



I BUONI DI LEVONI

Ricettario



100% Made in Italy

*Levoni presenta
piatti sfiziosi, veloci e facili, dove la squisitezza
dei suoi salumi trova gli abbinamenti più
golosi e freschi. Ancora una volta Levoni
vi regala il gusto della grande tradizione
enogastronomica del nostro Paese.*





Fagottini deliziosi

MORTADELLA LEVONI

2 fette abbastanza spesse

PISTACCHI

mezza manciata

SPALMABILE

80 grammi

NOCCIOLE

mezza manciata

Preparazione

Ridurre in granella i pistacchi e le nocciole con un trito grossolano e tagliare la Mortadella Levoni in strisce di circa 4 cm. Lavorare il formaggio perchè diventi cremoso e spalmare sulla mortadella.

Arrotolare i fagottini con delicatezza e cospargere con la granella di pistacchi e nocciole. Servire in tavola i fagottini squisiti e veloci.

per 2 persone



LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI



Lardo pancettato con radicchio rosso

LARDO PANCETTATO LEVONI

100 grammi

RADICCHIO DI TREVISO

2 cespi

GLASSA DI ACETO BALSAMICO

a piacere

Preparazione

Scaldare in una padella il Lardo Pancettato Levoni fino a farlo sfriggere. Adagiare il lardo pancettato su un letto di radicchio condito con qualche goccia di glassa di aceto balsamico.

Servire subito questa prelibatezza dolce e croccante.

per 2 persone



LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI



Crostini, salame rustico e carciofi

SALAME DEL PO LEVONI

6 fette

CARCIOFI

2 pezzi

PANE CASARECCIO

6 fette

OLIO PICCANTE

quanto basta

PREZZEMOLO E AGLIO

quanto basta

Preparazione

Mettere sulla piastra le fette di pane, pulire il carciofo e affettarlo sottile.

Condire il pane con sale e olio piccante, mettere il Salame del Po Levoni sul crostino. Guarnire con il carciofo saltato in padella con prezzemolo e aglio.

Servire i crostini prelibati e croccanti.

per 2 persone



LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI



Involtini di speck golosi

SPECK LEVONI

6 fettine

NOCI

una manciata

MELA

croccante

GORGONZOLA

1 fetta generosa

NOCE MOSCATA

una grattatina

Preparazione

Sciogliere il gorgonzola in latte o panna per renderlo più morbido, aggiungere un pizzico di noce moscata e i gherigli di noce tritati grossolanamente. Spalmare questa crema in un velo leggero e arrotolare con delicatezza le fette di Speck Levoni. Tagliare a fette sottili la mela lasciando la buccia e disporla nella coppetta. Presentare gli involtini freschi e golosi.

per 2 persone



LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI



Fagiolini in camicia di prosciutto cotto

PROSCIUTTO COTTO LEVONI

100 grammi

FAGIOLINI

150 grammi

SCAMORZA

3 fette

Preparazione

Lasciare bollire i fagiolini per 10 minuti e farli intiepidire. Adagiarne 4/5 su una fetta non troppo sottile di Prosciutto Cotto Levoni e fare un involtino ben arrotolato. Adagiare gli involtini in una pirofila e ricoprire con la scamorza. Infornare a 200° per 10 minuti, far sciogliere il formaggio e servire ben caldi i fagiolini in camicia, prelibati e ghiotti.

per 2 persone



LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI



Prosciutto crudo, fichi e profumo d'arancia

PROSCIUTTO CRUDO LEVONI

4 fette

RUCOLA

2 manciate

FICHI MATURI

2 frutti

ARANCE

2 frutti

Preparazione

Disporre le 4 fette di Prosciutto Crudo Levoni sul letto di rucola.
Fare sciogliere in un pentolino 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di amido di mais, aggiungere il succo d'arancia e mescolare bene.

Decorare con una scorzetta d'arancia tagliata alla julienne e servire la salsa in una ciotolina a parte. Buon appetito.

per 2 persone
...
...



LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI



Millefoglie con salame ungherese

SALAME UNGHERESE LEVONI

6 fette

ROBIOLA

100 grammi

MELANZANA

medio/grande

Preparazione

Grigliare le melanzane tenendole morbide.
Spalmare uno strato generoso di robiola sulle fette di melanzana
e adagiare una fetta di Salame Ungherese Levoni affettata fine.

Ripetere l'operazione con delicatezza.

Portare in tavola il millefoglie gustoso e buonissimo.

per 2 persone





Dadini di salame su crema di ceci

SALAME AGEROLINO LEVONI

4 fette

PATATA

una grossa e due piccole

ROSMARINO, PEPE, SALE

quanto basta

CECI

150 grammi

Preparazione

Tagliare a dadini il Salame Agerolino Levoni a fette abbastanza spesse.
Lessare i ceci e le patate, frullare il tutto e aggiungere sale, pepe e rosmarino.
Quando il composto si è intiepidito, completare con i dadini di salame.
Portare in tavola e gustare questa squisitezza.

per 2 persone



LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI



Cotechino e spinaci croccanti

COTECHINO LEVONI

4 fette

SPINACI CRUDI

due manciate

UVETTA, NOCCIOLE E
PINOLI

a piacere

ACETO BALSAMICO,
SALE E PEPE

quanto basta

Preparazione

Condire gli spinaci senza eccedere con l'olio.
Cucinare il Cotechino Levoni seguendo le indicazioni che trovate sulla confezione.
Aggiungere l'uvetta, le nocciole e i pinoli tostati;
condire il tutto con un filo di aceto balsamico.
Condividere questa bontà assoluta, stuzzicante e appetitosa.

per 2 persone

LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI



TUTTA L'ECCELLENZA



TUTTE LE NOSTRE CARNI

Tutte le nostre ricette partono da suini nati, allevati e trasformati in Italia e da carni di prima scelta attentamente selezionate e lavorate con cura. Il rispetto della materia prima si concretizza in una speziatura che ne esalta il sapore e la qualità.

TUTTA LA NOSTRA PAZIENZA

Levoni utilizza tutto il tempo necessario per creare i suoi salumi perché la bontà nasce dalla cura di ogni dettaglio, senza fretta, con tutta la pazienza che si merita la qualità dei nostri salumi.



TUTTE LE NOSTRE SPEZIE E I NOSTRI AROMI NATURALI

Con i più grandi aromateristi italiani abbiamo sviluppato le migliori miscele di spezie, nell'assoluto rispetto delle ricette tradizionali che rappresentano le regioni italiane. Le spezie più pregiate, la loro macinatura giornaliera, l'utilizzo dei migliori aromi naturali sono parte fondamentale delle nostre creazioni di eccellenza.

**SENZA
GLUTINE**

**SENZA
LATTOSIO**

TUTTA L'ATTENZIONE ALLE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

Levoni è molto attenta alle crescenti problematiche legate alle intolleranze e allergie alimentari, per questo tutti i salumi Levoni sono senza glutine e lattosio. Inoltre, quando possibile, senza tradire le ricette tradizionali, abbiamo eliminato anche le proteine del latte.



tuttolevoni.it

