

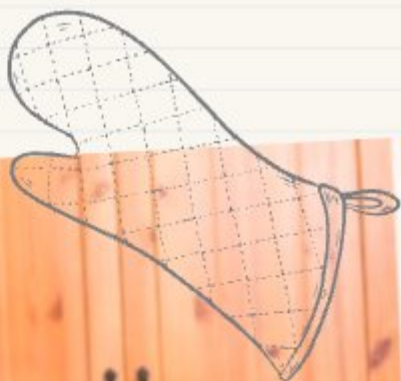


GUSTO^e
FANTASIA
in cucina

Le Ricette di Benedetta Rossi
con i cubetti Negroni

*» Ideali
per friggitrice
ad aria*





FATTO IN CASA
da
Benedetta

Ciao!

Nell'ideare questo ricettario mi sono lasciata ispirare dai salumi in cubetti Negroni, un ingrediente "furbo", saporito e versatile che regala un tocco speciale a ogni piatto.

Ho pensato a 8 ricette - 3 antipasti, 2 primi e 3 secondi - alla portata di tutti e perfette per tutta la famiglia, nelle quali i protagonisti assoluti sono proprio i salumi in cubetti Negroni.


Ho scelto di usare i Cubetti di Cotto, i nuovi Stick di Guanciale, i Cubetti di Pancetta Affumicata e i Cubetti di Pancetta Dolce per dare una marcia in più a piatti classici come ciambelloni salati, sformati, frittate e altro ancora, e il risultato è stato sorprendente!

Come scoprirai, si tratta di ricette perfette per l'autunno, con tanti ingredienti di stagione e pensate per essere preparate in friggitrice ad aria, caratteristica che le rende ancora più veloci da realizzare.

Puoi abbinarle e creare ricchi menù per occasioni speciali in cui hai ospiti a tavola, oppure gustarle singolarmente per pranzi e cene veloci in famiglia. In tutti i casi le parole d'ordine sono praticità, semplicità e bontà, proprio come piace a me.

Insomma, i salumi in Cubetti Negroni sono davvero una svolta in cucina, quel tocco in più di qualità che ci permette di arricchire e rendere sfiziosi tantissimi piatti. Io me ne sono innamorata e con questo ricettario spero di regalare anche a te qualche spunto per utilizzarli nel migliore dei modi.

Buona lettura e a presto!

Benedetta 

CIAMBELLONE SALATO CON CUBETTI DI PANCETTA DOLCE E BROCCOLI



PER 10
PERSONE



PREPARAZIONE
20 MINUTI



160 °C 20 min.
150 °C 10/12 min.

Ingredienti

- 200 g Cubetti di Pancetta Dolce Negroni
- 250 g broccoli
- 3 uova
- 100 ml olio di semi
- 100 ml latte
- 1 cucchiaino (6 g) sale
- 60 g formaggio grattugiato
- 300 g farina 00
- 1 bustina lievito per friggitrice ad aria
- Olio d'oliva q.b.

Procedimento

- Tagliamo i broccoli a tocchetti e sbollentiamoli in acqua salata. Una volta cotti, scoliamoli e teniamoli da parte. In una padella versiamo un filo di olio d'oliva e facciamo scaldare. Aggiungiamo i **Cubetti di Pancetta Dolce Negroni** e rosoliamoli.
- Uniamo i broccoli lessati alla **pancetta**, facciamo insaporire per qualche minuto, quindi lasciamo raffreddare.
- In una ciotola rompiamo le uova e aggiungiamo l'olio di semi, il latte e il sale. Sbattiamo con le fruste elettriche, quindi uniamo il formaggio grattugiato, la farina e il lievito per friggitrice ad aria.
- Lavoriamo gli ingredienti con le fruste elettriche fino a ottenere un impasto omogeneo, poi aggiungiamo i broccoli e la **pancetta** e mescoliamo con una spatola.
- Trasferiamo l'impasto in uno stampo a ciambella in carta da 22 cm, livelliamo la superficie e cuociamo in **friggitrice ad aria** per 20 minuti a 160 °C, poi abbassiamo la temperatura a 150 °C e cuociamo per altri 10-12 minuti.

*il consiglio furbo
di Benedetta*



Al posto del ciambellone possiamo preparare dei muffin oppure una torta tonda



BOMBETTE DI PATATE CON CUBETTI DI COTTO E FORMAGGIO



PER 8
PERSONE



PREPARAZIONE
20 MINUTI



200 °C
10-12 min.

Ingredienti

- 120 g Cubetti di Cotto Negrone
- 400 g patate lesse
- 1 uovo
- 200 g farina
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 30 g formaggio grattugiato
- 250 g scamorza (a cubetti)
- Olio d'oliva q.b.

