

RICETTARIO



**'NDUJA**  
edition





## HAMBURGER CON FRIARIELLI, PROVOLA E 'NDUJA

### INGREDIENTI per 4 persone

- 480 g di hamburger
- 4 panini per hamburger (56 g cad. circa)
- 160 g di 'Nduja
- 8 fette di provola (10 g cad. circa)
- 160 g di friarielli
- 1 spicchio d'aglio

### PREPARAZIONE

1. Porta a bollore l'acqua salata e cala i friarielli. Lascia cuocere per 15 minuti, mescolando spesso.
2. Scola le cimette sotto l'acqua fredda.
3. In una padella scalda un po' di olio extravergine di oliva, poi aggiungi uno spicchio di aglio e i friarielli. Cuoci per una decina di minuti.
4. A fine cottura, regola di sale.
5. Taglia a metà il pane e tosta la parte interna.
6. In un'altra padella cuoci gli hamburger 5/6 minuti per lato.
7. Disponi sopra la carne, le fette di provola abbassando la fiamma di cottura. Chiudi con un coperchio per far fondere il formaggio lentamente.
8. A questo punto spalma la 'Nduja sulla parte inferiore e superiore del panino, aggiungi l'hamburger e i friarielli. Chiudi il panino.



## HUMMUS CON 'NDUJA

### INGREDIENTI per 4-6 persone

- 400 g di ceci lessati e scolati
- 50 g di acqua di cottura dei ceci
- succo di 1 limone
- 60 g di olio extra vergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 70 g 'Nduja
- 6 cucchiaini di tahina
- 1 pizzico di paprika

### PREPARAZIONE

1. Iniziamo a preparare l'hummus mettendo a sgocciolare i ceci.
2. Frulliamo i 400 g di ceci insieme all'olio, allo spicchio di aglio pelato, all'Nduja, alla tahina, al succo del limone e alla paprika fino a ottenere un composto semidenso, liscio e senza grumi.
3. Qualora risultasse troppo denso aggiungiamo i 50 gr di acqua di cottura dei ceci.
4. Trasferiamo l'hummus in una ciotola e conserviamolo in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
5. Prima di servirlo, possiamo guarnirlo con un pizzico di paprika e un filo di olio.



## PINSA CON 'NDUJA E GORGONZOLA

### INGREDIENTI per 4 persone

- 4 pinse precotte fresche

### CONDIMENTO

- Mozzarella q.b.
- 200 g di gorgonzola
- 300 g di 'Nduja

### PREPARAZIONE

Accendiamo il forno e lo facciamo arrivare a temperatura di 200 gradi, prendiamo una base e la condiamo con mozzarella, gorgonzola DOP e l'Nduja. Mettere in forno per circa 10 minuti (in base alla croccantezza desiderata).



## PASTA CON SUGO DI POMODORO E 'NDUJA

### INGREDIENTI per 4 persone

- 400 g di pasta tipo "rigatoni"
- 100 g di 'Nduja
- 600 g di polpa di pomodoro
- 1/2 cipolla rossa
- basilico q.b.
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- sale fino q.b.
- mezzo bicchiere di acqua di cottura della pasta

### PREPARAZIONE

1. Versiamo l'olio extra vergine di oliva e la cipolla tritata all'interno di una pentola capiente. Lasciamo rosolare gli ingredienti per circa 2 minuti.
2. Eliminiamo il budello della 'Nduja e tagliamo in piccoli pezzi. Aggiungiamola al soffritto. Lasciamo sciogliere il salume nella pentola, mescolando di tanto in tanto.
3. Uniamo la passata di pomodoro. Mescoliamo bene e aggiungiamo ancora mezzo bicchiere di acqua; lasciamo cuocere a fiamma bassa per 20 minuti circa e poi aggiungiamo qualche fogliolina di basilico fresco.
4. Mentre il sugo cuoce, posizioniamo sul fuoco una pentola con acqua e sale; una volta raggiunto il bollore buttiamo la pasta e lasciamola cuocere. Trascorso il tempo, scoliamola e amalgamiamola con il sugo.



## CREMA DI ZUCCA CON 'NDUJA E FONDUTA DI PECORINO

### INGREDIENTI per 4 persone

- 500 g di zucca già pulita
- 200 g di caprino
- 100 ml di panna da cucina
- 4 cucchiaini di 'Nduja (regolatevi a piacere)
- brodo vegetale q.b.

### PREPARAZIONE

1. Tagliamo a fette la zucca e disponiamola su una teglia ricoperta di carta da forno e cuociamola in modalità statica a 200 gradi per 25/30 minuti, fino a rendere morbida la polpa. Trasferiamo la polpa della zucca in un bicchiere per frullatore a immersione e frulliamola aggiungendo 1 mestolo di brodo vegetale caldo.
2. Aggiustiamo col brodo vegetale fino a ottenere una consistenza cremosa e senza grumi.
3. Trasferiamo la vellutata in un pentolino e la riscaldiamo. A parte mettiamo a bagnomaria la panna da cucina e sciogliamo all'interno il caprino.
4. Versiamo in un piatto fondo la crema di zucca e completiamo con la 'Nduja spezzettata e la fonduta.



## RISOTTO CON 'NDUJA

### INGREDIENTI per 4 persone

- 350 g di riso carnaroli
- 90 g di 'Nduja
- 1/2 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- brodo vegetale q.b.
- 20 g di burro
- 3-4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 30 g di burro
- 3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

### PREPARAZIONE

1. Portiamo a bollire il brodo.  
Lasciamolo sobbollire a fuoco basso per tutta la preparazione.
2. Tritiamo la cipolla.
3. Scaldiamo l'olio e il burro in un tegame.
4. Facciamo imbiondire la cipolla. Togliamo il budello della 'Nduja Levoni, sminuziamola e facciamola sciogliere nel tegame, schiacciandola con un cucchiaino di legno.
5. Quando si sarà completamente sciolta, uniamo il riso e lasciamolo tostare per un paio di minuti, mescolandolo di frequente. Poi sfumiamolo con il vino bianco e lasciamo evaporare l'alcool.
6. Aggiungiamo 1-2 mestoli di brodo caldo, mescoliamo e proseguiamo la cottura fino a quando il brodo verrà assorbito.
7. Ripetiamo questa operazione più volte, fino a quando i grani di riso diventeranno teneri, ma al dente.
8. A cottura completata togliamolo dal fuoco e mantechiamolo con il burro e il Parmigiano Reggiano.



## BURRO E 'NDUJA

### INGREDIENTI per 4 persone

- 10 g di burro
- 20 g di 'Nduja

### PREPARAZIONE

1. Amalgamiamo al burro morbido l'Nduja e lavoriamo il composto fino a raggiungere la giusta omogeneità.
2. Formiamo un panetto con la carta da forno e conserviamolo in frigorifero.

\*Per facilitare l'emulsione (amalgama), mettere l'Nduja in microonde per 20 secondi.

Potrà essere utilizzato come condimento per carni cotte alla griglia o sulla piastra.



## CROSTINO CON 'NDUJA E BURRATA

### INGREDIENTI per 4 persone

- 4 fette di pane di Altamura o pugliese da 50 g cad.
- 360 g di 'Nduja
- 200 g di burrata
- olio extra vergine di oliva
- pepe

### PREPARAZIONE

1. Tagliamo il pane, cospargiamolo leggermente con olio extravergine d'oliva e tostiamo le fette fino a renderle croccanti.
2. Spalmiamo l'Nduja su tutte le fette e aggiungiamo la giusta quantità di burrata.
3. Infine, possiamo aggiungere una spolverata di pepe nero.