



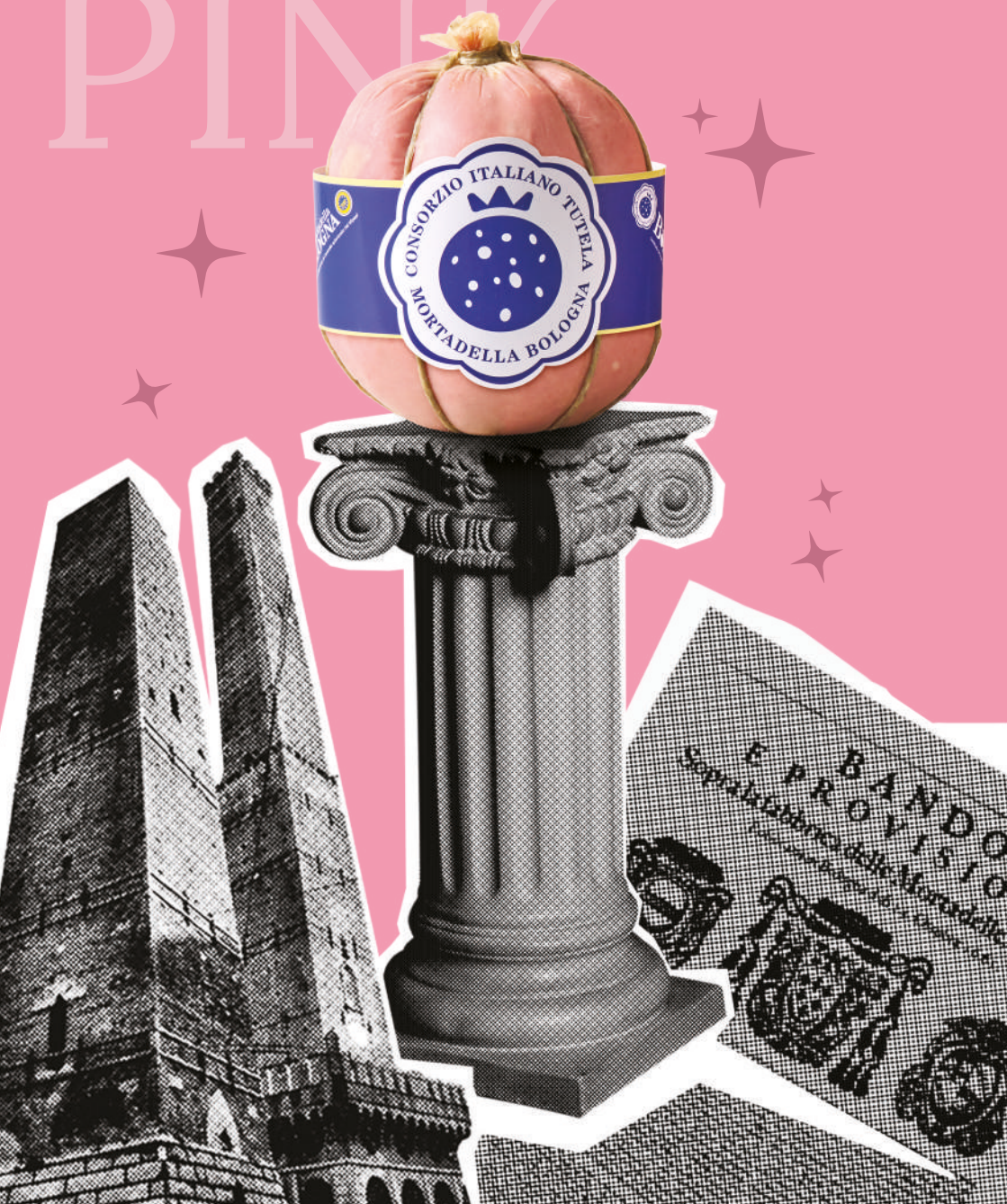
ever PINK

ricette rosa per ogni stagione



**Dedicato a chi
si gode la vita**

ever PINK



ever PINK

nasce da una verità semplice e affascinante: la Mortadella Bologna IGP è una sola, eppure, non smette mai di sorprenderci con le sue molteplici interpretazioni! Custodisce secoli di tradizione, tutelati dal marchio IGP e dal Consorzio, ma vive grazie all'interpretazione di ogni produttore: aromi, spezie, sfumature, sensibilità.

Una stessa

Regina Rosa

con infinite personalità di gusto.

Ed è proprio questa ricchezza che ci ha ispirato. Perché la Mortadella Bologna IGP non appartiene a un singolo momento dell'anno: sa diventare fresca e gentile in primavera, conviviale d'estate, più avvolgente in autunno e più corposa quando il freddo si fa sentire. È un ingrediente versatile, contemporaneo, che si adatta ai ritmi delle stagioni e li interpreta con naturalezza. EverPink è questo: un ricettario che celebra una visione "rosa" del gusto, ricette che cambiano insieme all'anno e raccontano la Mortadella Bologna IGP in tutte le sue possibili sfumature.

