



LE RICETTE DELLE STELLE

di **BENEDETTA ROSSI**
con Stinco, Cotechino e Zampone Negroni



Ciao!

Insieme a Negroni Salumi, ho ideato un **ricettario perfetto** per la stagione invernale e per le festività natalizie, composto da piatti ricchi e gustosi preparati con ingredienti caratteristici di questo periodo dell'anno.

Per le mie ricette ho scelto come protagonisti i **Precotti Negroni**, per portare in tavola prodotti tipici della tradizione italiana unendo **qualità, gusto e praticità!** Tutte le 8 ricette sono state pensate per darti nuove idee su come gustare Stinco, Cotechino e Zampone, con qualche **consiglio furbo** per ridurre i tempi di preparazione.



FATTO IN CASA
da
Benedetta



Sfogliando il ricettario scoprirai che prodotti della tradizione come lo zampone o il cotechino - da sempre immancabili sulle tavole italiane nel periodo natalizio - possono essere cucinati anche in **modi più pratici e veloci** di quelli tradizionali, con un pizzico di fantasia e...l'aiuto della **friggitrice ad aria**, ovviamente! E poi, chi l'ha detto che si possono mangiare solo con lenticchie o pure?

Qui ti spiegherò come proporli in una veste nuova e diversa dal solito, come nei tortini di patate con cotechino a fette o negli sfiziosi spiedini di zampone e verdure. Scoprirai anche come rendere ancora più appetitoso un altro grande classico, lo stinco di prosciutto arrosto: se presentato in modo semplice ma allo stesso tempo creativo, come in una fresca insalata, può davvero stupire tutti i tuoi ospiti!

Lo sappiamo: preparare pranzi e cene per tanti invitati, soprattutto durante le feste, può risultare piuttosto faticoso. Questo ricettario vuole essere quindi un aiuto per semplificarci la vita nella preparazione dei piatti tipici del periodo, rendendoli più veloci e pratici ma anche aggiungendo un **tocco originale e innovativo** a ricette classiche e senza tempo. Spero davvero possa ispirarti ed essere utile anche a te.

Buona lettura e buon divertimento in cucina!

Benedetta ♥

STINCO CON VERDURE

4 PERSONE

Ingredienti:

- 2 GRAN STINCO NEGRONI
- 250g DI PATATE
- 250g DI CAROTE
- 200g DI CAVOLETTI DI BRUXELLES
- 1 SPICCHIO DI AGLIO
- OLIO D'OLIVA Q.B.
- ROSMARINO Q.B.
- SALE E PEPE Q.B.



Preparazione

PROVA
LA COTTURA
IN FRIGGITRICE
AD ARIA

Estraiamo il Gran Stinco Negroni dalla busta, sistemiamolo in un foglio di carta forno inumidito e chiudiamo a caramella. Ripetiamo il procedimento con il secondo stinco.

Sistemiamo gli stinchi nel cestello della friggitrice ad aria e cuociamo a 170 °C per 15 minuti, dopodiché trasferiamoli sul piano ed eliminiamo la carta forno.

Prepariamo le verdure tagliando in una ciotola le carote a rondelle, le patate a tocchetti e i cavoletti di Bruxelles a metà.

Condiamo con sale, pepe, olio d'oliva, aglio tritato e rosmarino, mescoliamo bene e mettiamo le verdure nel cestello della friggitrice ad aria con carta forno sul fondo.

Sistemiamo nel cestello anche gli stinchi e cuociamo a 170 °C per altri 15 minuti, girando tutto a metà cottura.

In alternativa, possiamo cuocere in forno ventilato a 180 °C per 30 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo arricchire le verdure aggiungendo dei finocchi tagliati a fettine o il cavolo cappuccio.



