

Ricette di MOSTARDA

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

A circular image showing a fruit salad with orange segments, green kiwi, and red cherries. The word "Primi" is overlaid in white text.

Primi

A circular image showing a fruit salad with orange segments, green kiwi, and red cherries. The word "Secondi" is overlaid in white text.

Secondi

A circular image showing a fruit salad with orange segments, green kiwi, and red cherries. The word "Dolci" is overlaid in white text.

Dolci



Produttori di Mostarda



*Negozi che vendono
Mostarda*



— Primi —



Gnocchi di patate
curcuma e Mostarda Sperlari



Risotto alla spirulina
e Mostarda di zenzero Leccornie Doc



Mezzemaniche rigate
con crema di formaggi
e Mostarda Vergani



Ravioli di zucca
e Mostarda di zenzero di Leccornie Doc



Risotto alla parmigiana
con Mostarda di zucca Luccini



Risotto al torrone
zafferano e Mostarda Sanavra



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 Sanavra



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 cucchiaini circa 1/2 uovo
Curcuma in polvere	1 cucchiaino
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 cucchiaino 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 cucchiaino 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 tostatelo 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

Mezze maniche rigate	250 g
Robiola.....	100 g
Gorgonzola	100 g
Burro senza lattosio.....	una noce (facoltativo)
Olio Evo	
Brandy	2/3 cucchiari
Parmigiano Reggiano	
36 mesi	2/3 cucchiari
Mostarda di frutta	
Chicchi di melograno	
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 <i>abbondante</i>
Uova	3
Acqua	120 g

Per il ripieno

Mostarda di zenzero	<i>qb</i>
Zucca pulita	1/2 kg
Uova	1
Parmigiano	100 g
Amaretti sbriciolati	80 g
Sale	<i>qb</i>
Pane grattugiato	2 <i>cucchi</i> ai

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 36 mesi	100 g
Brie senza lattosio.....	50 g
Prosecco.....	1 bicchiere
Cipolla	1/2
Brodo vegetale (sedano, 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 Sanavra



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 bollore, 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 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



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	
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



Farcito di vitello

con Mostarda del Poeta Contadino



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	
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.



Polpette

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 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 polpette, 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 Sanavra



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 Sanavra	

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 Sanavra.



Crostata vegana



Ingredienti

Per la frolla

Farina 00.....	500 g (+ quelli per la spianatoia)
Zucchero di canna.....	250 g
Olio Extravergine di oliva (gusto leggero).....	70 g
Olio di semi di girasole	70 g
Acqua	125 g
Buccia di arancia 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 cucchiaini
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 cucchiaini di brandy.

Amalgamare tutti gli ingredienti e unire la panna montata.

In una tazza sbriciolare i biscotti, aggiungere 2 cucchiaini 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 cucchiaini
Amaretti	120 g
Pere	3
Mostarda di pere	125 g
Pepite di cioccolato	140 g
Scaglie di mandorle	3 cucchiaini

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.

GELEÈ AL PROSECCO

In un pentolino cuocere per 5 minuti acqua e zucchero, poi togliere dal fuoco. Intanto ammorbidire 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 versare 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

SPERLARI

Via Milano, 16
26100 Cremona
Tel. 0372 482286 - Fax 0372 24600
e-mail: info@sperlari.it

HOSTERIA 700

Piazza Gallina, 1
26100 Cremona
Tel. 0372 36175 - Fax 0372 36175
e-mail: info@hosteria700.com

SECONDO VERGANI S.P.A.

Via Tacito, 7
26100 Cremona
Tel. 0372 434331 - Fax 0372 434229
e-mail: venditeitalia@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

GASTRONOMIA CONTINI 2.0

Via Giuseppina, 37
26100 Cremona
Tel. 0372 432319 - Fax 0372 432319
e-mail: info@macelleriacontini.com

LECCORNIE DOC

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

Mostarda LUCCINI

Via Oglio, 9
26030 Cicognolo (CR)
Tel. 0372 803624 - Fax 0372 832192
e-mail: mostardaluccini@libero.it

RISTORANTE IL POETA CONTADINO

Via Per Bordolano
26011 Casalbuttano (CR)
Tel. 0374 361335 - Fax 0374 360126
e-mail: 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





Negozi che vendono Mostarda

SPERLARI DAL 1836

Via Solferino, 25 - 26100 Cremona

Tel. 0372 22346

e-mail: info@spperlari1836.com

Attività: *Negozio Storico
con vasto assortimento di Mostarda*

ENOTECA CREMONA

Via Giovanni Maria Platina, 18

26100 Cremona

Tel. 0372 451771

e-mail: enotecacremona@gmail.com

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*

e-mail: info@bottegacremonese.it

DOLCI COSE SAS

Corso Garibaldi, 76 - 26100 Cremona

Tel. 0372 460828

e-mail: carminati@dolcicose.it

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