Indice

6 - 7

La storia di un'icona

8 - 9

Le regole d'oro della
Mortadella Bologna IGP

18 - 19

Conservazione,
taglio e servizio

20 - 21

Tips e abbinamenti

10 - 11

Il Consorzio italiano tutela
Mortadella Bologna

12 - 13

Le aziende consorziate

24 - 25

Ricette Primavera

32 - 33

Ricette Estate

14 - 15

La Regina Rosa
della salumeria

16 - 17

Buona in tutti i sensi

42 - 43

Ricette Autunno

50 - 51

Ricette Inverno

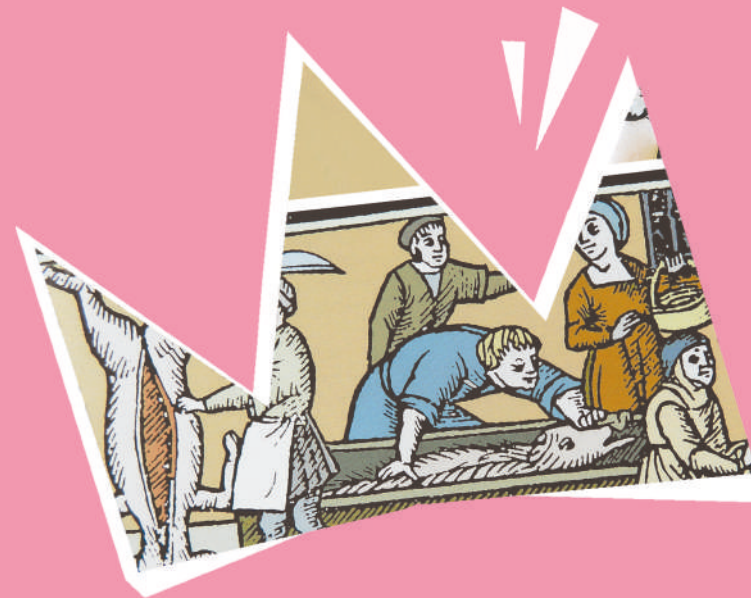


La storia di un'icona

La storia della **Mortadella Bologna IGP** affonda le sue radici nelle terre dell'antica Felsinea etrusca e nella Bonomia dei Galli Boi. Qui, per secoli, grandi querceti hanno nutrito i maiali con le loro ghiande: una ricchezza naturale che ha dato origine a un salume dal colore **rosa delicato**, dal **profumo ampio** e dal **gusto riconoscibile**:

La mortadella

Anche l'origine del suo nome conserva un fascino particolare. Per alcuni deriva da mortarium, il mortaio in cui veniva lavorata; per altri da myrtatum, il mirto, una delle spezie utilizzate per caratterizzarne gli aromi. Due ipotesi diverse, una sola certezza: già allora questo prodotto univa tradizione, tecnica e sensibilità gastronomica.



La ricetta attraversa i secoli — dall'età romana all'età moderna — fino ai primi anni del Seicento, quando l'agronomo **Vincenzo Tanara** la descrive per la prima volta con rigore.

Poi, nel **1661**, arriva il passaggio decisivo: il **Cardinal Farnese** sancisce con un bando ufficiale le norme di produzione.

Una data che oggi conserva ancora un significato simbolico:

24 ottobre International Mortadella Day (MDAY)

Da eccellenza riservata alle tavole nobiliari, la Mortadella Bologna IGP è diventata con il tempo parte viva della cultura italiana. Un riferimento gastronomico **riconoscibile, iconico, amato e reinterpretato**. Un'eredità che continua a rinnovarsi e a parlare al presente con autenticità. È per questo che, ancora oggi, la consideriamo un vero simbolo: la nostra **Regina Rosa**.



Le regole d'oro della Mortadella Bologna IGP

Dietro ogni capolavoro c'è studio, dedizione e tanta passione. Un percorso fatto di regole, impegno e continua ricerca di perfezione. Così è anche per la **Mortadella Bologna IGP**, che da oltre quattro secoli evolve e si migliora costantemente per rispondere ai gusti e alle esigenze di consumatori sempre più attenti, dando vita a un prodotto sano, autentico e di alta qualità.

Tutto questo sapere è racchiuso nel **Disciplinare di produzione**

depositato presso l'Unione Europea: un documento che definisce nel dettaglio le regole da seguire per realizzare la "vera" Mortadella Bologna IGP: dalle materie prime all'area di produzione, dal metodo di lavorazione alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali.



Nel 1998 l'Unione Europea ha conferito alla Mortadella Bologna il prestigioso riconoscimento IGP – **Indicazione Geografica Protetta**.

Un marchio che certifica il valore di una particolare specialità alimentare, prodotta in una determinata zona geografica e immediatamente riconoscibile per le sue caratteristiche distintive. Questo riconoscimento è oggi una garanzia di autenticità e qualità, ma anche un tributo al saper fare italiano, che ha consacrato la Mortadella Bologna IGP come un vero e proprio **patrimonio dell'enogastronomia nazionale**, simbolo di eccellenza e unicità nel mondo.





Il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna

Il **Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna** nasce nel **2001** dall'unione delle principali aziende produttrici, con l'obiettivo di **tutelare, promuovere e valorizzare** la vera Mortadella Bologna IGP, mantenendo viva la sua tradizione e garantendone la qualità.

- ❖ **Sicurezza:** per garantire l'eccellenza e la provenienza delle materie prime, con standard elevati e controlli accurati.
- ❖ **Qualità:** per assicurare un prodotto unico e inimitabile, realizzato secondo una ricetta tradizionale semplice e genuina e in linea con le esigenze nutrizionali attuali.
- ❖ **Italianità:** per tutelare un simbolo del gusto tricolore, prodotto esclusivamente in Italia, in specifiche aree (Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio).
- ❖ **Unicità:** per valorizzare il suo colore caratteristico, il profumo tipico e il sapore delicato che la distinguono da tutti gli altri salumi.

