



★ **In cucina**
con i Cubetti ★



Giallo Zafferano

Indice delle ricette



Indice

Ricette Giallo Zafferano

- Bucatini con pomodorini confit e cubetti di pancetta
- Cavatelli con zucca e pancetta
- Chioccioline di pane ripiene di cubetti di cotto e fontina
- Ciambella salata ai formaggi e pancetta
- Fajitas di pollo e cubetti di pancetta affumicata
- Flan di patate pancetta e timo
- Insalata di pasta rustica e cubetti di pancetta affumicata
- Insalata di riso basmati e rosso e cubetti di pancetta dolce
- Paglia e fieno con crema di ricotta fiori di zucca e cubetti di cotto
- Quiche con scarola e cubetti di cotto
- Scaloppine saporite con cubetti di cotto e formaggio
- Strudel salato con cubetti di cotto, funghi e fontina



Ricette finalisti concorso: "La sfida in cucina con i Cubetti"

- Strudel di asparagi
- Vermicelli Orientali
- Croccante di cubetti di cotto
- Risotto al profumo di oriente
- Scrigni leggeri
- Patate gratinate
- Vellutata dei calanchi
- Panini alla salsiccia
- Danubio Salato
- Plumcake Pancetta



Ricette Blogger

- Brioches salate con mele, speck e crescenza
- Calzoni con pancetta dolce e provola
- Fagottini di ricotta con funghi e cubetti di cotto
- Garganelli con crema di radicchio e pancetta
- Muffin con cubetti di cotto e scamorza
- Pane di San Petronio
- Pasta al forno bianca
- Pizza rustica con ricotta e pancetta
- Polpette di pancetta
- Salsiccia, zenzero e sesamo su pane integrale
- Sformatini di pollo speck e porcini al profumo di tartufo con salsa di noci
- Uova sode ripiene di cubetti di cotto





Negroni
Cubetti

Cubetti Negroni, una scelta di gusto!

I Cubetti Negroni nascono da un'accurata selezione delle materie prime che conferisce ai prodotti gusto equilibrato e freschezza.

La gamma si compone di tante varietà e formati ideali per tutti i palati!

***Ricette
Giallo Zafferano***



Bucatini con pomodorini confit e cubetti di pancetta

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 130 min
Preparazione: 25 min **Dosi per:** 4 persone

Preparazione

- Per preparare i bucatini con pomodorini confit e pancetta affumicata iniziate dai pomodorini confit: lavate i pomodorini sotto acqua corrente.
- Asciugateli con un canovaccio o carta da cucina e poneteli su un tagliere, quindi dividete tutti i pomodorini a metà.
- Ora disponete i pomodorini tagliati su una leccarda ricoperta di carta forno con la parte del taglio rivolta verso l'alto.
- Dopodiché salate e pepate a piacere. Poi aggiungete il trito di aglio e timo e versatelo su ciascun pomodorino, così come il cucchiaino di zucchero.
- Distribuite l'origano secco e infine versate un filo d'olio su ogni pomodorino. Infornate il tutto in forno statico preriscaldato a 140° per circa 2 ore, fino a quando l'acqua di vegetazione dei pomodorini non sarà evaporata e questi non risulteranno leggermente abbrustoliti ma non secchi.
- Quando i pomodori saranno pronti, sfornateli e trasferiteli in una ciotolina. Poi in una padella capiente, versate un filo di olio e aggiungete i pomodorini confit, pepate e fateli saltare a fuoco dolce e intanto dedicatevi alla pancetta. **(CONTINUA....)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

Per la pasta

- 400 gr di bucatini
- 1 pizzico di sale
- Pepe q.b. per spolverizzare
- 200 gr di cubetti di pancetta affumicata Negroni

Per i pomodorini confit

- 500 gr di pomodori ciliegino
- 2 spicchi d'aglio
- 40 gr di olio evo
- 2 gr di origano secco
- 1 cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di sale
- 8 rametti di timo fresco
- 2 cucchiaini di zucchero

Bucatini con pomodorini confit e cubetti di pancetta

- Prendete i cubetti di pancetta affumicata necessari alla ricetta e versateli in una padella. Fate saltare i cubetti a fuoco vivace per rendere la pancetta croccante, quindi in un tegame fate bollire l'acqua e salate a piacere per cuocere.
- Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, versate i bucatini e lessateli per il tempo indicato sulla confezione.
- Quando i bucatini saranno al dente, scolateli e versateli nella padella con i pomodorini confit. Saltate a fuoco vivace e aggiungete un mestolo di acqua di cottura se necessario perché la pasta non si asciughi troppo.
- Mescolate e versate anche la pancetta, amalgamate ancora i bucatini.

I consigli di Giallo Zafferano

Si consiglia di consumare i bucatini con pomodorini confit e pancetta appena cotti. Conservate i pomodorini confit in frigo ben coperti da pellicola o in un contenitore ermetico per 3 giorni. Si sconsiglia la congelazione.

Potete arricchire il condimento aggiungendo altri ingredienti, come delle olive nere ad esempio.

**In cucina
con i Cubetti**



Cavatelli con zucca e pancetta

Difficoltà: Molto bassa **Cottura:** 130 min
Preparazione: 15 min **Dosi per:** 4 persone

Preparazione

- Per realizzare i cavatelli con zucca e cubetti di pancetta dolce iniziate a preparare la zucca: pulitela, privatela dei semi, sbucciatela e tagliatela a fette, poi riducetela a dadi di circa 1 cm. Prendete una teglia, rivestitela con carta da forno e versate all'interno i dadini di zucca.
- Condite la zucca con olio, sale, pepe e aromatizzate con il rametto di timo e la foglia di alloro. Cuocete i dadini di zucca in forno statico preriscaldato per 20 minuti a 200° (in forno ventilato a 180° per 15 minuti).
- Quando la zucca si sarà ammorbidita, sfornatela e tenetela da parte. Intanto occupatevi dei cavatelli: ponete sul fuoco una pentola dal bordo alto, versate l'acqua, salate e portate a bollore.
- Cuocete i cavatelli per 7-8 minuti se usate la pasta fresca, se invece utilizzate la pasta secca dovrete prolungare di un paio di minuti la cottura.
- Potete anche realizzare voi la pasta fresca seguendo la nostra ricetta dei cavatelli. Intanto che la pasta cuoce ponete sul fuoco una padella ampia, irrorate con un filo di olio di oliva e versate all'interno i cubetti di pancetta dolce. **(CONTINUA....)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 400 gr di cavatelli
- 200 gr di cubetti di pancetta dolce Negroni
- 2 rametti di timo
- 1 foglia di alloro
- Olio di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 450 gr di zucca mantovana

Cavatelli con zucca e pancetta

- Fate saltare i cubetti di pancetta dolce per qualche minuto in modo che risultino rosolati, a questo punto unite in padella i dadini di zucca cotti al forno, mescolate il tutto per qualche istante e non appena la pasta sarà al dente, scolatela e unitela al condimento.
- Fate saltare la pasta con la zucca e i cubetti di pancetta dolce qualche minuto, il tempo necessario perché si insaporisca. A questo punto i vostri cavatelli con zucca e pancetta sono pronti per essere portati in tavola ben caldi!

I consigli di Giallo Zafferano

Consumate i cavatelli con zucca e pancetta al momento, se vi avanza della pasta potete conservarla in frigorifero per un giorno in un contenitore con chiusura ermetica. Si sconsiglia la congelazione del piatto finito, è possibile invece congelare i dadini di zucca cotti.

Per aromatizzare i dadini di zucca potete usare altre erbe aromatiche come il rosmarino o la salvia. In alternativa alla pancetta dolce potete utilizzare i cubetti di pancetta affumicata per un gusto più deciso.

**In cucina
con i Cubetti**



Chioccioline di pane ripiene di cubetti di cotto e fontina

Difficoltà: Media **Cottura:** 25 min
Preparazione: 30 min **Dosi per:** 12 persone

Preparazione

- Per realizzare le chioccioline di pane ripieno di cotto e fontina iniziate dalla preparazione della pasta di pane: in una ciotola setacciate la farina, in un'altra sciogliete il lievito disidratato nell'acqua tiepida mescolando con un cucchiaino, incorporate poi il malto fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Versate il composto nella ciotola con la farina, aggiungete l'olio di oliva e il sale.
- Mescolate gli ingredienti con le mani e trasferite l'impasto su di una spianatoia e impastate fino ad ottenere un panetto liscio. Trasferite il panetto in una ciotola, copritelo con la pellicola trasparente e ponetelo in forno spento con la luce accesa a lievitare per 2 ore. Trascorso il tempo della lievitazione il panetto avrà raddoppiato il suo volume, trasferitelo sulla spianatoia e stendete una sfoglia di 25x35 cm, spennellate la superficie con una miscela di uovo sbattuto con un cucchiaino di latte.
- Passate ora alla farcitura: adagiate sulla superficie della sfoglia di pane le fette di fontina lasciando 2 cm di bordo per facilitare l'avvolgimento. Distribuite i cubetti di cotto. Ora arrotolate la pasta dal lato lungo, una volta avvolto il rotolo trasferitelo su un vassoio ricoperto di carta da forno e lasciatelo riposare in frigorifero almeno mezz'ora.

