



Ricette di Mostarda



Organizzata da



Camera di Commercio
Cremona



Con il contributo di



Regione
Lombardia

In collaborazione con



Con il Patrocinio e la collaborazione di



Cremona
COMUNE DI CREMONA

Con il Patrocinio e la collaborazione di



Delegazione di Cremona



Touring Club Italiano
CLUB DI TERRITORIO DI CREMONA



IIS Bruno Munari



Unione
Ciocchi
Regione
Lombardia



Scegli la tua ricetta



Aperitivi



Aperitivo



Antipasti



Bigné

Mostarda di zucca e parmigiano



Crostone con crema di ceci salame e Mostarda



Cubi di polenta croccante guanciaie abbrustolite e Mostarda



Focaccia maxi al rosmarino primo sale, prosciutto cotto



Gnocco fritto con salame formaggio e Mostarda



Grissoni di sfoglia al formaggio e Mostarda



Antipasti

Mini Bao Buns
con mostarda d'uva e pecorino



Panino croccante
con bollito zucca e Mostarda mista



Sablè alle noci, lenticchie,
cotechino e Mostarda mista



Sformato di zucca
salsa di noci, Mostarda di cipolle



Tomino
con Mostarda di ciliegie



Tortino di polenta
salmone, Mostarda e chips di cavolo nero



Primi



Crespelle al radicchio

*e salsiccia con mostarda
di cipolla rossa*



Gyoza con Mostarda mista

zola e patate



Gnocchetti alla zucca



Gnocchi al cotechino

e Mostarda



Gnocchi alla romana

con Mostarda di marroni e di mirtilli



Onigir di Zola

zenzero e mostarda di Zucca Luccini



Primi



Pasta ripiena

con farina di castagne e pesto di nocciole e mostarda di mele @sperlari



Pizza frita

caprino, crudo e mostra di fichi Sanavra



Ravioli bicolore

su fonduta di Salva Cremasco e Mostarda al tartufo



Ravioloni

con barbabietola crema di gorgonzola, parmigiano e Mostarda



Risotto ai porcini

con Mostarda di marroni



Risotto ai porri, burrata e Mostarda



Primi



*Risotto al Porto
cotechino e Mostarda di Uva*



*Risotto allo zola
con Mostarda di Zucca*



*Tagliolini cacio e pepe
con Mostarda di cipolle*



*Vellutata di zucca,
patate rosse, verza, speck croccante
e Mostarda*



*Zuppa autunnale,
con Mostarda di marroni*



Secondi



*Arrosto di verdure
con Mostarda di verdure*



*Coda di rospo
con Mostarda di ciliegie*



Costine, patate e Mostarda



*Egg Toast cremonese
con Mostarda di frutta mista*



*Fisarmonica di patata
Mostarda di cipolle, feta e menta*



*Gnudi alla verza
e Mostarda di frutta*



*Insalata tiepida di nervetti
e Mostarda di cipolle*



Secondi



*Mondeghini di bollito
alla Mostarda di zucca Luccini BIO*



*Salamini e fagiolini dell'occhio
con crackers al rosmarino
e Mostarda di cipolle bio*



*Spezzatino con Mostarda
di frutta mista Il Poeta contadino*



*Tamagoyaki
con mostarda mista Vergani*



*Uovo in camicia in fonduta di Zola
e Mostarda di zenzero*



Dolci

*Barretta natalizia di fondente
quinoa soffiata e Mostarda
di frutta mista*



*Cestini di panettone
con zola, crudo e
Mostarda mista caramellata*



*Cre moso al cioccolato bianco
gelée ai frutti di bosco e
Mostarda ai frutti di bosco*