Da oltre vent'anni, il Consorzio lavora con **passione e lungimiranza** per promuovere un consumo consapevole della

Regina Rosa dei Salumi

e farne conoscere al pubblico la storia, la qualità e la simpatia.

Il **marchio del Consorzio** rappresenta proprio questi valori: un sigillo composto da otto archi di cerchio, al cui centro spicca una **fetta stilizzata di Mortadella Bologna IGP** sormontata da una **corona a tre punte**, simbolo di eccellenza e autenticità.





Le aziende consorziate

Dietro ogni Mortadella Bologna IGP c'è un mondo fatto di persone, tradizioni e passione. Il **Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna** riunisce aziende produttrici, porzionatrici e confezionatrici: realtà diverse tra loro, ma accomunate dallo stesso amore per questo salume unico.

Ognuna di queste aziende ha una storia da raccontare, spesso lunga generazioni, e custodisce gelosamente la propria **ricetta di famiglia**, affinata nel tempo grazie alla ricerca costante della qualità e al saper fare artigianale tramandato di mano in mano.



Il Disciplinare IGP

Il **Disciplinare** fissa le regole da seguire per ottenere la "vera" Mortadella Bologna IGP, garantendo a tutti autenticità e tradizione, ma all'interno di questi confini rigorosi, ogni produttore trova il proprio spazio per esprimersi: cambiano le proporzioni, gli aromi e tutti quei piccoli segreti che rendono ogni Mortadella Bologna unica, con un gusto e una personalità inconfondibili.

È proprio questa libertà che permette ad ogni Mortadella Bologna IGP di raccontare qualcosa di diverso: storie di territori, persone e ricette segrete, tutte fedeli alla stessa tradizione, ma ciascuna con la propria firma unica e riconoscibile.

Una sola IGP, molteplici interpretazioni di gusto!

La Regina Rosa della salumeria

La Mortadella Bologna IGP è uno dei salumi più amati d'Italia e il più rappresentativo della tradizione gastronomica bolognese. Si tratta di un insaccato cotto, preparato esclusivamente con carne suina selezionata arricchita da cubetti di grasso scelto, che ne esaltano morbidezza e aroma.

Lavorata in Italia con cura artigianale e competenze tramandate nei secoli, si distingue per il colore rosa uniforme, il profumo speziato e il gusto delicato che l'hanno resa protagonista delle nostre tavole.

Un prodotto unico che, fetta dopo fetta, racconta l'eccellenza della cultura gastronomica emiliana.

Fasi di



produzione

La produzione della Mortadella Bologna IGP segue regole precise stabilite nel Disciplinare:

Selezione delle carni: vengono utilizzate solo carni scelte di spalla suina, un taglio particolarmente importante e saporito, ridotte a grana fine con il tritacarne.

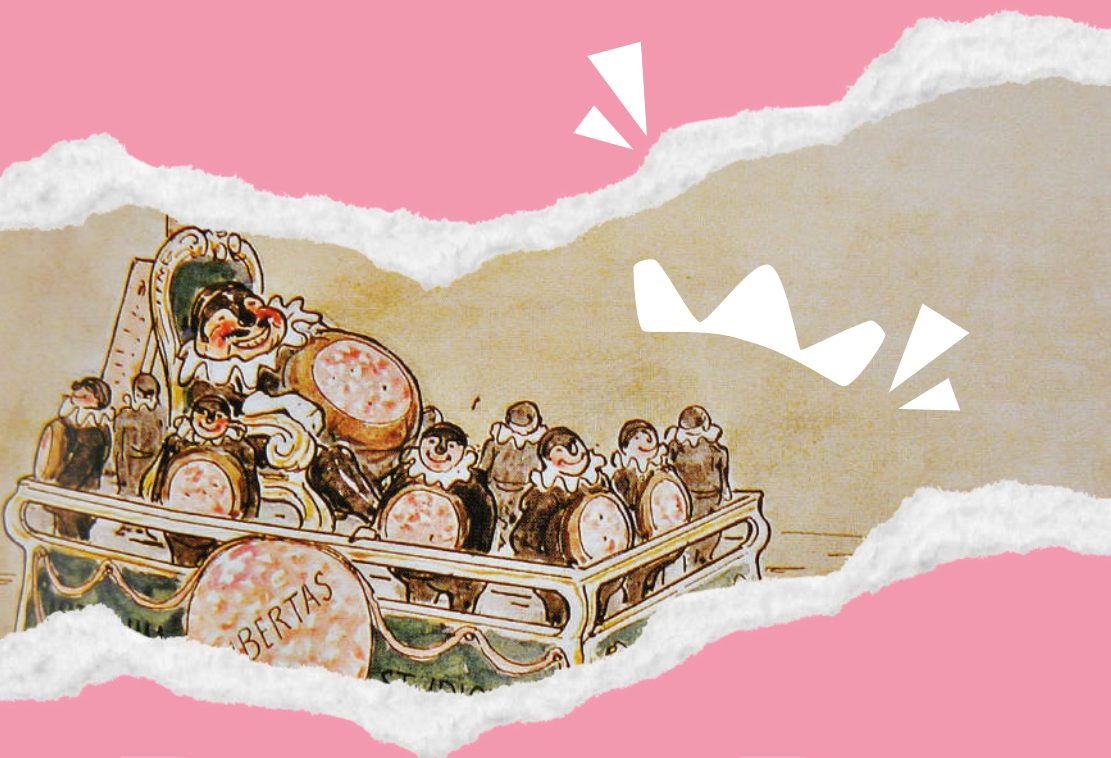
Preparazione dell'impasto: vengono aggiunti i lardelli, le classiche cubettature bianco-perlacee di pregiato grasso di gola, insieme a sale, pepe e aromi naturali.

