

# Ricette di M STARDA

Organizzato da



Camera di Commercio  
Cremona

Con il contributo di



Regione  
Lombardia

In collaborazione con



Con il Patrocinio e la collaborazione di





# *Scegli la tua ricetta*





## *Produttori di Mostarda*



## *Negozi e macellerie che vendono Mostarda*



# Primi



*Gnocchi di patate*  
*curcuma e Mostarda Sperlari*



*Risotto spirulina*  
*e Mostrda di zenzero Leccornie Doc*



*Mezza maniche rigate*  
*con crema di formaggi e Mostarda*



*Ravioli di zucca*  
*e Mostarda di zenzero di Leccornie Doc*



*Risotto alla parmigiana*  
*con Mostarda di zucca Luccini*



*Risotto al torrone*  
*zafferano e Mostarda*



# Secondi



## *Merluzzo fritto*

*in crosta di sesamo*

*con salsa senapata di pomodori verdi Fieschi*



## *Polpette di carne*

*con cuore di Mostarda*



## *Farcito di vitello*



## *Polpettine*

*con mousse di fichi Fieschi*



## *Filetto glassato*

*con Mostarda*



## *Tartar di manzo e Mostarda*

*con chips di grana padano e chips di polenta*



## *Hummus di ceci*

*con chips di coppa croccante*

*e Mostarda di fragoline Sanavara*



# Dolci



*Crostata vegana*



*Crema di mascarpone*



*Strudel di pere*  
*con Mostarda Contini*



*Treccia di panbrioche*



*Monoporzione bianca*  
*con Mostarda*



*Monoporzione nera*  
*con Mostarda*



# Gnocchi di patate curcuma e Mostarda Sperlari



## Ingredienti

### Per i gnocchi

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Patate pesate con la buccia | 500 g                      |
| Farina .....                | 120 - 150 g                |
| Uovo battuto .....          | 2 cucchiari circa 1/2 uovo |
| Curcuma in polvere .....    | 1 cucchiario               |
| Sale .....                  | qb                         |

### Per la crema

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Taleggio .....          | 1800 g        |
| Latte .....             | 1/2 bicchiere |
| Mostarda Sperlari mista |               |

## Procedimento

Bollite le patate con tutta la buccia in abbondante acqua fredda per circa 20 – 25 minuti. Scolatele solo quando risultano morbide sotto i rebbi della forchetta.

Scolate le patate, eliminate la buccia prima di schiacciarle e lasciate intiepidire. Infine utilizzate uno schiacciapatate e ricavate una purea asciutta, fatela raffreddare in una ciotola per almeno 10 minuti, finché non risulta fresca al tatto! la purea fredda assorbe meno farina.

Aggiungete quindi il sale, l'uovo sbattuto, il cucchiario di curcuma in polvere, formate una palla e realizzate subito i vostri gnocchi.

In una padella sciogliete a fuoco basso il taleggio fatto a dadini e allungate la crema con mezzo bicchiere di latte aggiustando la dose fino a ottenere una giusta consistenza cremosa, aggiungete un cucchiario di sugo della Mostarda e spegnete il fuoco.

Preparate la Mostarda mista Sperlari in piccoli pezzetti e lasciatela da parte.

Bollite i gnocchi in acqua salata, saranno pronti quando saliranno completamente in superficie.

Scolateli con un mestolo forato inserendoli a mano a mano direttamente nella padella dove avete precedentemente preparato il condimento.

Mantecateli per pochi minuti.

Impiattate e guarnite con i pezzetti di Mostarda i vostri piatti.



# Risotto spirulina e Mostrda di zenzero Leccornie Doc



## Ingredienti

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| Riso Arborio .....      | 4 +1 pugni              |
| Mostrda di zenzero..... | 1 cucchiaino a persona  |
| Spirulina spaghetti     |                         |
| Livegreen bio .....     | 1 cucchiaino abbondante |
| Vino bianco .....       | 1/2 bicchiere           |
| Olio extravergine       |                         |
| Sale .....              | qb                      |

## Procedimento

In una pentola mettete l'acqua per il brodo sul fuoco e versateci la Spirulina in modo che piano piano si sciolga e l'acqua prenda un bel colore verde intenso aggiustando di sale, calcolate che questo sarà il vostro brodo.