*Cre moso al cioccolato bianco
e Mostarda di ciliegie*



*Crostatina agrumata
con zola, crudo e
mostarda mista caramellata*



*Crostatina di frolla
con ganache al cioccolato fondente
e Mostarda di agrumi*



Dolci



*Crostino ricotta, pere
noci e Mostarda mista*



*Crumble di noci e mandorle
gelato alla vaniglia e Mostarda
di mela mantovana*



*Montblanc Salato
con Mostarda di marroni Fieschi*



*Pancakes
con crema pasticcera, frutti rossi,
e vellutata di chinotto di Savona*



*Quadretti di zucca
e cioccolato*



*Rotolo con crema al fondente,
frutta fresca e Mostarda di fragoline*



Dolci



Tiramisù al bicchiere
con Mostarda di pere Leccornie doc



Tortine morbide di mele
senza burro con Mostarda di frutta mista



Tortine di zucca e cacao
con Mostarda di Frutta mista



Aperitivo



Ingredienti

pasta sfoglia 1 rotolo
Formaggio filante
Speck
Mostarda di mele
Granella di pistacchi

Procedimento

Cuocere a 180 gradi dei quadri di pasta sfoglia.
Appena si sfornano mettere il formaggio. In questo modo si scioglierà senza seccare. .
Lo speck.
La fetta di mostarda.
La granella di pistacchi.



Bigné con Mostarda di zucca e parmigiano



Ingredienti

Per i Bigné

uova	7
burro	100 g
Acqua	250 g
sale	4 g
farina.....	200 g

Per la farcitura

zucca	300 g
parmigiano.....	200 g
panna vegetale.....	mezzo bicchiere
sale	qb
Mostarda di zucca Fieschi	a piacere

Procedimento

Per i bigné unite in pentola l'acqua il sale e il burro una volta sciolti unire la farina setacciata e cuocere per 8 minuti.

Trasferite il tutto in planetaria e una volta raffreddato unite le uova e impastate per 10 minuti circa.

Con la sac-à-poches create i vostri bigné su una teglia antiaderente e cuocete a 180 per 20 minuti.

Nel frattempo frullate la zucca, che avrete precedentemente cotto al forno con gli aromi che preferite, unite la mostarda di zucca e frullate di nuovo, aggiungendo anche la crema di parmigiano che avrete fatto con la panna e il parmigiano scaldandoli in un pentolino, ricordatevi di conservarne una piccola ciotolina per glassare i bigné.

Forate i bigné nella parte inferiore e farciteli con il ripieno, intingeteli per un terzo nella crema di parmigiano e guarniteli con un dado di mostarda di zucca Fieschi.



Crostoni

con crema di ceci allo zafferano,
salame di testa e mostarda Sperlari



Ingredienti

Ceci cotti	250 g
Salame di testa tagliato fine	150 g
Mostarda Sperlari	2 frutti per crostone
zafferano	
aglio	1 spicchio
rosmarino	2 ciuffi
pane nero ai cereali e semi oleosi	4 fette
burro	1
olio extravergine	1 noce
sale e pepe	qb

Procedimento

Scottare i ceci già cotti e scolati con una punta di cucchiaino di zafferano, uno spicchio d'aglio ed un ciuffetto di rosmarino (che leveremo prima che perda gli aghi).

Una volta caldi e colorati allo zafferano, frullare i ceci con una generosa dose di olio EVO a crudo, aggiustando di sale e pepe.

Abbrustolire il pane a fette spesse in padella con burro e rosmarino.

Spalmare la crema di ceci sul pane abbrustolito, disporvi sopra il salame di testa e terminare con un paio di frutti differenti di mostarda Sperlari



Cubi di polenta croccante

guanciaie abbrustolite e mostarda



Ingredienti

Polenta fredda solida	300 g
Mostarda Poeta Contadino	80 g
guanciaie	80 g fette
erbe	

Procedimento

Tagliare a cubi la polenta del giorno prima, raffreddata in un contenitore squadrato.

In una padella antiaderente rovente, abbrustolire la polenta su tutti i lati.