Insacco: l'impasto viene inserito in involucri naturali o sintetici, pronti per la fase successiva di cottura.

Cottura: avviene lentamente in apposite stufe ad aria secca, con tempi di cottura che variano a seconda della grandezza (circa 1 ora di cottura per ogni centimetro di diametro del prodotto), fino a raggiungere una temperatura di 70° al "cuore".

Raffreddamento: il prodotto viene quindi raffreddato rapidamente tramite docciatura a freddo, per salvaguardarne il colore e l'aroma, e poi fatto riposare in cella.

Buona Buona
in tutti i sensi in tutti i sensi



Buona Buona
in tutti i sensi in tutti i s



Buona, in tutti i sensi

La **Mortadella Bologna IGP** è molto più magra e leggera di quanto si sia portati a pensare.

Con un basso contenuto di colesterolo e di sale, e solo **288 calorie per etto** (meno di un piatto di pasta e le stesse di una mozzarella fior di latte), è invece **ricca di proteine, vitamine del gruppo B e sali minerali** come ferro e zinco.

I grassi sono prevalentemente **monoinsaturi e polinsaturi omega 3**, come quelli dell'olio extravergine d'oliva e del pesce, benefici per la salute.

Grazie ai progressi fatti negli ultimi anni a livello nutrizionale, la Mortadella Bologna IGP trova sempre più spazio all'interno di diete bilanciate; scelta dagli sportivi per il suo apporto proteico è adatta anche alle donne in gravidanza, considerando che si tratta di un salume cotto.



Conservazione, taglio e servizio

Ogni fetta di Mortadella Bologna IGP racchiude un mondo di profumi e sfumature. Per mantenerla sempre al meglio, bastano pochi accorgimenti semplici, ma fondamentali.

Conservazione

Custodite la Mortadella Bologna IGP tra +0°C e +4°C, preferibilmente nella zona centrale del frigorifero, dove la temperatura resta più stabile, evitando il contatto con alimenti fortemente aromatici, che potrebbero comprometterne gli aromi. Dopo l'affettatura, consumatela entro pochi giorni, mantenendo le fette ben coperte con pellicola o carta alimentare per proteggerle dall'aria. Nel caso di pezzature più grandi, coprite la superficie tagliata con pellicola o carta cerata per limitare gli effetti dell'ossidazione.



Taglio e servizio

Anche il taglio della Mortadella Bologna IGP richiede gesti precisi e un pizzico di attenzione: solo così può esprimere tutta la sua morbidezza, il profumo e la texture vellutata che la rendono inconfondibile.

1. Rimuovete la corda e incidete il budello, togliendolo gradualmente (5cm alla volta) per preservare la freschezza e l'aroma della parte non esposta ed evitare l'ossidazione.
2. Posizionate la Mortadella Bologna IGP sull'affettatrice facendo aderire perfettamente la base di taglio alla lama. Tagliate con movimenti regolari e continui, ottenendo fette sottili, uniformi e integre. Utilizzate sempre una lama affilata e perfettamente pulita.
3. Lo spessore ideale per l'affettato è di 1–2 mm, perfetto per valorizzarne la morbidezza e la scioglievolezza. Per cubetti o tranci, regolate il taglio in base alla preparazione:
 - **Cubetti:** circa 1 cm di lato.
 - **Tranci:** una fetta cilindrica da suddividere in spicchi regolari.
4. Disponete le fette sulla carta alimentare senza sovrapporle eccessivamente; avvolgetele con delicatezza, così da proteggerle senza comprimerle.
5. Servitela dopo averla tenuta a temperatura ambiente per 10 minuti: è il modo migliore per esaltare il bouquet aromatico di spezie e pistacchi. Una volta affettata, la superficie si deve presentare vellutata e di colore rosa vivo uniforme, mentre il suo profumo, ampio, speziato e invitante, riempie l'aria di magia!

Tips e abbinamenti

La Mortadella Bologna IGP è un classico senza tempo. Sta bene ovunque e con tutto, e in ogni stagione trova nuovi compagni di viaggio pronti a esaltarne la dolcezza, la rotondità e quel profumo inconfondibile che mette subito allegria.

In primavera, la Mortadella Bologna IGP ama giocare con verdure di stagione e formaggi giovani:

- Carciofo alla romana & cacio marzolino: acidità e morbidezza.
- Asparagi, fave & pecorino dolce: fresco e tenero come la primavera.
- Amarene & crescenza: dolce, fruttata, sorprendente.

Momento ideale: Brunch o Aperitivo

In estate, quando il caldo chiama leggerezza, la Mortadella Bologna IGP risponde con abbinamenti fruttati e golosi:

- Fichi freschi & aceto balsamico: dolcezza e sapidità.
- Verdure dell'orto & mozzarella di bufala: un'insalata ricca di colori.
- Brie & panatura croccante: croccante fuori, filante dentro.

