



**LE RICETTE
DI ALTA CUCINA
IN ESCLUSIVA
CON I CUBETTI
NEGRONI**

**ALTA
Cucina**



LA RICETTA DI @ILMIOPIATTOACOLORI

CASERECCE CON PESTO DI ROBIOLA, BASILICO E MANDORLE CON CUBETTI DI PANCETTA AFFUMICATA E SCORZA DI LIMONE



INGREDIENTI

200g pasta

100g pancetta affumicata Negroni

200g formaggio fresco cremoso tipo
robiola o formaggio spalmabile

20-30g basilico fresco

30g mandorle

q.b. scorza di limone bio

q.b. olio extravergine d'oliva

q.b. sale

PROCEDIMENTO

1. Aggiungere in un mixer il basilico, il formaggio fresco cremoso, un giro di olio, un pizzico di sale, le mandorle, una tazzina di acqua fredda e frullare il tutto ottenendo un pesto cremoso. Non preoccupatevi se risulterà liquido perché in cottura tenderà a rapprendersi.
2. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.
3. In una padella aggiungere i cubetti di pancetta affumicata Negroni e cuocerli a fuoco dolce finché risultano dorati e croccanti.
4. Scolare la pasta al dente, mantecarla a freddo all'interno di una ciotola e impiattare aggiungendo la scorza di limone, la pancetta affumicata croccante e un filo di olio Evo.



LA RICETTA DI @ILMIOPIATTOACOLORI

CHICCHE DI PATATE ONE POT CON CREMA AL PECORINO, CUBETTI DI PANCETTA DOLCE E ZUCCHINE



INGREDIENTI

- 400g chicche di patate o gnocchi
- 100g pancetta dolce Negroni
- 100g pecorino
- 300ml latte
- 1 cucchiaio maizena, amido di mais o farina 00
- 1 zucchina
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale

PROCEDIMENTO

1. In una padella aggiungere un filo di olio, una zucchina grattugiata e la pancetta dolce Negroni, portare a cottura e rimuovere dalla padella mettendo da parte alcuni cubetti per impiattare. **2.** Grattugiare finemente il pecorino. Nella stessa padella in cui abbiamo cotto la zucchina aggiungere il latte, un cucchiaio di maizena, amalgamare con una frusta, aggiungere il pecorino e amalgamare ancora a fuoco dolce. **3.** Calare le chicche direttamente nella crema e far cuocere per 5-6 minuti (o il tempo indicato dalla confezione) alzando leggermente la fiamma. **4.** A cottura ultimata aggiungere nuovamente le zucchine e la pancetta e amalgamare il tutto delicatamente. **5.** Impiattare aggiungendo i cubetti di pancetta croccante messi da parte e un filo di olio Evo.



LA RICETTA DI @ILMIOPIATTOACOLORI

PIADI-FRITTATA



INGREDIENTI

- 1 piadina
- 3 uova
- q.b. spinacino
- 5/6 pomodorini
- 75g cubetti di cotto Negroni
- 30g formaggio a pasta filata a piacere
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

PROCEDIMENTO

1. Ungere una teglia rotonda con un filo di olio.
2. Aggiungere la piadina all'interno della teglia e aggiungere tre uova, un pizzico di sale e del pepe e sbattere con una forchetta.
3. Aggiungere anche lo spinacino o una verdura a piacere, i pomodorini tagliati a metà, i cubetti di cotto Negroni e qualche cubetto di formaggio in superficie.
4. Ultimare con un filo di olio e infornare in forno o in friggitrice ad aria a 200 gradi per 12-15 minuti.



LA RICETTA DI @ILMIOPIATTOACOLORI

INSALATONA DI CECI



INGREDIENTI

160g ceci precotti

75g cubetti di cotto Negroni

10-15 pomodorini rossi e gialli

10-15 olive verdi e taggiasche/olive nere

40-50g feta

1 cucchiaio pesto alla genovese

6-7 foglie basilico fresco

q.b. olio extravergine d'oliva

q.b. sale

PROCEDIMENTO

1. Iniziare sciacquando accuratamente i ceci precotti sotto acqua corrente. **2.** In una ciotola capiente aggiungere i ceci, le olive denocciolate, i pomodorini tagliati a metà, i cubetti di cotto Negroni, la feta sbriciolata con le mani e qualche foglia di basilico fresco. **3.** Condire il tutto con un cucchiaio di pesto e pochissimo sale e mescolare amalgamando tutti gli ingredienti. **4.** Ultimare a piacere con un filo di olio Evo e gustare!