Nella stessa padella rovente abbrustolire le fettine di guanciaie rendendole croccanti. Lasciar asciugare su carta da cucina.

Montare i fingerfood posando tocchetti di mostarda sui cubi di polenta abbrustolita, aggiungere i petali di guanciaie croccante e finire con le erbe a disposizione. Qui poi su ogni cubo abbiamo aggiunto una fogliolina di malva e qualche fogliolina di santoreggia.



Focaccia maxi al rosmarino

con primo sale, prosciutto cotto artigianale
e Mostarda di frutta mista



Ingredienti

Per l'impasto

farina tipo 1	900 g
acqua a temperatura ambiente	500 ml
olio extra vergine d'oliva	
sale fino	100 ml
lievito di birra	15 g
rosmarino	10 g

Per la farcitura

Primo sale	
prosciutto cotto artigianale	1 fetta
Mostarda di frutta mista Vergani ...	

Procedimento

In una ciotola versare il lievito sbriciolato nell' acqua e mescolare fino a far sciogliere completamente, unire la farina e iniziare ad impastare. Aggiungere poi l' olio a filo e il sale.

Rovesciare l' impasto dopo aver unto il piano di lavoro, conferire all' impasto una forma sferica, coprire con una pellicola e lasciar lievitare per almeno due ore a temperatura ambiente.

Riprendere poi l' impasto, ungere una teglia rotonda di 45/50 cm di diametro alta 5 cm, porre al centro l' impasto e stenderlo con le mani. Completare con il rosmarino e cuocere in forno ventilato per circa 40 minuti.

Sfornare e farcire con gli ingredienti scelti e condividere! In abbinamento una birra innovativa con note di pepe bianco e zenzero insieme al mosto di Incrocio Manzoni.



Gnocco fritto con salame, formaggio e mostarda di frutta mista



Ingredienti

Farina Manitoba	250 g
Farina senza glutine (o 00) ...	250 g
Acqua	
lievito secco	250 g
zucchero	1 bustina
olio	1 cucchiaino
sale	70 g
olio di semi di mais per friggere	2 cucchiaini
Mostarda Hosteria 700	

Procedimento

Prendere 100 gr di farina dal peso totale, aggiungere 250 gr di acqua tiepida, il lievito e zucchero mescolare.

Coprire con la pellicola e attendere 30 minuti. Aggiungere il resto degli ingredienti. Se servisse ancora un po' d'acqua. Per ultimo il sale. Formare un panetto.

Metterlo in una ciotola unta d'olio, coprire con la pellicolare e lasciare lievitare fino al raddoppio.

Stendere l'impasto con il mattarello.

Tagliare a strisce e poi a rombi. Attendere ancora circa 30 minuti. Una volta che l'olio e' in temperatura, tuffare gli gnocchi e friggere per qualche minuto in ambo i lati.



Grissoni di sfoglia al formaggio e Mostarda di ciliegie



Ingredienti

pasta sfoglia rettangolare	1 rotolo
uovo	1
parmigiano	1 busta
Mostarda mista di ciliegie Sperlari	

Procedimento

Stendere su di una spianatoia il rotolo di sfoglia, spennellare l'uovo sbattuto su entrambi i lati e cospargere di parmigiano.

Tagliare delle strisce verticalmente e arrotolare su loro stesse fino a creare dei torciglioni.

Posizionare i grissoni distanziati su una teglia e infornare a 190\200° C, per i primi 5 minuti con il forno chiuso, per gli ultimi 10\12min con il forno leggermente aperto.

Per tenere il forno leggermente aperto basterà posizionare un mestolo tra lo sportello e la bocca del forno.

Questi grissoni di sfoglia sono ottimi da abbinare a taglieri di salumi e formaggi, ma soprattutto in accompagnamento alla mostarda mista di ciliegie sperlari.



