

le ricette di
Levi





Levi Gregoris affina
i migliori prosciutti del
territorio e ti offre
uno speciale assaggio
di polpa di prosciutto crudo macinata
e conservata in atmosfera
protettiva per poterla cucinare
in creative ricette.
Non perdere l'occasione
di soddisfare la tua voglia
di buongusto.

Gnocchi di patate con prosciutto crudo e zucchine



Gnocchi di patate con prosciutto crudo e zucchine

✓ Ingredienti

per 4 persone:

*600 g di gnocchi di patate fresche,
120 g di polpa macinata di prosciutto crudo,
due zucchine medie,
Parmigiano Reggiano grattugiato,
50 g di burro, sale.*

✓ Preparazione

Mettere a bollire l'acqua in una pentola. Tagliare le zucchine a cubetti. In una padella far scaldare il burro, quando è imbondito unire i cubetti di zucchine e farli rosolare.

Aggiungere la polpa macinata di prosciutto crudo e lasciarla insaporire. Cuocere in abbondante acqua salata gli gnocchi, quindi scolarli e passarli nella padella del sugo, mescolare delicatamente.

Versare su un piatto da portata, cospargere con Parmigiano Reggiano grattugiato.

Canederli al prosciutto crudo

✓ Ingredienti

per 4 persone:

*250 g di pane raffermo,
1 uovo intero,
120 g di polpa macinata di prosciutto crudo,
prezzemolo,
farina bianca q/b.*

✓ Preparazione

Mettere a bagno nel latte o nel brodo vegetale il pane tagliato a dadini, aggiungere l'uovo, la polpa macinata di prosciutto crudo, il prezzemolo e la farina bianca necessaria per arrivare ad una giusta consistenza per formare dei grossi gnocchi (se il composto dovesse risultare troppo molle aggiungere del pane grattato). Lessare in brodo vegetale, per circa mezz'ora. Si possono consumare asciutti, conditi con sugo di pomodoro, con burro fuso e Parmigiano Reggiano, oppure nel loro brodo.

Spaghetti al prosciutto crudo

✓ Ingredienti

per 4 persone:

320 g di spaghetti,
120 g di polpa macinata
di prosciutto crudo,
500 g di pomodori
freschi o una scatola
di pomodori pelati,
20 g di semi
di papavero,
olio d'oliva,
sale, pepe,
vino bianco.

✓ Preparazione

In un tegame scaldare l'olio e far soffriggere la polpa di prosciutto macinato, evaporare con il vino bianco. Aggiungere i pomodori tagliati a cubetti e farli restringere con il resto degli ingredienti. Cuocere gli spaghetti in una grande pentola con abbondante acqua non troppo salata, scolare gli spaghetti al dente e condire con la salsa precedentemente preparata. Mescolare con cura. Servire guarnendo i piatti con i semi di papavero. *Vino consigliato: Il Friulano (Tocai Friulano).*



Risotto al prosciutto crudo

✓ Ingredienti

per 4 persone:

*350 g di riso,
100 cl di brodo,
70 g di burro,
4 cucchiaini di olio d'oliva,
60 g di Parmigiano
Reggiano grattugiato,
1 cipolla,
120 g di polpa macinata
di prosciutto crudo,
vino Tocai Friulano.*

✓ Preparazione

Rosolare in olio e burro la cipolla affettata, la polpa macinata di prosciutto crudo e spruzzare con il Tocai Friulano. Unire il riso, lasciarlo tostare e portarlo a cottura unendo il brodo poco alla volta. Mantecare con burro e Parmigiano Reggiano.

Ravioli al prosciutto crudo

✓ Ingredienti

per 4 persone:

*300 g di farina 00,
2 uova,
1/2 guscio d'uovo
di acqua, sale,
240 g di polpa macinata
di prosciutto crudo,
60 g di Parmigiano
Reggiano grattugiato,
2 tuorli d'uovo,
brodo di carne
o di verdure.*

✓ Preparazione

Impastare bene la farina con le uova, l'acqua e un pizzico di sale e tirare una sfoglia sottile. Preparare il ripieno con la polpa macinata di prosciutto crudo, il grana e i due tuorli. Distribuirlo a mucchietti su metà sfoglia, coprire con l'altra metà, quindi ricavare i ravioli e cuocerli nel brodo bollente per circa 4 minuti. Servire ben caldi con burro fuso.



Frittata con prosciutto crudo e melanzane

✓ Ingredienti

per 4 persone:

*200 g di melanzane
o altra verdura
di stagione,
6 uova,
50 g di olio d'oliva,
50 g di cipolla
tagliata a julienne,
30 g di prezzemolo,
120 g di polpa macinata
di prosciutto crudo.*

✓ Preparazione

Saltare a parte con un po' d'olio di oliva la cipolla, la melanzana tagliata a dadini e la polpa macinata di prosciutto crudo. Intanto a parte preparare le uova sbattute con il prezzemolo, aggiungere le melanzane e il prosciutto, mettere il tutto in un tegame antiaderente e cuocere fino a fine cottura.

Polpettine di prosciutto crudo e piselli

✓ Ingredienti

per 4 persone:

*300 g di macinato di vitellone,
120 g di polpa macinata di prosciutto crudo,
750 g di passata di pomodoro,
1 lattina di piselli fini,
1 uovo, pane grattato, farina, prezzemolo, paprika dolce, vino bianco, cipolla.*

✓ Preparazione

Preparare il soffritto con la cipolla, aggiungere una spruzzata di paprika dolce. Quando la cipolla è brunita, aggiungere mezzo bicchiere di vino e fare evaporare. Versare nella padella il pomodoro, i piselli sgocciolati e salare a gusto. Mentre il pomodoro e i piselli si cuociono preparare le polpettine impastando la polpa macinata di prosciutto con il macinato di vitellone. Aggiungere nell'ordine il prezzemolo, l'uovo e il pane grattato. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati preparare le polpettine e passarle sulla farina, metterle in padella e attendere la fine della cottura.





Azienda Artigiana **La Bottega del Prosciutto S.r.l.**
via Umberto I, 2-4
33038 San Daniele del Friuli (UD) Italy
www.bottegedelprosciutto.com