COTECHINO IN CROSTA

4 PERSONE

Ingredienti:

- 1 GRAN COTECHINO NEGRONI
- 1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE
- 600g DI SPINACI
- 40g DI FORMAGGIO GRATTUGIATO
- 1 TUORLO D'UOVO

*Per accompagnare:
lenticchie in umido*



Preparazione

Cuociamo il Gran Cotechino Negroni in acqua bollente per 25 minuti. Una volta pronto, estraiamolo dalla busta e facciamolo raffreddare. Intanto lessiamo gli spinaci in acqua bollente salata, poi scoliamoli, lasciamoli raffreddare e strizziamoli eliminando l'acqua in eccesso. Sminuzziamo gli spinaci con le forbici dentro una ciotola, uniamo il formaggio grattugiato e amalgamiamo bene. Apriamo la pasta sfoglia sul piano e tagliamo una striscia di circa 10 cm di larghezza (ci servirà per la decorazione). Ricopriamo la sfoglia restante con gli spinaci, sistemiamo sopra il Gran Cotechino Negroni e arrotoliamo. Sigilliamo bene le estremità e spennelliamo con il tuorlo. Dalla pasta sfoglia che avevamo tenuto da parte ricaviamo 10 strisce larghe 1 cm e disponiamole sul rotolo per creare una decorazione, poi spennelliamole con il tuorlo. Mettiamo il cotechino in crosta nel cestello della friggitrice ad aria con carta forno sul fondo e cuociamo a 160 °C per 20-25 minuti. In alternativa, possiamo cuocere in forno ventilato a 190 °C per 35-40 minuti. Una volta pronto, lasciamolo leggermente intiepidire, poi tagliamo a fette non troppo sottili e impiattiamo con un contorno di lenticchie in umido.



Consiglio furbo di Benedetta

In alternativa alla bollitura tradizionale possiamo cuocere il Cotechino in friggitrice ad aria: basterà estrarre il prodotto dalla busta in alluminio, arrotolarlo in un foglio di carta forno inumidito, chiuderlo a caramella e cuocerlo a 170 °C per circa 20 minuti.



1.

RIMUOVI IL PRODOTTO DALLA BUSTA DI ALLUMINIO



2.

ARROTOLALO IN CARTA FORNO



3.

CUOCI E GUSTA

SFORMATO DI PATATE E ZAMPONE

4-6 PERSONE

Ingredienti:

- 1 ZAMPONE NEGRONI
- 1 kg DI PATATE
- 60g DI FORMAGGIO GRATTUGIATO
- 20g DI BURRO
- 1 UOVO
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- PREZZEMOLO Q.B.
- SALE E PEPE Q.B.

Preparazione

Immergiamo in una pentola d'acqua bollente lo Zampone Negroni e facciamo bollire per 30 minuti. Una volta pronto, tiriamolo fuori dalla busta e lasciamolo raffreddare.

Nel frattempo, lessiamo le patate in acqua bollente e quando sono cotte scoliamole e schiacciamole in una ciotola con uno schiacciapatate.

Uniamo alle patate il burro fuso, il formaggio grattugiato, l'aglio tritato, sale e pepe, il prezzemolo tritato e l'uovo e mescoliamo bene. Infine, aggiungiamo lo zampone tagliato a cubetti e diamo un'ultima mescolata.

Versiamo il composto in una teglia da 22 cm di diametro rivestita di carta forno, sistemiamola nel cestello della friggitrice ad aria e cuociamo a 170 °C per 18-20 minuti.

In alternativa, possiamo cuocere in forno ventilato a 200 °C per circa 30 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Per una versione più ricca, possiamo aggiungere 150g di zucca a pezzetti.



INSALATA DI STINCO CON CAVOLO E MELE

4 PERSONE

Ingredienti:

- 1 STINCO DI PROSCIUTTO ARROSTO ALLE ERBETTE NEGRONI
- 300g DI CAVOLO CAPPUCCIO
- 200g DI MELE
- 100g DI CAROTE
- ACETO DI MELE Q.B.
- OLIO D'OLIVA Q.B.
- SALE E PEPE Q.B.