In una pentola già riscaldata per qualche minuto mettete il riso e tostato come per un normale risotto ma senza l'aggiunta del soffritto.

Sfumate con il vino, fate evaporare bene e poi iniziate a bagnare con il brodo come di consueto per un risotto.

A cottura ultimata mantecate con un filo d'olio extravergine e aggiungete alcuni cubetti di Mostarda di zenzero che avrete precedentemente tagliato, conservarne anche una parte in listarelle da aggiungere al piatto una volta composto e servite!

Un piatto vegano, leggero ma gustoso per palati curiosi ma anche per sfatare il mito che la Mostarda sia da accostare solo a formaggi e carni.



# Mezza maniche rigate con crema di formaggi e Mostarda Vergani



## Ingredienti

|  |                        |
|--|------------------------|
| Mezza maniche rigate .....                                     | 250 g                  |
| Robiola.....   | 100 g                  |
| Gorgonzola .....   | 100 g                  |
| Burro senza lattosio.....                                      | una noce (facoltativo) |
| Olio Evo   |                        |
| Brandy .....   | 2/3 cucchiari          |
| Parmigiano Reggiano<br>36 mesi .....                           | 2/3 cucchiari          |
| Mostarda di frutta<br>Chicchi di melograno<br>Granella di noci |                        |
| Sale e pepe.....   | qb                     |

## Procedimento

In un pentolino versare olio e burro, fare sciogliere e aggiungere il brandy.

Sfumare, unire la robiola e il gorgonzola. Sciogliere a fuoco bassissimo. Fuori dal fuoco aggiungere il parmigiano.

Scolare la pasta al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura e mantecare con la crema di formaggi.

In un piatto:

Aggiungere qualche cucchiaino di crema al fondo, versare la pasta e completare con la Mostarda Vergani a cubetti o a listarelle se preferite, infine aggiungere la granella di noci e i chicchi di melograno.



# Ravioli zucca e Mostarda di zenzero di Leccornie DOC



## Ingredienti

### Per la pasta

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Farina ..... | 300 g            |
| Semola.....  | 200 g abbondante |
| Uova .....   | 3                |
| Acqua .....  | 120 g            |

### Per il ripieno

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Mostarda di zenzero .....  | qb          |
| Zucca pulita .....         | 1/2 kg      |
| Uova .....                 | 1           |
| Parmigiano .....           | 100 g       |
| Amaretti sbriciolati ..... | 80 g        |
| Sale .....                 | qb          |
| Pane grattugiato .....     | 2 cucchiari |

## Procedimento

Cuocere in forno la zucca con del rosmarino, una volta intiepidita in una ciotola mettere la zucca l'uovo parmigiano grattugiato amaretti sale e la Mostarda di zenzero tagliata a cubetti qb, riponiamo in frigo nel frattempo Prepariamo la pasta, facciamo riposare 30 minuti, a questo punto stendiamo la sfoglia e prepariamo i ravioli, cuociamo i ravioli in acqua salata.

In una pentola sciogliamo il burro con della salvia infine con una schiumarola impiantiamo i ravioli, ancora un po' di salvia fresca sminuzzata, scaglie tre di parmigiano, a piacere, amaretti sbriciolato oppure del cioccolato grattugiato.



# Risotto alla parmigiana con Mostarda di zucca Luccini



## Ingredienti

|   |             |
|---|-------------|
| Riso carnaroli .....                              | 320 g       |
| Parmigiano Reggiano<br>36 mesi .....              | 100 g       |
| Brie senza lattosio.....                          | 50 g        |
| Prosecco.....                                     | 1 bicchiere |
| Cipolla .....                                     | 1/2         |
| Brodo vegetale (sedano,<br>carota, cipolla) ..... | qb          |
| Sale e pepe.....                                  | qb          |
| Olio Evo  |             |
| Alloro  |             |
| Cacao amaro                                       |             |
| Noci  |             |

## Procedimento

preparare il brodo con le verdure. In una pentola stufare la cipolla con un giro d'olio evo, le foglie d'alloro e mezzo bicchiere d'acqua. Versare il riso e tostarlo, sfumare con il vino bianco e iniziare la cottura, mescolando e aggiungendo il brodo all'occorrenza.

Una volta cotto il riso, fuori dal fuoco aggiungere il brie e il parmigiano.