Procedimento

- Iniziamo schiacciando le patate lesse in una ciotola. Aggiungiamo l'uovo, il formaggio grattugiato, il sale e il pepe. Lavoriamo gli ingredienti con una forchetta, quindi incorporiamo la farina.
- Una volta ottenuto un impasto omogeneo, lo dividiamo in porzioni da circa 100 g (con queste dosi otterremo 8 bombette).
- Stendiamo ciascuna porzione di impasto e posizioniamo al centro 4-5 **Cubetti di Cotto Negrone** e qualche cubetto di scamorza.
- Chiudiamo per formare una pallina e sigilliamola bene per evitare la fuoriuscita del ripieno in cottura. Procediamo allo stesso modo per creare le altre bombette.
- Posizioniamole nel cestello della **friggitrice ad aria**, spennelliamole con dell'olio e cuociamo a 200 °C per circa 10-12 minuti.

*il consiglio furbo
di Benedetta*



Con la stessa ricetta
possiamo realizzare
una torta di patate
da cuocere in padella



TORTA DI ROSE CON CUBETTI DI PANCETTA AFFUMICATA E SPINACI



PER 8
PERSONE



PREPARAZIONE
25 MINUTI



160 °C 20 min.
150 °C 10/12 min.

Ingredienti

- 200 g Cubetti di Pancetta Affumicata Negroni
- 400 g spinaci
- 150 g provola a fette
- 1 uovo
- 150 ml acqua
- 50 g formaggio grattugiato
- 350 g farina
- ½ cucchiaino (3 g) sale
- 1 bustina lievito per friggitrice ad aria
- Pepe q.b.
- Olio d'oliva q.b.

Procedimento

- Cuociamo gli spinaci in padella per qualche minuto, poi spegniamo il fuoco e facciamo raffreddare. Infine strizziamoli per eliminare l'acqua in eccesso. In un'altra padella versiamo un filo d'olio e facciamo rosolare i **Cubetti di Pancetta Affumicata Negroni**. Aggiungiamo quindi gli spinaci e lasciamo insaporire. Rompiamo l'uovo in una ciotola, aggiungiamo l'acqua, il formaggio grattugiato, il sale e il pepe. Lavoriamo gli ingredienti con una forchetta, quindi uniamo anche il lievito e in ultimo la farina.
- Quando l'impasto diventa consistente, trasferiamolo sul piano e continuiamo a lavorarlo con le mani fino a quando sarà liscio e omogeneo. Stendiamo con un mattarello per formare un rettangolo dello spessore di circa 1 cm.
- Distribuiamo sopra gli spinaci con i **Cubetti di Pancetta Affumicata Negroni** e poi facciamo uno strato di provola. Arrotoliamo l'impasto formando un filoncino e tagliamolo in 8 rondelle uguali. Posizioniamo le rondelle in verticale e affiancate dentro una teglia rotonda in carta, e cuociamo in **friggitrice ad aria** a 160 °C per 20 minuti. Abbassiamo poi la temperatura a 150 °C e continuiamo la cottura per altri 10 -12 minuti.

*il consiglio furbo
di Benedetta*



Per una variante più veloce possiamo sostituire l'impasto della torta con la pasta sfoglia rettangolare pronta

Negroni



FRITTATA CON STICK DI GUANCIALE E CARCIOFI



PER 6
PERSONE



PREPARAZIONE
20 MINUTI



150 °C
25 min.

Ingredienti

- 140 g Stick di Guanciale Negroni
- 1 cipolla
- 400 g carciofi
- 5 uova
- 30 g formaggio grattugiato
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

- Puliamo i carciofi eliminando le foglie esterne più dure. Poi togliamo le punte, rimuoviamo la barbetta interna e tagliamoli a spicchi.
- In una padella mettiamo gli **Stick di Guanciale Negroni** e facciamoli rosolare insieme alla cipolla tritata.
- Mettiamo in padella i carciofi, saliamo e facciamo cuocere per circa 10 minuti. Una volta cotti, lasciamoli raffreddare.
- Rompiamo le uova in una ciotola, uniamo il **guanciale** e i carciofi intiepiditi e mescoliamo il tutto.
- Aggiungiamo anche il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato e il pepe e mescoliamo nuovamente.
- Trasferiamo il composto in una teglia di carta forno e facciamo cuocere in **friggitrice ad aria** a 150 °C per 25 minuti.

*il consiglio furbo
di Benedetta*



Possiamo realizzare
altre varianti gustose
della frittata sostituendo
i carciofi con altri ortaggi,
come asparagi o piselli



CAVOLFIORE GRATINATO CON CUBETTI DI COTTO



PER 4
PERSONE



PREPARAZIONE
15 MINUTI



170 °C
12 min.

Ingredienti

- **120 g** Cubetti di Cotto Negrone
- **700 g** cavolfiore
- **200 ml** besciamella
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- **40 g** formaggio grattugiato

Procedimento

- Tagliamo a tocchetti il cavolfiore e lessiamolo per 10 minuti in acqua salata.
- Scoliamolo in una ciotola e aggiungiamo i **Cubetti di Cotto Negrone**, la besciamella, il sale, metà del formaggio grattugiato e mescoliamo bene tutto.
- Trasferiamo il composto in una teglia da 22 cm di diametro e aggiungiamo sopra l'altra metà del formaggio grattugiato.
- Cuociamo in **friggitrice ad aria** a 170 °C per 12 minuti.