LA RICETTA DI @ILMIOPIATTOACOLORI

TROFIE CON CREMA DI PATATE, FUNGHI, STICK DI GUANCIALE E NOCCIOLE TOSTATE



INGREDIENTI

- 250g trofie fresche
- 2 patate di media misura
- 1-2 bicchiere latte
- 200g stick di guanciale Negroni
- 300g funghi misti
- 20g nocciole tostate
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale

PROCEDIMENTO

1. Tagliare le patate a cubetti e cuocerle in padella aggiungendo acqua calda finché si saranno ammorbidite. Una volta cotte frullarle con mezzo bicchiere di latte e un pizzico di sale. Se necessario aggiungere acqua calda q.b. fino ad ottenere una consistenza abbastanza liquida. **2.** In padella cuocere i funghi precedentemente puliti e tagliati a fette con un giro d'olio e regolare di sale. **3.** Cuocere gli stick di guanciale Negroni partendo da padella fredda, senza aggiungere grassi, a fuoco dolce finché risulteranno ben dorati. Mettere da parte su carta assorbente. **4.** Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolarla al dente, aggiungerla in padella con i funghi e mantecarla con la crema di patate. Impiattare ultimando con gli stick di guanciale croccante, le nocciole tostate e un filo di olio Evo a piacere.



LA RICETTA DI @ILMIOPIATTOACOLORI

GNOCCHI CON CREMA DI ZUCCA, STICK DI GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO E NOCI



INGREDIENTI

400g gnocchi

200g stick di guanciale Negroni

40g pecorino + 1 una tazzina di latte caldo

q.b. olio extravergine d'oliva

q.b. sale

q.b. pecorino grattugiato

q.b. rosmarino

q.b. pepe nero

6/7 noci

PROCEDIMENTO

1. Tagliare la zucca a cubetti, cuocerla in padella con un giro di olio, un pizzico di sale, il rosmarino e acqua calda q.b. finché si sarà ammorbidita; poi frullarla fino ad ottenere una crema. **2.** Cuocere gli stick di guanciale Negroni in padella, senza altri grassi, a fuoco dolce, finché risulteranno ben dorati. Mettere da parte su carta assorbente. **3.** Aggiungere il pecorino grattugiato in una ciotolina, un pizzico di pepe nero e amalgamare con una tazzina di latte caldo, ottenendo una crema abbastanza densa. Se necessario aggiungere ancora latte q.b. per ottenere la consistenza desiderata. **4.** Cuocere gli gnocchi, mantecarli con la crema di zucca, un filo di olio e una spolverata di pecorino. **5.** Impiattare aggiungendo la crema di pecorino, gli stick di guanciale croccante, qualche noce sminuzzata molto grossolanamente, un filo di olio e un pizzico di pepe nero a piacere.



LA RICETTA DI @BURRATAEPISTACCHI

LASAGNA CON CREMA DI ZUCCHINE, CUBETTI DI PANCETTA DOLCE E FIORI DI ZUCCA



INGREDIENTI

10 sfoglie per lasagna

300g pancetta dolce Negroni

3 zucchine

60g fiori di zucca

700ml latte

70g burro

1 scalogno

100g formaggio grattugiato

q.b sale e olio extravergine d'oliva

q.b noce moscata

PROCEDIMENTO

1. Lavare e tagliare a rondelle le zucchine. In una padella soffriggere lo scalogno tritato finemente, aggiungere le zucchine e lasciare cuocere, completando con il sale. **2.** A parte preparare la besciamella: sciogliere completamente il burro in un pentolino, aggiungere la farina e rimescolare fino ad ottenere un composto liscio. Dopo qualche istante aggiungere lentamente il latte, continuando a rimescolare per non creare grumi fino a quando la consistenza non risulterà densa e cremosa. Aggiungere il sale ed un pizzico di noce moscata. **3.** A questo punto le zucchine saranno pronte, frullarle e aggiungerle alla besciamella. Iniziare a formare gli strati della lasagna. **4.** In una teglia ben imburrata versare due mestoli di crema di zucchine, la sfoglia, altra crema di zucchine, i cubetti di pancetta dolce Negroni, il formaggio grattugiato e così via fino all'ultimo strato dove verranno aggiunti i fiori di zucca precedentemente privati del pistillo e sciacquati delicatamente. **5.** Infornare a 180° per 20/25 minuti coprendo la teglia con alluminio e poi ulteriori 5 minuti in modalità grill.



