

- RICETTARIO -



COTECHINO
edition



HAMBURGER NERO CON COTECHINO, CHIPS DI PATATE AL FORNO E SALSA BARBECUE

PANE DA HAMBURGER

- 50 g di carbone vegetale
- 125 ml di acqua
- 125 ml di latte
- 10 g di sale
- 450 g di farina 00
- 50 g di burro
- 10 g di lievito di birra
- 20 g di zucchero

PER DECORARE

- Latte q.b.
- Semi di sesamo q.b.

PREPARAZIONE

1. Spezzettiamo il lievito di birra e lo sciogliamo in un po' d'acqua tiepida, mescoliamo il tutto con un cucchiaino di zucchero.
2. Nella ciotola della planetaria versiamo la farina setacciata insieme al carbone vegetale e lo zucchero; aggiungiamo il lievito sciolto nell'acqua e iniziamo a impastare a velocità bassa.
3. Uniamo l'acqua rimanente, alternandola al latte tiepido. Dopo 3 minuti, aggiungiamo il sale, poi il burro ammorbidito, un pezzo alla volta.
4. Impastiamo a velocità media per circa 15 minuti, fino a quando l'impasto sarà liscio, elastico e ben "incordato". Mettiamo l'impasto in una ciotola leggermente unta d'olio, copriamo con la pellicola e facciamo lievitare per circa 3 ore.
5. Trascorso il tempo della lievitazione, riponiamo l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata; suddividiamolo in 5 parti uguali. Facciamo lievitare nuovamente i panini neri al carbone per altre 2 ore coperti con la pellicola. Dovranno raddoppiare il loro volume.
6. Spennelliamo i panini con il latte e decoriamoli con i semi di sesamo. Accendiamo il forno a 180 gradi e posizioniamo sul fondo un pentolino pieno di acqua. Inforniamo i panini neri e cuociamoli per 30 minuti.
7. Prendiamo il pane da hamburger tagliamo a metà, facciamo dorare la parte interna dopodiché mettiamo due/tre fette di cotechino (scaldato in acqua bollente per 20 minuti). Aggiungiamo le nostre chips di patate e una giusta dose di salsa barbecue.

CHIPS DI PATATE AL FORNO

INGREDIENTI CHIPS DI PATATE

- 2 patate
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiaini di sale
- Olio extra vergina di oliva
- Rosmarino, sale e pepe

PREPARAZIONE

Affettiamo le patate con la buccia molto sottili e infariniamole da entrambi i lati, successivamente disponiamole in una teglia ricoperta di carta forno, aggiungiamo del rosmarino tritato, sale e un pizzico di pepe.

Aggiungiamo su ogni chips un pò di olio extravergine.

Cuociamo a 200 gradi in forno per circa 10 minuti, azioniamo il grill e aumentiamo a 220 gradi per pochi minuti.

SALSA BARBECUE

INGREDIENTI SALSA BARBECUE

- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato
- 2 cucchiaini di sale
- 2 tazze di ketchup
- 1/2 tazza di senape gialla
- 1/2 tazza di aceto di mele
- 1/3 tazza di salsa Worcestershire
- 1/4 tazza di succo di limone
- 1/4 tazza di sciroppo d'acero
- 3/4 tazza di miele
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla media, tritata finemente
- 4 spicchi d'aglio schiacciati o tritati

PREPARAZIONE

Tritiamo finemente la cipolla e l'aglio. In una pentola scaldiamo l'olio, quindi facciamo soffriggere la cipolla finché non si ammorbidisce, poi aggiungiamo l'aglio.

Cuociamo per un minuto e aggiungiamo il sale, il pepe e il peperoncino, quindi mescoliamo per un paio di minuti.

Aggiungiamo il ketchup, la senape, l'aceto, la salsa Worcestershire, il succo di limone, la melassa, lo sciroppo d'acero e il miele, mescoliamo bene e lasciamo cuocere per 15 minuti con il coperchio.

Frulliamo con un mixer a immersione e lasciamo raffreddare.



INGREDIENTI per 4 persone

- 2 cespi di indivia belga
- 300 g di cotechino precotto
- 200 g di pecorino di media stagionatura
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 2 cucchiaini di senape
- 2 fette di pane
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale

INSALATA CON INDIVIA PECORINO E COTECHINO

PREPARAZIONE

Pulire l'insalata, tagliarla a striscioline e metterla in una ciotola con acqua minerale frizzate o acqua acidulata con succo di limone, in modo che non annerisca.

Tagliamo il cotechino a cubetti, il pecorino a bastoncini e dissaliamo molto bene i capperi.

Riduciamo a cubetti anche le fette di pane e facciamole tostare in padella con un filo di olio fino a quando risultano ben croccanti.

Scoliamo l'insalata e disponiamola in una ciotola, uniamo il cotechino, i capperi e il pane e condiamo il tutto con la senape diluita con alcuni cucchiaini di olio, sistemiamo di sale. Aggiungiamo il pecorino e serviamo immediatamente.

ABBINAMENTO AI VINI

Il gusto pieno del cotechino si sposa molto bene con il tradizionale vino "lambrusco Salamino" frizzante, oppure un rosato fresco e sapido come il Cerasuolo d'Abruzzo.

Per gli amanti del vino bianco, invece, da provare con Verdicchio di Matelica DOC, leggermente invecchiato e dalle note fresche.



COTECHINO LEVONI E SPINACI CROCCANTI

INGREDIENTI per 2 persone

- 4 fette di cotechino
- Spinaci crudi, due manciate
- Uvetta, nocciole e pinoli, a piacere
- Aceto balsamico, sale e pepe, quanto basta

PREPARAZIONE

Condiamo gli spinaci senza eccedere con l'olio.

Cuciniamo il Cotechino Levoni seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Aggiungiamo l'uvetta, le nocciole e i pinoli tostati; condiamo il tutto con un filo di aceto balsamico.



PANINO PRETZEL BUNS CON COTECHINO LEVONI

INGREDIENTI per 2 persone

- 2 fette di cotechino
- Panino soffice Pretzel Buns
- Hummus di lenticchie
- Fette di pomodoro cuore di bue
- Insalata verde
- Patate al forno al rosmarino

PREPARAZIONE

Cuciniamo il Cotechino Levoni seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Imbottiamo il panino con due fette di cotechino, fette sottili di pomodoro, insalata verde a piacere e hummus di lenticchie freddo.



IL BOCCONE MARCHIGIANO: COTECHINO LEVONI E CIPOLLE DI SUASA

PREPARAZIONE

Mettiamo la cipolla di Suasa in una padella con un po' di olio extravergine, saliamo, pepiamo leggermente e lasciamo che la cipolla appassisca piano, fino a diventare morbida e trasparente.

Lessiamo il cotechino Levoni seguendo le indicazioni sulla confezione.

Tagliamo il pane, disponiamo le fette di cotechino caldo e adagiamo le cipolle appassite. Una bontà di grande carattere.

GLI INGREDIENTI

- Filone integrale
- Cotechino Levoni
- Cipolle di Suasa
- Olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe

IL SUO VINO

Conero Rosso Riserva, di colore rosso rubino con riflessi purpurei, profumi complessi di rose rosse e ribes, sapore elegante, morbido, con una fibra tannica setosa.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra australiana, poco frizzante.

IL SUO SUCCO "GRAN SALUTE"

1 mela, 1 pera, 1/2 pompelmo, 1 gambo di sedano.