(CONTINUA....)

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

Per 12 chioccioline

- 150 ml di acqua tiepida
- 5 gr di sale
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- 250 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di malto (o zucchero)
- 3 gr di lievito di birra disidratato
- 90 gr di fontina
- 120 gr di cubetti di cotto Negroni
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di latte
- Semi di papavero q.b.

Chioccioline di pane ripiene di cubetti di cotto e fontina

- Trascorso questo tempo tagliate il rotolo a fette spesse 2,5 cm, otterrete circa 12 chioccioline, trasferitele su una leccarda rivestita di carta da forno, riponete le chioccioline a lievitare per almeno 1 ora in forno spento con la luce accesa.
- Spennellate la superficie delle chioccioline con l'emulsione di latte e uovo sbattuto, spolverizzate con i semi di papavero e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 25 minuti (oppure in forno ventilato a 160° per 15-20 minuti) fino a quando i bocconcini non risulteranno dorati.
- Le vostre chioccioline di pane ripiene di cotto e fontina sono pronte per essere portate in tavola!

I consigli di Giallo Zafferano

Potete congelare le chioccioline di pane ripieno di cubetti di cotto e fontina sia crude che cotte. Dopo la cottura si conservano in un sacchetto trasparente o di carta per 1-2 giorni al massimo.

Potete variare il ripieno facendo il rotolo con altri ingredienti sfiziosi: olive, pomodori secche, acciughe, ma anche verdure o altri salumi come cubetti di pancetta affumicata per un gusto più deciso o di salsiccia. A voi la scelta!

**In cucina
con i Cubetti**



Ciambella salata ai formaggi e pancetta

Difficoltà: Media **Cottura:** 40 min

Preparazione: 50 min + 4 ore circa di lievitazione del lievito e dell'impasto

Dosi per: 8 persone

Preparazione

- Per preparare la ciambella salata con formaggi e cubetti di pancetta dolce, iniziate a preparare il lievito: mettete il lievito di birra disidratato nell'acqua tiepida, fatelo sciogliere mescolando con un cucchiaino quindi aggiungete il malto e mescolate nuovamente gli ingredienti.
- In una ciotola capiente versate la farina manitoba precedentemente setacciata e versate il lievito sciolto con acqua e malto. Iniziate ad impastare tutti gli ingredienti fino ad amalgamarli. Quando i liquidi si saranno assorbiti trasferite l'impasto su un tavolo di lavoro e maneggetelo fino a dargli forma di una pallina liscia ed omogenea che sarà il vostro lievito.
- Mettete il lievito in una ciotola e copritela con la pellicola trasparente; potete lasciarlo lievitare per circa un'ora in forno spento con la luce accesa finché non avrà raddoppiato il suo volume. Passato il tempo necessario, in una ciotola versate i tuorli e aggiungete l'acqua a temperatura ambiente. Quindi sbattete le uova insieme all'acqua poi aggiungete il sale fino, il parmigiano grattugiato e mescolate il tutto.
- Prendete una planetaria munita di foglia, ponete all'interno il lievito che nel frattempo ha raddoppiato il suo volume e versate la farina manitoba a pioggia precedentemente setacciata. Azionate la planetaria e versate a filo anche il composto con le uova e il parmigiano grattugiato. Continuate ad amalgamare gli ingredienti con le fruste (se non avete una planetaria, potete utilizzare uno sbattitore elettrico con i ganci per questi passaggi). Quando i liquidi saranno stati assorbiti, togliete la foglia e montate il gancio, quindi iniziate ad aggiungere il burro ammorbidito a piccoli pezzi, uno alla volta, prima di passare al pezzetto di burro successivo lasciate che si sia incorporato perfettamente il precedente. Continuate ad impastare finché il burro sarà completamente accorpato e l'impasto risulterà omogeneo.
(CONTINUA....)

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

Per il lievito

- 135 gr di farina manitoba (oppure tipo 0)
- 75 gr di acqua
- 3 gr lievito di birra disidratato
- 1 cucchiaino di malto o zucchero

Per l'impasto

- 120 gr di burro ammorbidito
- 5 gr di sale fino
- 3 tuorli d'uovo
- 75 gr di Parmigiano reggiano
- 400 gr di farina manitoba (oppure tipo 0)

(CONTINUA....)

Ciambella salata ai formaggi e pancetta

■ Trasferite l'impasto su un piano di lavoro o una spianatoia infarinata e lavoratelo con le mani fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea. Mettete l'impasto in una ciotola e copritela con la pellicola trasparente; lasciate lievitare in forno spento con luce accesa per 2 ore finché l'impasto avrà raddoppiato il suo volume. Passato il tempo necessario, riprendete l'impasto, ponetelo su un ripiano o spianatoia infarinata e stendetelo con un matterello fino ad arrivare ad uno spessore di mezzo centimetro cercando di ottenere una sfoglia dalla forma rettangolare.

■ Spennellate la sfoglia ottenuta con dell'olio extravergine d'oliva. Poi preparate il ripieno: preparate le fettine di Emmentaler, i cubetti di pancetta dolce; tritate la salvia e tagliate a pezzetti la provola e la fontina. Ponete le fette di Emmentaler sulla sfoglia, poi distribuite uniformemente i dadini di formaggio e quelli di pancetta dolce lasciando circa 1 cm dal bordo.

■ Poi cospargete con le foglie di salvia tritata e iniziate ad arrotolare la ciambella salata cercando di stringere il più possibile per non lasciare uscire il ripieno. Arrotolate fino ad ottenere un rotolo congiungete le due estremità.

■ Fatele aderire e sigillate bene i bordi in modo che risulti una ciambella ben chiusa. Riponete la ciambella delicatamente su una leccarda rivestita con carta da forno, spennellate la superficie con un uovo sbattuto e cospargetela con semi di papavero e lasciatela lievitare ancora 1 ora a temperatura ambiente. Poi infornate la ciambella salata a forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti (160° per 30-35 minuti se forno ventilato). Quando la ciambella sarà cotta sfornatela, lasciate intiepidire leggermente e servitela tagliandola a fette!

I consigli di Giallo Zafferano

Conservate la ciambella salata con formaggi e cubetti di pancetta dolce per 2-3 giorni sotto una campana di vetro o chiusa in un contenitore ermetico. Potete congelare la ciambella salata già cotta, porzionata in modo da scongelarla più agevolmente. Potete sostituire la fontina, la provola e l'Emmenthal con altri formaggi a pasta morbida che preferite. Potete arricchire il ripieno anche con delle verdure a vostro piacere!

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

Per il ripieno

- 100 gr di provola a cubetti
- 80 gr di fontina
- 140 gr di Emmentaler a fette
- 2 foglie di salvia
- 100 gr di cubetti di pancetta dolce Negroni

Per spennellare

- 1 uovo
- Semi di papavero q.b.

Fajitas di pollo e cubetti di pancetta affumicata

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 10 min
Preparazione: 20 min **Dosi per:** 8 persone

Preparazione

- Per preparare le fajitas con pollo e cubetti di pancetta affumicata, iniziate dal petto di pollo. Tastate bene il petto per individuare eventuali ossa e cartilagini rimaste ed eliminatele con il coltello.
- Tagliate il pollo a striscioline spesse circa 1 cm e sistematele in una capiente pirofila senza ammucchiarli.
- Preparate la marinatura: grattugiate la scorza di un lime e spremetene il succo; tritate finemente il prezzemolo fresco. Irrorate i pezzi di pollo con il succo di lime e un filo d'olio extravergine d'oliva. Poi aggiungete la paprika dolce, il peperoncino in polvere, la scorza di lime e il prezzemolo tritato. Terminate con un pizzico di sale, mescolate tutto bene con un cucchiaino, coprite con pellicola e lasciate marinare in frigo per almeno 2 ore.
- Lavate i peperoni sotto l'acqua corrente, tagliateli a metà ed eliminate il picciolo poi i semi e i filamenti interni e tagliateli a striscioline larghe 1 cm circa. Poi pulite i cipollotti, tagliando via la parte in basso e la parte verde, quella più coriacea, e tagliateli a fette. Fate scaldare una padella capiente con un filo d'olio e soffriggete i cipollotti e i peperoni a fuoco vivace, stando attenti che non si brucino, fino a che non saranno teneri.
- Aggiungete i cubetti di pancetta affumicata e lasciateli rosolare bene. **(CONTINUA....)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 700 gr di pollo
- 100 gr di cubetti di pancetta affumicata Negroni
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 4 cipollotti freschi
- 1 filo di olio evo
- 1 pizzico di sale
- Pepe a piacere

Fajitas di pollo e cubetti di pancetta affumicata

- Riprendete il pollo e aggiungetelo in padella. Fatelo cuocere per pochi minuti, mescolando delicatamente; quando il pollo diventa bianco, aggiustate di sale e spegnete il fuoco.
- Grattugiate con una grattugia a fori larghi del formaggio, tipo provola o svizzero, per accompagnare le tortillas.
- Una volta pronta la carne, prendete una tortillas e farcitela con il pollo, i cubetti di pancetta e le verdure. Se gradite, potete arricchirla con un cucchiaino di panna acida e formaggio. Arrotolatela su se stessa e avvolgete l'estremità inferiore con un pezzo di carta stagnola così potete facilmente mangiarla anche con le mani. Potete dividere la tortillas a metà e servirla in 2 comode porzioni. Le fajitas con pollo e cubetti di pancetta affumicata sono pronte per essere gustate!