LA RICETTA DI @BURRATAEPISTACCHI

NIDI DI PATATE CON CUBETTI DI PANCETTA AFFUMICATA E SCAMORZA



INGREDIENTI

- 650g patate
- 50g burro
- 80g formaggio grattugiato
- 2 tuorli
- 100g scamorza affumicata
- 100g pancetta affumicata Negroni
- q.b sale
- q.b noce moscata

PROCEDIMENTO

1. Lessare le patate e schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate. Aggiungere il burro morbido e rimescolare. Aggiungere anche il formaggio grattugiato, sale, noce moscata e i due tuorli. Amalgamare e trasferire in una sac a poche. **2.** Iniziare a formare dei nidi partendo dalla base per poi salire in maniera circolare. Infornare a 190° in forno statico per circa 20 minuti; decorso tale tempo aggiungere la scamorza affumicata a dadini e i cubetti di pancetta affumicata Negroni. **3.** Infornare nuovamente fino a doratura.



LA RICETTA DI @BURRATAEPISTACCHI

PACCHERO CON CREMA DI PISELLI, MANDORLE TOSTATE E CUBETTI DI COTTO



INGREDIENTI

- 400g paccheri
- 250g piselli (anche surgelati)
- 40g mandorle
- 150g cubetti di cotto Negroni
- 2 cucchiai formaggio grattugiato
- 200g formaggio spalmabile
- 50g basilico
- q.b sale
- q.b pepe
- q.b olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

1. Portare sul fuoco due pentole piene d'acqua: una servirà per la pasta, l'altra per cuocere i piselli. Una volta raggiunto il bollore calare la pasta e a parte i piselli. **2.** Lasciare cuocere quest'ultimi per circa 4 minuti, dopodiché frullarli con il formaggio spalmabile, il formaggio grattugiato, sale, pepe, un mestolo d'acqua di cottura e il basilico. **3.** Condire la pasta direttamente in padella con la crema ottenuta. **4.** Impiattare e aggiungere i cubetti di cotto Negroni in uscita, completare anche con le mandorle tostate e tagliate a coltello.



LA RICETTA DI @BURRATAEPISTACCHI

TARTE TATIN DI POMODORINI IN PADELLA CON BURRATA E CUBETTI DI COTTO



INGREDIENTI

- 1 rotolo pasta sfoglia
- 200g pomodorini
- 50g burrata
- 75g cubetti di cotto Negroni
- 1 cucchiaio zucchero
- q.b olio
- q.b sale

PROCEDIMENTO

1. Lavare e tagliare a metà i pomodorini. In una padella aggiunge l'olio, un cucchiaio di zucchero su tutta la superficie e un dito d'acqua. Adagiare i pomodorini sulla superficie della padella e coprirli con la pasta sfoglia della dimensione di quest'ultima, ricalzando un po' la pasta all'interno. **2.** Bucherellare la base. Cuocere con coperchio per circa 20 minuti. Trascorso tale tempo capovolgere la torta salata con delicatezza in modo da poter cuocere il fondo. Proseguire la cottura per altri 15 minuti a fiamma bassa. **3.** Impiattare e completare con la burrata e i cubetti di cotto Negroni in uscita.



LA RICETTA DI @BURRATAEPISTACCHI

PARMIGIANA DI ZUCCA, STICK DI GUANCIALE E GORGONZOLA



INGREDIENTI

800g zucca

200g stick di guanciale Negroni

150g gorgonzola

30g formaggio grattugiato

q.b salvia

q.b rosmarino

q.b olio

q.b sale

q.b pepe

PROCEDIMENTO

1. Pelare e tagliare a fette la zucca. Posizionarla su di una teglia e condirla con olio, sale, pepe, rosmarino e salvia. Cuocere per circa 20 minuti in forno a 180 gradi. **2.** Nel frattempo in una padella ben calda cuocere gli stick di guanciale Negroni. Quando la zucca sarà cotta iniziare a formare gli strati della parmigiana: zucca, gorgonzola, guanciale, formaggio grattugiato, così fino all'ultimo strato. **3.** Cuocere in forno a 180 gradi fino a gratinatura.