Preparazione

PROVA
LA COTTURA
IN FRIGGITRICE
AD ARIA

Estraiamo dalla confezione lo Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette Negroni e sistemiamolo nel cestello della friggitrice ad aria con carta forno sul fondo.

Facciamo cuocere a 170 °C per circa 25 minuti, girandolo a metà cottura. Una volta cotto lasciamolo raffreddare.

Nel frattempo, tagliamo finemente il cavolo cappuccio e mettiamolo in una ciotola. Aggiungiamo la carota tagliata a stick e condiamo con sale, pepe, aceto di mele e olio d'oliva, mescolando bene.

Sfilacciamo la carne dello stinco e uniamola all'insalata.

Infine, aggiungiamo una mela tagliata a fettine sottili e mescoliamo un'ultima volta.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo arricchire l'insalata con scaglie di formaggio, noci spezzettate e uvetta.



COTECHINO CON PATATE, ZUCCA E CIPOLLA

4 PERSONE

Ingredienti:

- 1 COTECHINO NEGRONI
- 500g DI PATATE
- 400g DI ZUCCA
- 250g DI CIPOLLE ROSSE
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- ROSMARINO Q.B.
- OLIO D'OLIVA Q.B.
- SALE E PEPE Q.B.

Preparazione

Cuociamo il Cotechino Negroni in acqua bollente per 20 minuti. Nel frattempo, puliamo le patate e la zucca e tagliamo entrambe a cubetti.

Versiamo le verdure in una ciotola e uniamo anche le cipolle tagliate a fettine. Aggiungiamo l'aglio tritato, il rosmarino, sale e pepe, un filo d'olio e mescoliamo bene.

Sistemiamo tutto nel cestello della friggitrice ad aria rivestito di carta forno e cuociamo a 180 °C per 20 minuti, mescolando a metà cottura.

Tiriamo fuori il cotechino dalla confezione e facciamolo raffreddare per qualche minuto, poi tagliamolo a fette spesse circa 1 cm.

Aggiungiamo le fette di cotechino alle verdure nel cestello della friggitrice ad aria e continuiamo la cottura per altri 5 minuti sempre a 180 °C.



Consiglio furbo di Benedetta

In alternativa alla bollitura tradizionale possiamo cuocere il Cotechino in friggitrice ad aria: basterà estrarre il prodotto dalla busta in alluminio, arrotolarlo in un foglio di carta forno inumidito, chiuderlo a caramella e cuocerlo a 170 °C per circa 20 minuti.



1.

RIMUOVI IL PRODOTTO DALLA BUSTA DI ALLUMINIO



2.

ARROTOLALO IN CARTA FORNO



3.

CUOCI E GUSTA

CONCHIGLIONI CON RAGÙ DI ZAMPONE



Ingredienti:

- 1 ZAMPONE NEGRONI
- 150g DI CONCHIGLIONI
- 100g DI SEDANO
- 100g DI CAROTE
- 150g DI CIPOLLE
- 500g DI PASSATA DI POMODORO
- 100g DI MOZZARELLA
- 20g DI FORMAGGIO GRATTUGIATO
- ½ BICCHIERE DI VINO ROSSO
- OLIO D'OLIVA Q.B.
- SALE Q.B.



Preparazione

Immergiamo lo Zampone Negroni in acqua bollente e cuociamo per 30 minuti. Una volta pronto, estraiamolo dalla busta e lasciamolo raffreddare. Nel frattempo, in una padella scaldiamo l'olio e facciamo soffriggere il sedano, la carota e la cipolla tritati. Tagliamo lo zampone a cubetti, aggiungiamolo in padella e facciamolo rosolare per 5 minuti, poi sfumiamo con il vino. Quando il vino è evaporato, uniamo la passata di pomodoro, saliamo e cuociamo per 10 minuti a fuoco medio. Lessiamo i conchiglioni in acqua bollente salata per metà del tempo indicato in confezione, poi scoliamoli e lasciamoli raffreddare per qualche minuto. Mettiamo sul fondo di una teglia da 22x22 cm un terzo del ragù di zampone, poi con un cucchiaio riempiamo i conchiglioni con il ragù e man mano sistemiamoli affiancati nella teglia. Distribuiamo sui conchiglioni la mozzarella tagliata a dadini e il formaggio grattugiato. Sistemiamo la teglia nel cestello e cuociamo in friggitrice ad aria a 160 °C per 10 minuti. In alternativa, possiamo cuocere in forno ventilato a 180 °C per 20 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo arricchire il ragù aggiungendo dei piselli.