I consigli di Giallo Zafferano

Le fajitas di pollo e cubetti di pancetta vanno consumate al momento. Se avanza del ripieno, conservatelo in frigo per un paio di giorni e scaldatelo prima di servirlo. Si sconsiglia la congelazione.

Potete marinare la carne aggiungendo le spezie che preferite. Potete arricchire la marinatura con della birra chiara o della tequila, con cui irrorare la carne. Potete usare la carne che preferite, manzo o maiale al posto del pollo. Potete arricchire il ripieno con delle verdure, tipo melanzane e zucchine. Potete servire le fajitas arrotolate oppure piegate a metà.



In cucina
con i Cubetti

Ingredienti

Per la marinatura

- 1 lime
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 1 filo di olio evo
- Mezzo cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1 manciata di prezzemolo tritato

Per accompagnare

- 8 tortillas
- Panna acida a piacere
- 200 gr di formaggio

Flan di patate pancetta e timo

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 50 min
Preparazione: 20 min **Dosi per:** 8 persone

Preparazione

■ Per preparare il flan di patate pancetta affumicata e timo iniziate dalle patate: lavate le patate sotto l'acqua corrente, strofinando con le mani per togliere il terriccio.

■ Mettete a lessare le patate in un tegame per circa 20 minuti o fino a quando riuscirete a bucarle con i rebbi di una forchetta. Quando saranno pronte scolatele e pelatele con un coltellino: per non scottarvi potete aiutarvi con carta da cucina. Poi schiacciate le patate con lo schiaccia patate e raccoglietele in una ciotola.

■ Ponete sul fuoco una padella, versate un filo di olio e le foglioline di timo, unite infine i cubetti di pancetta affumicata. Fate rosolare la pancetta per circa 7-8 minuti per farla diventare croccante e poi incorporate i cubetti alle patate schiacciate, aromatizzate con un cucchiaino di noce moscata grattugiata, unite il sale, il latte e mescolate. A parte rompete le uova e dividete gli albumi dai tuorli, unite questi ultimi al composto di patate e poi insaporite con il parmigiano grattugiato.

■ Mescolate il composto con un cucchiaio di legno per amalgamare tutti gli ingredienti. Montate a neve ferma gli albumi messi da parte aiutandovi con una planetaria o una frusta elettrica. **(CONTINUA....)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 1 kg di patate
- 200 gr di cubetti di pancetta affumicata Negroni
- 20 ml di latte
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 5 gr di sale
- Olio q.b.
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 3 uova
- 4 rametti di timo

Flan di patate pancetta e timo

■ Versate gli albumi montati nell'impasto e incorporateli delicatamente mescolando dal basso verso l'altro cercando di fare il possibile per non smontarli. Ora che l'impasto è pronto prendete degli stampini di alluminio (anche quelli usa e getta vanno bene) della capacità di circa 175 ml, spennellate l'interno con il burro e poi ricoprite il fondo e il bordo con la carta da forno.

■ Trasferite il composto negli stampini e livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio. Ponete gli stampini su una teglia da forno che li possa contenere tutti, riempite la teglia con due dita di acqua e cuocete i flan in forno statico a 180° per 50 minuti (se usate il forno ventilato cuocete a 160° per 40 minuti).

■ A cottura ultimata sfornate i flan, lasciateli intiepidire e poi sformateli rovesciandoli su un tagliere o un piatto da portata. I vostri flan di patate pancetta affumicata e timo sono pronti per essere divorati!

I consigli di Giallo Zafferano

Potete conservare i flan di patate pancetta e timo in frigorifero per 3-4 giorni ben coperti con la pellicola. È possibile congelare i flan da cotti.

Potete aromatizzare i flan con altre erbe come il rosmarino. Se volete ottenere un gusto più delicato potete utilizzare i cubetti di cotto cotto in alternativa alla pancetta. Per un gusto più deciso sostituite il parmigiano reggiano con il pecorino.

**In cucina
con i Cubetti**



Insalata di pasta rustica e cubetti di pancetta affumicata

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 10 min
Preparazione: 20 min **Dosi per:** 4 persone

Preparazione

- Per preparare l'insalata di pasta rustica lavate i peperoni, divideteli a metà, eliminate i semi e i filamenti bianchi interni e poi tagliateli a listarelle, lavate e spuntate le zucchine tagliandole a listarelle.
- In una padella fate rosolare i cubetti di pancetta affumicata per qualche minuto, poi unite i peperoni, le zucchine, insaporite con uno spicchio di aglio intero, il trito di erbe aromatiche e il peperoncino rosso tritato.
- Cuocete per 10 minuti a fuoco vivace.
- Ora scolate i fagioli rossi precotti dalla loro acqua di conservazione (se usate i fagioli secchi dovrete ammollarli in acqua per 12 ore e poi lessarli) e versateli in padella con le altre verdure e proseguite la cottura per un paio di minuti facendo attenzione che le verdure non si sfaldino, estraete con una pinza da cucina lo spicchio d'aglio e fate raffreddare le verdure.
- Portate al bollore una pentola colma di acqua salata, aromatizzate l'acqua con lo zafferano, poi versate la pasta e cuocetela per il tempo indicato sulla confezione, scolate la pasta al dente e ponetela in una ciotola larga, condite con un filo di olio di oliva e lasciatela raffreddare. **(CONTINUA....)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 320 gr di fusilli
- 100 gr di cubetti di pancetta affumicata Negroni
- 1 peperone giallo 150 gr
- 1 peperone rosso 150 gr
- 200 gr di zucchine
- 200 gr di fagioli rossi precotti
- 1 peperoncino fresco tritato
- 1 rametto di prezzemolo tritato
- 1 rametto di timo tritato
- Qualche stelo di erba cipollina tritata
- 1 bustina di zafferano

Insalata di pasta rustica e cubetti di pancetta affumicata

■ Per finire unite le verdure saltate in padella, mescolate l'insalata di pasta rustica con un cucchiaio e servitela tiepida o anche fredda!

I consigli di Giallo Zafferano

L'insalata rustica di pasta si può conservare in frigorifero coperta con pellicola per 1-2 giorni. Potete congelare il condimento di verdure se avete utilizzato ingredienti freschi.

Approfittate della stagione primaverile per realizzare altre varianti di questa insalata con fave, piselli o asparagi, fatevi guidare dal vostro gusto in piena libertà!

In cucina
con i Cubetti



Insalata di riso basmati e rosso e cubetti di pancetta dolce

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 30 min + 15 min
Preparazione: 15 min **Dosi per:** 8-10 persone

Preparazione

■ Per realizzare l'insalata di riso basmati e rosso, iniziate dalla cottura del riso, i tempi di cottura per lessare le due tipologie di riso sono diversi, pertanto dovrete cuocerli separatamente: ponete sul fuoco due pentole colme d'acqua e portate al bollore, in una versate il riso rosso e nell'altra il riso basmati.

■ Lessate il riso rosso per circa 30 minuti e il basmati per circa 15 minuti (o per il tempo indicato sulle singole confezioni).

■ A cottura ultimata, scolate i risi e uniteli in una ciotola capiente, condite con un filo di olio di oliva e mescolate con un cucchiaino.

■ Lavate, spuntate le zucchine e riducetele a dadini. Lavate il radicchio e tagliatelo a listarelle sottili. Per finire pulite le mazzancolle, eliminate la testa, il carapace, la coda ed estraete l'intestino, poi dividete a metà le mazzancolle nel senso della lunghezza.

■ Scaldare un filo di olio di oliva in una padella, unite i cubetti di pancetta dolce e fateli rosolare pochi minuti, poi aggiungete le zucchine e cuocetele per 10 minuti, le mazzancolle e proseguite per qualche minuto. **(CONTINUA....)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 170 gr di riso basmati
- 170 gr di riso rosso
- 200 gr di cubetti di pancetta dolce Negroni
- 200 gr di radicchio rosso
- 250 gr di zucchine
- 20 mazzancolle (o gamberi)
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio evo q.b.