Momento ideale: Aperitivo o Cena tra amici

In autunno arriva la voglia di comfort. La Mortadella Bologna IGP si veste di eleganza e si fa coccola gourmet:

- Uva bianca & provolone stagionato: frutta spadellata e formaggio deciso.
- Finocchi & caciocavallo: croccante, fresca, profumata.
- Tartufo nero & pane croccante: Pura golosità.

Momento ideale: Pranzo o Cena in famiglia

L'inverno è la stagione dei sapori pieni e dei piatti che scaldano. E la Mortadella Bologna IGP è più che mai a suo agio:

- Cime di rapa & burrata: amarognolo, morbido e profumato di limone.
- Cavolo cappuccio & mela verde: freschezza e croccantezza.
- Vitello & erbe aromatiche: In polpetta o in umido, un comfort food da ricordare.

Momento ideale: Pranzo o Cena



Ricette

PER UNA TAVOLA
PIÙ ROSA CHE MAI

Primavera

La natura si risveglia nella stagione dei germogli verdi, dei fiori e dei profumi irresistibili. È il momento perfetto per riscoprire sapori delicati, come quelli delle ricette con Mortadella Bologna IGP che, nella più rosa delle stagioni, si presta a dar vita a piatti leggeri ma ricchi di gusto.



Panino, 1
Mortadella Bologna IGP affettata, 50g
Carciofi, 2
Prezzemolo fresco q.b.
Aglio, 1 spicchio

Sale q.b.
Olio q.b.
Pepe q.b.

Panino con crema di carciofi e Mortadella Bologna IGP

Tagliate i carciofi a listarelle e fateli rosolare in una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio sbucciato. Tritate metà dei carciofi in un mixer, fino a ottenere una crema da spalmare sulla base del panino. Aggiungete la Mortadella Bologna IGP affettata e, infine, i carciofi che avete tenuto da parte. La primavera è servita!



Sciogliete il lievito nell'acqua, quindi aggiungete la farina, l'olio, il sale e la Mortadella Bologna IGP sminuzzata. Impastate e lasciate riposare per 2 ore. Stendete l'impasto, conditelo con un filo d'olio e farcitelo con la mozzarella, poi infornate a 250°C per 20 minuti. Guarnite la pizza con abbondanti fette di Mortadella Bologna IGP, foglie di rucola fresca e Grana Padano DOP in scaglie... una vera delizia!

Pizza con rucola, Grana Padano DOP e Mortadella Bologna IGP

Mortadella Bologna IGP affettata fine, 100g
Mortadella Bologna IGP affettata spessa, 100g
Grana Padano DOP in scaglie q.b.
Farina integrale, 500g
Acqua, 350g
Lievito, 3g
Olio, 30g
Mozzarella, 1
Sale q.b.



Cannelloni ricotta e spinaci con Mortadella Bologna IGP

Mortadella Bologna IGP, 200g
Parmigiano Reggiano DOP
grattugiato, 100g
Pasta fresca, 6 sfoglie
Spinaci, 400g
Ricotta, 250g
Farina, 50g
Burro, 50g
Latte, 500g

Noce moscata q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio q.b.



Lessate gli spinaci in acqua salata, strizzateli e, una volta freddi, frullateli insieme a ricotta, Parmigiano Reggiano DOP e noce moscata. Preparate poi una besciamella con farina, burro e latte. Spalmate la crema di ricotta e spinaci su una sfoglia di pasta e aggiungete due fette di Mortadella Bologna IGP, quindi arrotolate delicatamente la pasta su sé stessa. Ripetete per tutti i cannelloni e ricopriteli di besciamella prima di infornarli in una pirofila a 210°C per 20 minuti. Sapori delicati, perfetti per un pranzo domenicale.

Pizza bianca con stracciatella e Mortadella Bologna IGP

In una ciotola, mescolate la farina e il sale, aggiungendo poco alla volta l'acqua in cui avrete sciolto il lievito. Ungete l'impasto e lasciatelo riposare per un'ora, coperto da un canovaccio. Riprendete l'impasto e impastatelo tirandolo e ripiegandolo su sé stesso, ripetendo l'operazione tre volte, a intervalli di un'ora. Stendete l'impasto e infornatelo a 240°C per 15 minuti. È il momento di farcire con generose fette di Mortadella Bologna IGP, stracciatella e qualche foglia di basilico. Sentite già il profumo?



Mortadella Bologna IGP, 200g
Stracciatella, 200g
Farina manitoba, 300g
Lievito di birra, 5g

Acqua, 300g
Olio q.b.
Sale q.b.
Basilico q.b.



Tagliatelle con piselli e Mortadella Bologna IGP

Mortadella Bologna IGP, 100g
Tagliatelle, 320g
Parmigiano Reggiano
DOP grattugiato, 50g
Piselli lessi, 300g
Cipolla rossa, 1
Olio q.b.
Sale q.b.



Arrotolate una fetta di Mortadella Bologna IGP e tagliatela a striscioline per creare le vostre "tagliatelle" rosa. In padella fate rosolare la cipolla con i piselli, poi aggiungete le tagliatelle di Mortadella Bologna IGP. Cuocete la pasta, scolatela e unitela al condimento per una mantecatura veloce. Servite con una pioggia di Parmigiano Reggiano DOP: semplice, ma irresistibile!

Tritate metà dei pistacchi grossolanamente e frullate l'altra metà con un po' d'acqua tiepida, fino a ottenere una crema vellutata. Tagliate un panino morbido, spalmate la crema di pistacchi, aggiungete la Mortadella Bologna IGP e mezza burrata fresca. Completate con la granella di pistacchi, richiudete e... buon viaggio nei sapori!