TORTINI DI PATATE CON COTECHINO E FUNGHI



Ingredienti:

- 1 COTECHINO A FETTE NEGRONI
- 500g DI PATATE LESSE
- 1 UOVO
- 50g DI PANGRATTATO
- 30g DI FORMAGGIO GRATTUGIATO
- 250g DI FUNGHI CHAMPIGNON
- 100g DI MOZZARELLA
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- PREZZEMOLO Q.B.
- OLIO D'OLIVA Q.B.
- SALE E PEPE Q.B.



Preparazione

Schiacciamo le patate lesse in una ciotola e lasciamole intiepidire.

Intanto, in una padella versiamo un filo d'olio e facciamo soffriggere lo spicchio d'aglio. Aggiungiamo i funghi a fettine e facciamo cuocere per circa 10 minuti. A cottura terminata eliminiamo l'aglio.

Una volta che le patate si sono intiepidite, aggiungiamo l'uovo, il pangrattato, il formaggio grattugiato, il sale e il pepe, il prezzemolo tritato e mescoliamo bene tutto fino ad avere un composto omogeneo e lavorabile.

Dividiamo il composto in 4 parti uguali e con ciascuna formiamo delle palline, poi schiacciamole e diamo forma ai tortini creando un bordino intorno.

Mettiamo sopra a ogni tortino i funghi, la mozzarella tagliata a dadini e infine una fetta di Cotechino a Fette Negroni.

Sistemiamo i tortini nel cestello della friggitrice ad aria con carta forno sul fondo e cuociamo a 180 °C per 12 minuti. In alternativa, possiamo cuocerli in forno ventilato a 200 °C per 20 minuti.



Consiglio furbo di Benedetta

Possiamo sostituire i funghi con spinaci, zucca o cavolfiore.



SPIEDINI DI ZAMPONE E VERDURE

4 PERSONE

Ingredienti:

- 1 ZAMPONE NEGRONI
- 200g DI ZUCCHINE
- 300g DI PEPERONI (circa)
- OLIO D'OLIVA Q.B.

Preparazione

Cuociamo lo Zampone Negroni in acqua bollente per 30 minuti, poi tiriamolo fuori dalla confezione e facciamolo raffreddare.

Nel frattempo, tagliamo la zucchina a rondelle e il peperone a pezzetti.

Una volta freddo, tagliamo lo zampone in fette spesse circa 1 cm, poi dividiamo ogni fetta in 4 parti.

Prendiamo 6 stecchi per spiedini e iniziamo ad assemblare mettendo nell'ordine: un pezzetto di zampone, una rondella di zucchina, un pezzetto di peperone.

Proseguiamo in questo modo fino a formare tutti gli spiedini.

Mettiamo gli spiedini nel cestello della friggitrice ad aria con carta forno sul fondo e facciamo cuocere a 180 °C per 12 minuti, girandoli a metà cottura.



Consiglio furbo di Benedetta

In alternativa alla bollitura tradizionale possiamo cuocere lo Zampone in friggitrice ad aria: basterà estrarre il prodotto dalla busta in alluminio, arrotolarlo in un foglio di carta forno inumidito, chiuderlo a caramella e cuocerlo a 170 °C per circa 25 minuti.



1.

RIMUOVI IL PRODOTTO DALLA BUSTA DI ALLUMINIO



2.