Insalata di riso basmati e rosso e cubetti di pancetta dolce

- Cuocete il tutto per 5 minuti poi spegnete il fuoco e unite il radicchio, fate raffreddare e poi incorporate i risi ormai freddi e mescolate con un cucchiaino per insaporirli.
- L'insalata di riso basmati e rosso è pronta, servitela subito oppure conservatela in frigorifero fino al momento di portarla in tavola.

I consigli di Giallo Zafferano

Conservate l'insalata di riso rosso e basmati in frigorifero per un paio di giorni coperta da pellicola. Potete congelare l'insalata se avete utilizzato ingredienti freschi non decongelati.

Zucchine e radicchio creano un connubio perfetto ma voi potete sperimentare altri abbinamenti saporiti come piselli e carote, pomodorini e fave, avete l'imbarazzo della scelta!

In cucina
con i Cubetti



Paglia e fieno con crema di ricotta fiori di zucca e cubetti di cotto

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 15 min
Preparazione: 20 min **Dosi per:** 4 persone

Preparazione

- Per preparare le tagliatelle paglia e fieno con crema di ricotta, fiori di zucca e cubetti di cotto, iniziate dalla crema di ricotta, stemperate la ricotta vaccina con un paio di mestoli di brodo vegetale e mescolate con una frusta per renderla fluida e cremosa. Se necessario, aggiungetene un po' di più.
- Mettete un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva, un po' di pepe, un pizzico di sale e noce moscata grattugiata. Date una bella mescolata e tenete da parte.
- Pulite i fiori di zucca, eliminando il pistillo interno, le foglioline esterne e tagliate via la base conservando solo il fiore. Potete usarlo intero oppure tagliarlo a listarelle.
- Passate al cipollotto: tagliate via la barbetta inferiore e la parte verde, più coriacea, e tagliate la parte più tenera. In una padella, fate stufare il cipollotto con un filo d'olio extravergine d'oliva fino a che non sarà diventato morbido e trasparente.
- Aggiungete i cubetti di cotto e fateli rosolare per un minuto. Spegnete il fuoco e aggiungete la crema di ricotta; se necessario aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta per diluire. **(CONTINUA....)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 320 gr di pasta tagliatelle paglia e fieno
- 300 gr di ricotta vaccina
- 12 fiori di zucca
- 100 gr di cubetti di cotto Negroni
- 200 ml di brodo vegetale
- 1 cipollotto fresco grande
- 1 filo di olio evo
- 1 grattugiata di noce moscata
- 1 pizzico di sale
- Pepe a piacere

Paglia e fieno con crema di ricotta fiori di zucca e cubetti di cotto

- Lessate le tagliatelle paglia e fieno in abbondante acqua bollente salata, poi scolatela e aggiungetela direttamente in padella con il condimento.
- Unite anche i fiori di zucca e mescolate bene per distribuire il condimento sulla pasta. Impiattate e servite subito le tagliatelle paglia e fieno con crema di ricotta fiori di zucca e cubetti di cotto!

I consigli di Giallo Zafferano

Consumate la paglia e fieno con crema di ricotta, fiori di zucca e cubetti di cotto appena fatta. Se avanza, conservatela in frigo per un massimo di 2 giorni, ben coperta. Si sconsiglia la congelazione.

Se amate i sapori forti e decisi, potete usare della ricotta di pecora o di bufala, che è più cremosa.

In cucina
con i Cubetti



Quiche con scarola e cubetti di cotto

Difficoltà: Molto bassa **Cottura:** 60 min
Preparazione: 20 min **Dosi per:** 8 persone

Preparazione

- Per preparare la quiche con scarola e cubetti di cotto iniziate a lavare la scarola sotto acqua corrente.
- Poi tagliatela grossolanamente; quindi mondate e affettate il porro.
- In una larga padella versate un filo d'olio, lo spicchio di aglio intero sbucciato (potrete toglierlo al termine della cottura); versate anche il porro, fatelo appassire qualche minuto, dopodiché unite la scarola tagliata a pezzi.
- Cuocetela per una decina di minuti con il coperchio. Nel frattempo sbattete le uova con una frusta, poi unite il latte, il provolone grattugiato e mescolate con una spatola per amalgamare gli ingredienti.
- Versate nel composto anche la metà dei cubetti di cotto e la scarola mescolando ancora; salate e pepate a piacere.
- Tenete per un momento il ripieno da parte e prendete il rotolo di sfoglia: stendetelo leggermente con il mattarello, poi arrotolatelo sul mattarello stesso e srotolatelo sullo stampo di 28 cm di diametro rivestito con carta da forno. **(CONTINUA....)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

Per una tortiera di 28 cm di diametro

- 3 uova medie
- 300 ml di latte
- 150 gr di provolone grattugiato
- 200 gr di insalata scarola
- 1 porro piccolo
- Pepe macinato q.b.
- Sale fino q.b.
- 100 gr di cubetti di cotto Negroni
- 1 rotolo di pasta sfoglia da 230 gr

Quiche con scarola e cubetti di cotto

- Fate aderire la sfoglia ai bordi, lasciando che parte di essa ricada all'esterno; quindi versate delicatamente all'interno il ripieno e distribuitelo uniformemente aiutandovi con una forchetta.
- Distribuite sulla superficie i restanti cubetti di cotto, poi ripiegate i bordi verso l'interno e cuocete la quiche in forno statico preriscaldato a 180° per 60 minuti (160° per 50 minuti). Una volta cotta, sfornatela e lasciatela intiepidire, quindi servitela!

I consigli di Giallo Zafferano

Potete conservare la quiche con scarola e cubetti di cotto in frigorifero per 1-2 giorni. Si può congelare se avete utilizzato ingredienti freschi non decongelati.

Se preferite potete sostituire il porro con della cipolla e al posto del provolone usare un altro formaggio di vostro gradimento, come una caciottina semi stagionata!

In cucina
con i Cubetti



Scaloppine saporite con cubetti di cotto e formaggio

Difficoltà: Molto bassa **Cottura:** 5-8 min
Preparazione: 15 min **Dosi per:** 8 persone

Preparazione

- Per preparare le scaloppine saporite con cubetti di cotto e formaggio iniziate a battere le fettine di lonza per renderle ancora più tenere.
- Su un vassoio versate la farina, salate e pepate a piacere e infarinate accuratamente la carne su entrambi i lati.
- In una padella ampia versate un filo d'olio e scaldatelo con il burro. Quando il burro si sarà sciolto aggiungete alcuni rametti di rosmarino e 2 foglioline di salvia; fatele soffriggere qualche istante, poi togliete con una pinza le erbe aromatiche.
- A questo punto, nella stessa padella, dorate le scaloppine su entrambi i lati a fiamma vivace per pochi istanti, poi toglietele e tenetele da parte su un piatto coperte con carta alluminio.
- Sfumate il fondo di cottura con il vino bianco tenendo il fuoco moderato e mescolate con un cucchiaio di legno per far evaporare il vino e facilitare la creazione di una cremina.
- Tritate le foglioline di salvia e il rosmarino restanti, poi affettate la provola. Aggiungete le scaloppine in padella, tenendo il fuoco basso. **(CONTINUA....)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 8 fettine di carne di lonza di suino
- 8 fettine di provola
- 100 gr di cubetti di cotto Negroni
- 4 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- Pepe q.b.
- Sale fino q.b.
- 50 ml di vino bianco
- 4 cucchiaini di farina tipo 00
- 30 gr di burro

Scaloppine saporite con cubetti di cotto e formaggio

■ Adagiate su ciascuna una fettina di provola, aggiungete i cubetti di cotto e cospargete con il trito di erbe aromatiche, quindi servite le scaloppine saporite con cubetti di cotto e formaggio ben calde!

I consigli di Giallo Zafferano

Conservate le scaloppine in frigorifero per 1 giorno al massimo. Si sconsiglia la congelazione.

Se il sughetto non si addensa, aggiungete poca farina setacciata e mescolate con il cucchiaino di legno!