Impiattare e completare con la Mostarda di zucca, briciole di noci e una spolverata di cacao amaro.



# Risotto

## al torrone, zafferano e Mostarda



### Ingredienti

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Riso .....           | 300 g         |
| Cipolla .....        | 1/2           |
| Vino bianco .....    | 1/2 bicchiere |
| Brodo di carne ..... | qb            |
| Torrone .....        | 100 g         |
| Mostarda .....       | qb            |
| Pepe nero .....      | qb            |

### Procedimento

Dopo aver tritato la cipolla farla rosolare con l'olio. Mettere tutto il riso a tostare, dopo qualche minuto mettere il vino e farlo evaporare.

Aggiungo il brodo poco alla volta e lascio cuocere (il brodo deve essere sempre a bollire, perché se freddo vado a fermare la cottura del riso)

Mentre il riso cuoce taglio il torrone a pezzettini fini e lo rimetto in frigorifero. taglio a fette la Mostarda per guarnire.

Quando il riso è cotto vado a spegnere la fiamma manteco con grana padano e burro. Successivamente metto il torrone e riaccendo la fiamma moderata (vado a riaccendere la fiamma perché serve un calore attivo per fare sciogliere il torrone). Aggiusto di sale e grana.

Vado a servire, una volta nel piatto guarnisco con la Mostarda e una spolverata di pepe.



# Merluzzo fritto in crosta di sesamo con salsa senapata di pomodori verdi Fieschi



## Ingredienti

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Merluzzo a persona .....           | 150 g          |
| Semi di sesamo.....                | 1 bicchiere ca |
| Sale .....                         | qb             |
| Salsa di pomodori verdi<br>Fieschi |                |
| Olio per friggere                  |                |

## Procedimento

Ricavate dal merluzzo fresco o sugelato ma comunque riportato a temperatura ambiente dei rettangoli più o meno della grandezza di 5 cm per tre.

Passateli nel sesamo come fosse una normale panatura e quando l'olio sarà a temperatura friggeteli fino a quando saranno ben dorati.

Salate quanto basta e impiattate con una bella dose di salsa senapata di pomodorini e una Julienne di carote che con la sua dolcezza si unisce perfettamente alla piccantezza calibrata della confettura e al sapido del merluzzo.

Una ricetta velocissima che fa crunch



# Polpette di carne con cuore di Mostarda



## Ingredienti

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Merluzzo a persona .....           | 150 g          |
| Semi di sesamo.....                | 1 bicchiere ca |
| Sale .....                         | qb             |
| Salsa di pomodori verdi<br>Fieschi |                |
| Olio per friggere                  |                |

## Procedimento

Ricavate dal merluzzo fresco o sugelato ma comunque riportato a temperatura ambiente dei rettangoli più o meno della grandezza di 5 cm per tre.

Passateli nel sesamo come fosse una normale panatura e quando l'olio sarà a temperatura frigeteli fino a quando saranno ben dorati.

Salate quanto basta e impiattate con una bella dose di salsa senapata di pomodorini e una Julienne di carote che con la sua dolcezza si unisce perfettamente alla piccantezza calibrata della confettura e al sapido del merluzzo.

Una ricetta velocissima che fa crunch



# Farcito di vitello



## Ingredienti

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Carne di vitello .....               | 1 fetta |
| Carne di scottona macinata-          | 350 g   |
| Carne di vitello macinata .....      | 350 g   |
| Prosciutto cotto macinato ....       | 200 g   |
| Parmigiano Reggiano 36<br>mesi ..... | 100 g   |
| Pane grattugiato.....                | 50 g    |
| Latte senza lattosio .....           | 250 ml  |
| Uova .....                           | 2       |
| Speck.....                           | 50 g    |
| Pinoli .....                         | 25 g    |
| Mostarda di frutta mista .....       | 120 g   |

## Procedimento

Stendere la fetta, salare.

Distribuire la farcitura composta da: carni tritate, prosciutto , uova, parmigiano, pane e latte, avendo cura di amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Aggiungere poi lo speck a dadini, i pinoli e la Mostarda.

Arrotolare e legare.

Rivestire uno stampo da plumcake con carta da forno.

