

A PICCOLI PREZZI **compro e invento**

Mortadella che bontà!

Saporita e profumata, è una delizia tipicamente italiana ottima per antipasti, primi e secondi sfiziosi

Ricette di **Antonella Pavanello**,
foto di **Franco Pizzochero**,
informazioni nutrizionali di **M. Soressi**

È un insaccato composto da un impasto di carni, grasso, sale e spezie (come pepe o semi di finocchio). Si parte dalla carne di maiale, che può appartenere a tagli diversi (la migliore è la muscolatura striata), che viene trituro fino a ridurla in una pasta molto fine. Viene poi condita con sale, pepe o altre spezie ed, eventualmente, pistacchi. All'impasto vengono aggiunti i cubetti di grasso ricavato dalla gola del suino, il più duro e il più pregiato tra i tessuti adiposi. L'impasto così ottenuto viene insaccato in budelli naturali o sintetici prima di essere sottoposto a una cottura in speciali stufe a una temperatura minima di 70°. A questo punto la mortadella è pronta: viene raffreddata con acqua fredda, lasciata in apposite celle affinché si stabilizzi e poi avviata alla vendita.

Le tipologie

In commercio si trovano tipologie di mortadella che si differenziano per il mix di ingredienti, gli aromi e i formati, in modo da rispondere ai gusti di tutti i consumatori.

* **La Tua Veroni**: è una mortadella di alta qualità realizzata seguendo rigidi parametri: viene prodotta usando solo i tagli migliori di suini rigorosamente italiani e senza ricorrere a glutine, polifosfati aggiunti e derivati del latte. Il tocco gourmet è dato dal sale rosa.

* **Le Piccole**: una soluzione per chi vuole avere la mortadella sempre a portata di mano in cucina. Il formato ridotto (150-300 g) consente di tenerle in frigorifero e di tagliarle e porzionarle al momento. Hanno anche la certificazione di filiera: così è possibile ripercorrere tutta la storia, dall'allevamento dei suini fino alla distribuzione.

* **Esselusso**: è l'"interpretazione" di casa Veroni della mortadella Bologna Igp, prodotta secondo la ricetta tradizionale tutelata dalla Ue. Nella versione con i pistacchi è particolarmente stuzzicante.

AL SUPERMERCATO

LA TUA VERONI

Ingredienti di prima qualità (spalla, guanciale fresco e sale dell'Himalaya), con o senza pistacchi. Si distingue per la doppia V al centro della fetta. Veroni, € 12-15 al kg

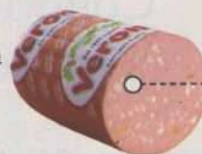


LE PICCOLE In un pratico formato, è ideale da cubettare per essere aggiunta a torte salate, frittate e ripieni saporiti. Veroni, in pezzi da 150 g (€ 1,50-1,70) o 300 g (€ 3,50-3,70).



ESSELUSSO

Disponibile con o senza pistacchi, è tutelata dal marchio Igp Mortadella Bologna. Ottima per essere gustata a crudo negli involtini. Veroni, € 12-15 al kg.



LA MORTADELLA BOLOGNA IGP

* È l'unica mortadella riconosciuta dall'Unione Europea, dove è registrata nell'elenco della Indicazioni geografiche protette (Igp). Questo garantisce che le 29

aziende produttrici che aderiscono al

Consorzio rispettano la ricetta depositata a Bruxelles, che prevede l'uso solo di tagli nobili di suino e di grasso di gola e che vieta l'aggiunta di polifosfati. Il disciplinare di produzione stabilisce anche i parametri di qualità del prodotto finito, come l'adeguato rapporto tra proteine e grassi.