Mini Bao Buns con mostarda d'uva e pecorino



Ingredienti

Per l'impasto

300 farina 0	300 g
lievito fresco di birra	8 g
acqua tiepida	160 ml
sale	4 g
zucchero	30 g
olio extravergine	1 cucchiaio

Per la farcitura

Mostarda di uva Sanavra
Pecorino semi stagionato
Cavolo cappuccio

Procedimento

Sciogliete lo lievito in un pochino d'acqua con una punta di zucchero.

Impastate la farina con l'acqua rimanente e lo lievito.

Poi aggiungete il sale e l'olio.

Impastate fino ad ottenere un impasto liscio e lasciate lievitare per 30 minuti.

Trascorso il tempo firmate delle piccole palline che lascerete lievitare per altri 15 minuti.

Nel frattempo saltate il cavolo per tre minuti e mettetelo da parte.

Stendete le vostre palline in cerchi e mettete nel mezzo un foglietto di carta forno ripiegando l'impasto in due e metteteli a cuocere in vaporiera per 15 minuti.



Panino croccante con bollito, zucca arrostitita e mostarda mista



Ingredienti

bollito di manzo (muscolo di spalla)	800 g
senape	qb
zucca delicata	400 g
paprika dolce	qb
aglio secco	qb
sale e pepe	qb
Mostarda mista Vergani	1 vasetto

Procedimento

Tagliare a fettine la zucca sbucciata e privata dei semi, condirla con olio, sale e pepe, paprika ed aglio secco. Infornare a 180°C per 20 minuti circa.

Verso fine cottura infornare anche i panini per renderli croccanti.

Tagliare i panini, spalmare alla base della senape e disporre la zucca arrostita.

Aggiungere 2 o 3 fette di bollito caldo e finire con la mostarda di frutta mista tagliata sottile con un paio di cucchiaini di sciroppo della mostarda stessa.



Sablé alle noci, lenticchie, cotechino Mostarda mista



Ingredienti

Per la frolla salata

burro salato	100 g
noci	70 g
sale	6 g
farina	200 g
uova	2

Per il pesto di lenticchie e pancetta

lenticchie	1 confezione
pancetta a dadini	1 confezione
Sale e pepe	qb
Aglione	

Procedimento

Tritare finemente le noci in un robot da cucina, aggiungere il resto degli ingredienti e impastare.

Lasciare riposare 1h in frigorifero

Su di una spianatoia infarinata, stendere la frolla ad uno spessore di circa 6/7mm. Coppare la forma desiderata.

Preriscaldare il forno a 180gradi e infornare per circa 12/15 min.

Soffriggere l'aglio con un filo d'olio in una padella, aggiungere la pancetta e lasciar sfrigolare per 4/5min.

Aggiungere le lenticchie e cuocere per altri 5 Min. Regolare di sale e pepe.

Trasferire il composto in un mixer e lavorare fino a raggiungere la consistenza desiderata, se necessario aggiungere un po' di acqua calda.

Dopo avere fatto cuocere e raffreddare il cotechino, tagliare a tocchetti e passare in una padella calda per renderlo croccante.

Adagiare una quenelle di pesto, il cotechino croccante e completare con la mostarda mista e un rametto di rosmarino.



Sformato di zucca

con salsa di noci Pecan
mostarda di cipolle e gambero



Ingredienti

zucca cotta e sbucciata	200 g
latte senza lattosio	250 g
burro	20 g
farina	40 g
uovo	1
noci	100 g
parmigiano reggiano	40 g
pane raffermo	
gamberi	
olio evo	80 g
sale e pepe	qb

Procedimento

Cuocere la zucca, preparare la besciamella con burro, farina e latte. Versare la zucca nella besciamella, unire: uova, parmigiano, sale e pepe.

Versare negli stampini imburrati e infornare a 180 gradi.

Frullare: noci, parmigiano, pane raffermo, olio evo, aglina.

Impiattare aggiungendo la mostarda di cipolle e il gambero.