Versare olio evo, un bicchiere di vino bianco e aggiungere delle erbe aromatiche fresche. Adagiare il farcito. Ungerlo in superficie, arricchire ancora con erbe aromatiche, sale e pepe.

Coprire e cuocere a 190 gradi.

Ho abbinato un contorno di zucca, zucchine e patate dolci al rosmarino cotte al forno. Il farcito ha un gusto delicato ma grintoso, mi piace presentarlo con la Mostarda servita a parte per chi volesse aggiungere una nota ancor più senapata.



# Polpettine con mousse di fichi Fieschi



## Ingredienti

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Carne di scottona macinata.....      | 350 g  |
| Carne di vitello macinata .....      | 350 g  |
| Prosciutto cotto macinato ....       | 200 g  |
| Parmigiano Reggiano 36<br>mesi ..... | 100 g  |
| Pane grattugiato.....                | 50 g   |
| Latte senza lattosio .....           | 250 ml |
| Uova .....                           | 2      |
| Fichi secchi.....                    | 50 g   |
| Noci .....                           | 80 g   |
| Pinoli .....                         | 30 g   |
| Mousse di fichi Fieschi              |        |
| Sale .....                           | qb     |

## Procedimento

In una ciotola versare: il parmigiano, il pane grattugiato, le uova, il latte e la mousse di fichi. Amalgamare molto bene.

Aggiungere gli ingredienti macinati.

Salare con sale rosa.

A questo punto unire noci e pinoli battuti finemente a coltello e i fichi sminuzzati.

Preparare le polpettine, passarle nel pangrattato e infornare o spadellare con un giro d'olio.

Data la dimensione ci vorranno pochi minuti di cottura.

Da crude, si conservano in freezer e sono pronte per qualsiasi occasione.

Per l'aperitivo sono servite su cialde di grana e semi di papavero. Qualche cucchiaino di mousse a parte per poterle intingere prima di gustarle.



# Filetto glassato con Mostarda



## Ingredienti

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Filetto di manzo .....    | 200 g |
| Mostarda di Cremona ..... | 100 g |
| Carota.....               | 1     |
| Melograno .....           | 1/2   |
| Zucchero .....            | 50 g  |
| Sale .....                | qb    |
| Pepe .....                | qb    |
| Olio .....                | 5 cl  |
| Acqua.....                | 2 cl  |

## Procedimento

### PREPARAZIONE FILETTO

Condire la carne con sale e pepe e scottarlo in padella con un filo d'olio per pochi minuti.

Girare, aggiungere lo sciroppo di Mostarda e lasciar glassare qualche istante. Una volta raggiunta la cottura desiderata togliere dal fuoco, tagliare e impiattare.

### PREPARAZIONE SALSA

Tagliare a pezzetti il fico della Mostarda e farlo cuocere in un tegame con acqua e zucchero.

Quando va a bollire, aggiungere lo sciroppo della Mostarda e lasciare sul fuoco ancora per qualche minuto. Togliere dal fuoco, lasciar raffreddare e frullare.

### IMPIATTAMENTO

Adagiare la salsa sulla carne e affiancare le carote tagliate a julienne e chicchi di melograno per contrastare la dolcezza della salsa.



# Tartar di manzo e Mostarda

## con chips di grana padano e chips di polenta



### Ingredienti

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Filetto di manzo ..... | 500 g                     |
| Sale .....             | qb                        |
| Timo .....             | qb                        |
| Pepe nero .....        | qb                        |
| Mostarda .....         | 1/3 di un vasetto piccolo |

#### POLENTA FRESCA

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Farina gialla ..... | 500 g        |
| Acqua .....         | 2l           |
| Olio .....          | 1 cucchiaino |
| Sale .....          | qb           |

### Procedimento

Pulisco e taglio il filetto di manzo finemente fino a farlo diventare macinato, successivamente trituro la mostarda.

Condisco la carne a piacere e unisco anche la mostarda.

Mettere una spolverata di grana sulla carta forno e metterla in microonde per 40 secondi, fino a che si scioglie. La polenta si può fare fresca\* o comprarla già pronta.

Impiattare a piacere.