LA RICETTA DI @BURRATAEPISTACCHI

TORTELLI RIPIENI DI FORMAGGIO DI FOSSA E STICK DI GUANCIALE



INGREDIENTI

300g farina 00

3 uova

200g stick di guanciale Negroni

200g formaggio di fossa

250g ricotta

PROCEDIMENTO

1. Versare la farina su una spianatoia, formare un buco al centro ed aggiungere le uova. Incorporare prima con una forchetta, poi con le mani. Impastare per circa 10 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio. Coprirlo con la pellicola e lasciarlo riposare 30 minuti.
2. Nel mentre preparare il condimento: in una ciotola unire la ricotta al formaggio di fossa grattugiato e rimescolare.
3. In una padella cuocere gli stick di guanciale Negroni fino a che non risultino leggermente croccanti. Stendere l'impasto; se usate una macchina elettrica partite dal numero più basso per poi via via salire.
4. Appoggiare l'impasto sul tagliere infarinato. Tagliarlo con un coppapasta tondo, aggiungere il ripieno, chiudere a mezza luna, prendere i bordi ed unirli.
5. Cuocere circa 3 minuti in acqua bollente e salata. Condire con gli stick di guanciale.



LA RICETTA DI @SAPOREDIARIANNA

FOCACCINE FURBE CON CUBETTI DI PANCETTA AFFUMICATA E FORMAGGIO



INGREDIENTI

200g pancetta affumicata Negroni

1 rotolo base per pizza

150g formaggio a pasta dura
(o scamorza bianca)

PROCEDIMENTO

1. Rosolare in padella i cubetti di pancetta affumicata Negroni: quando saranno ben dorati e croccanti trasferirli su carta assorbente. **2.** Srotolare una base per pizza e dividere in 4 rettangoli. Sulla metà di ognuno di essi, mettere un cucchiaino di cubetti di pancetta due/tre fettine di formaggio, altra pancetta e chiudere piegando la base per pizza aiutandovi con la carta forno. **3.** Sigillare i bordi e cuocere in padella ben calda. Pochi minuti per ogni lato e le focaccine furbe sono pronte e filanti da gustare!



LA RICETTA DI @SAPOREDIARIANNA

SALATINI CON CUBETTI DI PANCETTA DOLCE



INGREDIENTI

- 200g** pancetta dolce Negroni
- 3 bicchieri e mezzo** farina 00
- 1/2 bicchiere** formaggio grattugiato
- 1/2 bicchiere** olio di oliva
- 1/2 bicchiere** latte
- 1 bustina** lievito istantaneo
- 2 prese** sale
- 1 pizzico** pepe

PROCEDIMENTO

1. Per prima cosa preparare la frolla salata. In una ciotola mettere insieme alle uova, l'olio, il latte, il sale e il pepe. Mescolare velocemente e inserire tutti gli ingredienti secchi: farina 00, il formaggio grattugiato e infine il lievito istantaneo e i cubetti di pancetta dolce Negroni. Impastare velocemente con le mani; quando gli ingredienti si saranno compattati, trasferire l'impasto su un piano da lavoro e continuare a impastare fin quando non si ottiene un impasto ben omogeneo. A questo punto appiattire l'impasto con l'aiuto del mattarello, creando un disco alto circa 1 centimetro. **2.** Tagliare prima a listarelle larghe circa 1 centimetro e poi a quadratini con un taglia pizza o un coltello. Passare i quadratini velocemente tra le mani per formare delle pepite, da disporre su una teglia rivestita con carta forno e infornare a 200° C per circa 20 minuti. Far raffreddare e servire.



LA RICETTA DI @SAPOREDIARIANNA

SFORMATO DI RISO IN PADELLA CON FORMAGGIO E CUBETTI DI COTTO



INGREDIENTI

150g cubetti di cotto Negroni
1 formaggio a pasta filata
150g provola dolce
400g riso per risotti lessato
200ml salsa di pomodoro
2 cucchiai formaggio grattugiato
1 uovo
q.b. olio di oliva

PROCEDIMENTO

1. Per prima cosa lessare il riso. Una volta lessato il riso, aggiungere la salsa di pomodoro, il formaggio grattugiato e un uovo e lasciar raffreddare. **2.** Nel frattempo, tagliare a dadini il formaggio e aggiungere i cubetti di cotto Negroni. Prendere una padella, passare poco olio sul fondo e creare uno strato con metà riso, alzando bene sui bordi. Riempire con i formaggi e i cubetti di cotto, chiudere con il restante riso. **3.** Cuocere 10 minuti per lato a fiamma media. Spegnerne e servire ben caldo e filante.