Panino gourmet con burrata, pistacchi e Mortadella Bologna IGP

Panino, 1
Mortadella Bologna IGP affettata, 50g
Burrata fresca, 50g

Pistacchi, 30g
Sale q.b.
Olio q.b.

Estate

La stagione più calda porta con sé orti rigogliosi e voglia di leggerezza! Tra piatti freschi e sfiziosi richiami allo street food, le ricette estive della Regina Rosa vi accompagneranno con gusto e allegria nelle giornate all'aperto da passare sotto il sole dorato!

Mortadella Bologna IGP, 150g
Pasta corta, 320g
Panna fresca, 250g

Limone, 1
Olio q.b.
Pepe q.b.
Sale q.b.

Pasta con panna al limone e Mortadella Bologna IGP

Tagliate a listarelle una fetta di Mortadella Bologna IGP e fatela rosolare in padella con la panna fresca e il succo e la scorza di un limone. Cuocete la pasta, scolatela e saltatela nel condimento per legare i sapori. Impiattate e completate con listarelle di Mortadella Bologna IGP, scorza di limone e un tocco di pepe. Fresca, cremosa e profumata!

Focaccia con stracchino e Mortadella Bologna IGP

Focaccia bianca, 1
Mortadella Bologna IGP affettata, 50g
Stracchino, 50g
Basilico fresco, 30g
Olio q.b.



Tagliate a metà la vostra focaccia e fatela tostare in forno per renderla croccante. Spalmate quindi sulla base abbondante stracchino e adagiatevi sopra la Mortadella Bologna IGP affettata. Desiderate un tocco aggiuntivo di freschezza? Aggiungete qualche fogliolina di basilico!

Panino con Mortadella Bologna IGP e melanzane

Pane in cassetta, 2 fette
Melanzana, 1
Mortadella Bologna IGP affettata, 50g

Origano q.b.
Sale q.b.
Olio q.b.

Tagliate la melanzana a rondelle e grigliatele in padella con un filo d'olio, sale e origano. Tostate in forno due fette di pane in cassetta e farcitele con le melanzane e abbondante Mortadella Bologna IGP in fette sottili. Semplicità e gusto: tutto quello che vogliamo dall'estate.



Mortadella Bologna IGP, 200g
Impasto per la pizza, 400g
Mozzarella, 1

Pomodoro, 1
Basilico q.b.
Olio q.b.
Sale q.b.



Calzone con Mortadella Bologna IGP

Stendete l'impasto fino a raggiungere un diametro di 30 cm. Disponete su una metà la Mortadella Bologna IGP affettata, la mozzarella tagliata a cubetti e i pomodori a dadini, precedentemente conditi. Richiudete l'impasto su sé stesso e, utilizzando una forchetta, sigillate bene i lati del calzone. Spennellatelo quindi con l'olio dei pomodori e infornatelo a 250°C in modalità statica per 20 minuti. Una volta sfornato, tagliatelo a metà e godetevi lo spettacolo della mozzarella filante... meraviglioso!

Panino con maionese al limone e Mortadella Bologna IGP

Pan bauletto, 2 fette
Mortadella Bologna IGP
affettata, 50g
Tuorlo d'uovo, 1
Olio di semi (o olio di oliva
delicato), 100g

Succo di limone
fresco, 1 cucchiaino
Limone non trattato, 1
Insalata croccante q.b.
Sale q.b.



Montate il tuorlo di un uovo a temperatura ambiente con un mixer ad immersione, aggiungendo un pizzico di sale e olio a filo sottile. Quando la maionese inizia a prendere consistenza, aggiungete il succo e la scorza grattugiata del limone. Tostate due fette di pan bauletto e spalmate su entrambe la maionese, poi completate il panino con le fette di Mortadella Bologna IGP e le foglie di insalata fresca. In una parola: freschezza!

Tagliate la Mortadella Bologna IGP in piccoli pezzi e incorporatene metà nell'impasto della focaccia, ripiegandolo su sé stesso e impastandolo bene. L'impasto deve riposare per mezz'ora e poi nuovamente dopo essere stato steso sulla teglia. Cuocete la focaccia a 200°C per 25 minuti, quindi farcitela con mozzarella, Mortadella Bologna IGP e granella di pistacchi. Non vi resta che gustarla ancora fumante!

Focaccia con Mortadella Bologna IGP, mozzarella e granella di pistacchio

Mortadella Bologna IGP, 200g
Impasto per la pizza, 500g

Mozzarella, 1
Pistacchi, 30g
Olio q.b.





Pizza al tegamino con Mortadella Bologna IGP e robiola

Fate sciogliere lievito e zucchero in una ciotola con l'acqua. Unite quindi la farina e il sale e mescolate, poi lasciate riposare l'impasto per mezz'ora. Dividete la pasta in quattro parti uguali e stendete ciascuna in un tegamino unto con olio d'oliva. Condite ciascuna pizza con il pomodoro e lasciatela riposare per un'altra mezz'ora. Aggiungete quindi la mozzarella e infornate a 250°C per 20 minuti. Una volta sfornate, farcite le vostre pizze al tegamino con robiola fresca, fette di Mortadella Bologna IGP e qualche fogliolina di basilico. Una pizza monoporzione perfetta per un aperitivo in compagnia!