#### POLENTA

Portare l'acqua a bollore e salarla, aggiungere l'olio e tutta la farina gialla e tenere mescolato



# Hummus di ceci

con chips di coppa croccante e Mostarda di fragoline Sanavara



## Ingredienti

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Ceci lessati.....                                     | 300 g (peso netto sgocciolato) |
| oppure Cece secchi da lessare .....                   | 400 g                          |
| Tahina (pasta di semi di sesamo) con il suo olio..... | 2 cucchiaini                   |
| Succo di limone.....                                  | 1/2 limone                     |
| Aglio .....   | 1 spicchio piccolo             |
| Paprica dolce .....                                   | 1/2 cucchiaino                 |
| Olio extravergine                                     |                                |
| Sale  |                                |
| Coppa .....   | 2 fette a persona              |
| Mostarda di fragoline Sanavara                        |                                |

## Procedimento

Versate in un mixer tutti gli ingredienti

Con l'aggiunta di un quarto di bicchiere d'acqua.

Frullate il tutto fino ad ottenere un composto cremoso non troppo asciutto ma nemmeno troppo lento, deve mantenere una certa densità, aggiustate di sale e mettetelo da parte.

Su una placca da forno sistemate le fette di coppa separate l'una dall'altra e infornate a forno caldo per 5 min a 180 gradi.

Nel frattempo con l'aiuto di un coppapasta o impiattate l'hummus creando una cupoletta o la forma di un tortino, una volta che la coppa sarà diventata croccante adagiatela in verticale accanto all'hummus e aggiungete una cucchiata abbondante di Mostarda di fragoline Sanavara.



# Crostata vegana



## Ingredienti

### Per la frolla

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Farina 00.....                                     | 500 g (+ quelli per la spianatoia) |
| Zucchero di canna.....                             | 250 g                              |
| Olio Extravergine di oliva<br>(gusto leggero)..... | 70 g                               |
| Olio di semi di girasole .....                     | 70 g                               |
| Acqua .....  | 125 g                              |
| Buccia di arancia<br>grattugiata .....             |                                    |
| Sale .....   | una punta                          |

### Per la crema pasticcera vegana

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Latte di soia o riso .....    | 500 ml             |
| Zucchero di canna .....       | 100 g              |
| Amido di mais .....           | 40 g               |
| Bacca di vaniglia .....       | 1                  |
| Pinoli .....                  | 1 tazzina da caffè |
| Mostarda di fichi bio Luccini | 1 vasetto          |

## Procedimento

In una ciotola inserite tutti gli ingredienti per la frolla mescolateli con una frusta e iniziare a impastare normalmente come per una frolla classica, una volta ottenuto l'impasto coprite la e mettetela a riposare nel frigorifero.

Nel frattempo in una ciotola aggiungete l'amido di mais setacciato e lo zucchero di canna, mescolate e aggiungete metà del latte a temperatura ambiente.

In una ciotola scaldate il latte con la bacca di vaniglia, aggiungete poi il restante latte con l'amido di mais e lo zucchero.

Mescolate continuamente fino a quando non si addenserà del tutto.

Fate raffreddare la crema senza uova a temperatura ambiente mescolando ogni tanto.

Stendete ora la frolla come siete soliti fare inserire la crema pasticcera e mettetela in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 35 o 40 minuti, una volta pronta alternate delle strisce di pinoli a quelle di Mostarda di fichi.



# Crema di mascarpone senza uova e con Mostarda Sperlari



## Ingredienti

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Mascarpone senza lattosio   | 250 g         |
| Panna senza lattosio .....  | 125 g         |
| Zucchero a velo.....        | 5/6 cucchiari |
| Biscotti secchi.....        | 80 g          |
| Amaretti.....               | 20 g          |
| Brandy .....                | 125 g         |
| Granella di noci            |               |
| Gocce di cioccolato         |               |
| Mostarda di frutta Sperlari |               |

## Procedimento

Montare la panna e tenere da parte.

In una ciotola versare il mascarpone, la vaniglia, lo zucchero a velo e 3 cucchiari di brandy.

Amalgamare tutti gli ingredienti e unire la panna montata.

In una tazza sbriciolare i biscotti, aggiungere 2 cucchiari di brandy, riempire con la crema di mascarpone e completare con la granella, le gocce di cioccolato e la coloratissima Mostarda. Io ho scelto la gustosissima ciliegia rossa, per dare al dessert un tocco natalizio.