LA RICETTA DI @SAPOREDIARIANNA

CHEESECAKE SALATA CON CUBETTI DI COTTO, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE



INGREDIENTI

150g cubetti di cotto Negroni
300g taralli o crackers
120g burro fuso
300g formaggio spalmabile
2 cucchiaini formaggio grattugiato
200g mascarpone
50g olive taggiasche
q.b. basilico
q.b. olio di oliva
q.b. sale

PROCEDIMENTO

1. Per prima cosa creare la base croccante: frullare i taralli, mescolare con il burro fuso e fare la base su una teglia del diametro di 22 centimetri con cerchio apribile e carta da forno sul fondo. Mettere in frigo e lasciar riposare circa 1 ora. **2.** Nel frattempo creare la crema ai formaggi. Frullare metà dei cubetti di cotto Negroni insieme al formaggio spalmabile fresco e 2 cucchiaini di formaggio grattugiato. Unire poi al mascarpone e al restante formaggio spalmabile. Aggiungere anche le olive taggiasche e mescolare. **3.** Dopo che la base ha riposato, aggiungere la crema al formaggio e lasciare raffreddare ancora un'ora. **4.** Nel frattempo tagliare e condire i pomodorini con poco olio, sale e basilico spezzettato con le mani. Ultimato il tempo di riposo, decorare la superficie con i restanti cubetti di cotto e i pomodorini conditi, definire con qualche fogliolina di basilico e servire!



LA RICETTA DI @SAPOREDIARIANNA

TARTE TATIN MONOPORZIONE CON ZUCCA, STICK DI GUANCIALE E GORGONZOLA



INGREDIENTI

100g guanciale in stick Negroni

200g zucca

100g gorgonzola

1 rotolo pasta sfoglia

6 cucchiaini miele

q.b. aceto balsamico

q.b. sale

q.b. rosmarino

q.b. olio di oliva

PROCEDIMENTO

1. Affettare con una mandolina la zucca e condirla con olio, sale e rosmarino tritato. **2.** In una teglia mettere sulla base un cucchiaino di miele, qualche goccia di aceto balsamico, stick di guanciale Negroni, 2/3 fette di zucca e ricoprire con un disco leggermente più grande di pasta sfoglia. Sigillare bene i bordi, bucherellare la superficie e passare con un pennello l'uovo sbattuto. Infornare per 15 minuti a 200° C o comunque fino a doratura. **3.** Quando le monoporzioni sono pronte, aggiungere sulla superficie un po' di gorgonzola e servire calde oppure fredde!



LA RICETTA DI @SAPOREDIARIANNA

PIZZA MONTANARA IN TEGLIA



INGREDIENTI

- 350g farina 0
- 250g acqua
- 8g lievito di birra fresco oppure 5g disidratato
- 1 cucchiaino sale
- 1 cucchiaio olio di oliva
- 100g stick di guanciale Negroni
- 2 patate lesse
- 100g scamorza affumicata
- q.b. olio
- q.b. sale
- q.b. rosmarino

PROCEDIMENTO

1. Per preparare la base della pizza, mettere in una ciotola la farina, aggiungere il lievito di birra sciolto in metà acqua, impastare e aggiungere il sale sciolto nella restante acqua. Impastare qualche minuto con le mani e aggiungere l'olio, fino a quando il composto sarà ben omogeneo. Lasciarlo lievitare, coperto, per circa 2 ore. **2.** Nel frattempo lessare le patate e lasciarle raffreddare. Quando l'impasto sarà raddoppiato, metterlo in una teglia oleata e stenderlo con le mani unte di olio. Lasciar lievitare ancora un'ora. **3.** Nel frattempo tagliare le patate a pezzetti e condirle con olio, sale e rosmarino. Quando sarà passata l'ora, condire la pizza con le patate, la scamorza tagliata in pezzi e gli stick di guanciale Negroni. Un filo di olio e via in forno a 240°C in modalità statica, fino a doratura. Servire calda e filante!