Mortadella Bologna IGP, 100g
Farina, 500g
Acqua, 250g
Lievito di birra, 5g
Sale, 1 cucchiaino
Zucchero, 1 cucchiaino

Polpa di pomodoro, 250g
Mozzarella, 1
Robiola, 300g
Basilico q.b.
Olio q.b.



Mortadella Bologna IGP
affettata, 200g
Impasto per la pizza, 500g
Funghi misti, 300g
Mozzarella, 1

Aglione, 2 spicchi
Prezzemolo q.b.
Olio q.b.
Sale q.b.

Autunno

Le foglie si tingono d'arancio e oro, le serate si fanno più fresche e cresce la voglia di comfort food.

Tra la dolcezza vellutata della zucca e il sapore terroso dei funghi, il gusto inconfondibile della Regina Rosa diventa protagonista di ricette calde, avvolgenti e irresistibilmente autunnali.

Pizza con funghi e Mortadella Bologna IGP

Tagliate la Mortadella Bologna IGP in piccoli rombi e fatela rosolare in padella con olio e aglio, aggiungendo i funghi dopo qualche minuto. Sistemate l'impasto della pizza in una teglia, ungetelo con un filo d'olio e farcitelo con la mozzarella e il mix di funghi e Mortadella Bologna IGP. Infornate a 240°C in modalità statica per circa 20 minuti. Una volta sfornata, non resterà che gustare questa pizza in tutta la sua ricchezza di sapori.



Gnocchi di patate con crema di Mortadella Bologna IGP

Mortadella Bologna IGP, 200g
Panna fresca, 150g
Patate, 500g
Farina, 150g
Salvia q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio q.b.

Cuocete le patate, schiacciatele e impastatele con la farina. Formate quindi dei salsicciotti dai quali ricavare gli gnocchi. In un mixer, frullate la Mortadella Bologna IGP con la panna e scaldate il composto in una padella, fino a ottenere una salsa in cui saltare gli gnocchi una volta cotti. Guarnite con listarelle di Mortadella Bologna IGP e godetevi questa gustosissima ricetta.



Lavate e tagliate i fichi a spicchi o a fettine sottili. Tagliate a metà la focaccia e fatela tostare per qualche minuto in forno, poi spalmate la ricotta sulla base, condita con sale, pepe e olio. Aggiungete poi i fichi tagliati a fettine, la Mortadella Bologna IGP e un giro di miele. Con questa focaccia, renderete più dolce anche il ritorno alla routine!

Focaccia con ricotta, fichi e Mortadella Bologna IGP

Focaccia, 1
Mortadella Bologna IGP
affettata, 50g
Fichi maturi, 3
Ricotta vaccina, 50g

Miele, 15g
Sale q.b.
Olio q.b.
Pepe q.b.



Mortadella Bologna IGP affettata, 200g
Zucca (già pulita), 200g
Impasto integrale per la pizza, 500g

Scalogno, 1
Scamorza, 200g
Rosmarino q.b.
Olio q.b.



Pizza con crema di zucca e Mortadella Bologna IGP

Tagliate la zucca a cubetti e fatela cuocere in padella finché diventa morbida. Frullatene una parte fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Stendete la base della pizza in teglia e farcitela con la crema di zucca, poi aggiungete i cubetti rimasti, la provola a dadini, un tocco di rosmarino e sottili scaglie di zucca. Infornate a 220°C per circa 20 minuti, finché dorata. Una volta sfornata, completate con generose fette di Mortadella Bologna IGP e servite subito: profumata, cremosa e irresistibile!

Orecchiette alle cime di rapa con Mortadella Bologna IGP

Mortadella Bologna IGP, 100g
Orecchiette fresche, 400g
Cime di rapa pulite, 800g
Peperoncino, 1
Aglione, 2 spicchi
Olio q.b.
Sale q.b.



Fate soffriggere la Mortadella Bologna IGP a listarelle con un filo d'olio, aglio e peperoncino. In una pentola con acqua bollente, fate sbollentare le cime di rapa, aggiungete le orecchiette e lasciate cuocere insieme. Una volta scolate, aggiungetele alla Mortadella Bologna IGP e impiattate. Completate il piatto con Mortadella Bologna IGP croccante sbriciolata e fresca in listarelle... davvero irresistibile!

Pestate il basilico in un mortaio con aglio, sale e pinoli. Aggiungete anche il Parmigiano Reggiano DOP, il Pecorino Romano DOP grattugiato e l'olio extravergine d'oliva. Tagliate a metà il panino e spalmate il pesto sulla base, quindi aggiungete le fette di Mortadella Bologna IGP, le scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e qualche pinolo intero tostato. Un incontro di sapori perfetto!

Panino con Mortadella Bologna IGP, pesto e Parmigiano Reggiano DOP

Panino, 1
Mortadella Bologna IGP affettata, 50g
Basilico fresco, 30 foglie circa
Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, 20g
Pecorino Romano DOP grattugiato, 20g
Parmigiano Reggiano DOP in scaglie, 20g
Olio extravergine d'oliva, 100ml
Pinoli, 30g
1 spicchio d'aglio
Pinoli 30g
Sale q.b.
Pepe q.b.



Inverno

Fuori fa freddo, ma in cucina si accende il gusto! Tra piatti ricchi, consistenze cremose e abbinamenti che scaldano il cuore, la Regina Rosa trasforma ogni ricetta in un abbraccio di sapore, perfetto per le giornate d'inverno... con un tocco di azzurro, elegante e luminoso, che aggiunge raffinatezza a ogni piatto.