# Strudel di pere con Mostarda Contini



## Ingredienti

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Rotolo di pasta sfoglia        |             |
| Marmellata di albicocche ..... | 3 cucchiari |
| Amaretti .....                 | 120 g       |
| Pere .....                     | 3           |
| Mostarda di pere .....         | 125 g       |
| Pepite di cioccolato .....     | 140 g       |
| Scaglie di mandorle .....      | 3 cucchiari |

## Procedimento

Stendere la pasta su un foglio di carta da forno.

Distribuire la marmellata, gli amaretti sbriciolati, le pere tagliate a pezzetti, la Mostarda a pezzetti.

Infine spargere le pepite di cioccolato e le scaglie di mandorle.

Avvolgere aiutandosi con la carta da forno.

Spennellare con latte e uovo sbattuti.

Completare con altre scaglie di mandorle e granella di zucchero.

Infornare a 180 gradi per 20/25 minuti.



# Treccia di panbrioche



## Ingredienti per 2 trecce

|                |               |
|----------------|---------------|
| Farina .....   | 340 g         |
| Burro .....    | 70 g          |
| Latte .....    | 80 g          |
| Zucchero ..... | 80 g          |
| Uova .....     | 2 g           |
| Vaniglia ..... | 140 g         |
| Rum .....      | 2/3 cucchiari |

## Procedimento

Preparare l'impasto: Versare la farina e il burro spezzettato a temperatura ambiente, aggiungere il latte, il lievito secco e iniziare ad impastare. Unire uova, rum e vaniglia. Risulterà un impasto piuttosto morbido e appiccicoso.

Infarinare le mani e versarlo in una ciotola infarinata a sua volta. Coprire con la pellicola fino al raddoppio.

Con l'impasto si otterranno due trecce. Dividerlo in due e con ciascuna parte formare tre cilindri.

Intrecciare i cilindri e posarli su una placca rivestita da carta da forno.

Fare lievitare nuovamente e spennellare con latte e olio sbattuti. Aggiungere della granella di zucchero e infornare a 180 gradi.

Tagliare la treccia, spalmare con la crema di nocciola e aggiungere la Mostarda agli agrumi.



# Monoporzione bianca con Mostarda



## Ingredienti

### FROLLINO AL COCCO

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Farina .....         | 100 g |
| Zucchero.....        | 100 g |
| Burro .....          | 100 g |
| Farina al cocco..... | 100 g |
| Sale .....           | 1 g   |

### CAKE ALLA MANDORLA

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Uova .....               | 1           |
| Latte .....              | 75 ml       |
| Zucchero .....           | 75 g        |
| Farina .....             | 75 g        |
| Burro di mandorla .....  | 25 g        |
| Mandorle tritate .....   | 15 g        |
| Lievito vanigliato ..... | mezza busta |

### GELEÈ AL PROSECCO

|                |        |
|----------------|--------|
| Acqua .....    | 15 ml  |
| Prosecco ..... | 250 ml |
| Zucchero ..... | 55 g   |
| Gelatina ..... | 6 g    |

### MOUSSE AL TORRONE

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Torrone .....         | 75 g   |
| Zucchero a velo ..... | 40 g   |
| Panna fresca .....    | 135 ml |
| Gelatina .....        | 4 g    |
| Succo di limone ..... | 3 ml   |

### GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Cioccolato bianco ..... | 100 g |
| Panna .....             | 75 g  |

### MERINGA ITALIANA

|                |       |
|----------------|-------|
| Zucchero ..... | 125 g |
| Acqua .....    | 25 g  |
| Albumi .....   | 65 g  |



## Procedimento

### **FROLLINO AL CACAO**

In planetaria montare burro, zucchero e sale. Aggiungere le polveri e lavorare. Formare e congelare per 10 min. Cuocere a 180°C per 12 min.

### **CAKE ALLA MANDORLA**

In una ciotola mettere latte e uova. Aggiungere lo zucchero, unire la farina e mescolare bene. Aggiungere il burro di mandorla e le mandorle tritate. Mettere il lievito e mescolare. Cuocere a 180° C per circa 15 min.

### **GELÉE AL PROSECCO**

In un pentolino cuocere per 5 minuti acqua e zucchero, poi togliere dal fuoco. Intanto ammolare la gelatina nel prosecco per 5 minuti, strizzarla e metterla nello sciroppo. Sciogliere la gelatina e quindi versare il prosecco. Formare e raffreddare.