**In cucina
con i Cubetti**



Strudel salato con cubetti di cotto, funghi e fontina

Difficoltà: Media **Cottura:** 40 min
Preparazione: 45 min **Dosi per:** 8 persone

Preparazione

- Per preparare lo strudel salato con cubetti di cotto, funghi e fontina iniziate dall'impasto: in una ciotola versate la farina setacciata, aggiungete il sale poi l'uovo, quindi versate anche l'acqua. Aggiungete anche l'olio e poi iniziate ad impastare; lavorate il composto nella ciotola fino a quando i liquidi non si saranno assorbiti e l'impasto avrà preso forma.
- Ora oleate leggermente la superficie di lavoro o la spianatoia e trasferite l'impasto. Maneggetelo fino a quando risulterà liscio ed elastico. Fate una pallina con l'impasto, ponetela in una ciotola e copritela con pellicola trasparente. Fate riposare l'impasto in luogo fresco per almeno 30 minuti. Intanto preparare il ripieno: mondate il porro eliminando la barbetta e la parte verde, quindi sfogliatelo dello strato più esterno e affettatelo finemente. Poi pulite i funghi champignon: lavateli sotto acqua corrente, poi asciugateli con un canovaccio o carta da cucina per eliminare eventuale terriccio e affettate finemente le teste.
- Affettate anche la fontina e togliete la buccia. Poi, in una padella capiente, versate un filo d'olio e aggiungete il porro affettato in precedenza. Fatelo appassire a fuoco vivace per 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto. Quindi aggiungete anche i funghi, salate e pepate a piacere e lasciate cuocere per circa 15-20 minuti. I funghi dovranno rimanere comunque croccanti, ma l'acqua che sprigioneranno in cottura dovrà evaporare. Mentre i funghi cuociono, mettete la fontina in pezzi nel mixer e frullatela, poi raccoglietela in una ciotola. **(CONTINUA...)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

Per l'impasto

- 250 gr di farina 00
- 2 cucchiari rasi di olio evo
- 100 ml di acqua tiepida
- 1 medio
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 500 gr di funghi champignon
- 1 porro medio
- 200 gr di fontina
- 3 cucchiari di olio evo
- Sale fino q.b.
- Pepe q.b.
- 200 gr di cubetti di cotto Negroni

Strudel salato con prosciutto, funghi e fontina

■ Ora che avete pronti gli ingredienti per il ripieno, riprendete l'impasto dello strudel per stenderlo. Prendete un canovaccio pulito e poggiatelo sul piano di lavoro: cospargetelo di farina e cominciate a stendere il vostro impasto; allargatelo leggermente con le dita e poi iniziate a tirarlo con un matterello, infarinando anche la parte superiore dell'impasto. Lavorate con il mattarello fino a quando non avrete ottenuto un rettangolo di 50x35 cm.

■ Cospargetelo con gli ingredienti del ripieno lasciando circa 3 cm dal bordo: aggiungete prima la fontina tritata, poi con il composto di porri e funghi. In ultimo distribuite i cubetti di cotto. Spennellate i bordi con dell'albume o acqua. Dopodiché aiutandovi con il canovaccio, iniziate ad arrotolare lo strudel su se stesso partendo dal lato più corto e lasciando la chiusura nella parte inferiore.

■ Completate di arrotolare lo strudel su se stesso e ripiegate le due estremità dell'impasto sotto lo strudel stesso. Riponete lo strudel su una leccarda rivestita di carta da forno e spennellate la superficie dello strudel con dell'olio extravergine di oliva; infornate in forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti (se forno ventilato 160° per 30-35 minuti). Una volta cotto, sfornatelo e mettetelo a intiepidire su di una gratella, quindi tagliatelo e servitelo!

I consigli di Giallo Zafferano

Potete conservare lo strudel salato con prosciutto, funghi e fontina in frigorifero per 1-2 giorni coperto con pellicola trasparente. Potete congelarlo da cotto, poi scongelarlo in frigorifero e scaldarlo in forno. Potete variare il ripieno sostituendo i funghi con altre verdure di vostro gradimento oppure mettendo al posto della fontina un altro formaggio a pasta morbida a vostro gusto.

**In cucina
con i Cubetti**



Ricette Blogger



Brioche salate con mele, speck e crescenza

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 20 min
Preparazione: 20 min **Dosi per:** 10 persone

Preparazione

- Tagliate le mele in tocchetti piccoli piccoli e mettetele a cuocere in padella per 2/3 minuti con il burro.
- Aggiungete poi i cubetti di speck e lasciate ancora sul fuoco per 2 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare leggermente.
- Ora unite a mele e speck la crescenza.
- Tagliate la sfoglia in 16 triangoli e posizionate alla sommità di ognuno un po' di composto.
- Ora arrotolate con pazienza ogni triangolo partendo dal lato largo e create le vostre brioche.
- Posizionatele leggermente distanziate tra loro sulla teglia del forno, portate il forno a 180° e cuocete per 15/20 minuti. Controllatele spesso perché devono scurirsi ma attenzione a non bruciarle.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 2 confezioni di pasta sfoglia rotonda
- 1 confezione di cubetti di speck Negroni
- 1 mela golden
- 120 gr di crescenza
- 20 gr di burro

Calzoni con pancetta dolce e provola

Difficoltà: Media **Cottura:** 5 min
Preparazione: 45 min **Dosi per:** 4 persone

Preparazione

- Versate entrambe le farine in una ciotola, aggiungete il sale e l'olio e mescolate.
- Fate sciogliere il lievito in un bicchiere con un po' di acqua tiepida. Aggiungete il lievito alla farina e la restante acqua pian piano.
- Unite bene il tutto, lavorate energicamente per qualche minuto fino ad ottenere un impasto morbido e ben amalgamato. Coprite il vostro impasto con la pellicola e fate lievitare al caldo per 2 ore circa, o comunque fino a raddoppiare l'impasto.
- Stendetelo con l'aiuto di un mattarello, tagliate dei cerchi con un coppapasta, una ciotola o ciò che avete a disposizione in base alla misura da voi gradita.
- Farcite ogni disco di pasta con la pancetta dolce e i formaggi, piegate in due e sigillate bene. Friggete i vostri calzoni in abbondante olio caldo, scolateli su carta assorbente e servite subito ancora filanti!

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

Per la pasta lievitata:

- 200 gr di farina manitoba
- 300 gr di farina 00
- 300 ml di acqua
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- 10 gr di lievito di birra
- 12/13 gr di sale fino

Per farcirli:

- 200 gr di cubetti di pancetta dolce Negroni
- 250 gr di provola
- 150 gr di mozzarella
- Olio di semi di arachidi per friggere q.b.

Fagottini di ricotta con funghi e cubetti di cotto

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 15 min
Preparazione: 15 min **Dosi per:** 4 persone

Preparazione

- Stendere la pasta ed incidere una croce dividendo ogni sfoglia in 4 quadrati. Ne useremo 6. Gli altri 2 ritagli possono essere utilizzati in seguito riponendoli nuovamente in frigorifero, oppure essere utilizzati per altre preparazioni.
- In una ciotola versare la ricotta, i cubetti di cotto, i funghi sgocciolati e tagliati a pezzi piccoli. Mescolare il tutto e regolare di sale.
- Al centro di ciascun quadrato adagiare un pugno di composto.
- Spennellare con poca acqua il bordo di ciascun fagottino ed unire i lembi al centro sigillandoli con cura. Spennellare la superficie con poco latte.
- Trasferire sulla teglia e cuocere in forno ventilato a 200° per 15'.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare già stesa
- 250 gr di ricotta vaccina
- 200 gr di cubetti di cotto Negroni
- 200 gr di funghi trifolati
- Sale q.b.
- Latte q.b.

Garganelli con crema di radicchio e pancetta

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 15 min
Preparazione: 15 min **Dosi per:** 4 persone

Preparazione

- Mettere a bollire l'acqua salata per la pasta. Nel frattempo, in una padella antiaderente, versare i cubetti di pancetta dolce con un filo di olio evo. Rosolateli coperti a fuoco basso. Controllare e mescolare spesso.
- Pulire e tagliare la cipolla a cubetti, tagliare il radicchio a listarelle tralasciando la parte bianca più dura e spessa. In una padella ampia versare un filo di olio evo e la cipolla, farla imbiondire a fuoco dolce, poi aggiungere il radicchio. Farlo stufare aggiungendo qualche goccia d'acqua. Mescolare, salare e pepare.
- Quando le verdure saranno ben cotte e la pancetta ben rosolata, versarle nel bicchiere del frullatore, tralasciando il sugo della pancetta e tenendo da parte un po' di radicchio e pancetta integri per la decorazione dei piatti. Frullare finemente. Se risultasse troppo densa aggiungere un filo di olio evo a crudo.
- Scolare la pasta e condire con la crema di radicchio e pancetta, decorare e servire ben calda con formaggio grana a parte.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 250 gr di garganelli
- 1 radicchio di chioggia grande o 2 piccoli
- 200 gr di cubetti di pancetta dolce Negroni
- 1 cipolla bianca
- Olio evo q.b.
- Sale e pepe q.b.

Muffin con cubetti di cotto e scamorza

Difficoltà: Media **Cottura:** 20 min
Preparazione: 10 min **Dosi per:** 8 persone

Preparazione

■ Per preparare i muffins sia dolci che salati, si consiglia di mescolare in una ciotola gli ingredienti solidi ed in un'altra quelli liquidi. Quindi, in una ciotola, versate la farina e il lievito setacciati, il grana padano grattugiato, regolate di sale e di pepe e mescolate per bene.