Anolini in brodo con Mortadella Bologna IGP

Impastate farina e uovo fino a ottenere una pasta liscia e compatta, formate una pallina e lasciatela riposare. Frullate il pane, inumiditelo con un po' di brodo, e unite la Mortadella Bologna IGP tritata, il Parmigiano Reggiano DOP, la noce moscata e un uovo. Stendete la pasta, distribuite il ripieno, coprite con un secondo strato e formate gli anolini con un coppapasta. Cuoceteli in abbondante brodo e serviteli fumanti: un abbraccio di gusto e tradizione!

Mortadella Bologna IGP, 100g
Parmigiano Reggiano DOP
grattugiato, 100g
Pane raffermo, 100g
Uova, 2
Farina, 100g

Brodo di carne, 1,5l
Noce moscata q.b.
Sale q.b.
Olio q.b.

Lasagna con Mortadella Bologna IGP

Mortadella Bologna IGP, 200g
Carote, 2
Sedano, 2 gambi
Scalogno, 1
Concentrato di pomodoro, 1 tubetto
Latte, 1/2 l

Farina, 50g
Burro, 50g
Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, 150g
Pasta fresca agli spinaci per lasagne, 250g

Preparate un soffritto classico, aggiungendo la Mortadella Bologna IGP a dadini. Aggiungete il concentrato di pomodoro sciolto in acqua e lasciate cuocere. Preparate la besciamella e montate le lasagne, concludendo con una spolverata di Parmigiano Reggiano DOP. Infornate a 210°C per 25 minuti. La tradizione è servita... con un golosissimo twist!



Pizza con patate e Mortadella Bologna IGP



Tagliate le patate a spicchi e l'Asiago DOP a cubetti e aromatizzate con scalogno, salvia e rosmarino. Sistemate tutto su una teglia e infornate a 200°C per 20 minuti. Stendete l'impasto per la pizza e disponetevi sopra gli spicchi di patate, la Mortadella Bologna IGP e il Parmigiano Reggiano DOP grattugiato. Infornate a 240°C per 20 minuti e, una volta pronta, gustate questo tripudio di sapori ancora caldo e fumante!

Mortadella Bologna IGP, 200g
Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, 50g
Impasto per la pizza, 500g
Patate, 4

Scalogno, 1
Salvia q.b.
Rosmarino q.b.
Olio q.b.

Pizza capricciosa con Mortadella Bologna IGP

Mortadella Bologna IGP, 200g
Farina manitoba, 500g
Acqua, 250g
Mozzarella, 1
Lievito di birra, 5g
Funghi sott'olio, 30g
Carciofi sott'olio, 30g

Olive nere, 20g
Pomodori pelati, 50g
Olio q.b.
Sale q.b.
Zucchero, 1/2 cucchiaino
Basilico q.b.



Sciogliete il lievito di birra e lo zucchero nell'acqua e lasciate riposare per qualche minuto. Aggiungete quindi la farina, il sale e l'olio, e mescolate bene. Impastate e lasciate riposare per due ore. Stendete la pizza e guarnitela con pomodori pelati, mozzarella, carciofi, funghi e olive. Infornate a 250°C per 20 minuti e, una volta cotta, completate con la Mortadella Bologna IGP, in una versione della capricciosa già diventata un classico!

Preparate una vinaigrette unendo due cucchiaini di senape in grani con olio, sale e aceto, e utilizzatela per condire un'insalata mista con cavolo rosso e carote. Montate il sandwich spalmando la senape in salsa sulla base, aggiungete l'insalata croccante e disponete infine le fette di Mortadella Bologna IGP: un vero concentrato di gusto.

Panino con senape, insalata croccante e Mortadella Bologna IGP

Panino integrale, 1
Mortadella Bologna IGP affettata, 50g
Insalata riccia croccante q.b.
Cavolo rosso, 1/2
Carota, 1
Senape in grani q.b.
Senape in salsa q.b.
Aceto q.b.
Sale q.b.
Olio q.b.





Toast moderno con Mortadella Bologna IGP

Pan bauletto, 2 fette
Asiago DOP, 2 fette
Mortadella Bologna IGP affettata, 80g
Spinacino, 30g
Pomodori secchi sott'olio, 30g
Burro, 1 noce

Fate fondere il burro in un padellino antiaderente. Disponete due fette di Asiago DOP sulle fette di pane e mettetele nella padella, lasciando che il formaggio si sciolga. Su una delle fette appoggiate i pomodori, gli spinaci e la Mortadella Bologna IGP. Coprite con l'altra fetta di pane e gustate... una vera goduria!

Toast classico con Mortadella Bologna IGP

Pan bauletto, 2 fette
Formaggio fuso, 2 fettine
Mortadella Bologna IGP affettata, 80g

Disponete la Mortadella Bologna IGP tra le due fettine di formaggio fuso e sistemate il tutto all'interno delle due fette di pan bauletto. Passatelo in una piastra tostapane, finché il pane sarà dorato e il formaggio leggermente sciolto... chi ha detto comfort food?





Seguici!



@MORTADELLABOLOGNA



MORTADELLA BOLOGNA



MORTADELLABO



MORTADELLABOLOGNAIGP



MORTADELLABOLOGNA.COM



CONSORZIO ITALIANO TUTELA
MORTADELLA BOLOGNA





mortadella
Bologna



RICETTE E CONSIGLI PER GODERSI LA VITA 365 GIORNI L'ANNO



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Realizzato con il contributo MASAF D.M. 0667385
del 18/12/2024