### **MOUSSE AL TORRONE**

Sciogliere la gelatina in in goccio d'acqua. Tritare finemente il torrone. Mettere zucchero, torrone e succo di limone e mescolare bene. Montare la panna e mettere la gelatina sciolta a temperatura ambiente. Amalgamare il tutto.

### **GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO**

In una pentola mettere a bollire la panna. Tritare il cioccolato e una volta che la panna raggiunge il bollore versare il cioccolato. Contare 30 secondi e mescolare bene.

### **MERINGA ITALIANA**

In una pentola preparare acqua e zucchero, a fuoco lento cuocere fino a 118°C. Montare gli albumi in planetaria.

Quando il composto arriva a temperatura versare negli albumi a filo e montare fino a temperatura ambiente.



# Monoporzione nera con Mostarda



## Ingredienti

### FROLLINO SEMI INTEGRALE AL CACAO

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Farina 00 .....       | 150 g |
| Farina integrale..... | 50 g  |
| Cacao amaro .....     | 50 g  |
| Burro.....            | 150 g |
| Zucchero .....        | 100 g |
| Uovo .....            | 1     |

### CAKE ALLA NOCCIOLA

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Uova .....               | 1           |
| Latte .....              | 75 g        |
| Zucchero .....           | 75 g        |
| Farina .....             | 75 g        |
| Burro di nocciola .....  | 25 g        |
| Nocciole tritate .....   | 15 g        |
| Lievito vanigliato ..... | mezza busta |

### GELEÈ AL LAMBRUSCO

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Acqua .....     | 15 ml  |
| Lambrusco ..... | 250 ml |
| Zucchero .....  | 55 g   |
| Gelatina .....  | 6 g    |

### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E FAVA TONKA

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Crema pasticcera .....        | 150 g |
| Cioccolato fondente fuso..... | 70 g  |
| Panna montata .....           | 150 g |
| Fava tonka .....              | qb    |

### GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE AL PEPERONCINO

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Cioccolato fondente ..... | 100 g |
| Panna .....               | 150 g |

### MERINGA ITALIANA

|                |       |
|----------------|-------|
| Zucchero ..... | 125 g |
| Acqua .....    | 25 g  |
| Albumi .....   | 65 g  |



## Procedimento

### **FROLLINO SEMI-INTEGRALE AL CACAO**

Sabbiare le farine e il burro freddo a tocchetti. Aggiungere lo zucchero, il cacao e mischiare. Incorporare l'uovo Raffreddare un'ora. Stendere e cuocere 15 minuti a 180°C.

### **CAKE ALLA NOCCIOLA**

In una ciotola mettere l'uovo e il latte. Aggiungere lo zucchero, Incorporare farina e lievito. Aggiungere il burro di nocciole e le nocciole tritate. Cuocere a 180°C per 15 minuti circa.

### **GELEÈ AL LAMBRUSCO**

In un pentolino per 5 minuti acqua e zucchero e togliere dal fuoco. Intanto ammolare la gelatina nel Lambrusco per 5 minuti. Strizzare la gelatina e metterla nello sciroppo. Sciogliere la gelatina e quindi versate il Lambrusco. Formare e raffreddare

### **MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E FAVA TONKA**

Unire la crema e il cioccolato fuso. Incorporare la panna montata. Aggiungere la fava tonka in piccole dosi.

### **GANACHE ALL CIOCCOLATA FONDENTE ALL PEPERONCINO**

In una pentola mettere a bollire la panna. Tritare il cioccolato e una volta che la panna raggiunge il bollore versare il cioccolato. Contare 30 secondi e mescolare bene.

### **MERINGA ITALIANA**

In una pentola preparare acqua e zucchero, cuocere a fuoco lento fino a 118°C. Montare gli albumi in planetaria Quando il composto arriva a temperatura versare negli albumi a filo e montare fino a temperatura ambiente.