■ In un'altra ciotola versate il latte, le uova e l'olio evo. Sbattete con una forchetta gli ingredienti liquidi, sino a quando il composto non risulterà cremoso. Unite ora il composto degli ingredienti solidi a quello dei liquidi e mescolate bene, sbattendo con una frusta elettrica, per amalgamare il tutto. Aggiungete i cubetti di cotto e la scamorza affumicata tritata, mescolando con una spatola. Versate l'impasto nei pirottini di carta, aiutandovi con due cucchiaini, riempiendoli per 2/3 e sistemateli nello stampo per muffins. Cuocete in forno, già caldo, a 180° per circa 20 minuti.

■ Fate riposare i muffins in forno per 5 minuti dopo la cottura. Poi estraeteli dallo stampo e fateli raffreddare. Servite i muffins con cubetti di cotto e scamorza tiepidi, ma anche il giorno dopo saranno ottimi se avrete l'accortezza di conservarli, sigillati, in bustine per alimenti.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 250 gr di farina 00
- 120 ml di latte fresco intero
- 100 ml di olio d'oliva extravergine
- 2 uova grandi
- 60 gr di grana padano grattugiato
- 120 gr di cubetti di cotto Negroni
- 150 gr di scamorza affumicata
- 1 bustina di lievito chimico in polvere per torte salate
- Sale e pepe q.b.

Pane di San Petronio

Difficoltà: Media **Cottura:** 30 min

Preparazione: 30 min + lievitazione **Dosi per:** 8 persone

Preparazione

- In una terrina mescolare bene i cubetti di salsiccia ed i formaggi.
- Impastare tutti gli ingredienti e mettere la pasta a lievitare per circa un' ora. Trascorso questo tempo, allargare la pasta con le mani, aggiungere il ripieno, reimpastare e amalgamare in modo che si incorpori tutto uniformemente.
- Dividere l'impasto in due porzioni e con ogni porzione ricavare 3 cilindri di circa 40 cm che andranno legati a treccia. Sistemare le trecce ottenute in due teglie da forno foderata di carta-forno e lasciare lievitare ancora 3 ore.
- Infornare in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa (si consiglia sempre la prova "stecchino" che, infilzato nell'impasto, dovrà uscire perfettamente pulito). Poi sistemare le trecce su una grata e fare raffreddare.
- Il pane di San Petronio si può congelare: si toglie dal freezer la mattina per la sera, si passa per 5-8 minuti in forno già caldo a 200°.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

Per la pasta:

- gr 550 farina (meglio manitoba)
- gr 100 burro ammorbidito
- 1 uovo + 2 tuorli · 1 cucchiaino di zucchero
- 1 panetto di lievito di birra
- gr 8 sale
- gr 250 di latte (circa) tiepido

Per il ripieno:

- 120 gr di cubetti di salsiccia Negroni
- 150 gr di fontina tagliata a dadini piccoli
- 100 gr parmigiano grattugiato (3 - 4 cucchiaini colmi)

Pasta al forno bianca

Difficoltà: Media **Cottura:** 60 min
Preparazione: 40 min **Dosi per:** 4 persone

Preparazione

- Per preparare la pasta al forno con funghi e pancetta mettete a bollire una pentola con acqua per la cottura della pasta.
- Fate rosolare lo spicchio di aglio in una padella con dell'olio di oliva, appena caldo versate i funghi tagliati a fettine. Cuocete a fiamma bassa, salate e aggiungete il prezzemolo fresco tritato. Aggiungete infine i cubetti di pancetta affumicata e continuate la cottura, aggiungendo se preferite un pezzetto di dado per dargli un sapore più deciso.
- Scolate la pasta al dente, versatela in una ciotola assieme alla besciamella, al parmigiano e al condimento di funghi e pancetta.
- Mescolate il tutto e versate in una pirofila da forno, cuocete a 200° per 15 minuti e altri 4-5 minuti usando la funzione grill.
- Quando saranno dorati sfornate e lasciate rapprendere la pasta al forno con funghi e pancetta prima di servire.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 320 gr di pasta corta tipo rigatoni
- 200 gr di cubetti di pancetta affumicata Negroni
- 250 gr di funghi pleurotus (o champignon, quelli che preferite)
- 400 ml di besciamella
- 50 gr di parmigiano reggiano
- Prezzemolo fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

Pizza rustica con ricotta e pancetta

Difficoltà: Media **Cottura:** 40 min
Preparazione: 45 min **Dosi per:** 8 persone

Preparazione

- Per preparare la pizza rustica ricotta e pancetta, per prima cosa mettete la ricotta, se fresca, in un colapasta con un piatto sotto, in frigorifero, per un'oretta circa e lasciatela scolare dal suo siero, ben coperta.
- Dopo, mettete a tostare la pancetta affumicata a cubetti in una padella, senza olio, perché la pancetta rilascerà il suo grasso. Una volta tostata e quindi croccante, fate colare la pancetta affumicata su della carta assorbente e lasciatela intiepidire.
- Dopo, in una ciotola, mettete la ricotta setacciata, le uova, il grana padano grattugiato, la grattatina di noce moscata, il sale e il pepe. Amalgamate ben bene tra di loro gli ingredienti, aiutandovi con un cucchiaino o una spatola, aggiungetevi anche la pancetta affumicata a cubetti, ormai intiepidita e mescolate il tutto.
- Dopo, stendete, in una teglia rettangolare 30x22 cm, la pasta sfoglia lasciandola nella sua carta forno e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Versate il composto e livellatelo con una spatola.

(CONTINUA....)

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 2 confezioni di pasta sfoglia rettangolare da 270 gr
- 300 gr di cubetti di pancetta affumicata Negroni
- 500 gr di ricotta fresca
- 2 uova + 1 per spennellare
- 80 gr di grana padano
- 1 grattatina di noce moscata
- Sale e pepe q.b.

Pizza rustica con ricotta e pancetta

■ Srotolate l'altra pasta sfoglia e adagiatela sopra al composto facendo aderire bene i bordi e chiudendo il tutto aiutandovi con le dita.

■ Bucherellate la superficie della pizza rustica ricotta e pancetta con i rebbi di una forchetta e spennellateci un uovo sbattuto con un pizzico di sale.

■ Con la pasta sfoglia avanzata, potete decorare la vostra pizza rustica, aiutandovi con delle formine da biscotti, è un'idea carina e farete contenti i vostri bambini.

■ Dopo, infornate, in forno già caldo, a 180° per 35-40 minuti fino a quando si sarà dorata in superficie. Servite la vostra pizza rustica ricotta e pancetta tiepida, magari accompagnandola con dell'insalata mista, così da farlo diventare un pranzo completo, ma anche il giorno dopo, fredda, sarà una bontà!!! Per un simpatico finger food, servitela tagliata a quadrotti.

In cucina
con i Cubetti



Polpette di pancetta

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 5 min
Preparazione: 15 min **Dosi per:** 4 persone

Preparazione

- Per prima cosa fate rosolare bene la pancetta affumicata a fiamma alta in una padella antiaderente, una volta dorata, fatela scolare dall'olio in eccesso.
- Ora, pelate e tagliate le patate a cubetti, cuocetele con un filo d'olio e un bicchiere d'acqua per 15 minuti circa, regolatevi in base alla consistenza perché poi vanno schiacciate.
- Versate tutti gli ingredienti in una ciotola e amalgamate bene il tutto, infine formate tante piccole polpette, se non vi servono tutte subito, conservatele in freezer pronte all'uso, non vanno scongelate, ma direttamente fritte in olio caldo.
- Ora non vi resta che passarle sul pane grattugiato e friggere in abbondante olio caldo.
- Scolate su carta assorbente e servite, ottime sia calde che fredde.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 200 gr di cubetti pancetta affumicata Negroni
- 400 gr di carne di pollo macinata
- 400 gr di carne di manzo macinata
- 400 gr di patate
- 100 gr di pangrattato
- 50/60 gr di formaggio a pasta filata
- 3 uova
- Sale q.b.
- Prezzemolo fresco tritato q.b.
- Peperoncino q.b.
- Olio di arachidi q.b.
- Pangrattato q.b.
- Senape q.b.

Salsiccia, zenzero e sesamo su pane integrale

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 5 min
Preparazione: 10 min **Dosi per:** 2 persone

Preparazione

- Togliete la crosta al pane e tagliatelo a dadini piccoli come quelli dei cubetti di salsiccia. Ammorbiditelo leggermente con 1 cucchiaio d'olio.
- Mettete i cubetti di salsiccia in una padella antiaderente, senza aggiungere nessun grasso, e cuocete con i semi di sesamo, per 2/3 minuti.
- Ora con l'aiuto di un coppapasta, date la forma alla vostra preparazione, mettendo sul fondo il pane a dadini e pressando molto bene, aggiungete i cubetti di salsiccia precedentemente cotti e schiacciate ancora.
- Adesso togliete il coppapasta e appoggiate sulla sommità qualche fettina sottile di zenzero fresco.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 1 confezione cubetti di salsiccia Negroni
- 2 fette di pane integrale
- semi di sesamo q.b.
- Radice di zenzero 2 fettine sottili
- Olio extravergine di oliva q.b.