Involtini con giardiniera

Diff. **facilissima** Prep. 15'

Cottura 30' Cal. 245

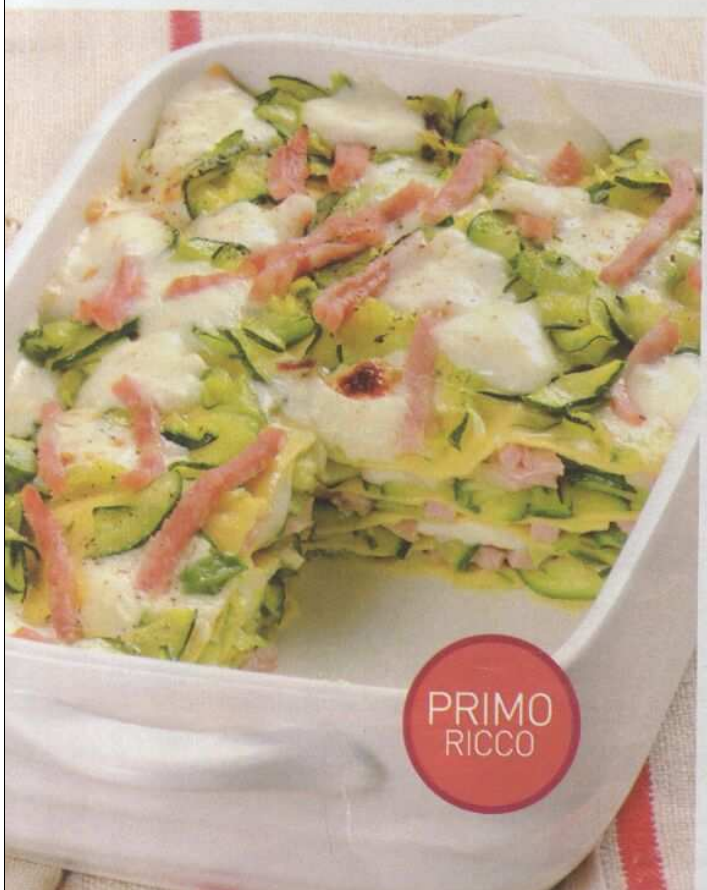
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

mortadella piccola 8 fette
/ ricotta di pecora 200 g
/ giardiniera di verdure
sgocciolata 100 g / capperi
sott'aceto 1 cucchiaino /
ricotta dura 30 g / pancarrè
4 fette tagliate a metà
/ lattuga 8 foglie dal cuore
/ erba cipollina

1 Setacciate la ricotta attraverso un colino per renderla più cremosa e omogenea, unitevi la ricotta dura grattugiata e lavorate i formaggi in una ciotola con un cucchiaino di legno.

2 Scolate bene la giardiniera, asciugatela con carta da cucina e tritatela grossolanamente nel mixer. Scolate i capperi, sciacquateli sotto l'acqua corrente e uniteli alla giardiniera. Aggiungete la crema di ricotta e mescolate. Disponete una foglia di lattuga sopra ogni fetta di mortadella e suddividete al centro il composto di ricotta.

3 Arrotolate mortadella e lattuga intorno al ripieno in modo da formare un involtino e legatelo con steli di erba cipollina scottati pochi secondi in acqua calda. Disponete gli involtini sulle fette di pancarrè leggermente tostate al forno e servite.



Lasagnette con zucchini

Difficoltà **facile** Prep. 20'

Cottura 30' Cal. 435

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

pasta fresca all'uovo per
lasagne 250 g / mortadella
100 g, a fette / zucchinette 6,
novelle / cipollotti 2 /
crescenza 150 g / parmigiano
reggiano 20 g, grattugiato /
olio extravergine d'oliva /
sale, pepe

1 Mondate le zucchine, lavatele e affettatele a rondelle sottili. Tagliate la mortadella a striscioline e riducete la crescenza a fiocchetti. Scottate la pasta in acqua salata per mezzo minuto, scolatela e stendetela ad asciugare su un canovaccio pulito.

2 Mondate i cipollotti, tagliateli a fettine, stufateli dolcemente in una padella con 4-5 cucchiaini di olio, aggiungete le zucchine e cuocete su fiamma vivace per 2 minuti. Regolate di sale e pepe e spegnete.

3 Ungete leggermente una pirofila rettangolare (22x18 cm), stendete sul fondo uno strato di pasta, proseguite con uno di zucchine cotte, qualche fiocchetto di crescenza e qualche strisciolina di mortadella e ripetete gli strati fino al termine degli ingredienti.

4 Cospargete le lasagne con il parmigiano e passate la preparazione in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti. Servitele a piacere calde o tiepide.

PRIMO
RICCO