## *Produttori di Mostarda*

### **SPERLARI**

Via Milano, 16  
26100 Cremona  
Tel. 0372 482286 - Fax 0372 24600  
**e-mail: [enrico.manfredini@sperlari.it](mailto:enrico.manfredini@sperlari.it)**

### **HOSTERIA 700**

Piazza Gallina, 1  
26100 Cremona  
Tel. 0372 36175 - Fax 0372 36175  
**e-mail: [info@hosteria700.com](mailto:info@hosteria700.com)**

### **SECONDO VERGANI S.P.A.**

Via Tacito, 7  
26100 Cremona  
Tel. 0372 434331 - Fax 0372 434229  
**e-mail: [mgritta@vergani.it](mailto:mgritta@vergani.it)**

### **FIESCHI dal 1867 – I.T.C. srl**

Via Lanaioli, 24  
26100 Cremona  
Tel. 0372 32495 - Fax 0372 33644  
**e-mail: [info@fieschi1867.com](mailto:info@fieschi1867.com)**

### **GASTRONOMIA CONTINI 2.0**

Via Giuseppina, 37  
26100 Cremona  
Tel. 0372 432319 - Fax 0372 432319  
**e-mail: [info@macelleriacontini.com](mailto:info@macelleriacontini.com)**

### **LECCORNIE DOC**

Via Vittorio Veneto, 4  
26025 Pandino (CR)  
Tel. 0373 920104 - Fax 0373 1972300  
**e-mail: [info@ipiaceridi.com](mailto:info@ipiaceridi.com)**

### **Mostarda LUCCINI**

Via Oglio, 9  
26030 Cicognolo (CR)  
Tel. 0372 803624 - Fax 0372 832192  
**e-mail: [Mostardaluccini@libero.it](mailto:Mostardaluccini@libero.it)**

### **RISTORANTE IL POETA CONTADINO**

Via Per Bordolano  
26011 Casalbuttano (CR)  
Tel. 0374 361335 - Fax 0374 360126  
**e-mail: [info@poetacontadino.it](mailto:info@poetacontadino.it)**

### **SALGAR S.R.L.**

Via Trescore, 28  
26020 Palazzo Pignano (CR)  
Tel. 0373 982417 - Fax 0373 982462  
**e-mail: [info@salgar.it](mailto:info@salgar.it)**



# Negozi e Macellerie

*che vendono Mostarda*

## Negozi

### **SPERLARI DAL 1836**

Via Solferino, 25 - 26100 Cremona  
Tel. 0372 22346

**e-mail:** [info@sperlari1836.com](mailto:info@sperlari1836.com)

**Attività:** *Negozio Storico  
con vasto assortimento di Mostarda*

### **DOLCI COSE SAS**

Corso Garibaldi, 76 - 26100 Cremona  
Tel. 0372 460828

**e-mail:** [carminati@dolcicose.it](mailto:carminati@dolcicose.it)

**Attività:** *Negozio con vasto assortimento di  
mostarde. Esposizione in vetrina e vendita  
Mostarde artigianali*

### **ENOTECA CREMONA**

Via Giovanni Maria Platina, 18  
26100 Cremona  
Tel. 0372 451771

**[www.enotecacremona.it](http://www.enotecacremona.it)**

**Attività:** *Enoteca con vasto assortimento di  
mostarde cremonesi e mantovane. Degustazione  
piatti cremonesi tipici con selezione di formaggi  
e mostarde:*

*venerdì e sabato sera dalle 19.00 alle 21.30  
sabato a pranzo su prenotazione  
domenica dalle 11.00 alle 18.30*

### **FORMAGGI D'ITALIA**

Largo Boccaccino, 32 - 26100 Cremona

**Attività:** *Negozio di Formaggi. Allestimento  
delle vetrine del negozio con Mostarde  
cremonesi, degustazioni delle diverse varietà  
di mostarde a loro marchio, in abbinamento ai  
formaggi*

## Macellerie

### **COMPIANI SANTO SNC & C.**

Via Manini, 29 - 26100 Cremona  
Tel. 0372 458769

*Lonza di maiale ripiena di Mostarda  
agli agrumi e Mostarda di mele  
(su prenotazione)*

### **RUGGERI**

Piazza della Libertà, 7 - 26100 Cremona  
Tel. 0372 412113

*Tagli bollito sottovuoto (sempre disponibile).  
Bollito caldo da asporto (disponibile un giorno  
alla settimana da definire)*

### **SALUMERIA GHIGGI ANSELMO**

Via Gardinali, 18 - 26022 Castelverde  
Tel. 0372 427017

*Arrosto farcito di tacchino con salumi  
e Mostarda*