Sformatini di pollo speck e porcini al profumo di tartufo con salsa di noci

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 15 min
Preparazione: 45 min **Dosi per:** 6 persone

Preparazione

- Innanzitutto preparare i funghi porcini: dopo aver raschiato delicatamente la terra con un coltellino, separare i gambi dalle cappelle e pulire con un panno umido la superficie dei funghi togliendo tutto il terriccio rimasto.
- In una padella con un po' di olio extravergine di oliva far dorare uno spicchio di aglio schiacciato o tagliato a metà, aggiungere i funghi tagliati a listarelle e cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio mescolando con un cucchiaio di legno e aggiungendo un pizzico di sale e pepe poco prima di terminare la cottura.
- In una padella inaderente leggermente unta di olio, far saltare per qualche minuto i cubetti di speck Negroni e lasciar raffreddare.
- Nel boccale del mixer da cucina frullare il pollo con il tonno precedentemente sgocciolato e il burro ammorbidito; unire l'olio al tartufo, i porcini trisolati e i cubetti di speck e mescolare delicatamente con un cucchiaio di legno. Verificare la sapidità ed eventualmente regolare di sale. **(CONTINUA...)**

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 125 gr di pollo lessato o cotto al vapore
- 160 gr di tonno sott'olio
- 120 gr di cubetti di speck Negroni
- 200 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente
- 1 cucchiaio di olio al tartufo
- 250 gr di funghi porcini freschi
- 125 gr di noci
- 20 gr di pinoli sgusciati
- 100 ml di latte
- 2 spicchi di aglio
- 30 gr di parmigiano
- 30 gr di mollica di pane
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Sformatini di pollo speck e porcini al profumo di tartufo con salsa di noci

■ Si otterrà una crema morbida e vellutata che si dovrà versare negli stampini della forma e della grandezza prescelta, meglio se in silicone per facilitarne poi l'estrazione (altrimenti si abbia cura di foderarli con pellicola da cucina) e, dopo averli battuti un pochino sul piano di lavoro per eliminare eventuali spazi vuoti, riporli in frigorifero per 6 o 7 ore (meglio una notte intera) o in freezer se si pensa di prepararli in anticipo.

■ Nel frattempo preparare la salsa di noci, che si potrà poi utilizzare come letto agli sformatini o posizionata sopra agli stessi.

Si consiglia, dopo aver aperto i gusci, di sbollentare per circa 5 minuti i gherigli di noce in acqua bollente in modo da facilitare l'eliminazione della pellicina presente una volta intiepiditi.

■ Ammollare la mollica di pane nel latte, strizzarla bene e mettere da parte il latte strizzato. Riporre nel boccale del mixer (o in un mortaio se lo avete) i gherigli di noce assieme ai pinoli, a uno spicchio di aglio, al parmigiano, alla mollica di pane, all'olio extravergine di oliva ed eventualmente a un po' di latte in misura tale da rendere densa e cremosa la salsa stessa.

■ Estrarre dal frigorifero gli sformatini 10-15 minuti prima di portarli in tavola e servirli con la salsa di noci a specchio o sopra gli sformatini stessi. Gli sformatini di pollo, speck e porcini al profumo di tartufo con salsa di noci sono pronti da gustare, magari accompagnati da dei crostini o a del pane (anche integrale o nero in base ai gusti).

In cucina
con i Cubetti



Uova sode ripiene di cubetti di cotto

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 15 min
Preparazione: 15 min **Dosi per:** 6 persone

Preparazione

■ Per preparare le uova sode ripiene con cubetti di cotto innanzitutto dovrete cuocere le uova e renderle sode. In un pentolino fate bollire dell'acqua, raggiunto il bollore immergete le uova e lasciate cuocere per 10 minuti o poco più.

■ Trascorso il tempo levatele dall'acqua e lasciatele raffreddare altrimenti tenderanno a rompersi quando le maneggiate. Per velocizzare l'operazione potete immergerle in acqua molto fredda. Sgusciatele delicatamente e tagliatele in 2 metà nel senso della lunghezza.

■ Svuotatele dei tuorli e riponeteli in una ciotolina, aggiungete lo yogurt bianco poco alla volta. La quantità di yogurt potrebbe leggermente variare a seconda delle dimensioni delle uova. Aggiungete il sale e l'erba cipollina (si può usare quella secca ma va bene anche quella fresca) e pepe nero. Mescolate fino a renderli cremosi, aggiungete i cubetti di cotto lasciandone qualcuno per la decorazione e riponete in frigo per una mezz'ora così che si rapprenda.

■ Con una sacca da pasticciare o semplicemente aiutandovi con un cucchiaino, riempite ciascuna metà delle uova e aggiungete gli ultimi cubetti di cotto lasciati da parte. Servite ben fredde le uova sode ripiene con cubetti di cotto.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 8 uova medie
- 100 gr di yogurt bianco
- 120 gr di cubetti di cotto
- Negroni
- Erba cipollina secca q.b.
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.

***Ricette finalisti concorso:
“La sfida in cucina
con i Cubetti”***



1°

Strudel di Asparagi, primo sale e pancetta

Preparazione

■ Stufare gli asparagi con pochissimo sale, lasciarli raffreddare, poi stendere la sfoglia, disporre il primosale a dadini, poi i cubetti di pancetta affumicata e infine gli asparagi, arrotolare la sfoglia, chiudere i lembi esterni per evitare la fuoriuscita del ripieno, spennellare con un uovo tutta la superficie.

■ Infornare a 200° per circa 25 minuti, e comunque fino a doratura, guarnire con semi di papavero.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- 1 mazzetto di asparagi freschi
- 1 confezione di cubetti di pancetta affumicata Negroni
- 150 gr di primo sale tagliato a tocchetti
- 1 uovo per spennellare
- 1 pizzico di sale
- Semi di papavero

Vermicelli orientali di soia saltati con verdure e petto di pollo

Preparazione

■ Lavate, asciugate accuratamente tutte le verdure e tagliatele a dadini. In una padella wok antiaderente versate l'olio extravergine di oliva e la noce di burro, fate soffriggere la cipolla ed aggiungete le verdure. Inserite prima i peperoni che dovranno comunque rimanere croccanti, poi le zucchine ed infine la melanzana, sfumate con un po' di vino bianco e terminate la cottura (circa 10 minuti). Alla fine aggiungete la salsa di soia (che sostituirà il sale).

■ Portate ad ebollizione l'acqua in una pentola, versate i vermicelli, copriteli e toglieteli dal fuoco immediatamente lasciandoli riposare per 4 minuti. Separate i vermicelli con una forchetta, quindi sciacquateli in acqua fredda e scolateli.

■ Ora incorporateli nella wok insieme alle verdure croccanti, aggiungete i cubetti di petto di pollo Negroni e mescolate delicatamente. Assaggiate se i vermicelli con verdure e cubetti di petto di pollo necessitano ancora di soia ed eventualmente aggiustate, poi servite subito.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 100 gr di cubetti di petto di pollo Negroni
- $\frac{1}{4}$ di cipolla rossa di Tropea
- 2 zucchine
- 2 peperoni rossi di medie dimensioni
- 1 melanzana
- 200 gr di vermicelli di soia
- 2 cucchiaini olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di burro
- Mezzo bicchiere di vino bianco (per sfumare le verdure)
- Salsa di soia q.b.

3°

Croccante di cubetti di cotto su vellutata di patate

Preparazione

■ Lavate le patate e lessatele in acqua. Quando saranno cotte, spellatele e passatele nello schiacciapatate, aggiungete le uova, la scamorza a dadini insieme ai cubetti di cotto Negrone, una punta di aglio tritata, prezzemolo, sale e pepe e un goccio di olio evo.

■ Amalgamate delicatamente e riempite delle cocotte. Nel frattempo mettete in padella (in cui avrete messo un velo di olio evo) il resto dei cubetti di cotto e il rosmarino e la parte restante dello spicchio d'aglio.

■ Fate insaporire per qualche minuto e poi versate il tutto sulle cocotte. Aggiungete il pangrattato, il grana e infornate x circa 10 minuti, giusto il tempo di formare una crosticina croccante.

■ Servite tiepidi.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 800 gr di patate
- 2 uova
- 100 gr di grana
- 1 scamorza affumicata
- 1 confezione di cubetti di cotto Negrone
- Pangrattato
- Aglio
- Prezzemolo
- Rosmarino
- Olio evo
- Sale e pepe q.b.