*il consiglio furbo
di Benedetta*



Aggiungendo la pasta sfoglia come base, possiamo utilizzare questo ripieno per una gustosissima torta salata

Negroni



CREPPELE CON CUBETTI DI PANCETTA AFFUMICATA E ZUCCA



PER 6
PERSONE



PREPARAZIONE
30 MINUTI



180 °C
10 min.

Ingredienti

- 200 g Cubetti di Pancetta Affumicata Negroni
- 2 uova
- 250 ml latte
- 20 g burro
- 125 g farina
- Sale q.b.
- 300 g zucca
- 200 ml besciamella
- 30 g formaggio grattugiato

Procedimento

- Rompiamo le uova nel boccale di un frullatore a immersione, aggiungiamo il latte, il burro fuso, la farina e il sale. Frulliamo il tutto fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Facciamo scaldare sul fuoco una padella antiaderente, imburriamola leggermente e prepariamo le crespelle mettendo in padella un mestolo di impasto per volta e cuocendo ogni crespella per 2 minuti circa su ambo i lati.
- Una volta pronte le crespelle, facciamo rosolare i **Cubetti di Pancetta Affumicata Negroni**, aggiungiamo la zucca tagliata a dadini, il sale e cuociamo a fuoco basso fino a quando la zucca si sarà ammorbidita. Facciamo leggermente intiepidire, poi aggiungiamo un terzo della besciamella.
- Mettiamo un po' di ripieno sopra ogni crespella e chiudiamo piegandola prima a metà e poi ancora a metà per formare un triangolo (lasciamo da parte un cucchiaino di ripieno per la decorazione).
- Distribuiamo metà della besciamella rimasta sul fondo di una teglia da 22 cm di diametro e sistemiamo dentro le crespelle. Copriamo con altra besciamella e decoriamo con il ripieno che avevamo tenuto da parte. Cospargiamo la superficie con il formaggio grattugiato e cuociamo in **friggitrice ad aria** a 180 °C per circa 10 minuti.

*il consiglio furbo
di Benedetta*



Per una variante estiva, possiamo sostituire la zucca con le zucchine



Negroni



PASTA GRATINATA CON STICK DI GUANCIALE E MOZZARELLA



PER 6
PERSONE



PREPARAZIONE
20 MINUTI



180 °C
15 min.

Ingredienti

- 140 g Stick di Guanciale Negroni
- 400 g mezze maniche
- 200 ml besciamella
- 120 g mozzarella
- 50 g pecorino grattugiato
- Pepe q.b.

Procedimento

- Mettiamo a cuocere la pasta in acqua bollente salata. Nel frattempo, in una padella facciamo rosolare gli **Stick di Guanciale Negroni**.
- Scoliamo la pasta al dente e uniamola al **guanciale**. Mescoliamo e facciamo insaporire per qualche istante.
- Aggiungiamo la besciamella, la mozzarella tagliata a dadini, un po' di pepe e 2 cucchiaini di pecorino grattugiato. Mescoliamo bene, quindi trasferiamo il tutto in una teglia.
- Livelliamo la superficie, spolverizziamo con il resto del pecorino e trasferiamo la teglia nel cestello della **friggitrice ad aria**. Facciamo cuocere e gratinare a 180 °C per 15 minuti.

*il consiglio furbo
di Benedetta*



Aggiungendo un po' di passata di pomodoro al guanciale, possiamo ottenere un'altra versione del piatto, altrettanto semplice e gustosa



RADICCHIO CON CUBETTI DI COTTO E SCAMORZA



PER 4
PERSONE



PREPARAZIONE
20 MINUTI



170 °C
10 min.

Ingredienti

- 120 g Cubetti di Cotto Negroni
- 2 radicchi rossi lunghi
- 100 g scamorza affumicata (a fette)
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

- Tagliamo i radicchi a metà per il lungo e tra le foglie inseriamo delle fettine di scamorza e un po' di **Cubetti di Cotto Negroni**.
- Condiamo con un filo d'olio e un pizzico di sale.
- Ricopriamo il radicchio con altre fette di scamorza e degli altri **Cubetti di Cotto Negroni**.
- Sistemiamo i radicchi nel cestello della **friggitrice ad aria** con carta forno sul fondo e cuociamo a 170 °C per 10 minuti circa.

*il consiglio furbo
di Benedetta*



Se il radicchio
avanza, possiamo
utilizzarlo per condire
la pasta o per farcire
dei crostini sfiziosi



Ideato da:
FATTO IN CASA
da
Benedetta

In collaborazione con:



www.negroni.com