ARROTOLALO IN CARTA FORNO



3.

CUOCI E GUSTA

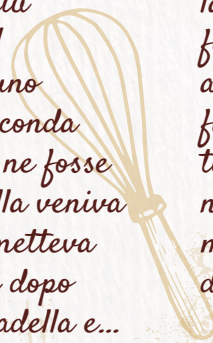


Benedetta e i suoi ricordi...




Per me lo stinco di prosciutto è legato indissolubilmente a quegli anni della mia giovinezza passati a lavorare nel ristorante dell'agriturismo di famiglia. Lo stinco arrosto era infatti tra i piatti forti (e più amati) che servivamo agli ospiti nel periodo invernale. Pensate che ho ancora questa immagine vivida nella memoria: mia mamma che inforna nello stesso momento ben 12 teglie di stinco con patate... immaginate quanto poteva essere grande quel forno a legna! Ricordo ancora il profumo appetitoso che si sprigionava dalle cucine e la soddisfazione sul viso dei commensali mentre assaporavano il loro stinco fragrante e cotto a puntino, accompagnato da qualche buon vino della zona. Ripenso sempre con tenerezza e gratitudine a quel periodo durante il quale ho imparato tanto, soprattutto il valore del sacrificio e del lavoro di squadra.

Chi non ha mai mangiato lo zampone con lenticchie a conclusione del cenone di Capodanno? Questo piatto unico della tradizione italiana fa parte anche dei miei ricordi familiari: era sempre presente sulla tavola quando passavamo la sera di Capodanno tutti insieme a casa dei miei o di mia nonna Blandina. Spesso era proprio lei a cucinarlo e ricordo che preparava un sugo per le lenticchie che era la fine del mondo. Un piatto dal sapore davvero unico nella sua semplicità. Si sa, le nonne hanno quel tocco magico che rende ogni ricetta più gustosa e autentica! Difficilmente qualcuno rinunciava a una seconda porzione e, nel caso ne fosse avanzato un po', nulla veniva sprecato: nonna lo metteva in tavola l'indomani dopo averlo scaldato in padella e... indovinate un po'? Era ancora più buono!



Così come lo zampone, anche il cotechino non poteva mancare come dono nei cesti natalizi che ci scambiavamo con amici e parenti ed è per questo che accende subito nella mia mente bellissimi ricordi legati alle feste natalizie trascorse con gli affetti più cari. Quello che ricordo con più gioia, però, è il suo potere di riunire tutti intorno alla tavola, come fosse un richiamo, al quale immancabilmente rispondeva anche Nuvola, il mio primo cane. Bastava sentisse il profumo del cotechino per avvicinarsi, con sguardo languido, per reclamarne una fetta. E puntualmente veniva accontentato! D'altronde faceva parte della famiglia a tutti gli effetti e, come tutti noi, non voleva perdersi il momento più gustoso della giornata.

Benedetta 

IL GUSTO AUTENTICO DELLA TRADIZIONE

PER I TUOI MOMENTI DI QUALITÀ

Da oltre cent'anni, Negroni porta in tavola la qualità e il sapore autentico della tradizione italiana.

La linea **Precotti Negroni** unisce praticità e gusto in una gamma completa di prodotti **100% italiani: Cotechino, Zampone e Stinco di Prosciutto Arrosto**, disponibili in diversi formati, pensati per ogni occasione.

I Precotti Negroni racchiudono tutto il sapore della tradizione italiana, con la comodità di una preparazione semplice e moderna, anche in friggitrice ad aria.



LA TUA BUONA STELLA

QUANDO TROVI QUALCOSA
DI VERAMENTE **BUONO**,
VORRAI SEMPRE **CONDIVIDERLO**.



Scopri di più



100%
ITALIANO



SENZA
GLUTINE



PRATICI
E GUSTOSI



Ideato da:

FATTO IN CASA
da
Benedetta

In collaborazione con:



www.negroni.com