Risotto al profumo d'oriente

Preparazione

- Tagliare la cipolla finemente, metterla in un pentolino con il burro e farla rosolare per un minuto; aggiungere i cubetti di pancetta affumicata e farla dorare.
- Sfumare con il vino rosso e, una volta evaporato, aggiungere la panna fresca e il curry e proseguire la cottura a fuoco bassissimo fin quando si sarà sufficientemente addensata.
- Tagliare zuccina e peperone a dadini e metterli in una padella con dell'olio di oliva. Far rosolare le verdure per qualche minuto.
- Aggiungere il riso, farlo tostare, sfumare con il vino bianco e una volta evaporato, aggiungere il brodo vegetale, poco alla volta, fino a cottura quasi ultimata.
- Quando il riso sarà quasi cotto aggiungere la salsina precedentemente preparata, far amalgamare (e se necessario aggiungere dell'altro brodo) e a fuoco spento aggiungere il parmigiano.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 1 noce di burro
- 1/2 cipolla rossa media
- 1 vaschetta di cubetti di pancetta affumicata Negroni
- 1 bicchierino da caffè di vino rosso
- 100 ml di panna fresca
- 2-3 cucchiaini di curry
- 180 gr di riso arborio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 zuccina piccola
- 1/2 peperone rosso
- Olio di oliva q.b.
- 700 ml di brodo vegetale
- 2-3 cucchiai di parmigiano

5°

Scrigni leggeri tutta bontà

Preparazione

- Lavate e cuocete le patate. Pelatele e schiacciatele con una forchetta trasferendole in una terrina. Unite 2 uova, il grana, 1 mozzarella tagliata a dadini, 1 confezione di cubetti di pancetta dolce Negroni, il prezzemolo lavato e sminuzzato, sale e pepe.
- Impastate con le mani in modo da amalgamare bene per avere un impasto morbido ed omogeneo. Imburrate 8 stampini individuali usa e getta e spolverizzateli con pangrattato.
- Riempite gli stampini e spolverizzateli con pangrattato e un filino di olio extravergine d'oliva. Infornate per 30 minuti a 180°. Sfornate e fate intiepidire.
- Potete servirli sia come antipasto, sia come un secondo, accompagnandoli con un contorno a piacere.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 600 gr di patate
- 2 uova
- 30 gr di grana grattugiato
- 1 mozzarella da 100 gr
- 1 confezione di cubetti di pancetta dolce Negroni
- 3 rametti di prezzemolo
- 10 gr di burro
- Olio extra vergine di oliva
- Pangrattato
- Sale e pepe q.b.

6°

Patate gratinate al forno con pancetta

Preparazione

- Fate bollire le patate con la buccia finché non saranno cotte. Fatele raffreddare e tagliatele a metà per il lato lungo.
- Svuotate la patata e mischiate l'interno con i cubetti di pancetta affumicata Negroni e l'erba cipollina tritata.
- Rimettete tutto all'interno della patata e coprite con pezzetti di sottiletta.
- Mettete a gratinare in forno a 200° con grill per 5 minuti. Potete sostituire la pancetta Negroni con i cubetti di cotto Negroni.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 2 patate grandi
- 1 confezione di cubetti di pancetta affumicata Negroni
- 4 sottilette
- Fili di erba cipollina

Vellutata dei Calanchi

Preparazione

- Far rosolare lo scalogno tritato finemente nell'olio e far stufare i piselli con sale a piacere, con qualche cucchiaino d'acqua affinché appassiscano per bene.
- Nel frattempo far rosolare i cubetti di pancetta affumicata con poco olio e poca acqua; quando quest'ultima si sarà ritirata per la sua metà aggiungere i tocchetti di pane e rosolare, poi porre la pancetta ed il pane su di un foglio di carta paglia.
- Successivamente con il frullatore ad immersione ridurre in crema i piselli e mantecarli a fuoco basso con la panna acida.
- Quando risulterà una crema vellutata e omogenea togliere dal fuoco, impiattarla e cospargerla dei cubetti di pancetta affumicata, i tocchetti di pane, e la liquirizia spezzettata.
- Un filo d'olio evo e servire annaffiata da un buon cerasuolo delle medie colline adriatiche.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 400 gr di piselli sgucciati,
- 100 gr di cubetti di pancetta affumicata Negroni
- 25 gr di liquirizia purissima spezzettata
- 30 gr di pane raffermo a tocchetti
- 150 gr di panna acida da cucina
- 1 scalogno
- Qualche cucchiaino raso di acqua
- Olio evo
- Sale q.b.

Panini alla salsiccia

Preparazione

- Sciogliere il cubetto di lievito in 100ml di acqua tiepida con l'aggiunta del miele. Inserire il lievito ottenuto alla farina e aggiungere delicatamente la restante parte dell'acqua tiepida, l'olio extravergine d'oliva e il sale, lasciare riposare per 2 ore.
- Soffriggere leggermente i cubetti di salsiccia con un filo d'olio.
- Su una spianatoia stendere la pasta per i panini ed aggiungere i cubetti di salsiccia, e arrotolare il tutto. Tagliare la pasta dei panini con la salsiccia e dare la forma ed adagarli su una placca da forno con carta forno.
- Lasciare riposare per 30 minuti. Infornare in forno a 200° per 40 minuti avendo cura di mettere una ciotola d'acqua sul fondo del forno.
- Sfornare e servire.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 120 gr di cubetti di salsiccia Negroni
- 500 gr di farina manitoba
- 1 cubetto di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di miele
- 10 gr di sale fino
- 30 gr di olio extravergine d'oliva
- 300 ml di acqua

Danubio salato con cubetti di cotto

Preparazione

- Impastate tutti gli ingredienti. Lasciate lievitare per qualche ora in una ciotola coperta da un panno umido.
- A lievitazione avvenuta, dividete l'impasto in tante palline.
- Formate dei dischetti da riempite con i cubetti di cotto Negroni e pezzettini di mozzarella e provolone.
- Richiudete le palline e posizionatele in una tortiera (foderata di carta da forno) una vicina all'altra, in modo da riempirla.
- Spennellate la superficie con il latte e cospargete con erbe di Provenza miste.
- Lasciate lievitare un'altra ora e mettete in forno caldo a 180° per 30-40 minuti.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

Impasto

- 400 gr farina "0"
- 150 gr farina integrale (si può usare anche tutta farina bianca)
- 230 ml latte di riso o avena (vaccino se preferite)
- 50 ml olio evo
- 1 uovo
- 1 bustina di lievito di birra secco
- 1 cucchiaino di miele
- 1 e 1/2 cucchiaini di sale

Ripieno

- 1 confezione di cubetti di cotto Negroni
- 150/200 gr mozzarella e provolone

Rifinitura

- Latte di riso o avena (vaccino se preferite) q.b.
- Erbe aromatiche di Provenza q.b.

10°

Plum cake pancetta dolce

Preparazione

- Tagliate il cipollotto a rondelle, mettetelo in una padella con un filo d'olio e fatelo soffriggere, aggiungete i cubetti di pancetta dolce e sfumate con del vino bianco.
- In una ciotola mettete le uova, aggiungete l'olio e sbattete energicamente, aggiungete la farina incorporandola bene al composto; poi unite al composto le olive, il parmigiano ed il soffritto che avete preparato in precedenza, salate e aggiungete la bustina di lievito, impastate per bene aiutandovi con le mani.
- Imburrate ed infarinate uno stampo rettangolare, versate al suo interno il composto e compattatelo.
- Infornatelo in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti, il plum cake è pronto quando è gonfio è dorato.

In cucina
con i Cubetti



Ingredienti

- 4 uova
- 200 gr di farina "00"
- Olio evo 50 gr
- 90gr di cubetti di pancetta dolce Negroni
- 50 gr di parmigiano
- 50 gr di olive taggiasche denocciolate
- 1 cipollotto
- 1 po' di vino bianco
- 1 bustina di lievito per prodotti da forno salati



Scatena la fantasia in cucina con i Cubetti Negroni!

Indispensabili per la preparazione dei
primi piatti, ottimi come ingredienti per
secondi e torte salate.

**I Cubetti Negroni sono i migliori
alleati in cucina!**





In cucina con i Cubetti

Direttore responsabile editoriale Giallozafferano
Deborah Nania

Progettazione Grafica
Boris Orlovich

Fotografo Giallozafferano
Gianmarco Folcolini

Realizzazione Ricette Giallozafferano
Redazione di Giallozafferano

Realizzazione Ricette blogger
Blogger appartenenti al network di Giallozafferano:
Arianna Piola
Marta Boesso
Viviana Guaraldo
Ivana Ester Marra
Michela Carta
Raffaella Capotorto

Realizzazione Ricette finaliste
Finalisti del concorso
"In cucina con i cubetti" – Sfida Preparazione

Giallozafferano: www.giallozafferano.it
Negroni: www.negroni.com