croccanti.
- 2.** Sgranare la salsiccia e rosolarla in padella senza condimento, a fiamma vivace e mescolandola con un cucchiaino.
- 3.** Sbattere in una ciotola le uova, con il latte ed il formaggio cremoso; insaporire con sale, pepe e un bel pizzico di cannella.
- 4.** Disporre le cimette di cavolfiore in una pirofila da forno, unire la salsiccia ben scolata e coprire con il composto di uova.
- 5.** Spolverare con altra cannella e passare in forno a 200° per 20 minuti circa.
- 6.** Sfnare e fare leggermente intiepidire prima di servire.



**Salsiccia mantovana
con semi di finocchio*



Pasta con salsiccia mantovana* al profumo di mare



4 persone



30 minuti



difficoltà bassa

Ingredienti

2 salsicce mantovane
con semi di finocchio
400g di coda di rospo
320g di pasta tipo penne
1 piccola gamba di finocchio
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessare la pasta in abbondante acqua giusta di sale, salata a piacimento.
2. Nel frattempo, preparare il condimento: mondare e lavare il finocchio, tagliarlo in una piccola dadolata, rosolarlo in padella con un filo di olio fino a quando inizia ad ammorbidirsi (se occorre aggiungere un poco di acqua).
3. Unire la coda di rospo tagliata a tocchetti e la salsiccia sgranata, cuocere a fiamma vivace, mescolando in modo che il tutto si rosoli bene.
4. Al termine, aggiustare di sapore e unire la pasta ben scolata.
5. Mantecare il tutto con un filo di olio e servire.



Involtini di salsiccia mantovana* con semi di finocchio



4 persone



30 minuti



difficoltà media

Ingredienti

2 salsicce mantovane con semi di finocchio
12 fettine di lonza
40g di pecorino grattugiato
vino bianco
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

Per servire
insalata mista oppure
verdure al vapore

Preparazione

1. Sgranare le salsicce con semi di finocchio e rosolarle velocemente in padella.
2. Prendere una ciotola e unire le salsicce al pecorino, amalgamando bene.
3. Battere le fettine di carne con il batticarne proteggendole con un foglio di carta da forno, o pellicola, ed insaporirle con sale e pepe.
4. Mettere al centro di ogni fettina un po' di composto di salsiccia, arrotolare ad involtino e legare con spago da cucina.
5. Versare un filo di olio in una padella antiaderente, farlo leggermente scaldare, unire gli involtini e rosolarli da tutte le parti, girandoli con l'aiuto di due cucchiaini.
6. Sfumare con il vino bianco e farlo evaporare a fiamma vivace, continuare la cottura ancora per pochi minuti, poi servire con un'insalata verde o verdure al vapore.



Insalata di patate, salsiccia mantovana* con semi finocchio e salsa ai pinoli



4 persone



40 minuti



difficoltà media

Ingredienti

2 salsicce mantovane
con semi di finocchio
4 patate medie
8 funghi champignon
insalatina mista
olio extra vergine d'oliva
1 spicchio di aglio
sale e pepe

Per la salsa

1,5dl di olio extra vergine
d'oliva
80g di pinoli tostati
prezzemolo
sale e pepe

Preparazione

- 1.** Pelare le patate, tagliarle a rondelle, e cuocerle a vapore, fino a quando risultano morbide, poi farle intiepidire.
- 2.** Tagliare i funghi a fettine, farli rosolare a fiamma vivace in una padella con poco olio aromatizzato con uno spicchio di aglio; al termine salare leggermente.
- 3.** Tagliare a rondelle le salsicce e passarle in padella senza condimento fino a renderle croccanti.
- 4.** Preparare la salsa: frullare con un mixer ad immersione i pinoli con olio, un pizzico di sale, pepe e qualche foglia di prezzemolo fino ad ottenere una salsa fluida.
- 5.** Disporre le patate su di un letto di insalata, salare leggermente, quindi unire i funghi e la salsiccia croccante, infine condire con la salsa ai pinoli e servire.



**Salsiccia mantovana
ricetta piccante*



Insalata tiepida con salsiccia mantovana* e lenticchie



4 persone



40 minuti



difficoltà bassa

Ingredienti

2 salsicce mantovane
ricetta piccante
200g di lenticchie
2 scalogni
1 carota
1 costa di sedano
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe
1 foglia di alloro

Preparazione

1. Tagliare a rondelle la carota dopo averla lavata e pelata.
2. Eliminare i filamenti dalla costa di sedano e tagliarla a rondelle.
3. Mettere il tutto in una casseruola con le lenticchie e la foglia di alloro, coprendo con acqua fredda e portare a bollore.
4. Lessare le lenticchie salandole solo in ultimo, poi scolarle con le verdure ed eliminare la foglia di alloro.
5. Tagliare gli scalogni a spicchi e rosolarli in padella con un filo di olio.
6. Unire le salsicce tagliate a rondelle e cuocerle bene da ambo le parti.
7. Unire le lenticchie e fare insaporire, mescolando a fiamma dolce.
8. Condire con un filo di olio, sistemare di sale e pepe, e servire.



Casseruola con salsiccia mantovana* e verdure



4 persone



60 minuti



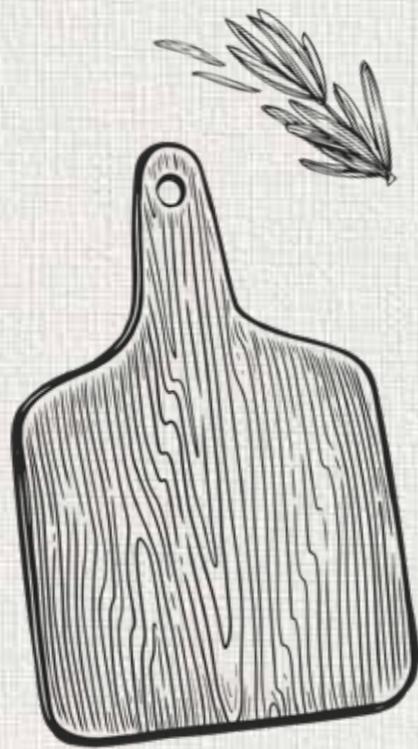
difficoltà bassa

Ingredienti

4 salsicce mantovane ricetta piccante
2 coste di sedano
1 melanzana
1 peperone rosso
1 cipolla rossa
8 pomodorini
vino bianco
olio extra vergine d'oliva
timo
maggiorana
aglio
sale e pepe

Preparazione

- 1.** Preparare le verdure: tagliare la cipolla a rondelle sottili, eliminare i filamenti dal sedano e poi tagliarlo a rondelle.
- 2.** Pelare il peperone ed eliminare i semi e le coste bianche interne per renderlo più digeribile, poi tagliarlo a tocchetti.
- 3.** Lavare la melanzana e tagliarla a cubetti, dividere in due i pomodorini.
- 4.** Versare un filo di olio sul fondo di una casseruola, unire le verdure, profumarle con le erbe aromatiche tritate, insaporire con sale, pepe e un filo di olio.
- 5.** Mescolare bene, unire le salsicce forate con i rebbi di una forchetta, bagnare con una spruzzata di vino, coprire con il coperchio e passare **in forno a 200° per 45/50 minuti.**





levoni.it