Tomino

con mostarda di ciliegie e frutta fresca



Ingredienti

Tomino di bufala	1
pasta sfoglia	1 rotolo
Mostarda di ciliegie.....	
uva	
mirtilli	
nocchie tostate	
nocci	
foglioline di menta e rosmarino per guarnire	

Procedimento

Mettere il tomino in freezer per qualche ora; stendere il rotolo di pasta sfoglia. Dare la forma rotonda più grande del formaggio. Spennellare con il liquido della mostarda. Prendere il tomino e appoggiarlo sopra e richiudere i bordi. Infornare a 180 gradi.

Estrarre dal forno una volta cotta la pasta sfoglia; Pennellare con il liquido della mostarda la superficie; Completare con le ciliegie, la frutta fresca, la frutta secca e le erbe aromatiche.



Tortino di polenta

*salmone in crosta di nocciole e pistacchi,
mostarda mista e chips di cavolo nero*



Ingredienti

Salmone	350 g
Granella di pistacchi	
Granella di nocciole	
Pan grattato	
Polenta integrale	
Mostarda mista Vergani	
Cavolo nero	
Scorza di limone	
Olio	
Sale e pepe	

Procedimento

Lavare il cavolo nero e togliere la parte centrale, asciugare accuratamente, aggiungere un pizzico di sale e una spruzzata di olio.

Infornare per 8/10 min. a 220°C modalità ventilata. Prendere il trancio di salmone, tagliarlo a cubetti, aggiungere il pan grattato, la granella di nocciole, la granella di pistacchi, sale e pepe.

Adagiare su una teglia e cuocere il forno preriscaldato a 200°C per circa 20 min.

Una volta cotta la polenta, metterla all'interno di un anello di alluminio e lasciare riposare 10 min.

Quando il salmone sarà pronto, adagiare sulla polenta e togliere l'anello.

Decorare con spicchi di Mostarda mista, chips di cavolo nero, scorza di limone e granella di pistacchi e nocciole.



Crespelle al radicchio

e salsiccia con mostarda di cipolla rossa Luccini



Ingredienti

Per le crespelle

Farina	200 g
Uova	2
latte	500 g

Per il ripieno

radicchio.....	400 g
salsiccia	100 g
Scalognò	
vino rosso	
ricotta.....	150 g
sape e pepe	
burro	
erba cipollina	
Mostarda di cipolla rossa	

Per la salsa

panna	125 g
grana grattugiato	80/100 g
gherigli di noci.....	50 g

Procedimento

Per le crespelle sgusciare le uova, sbattere con una forchetta, aggiungere poca alla volta la farina e diluire versando a filo il latte fino ad ottenere un composto abbastanza liquido. coprire con pellicola e far riposare in frigorifero per 30 min.

Utilizzare una padella antiaderente di circa 20 cm leggermente imbrurrata e versare la pastella, cuocere su entrambi i lati fino a doratura.

Scaldare in una padella 2 cucchiaini di olio e lo scalognò tritato, far rosolare, aggiungere il radicchio lavato e tagliato a pezzetti. Bagnare con il vino e aggiungere la salsiccia sbriciolata e lasciare asciugare per 10 minuti.

Aggiustare di sale e pepe, passare tutto nel mixer, aggiungere la ricotta e mescolare con cura.

Distribuire la farcia sulle crespelle e chiudere a fagottino, legandoli con steli di erba cipollina.

Disporre le crespelle negli stampini per i muffin, ben imbrurrati.

Gratinare il tutto in forno preriscaldato a 180°C.

Per la salsa scaldare la panna con il formaggio fino a farla addensare leggermente.

Impiattare le crespelle, coprirle con la salsa ottenuta, le noci sbriciolate e impreziosirle con la mostarda di cipolla rossa.



Gyoza

con mostarda mista, Zola e patate



Ingredienti

Per l'impasto

Acqua	115 g (quasi bollente)
farina	150 g

Per il ripieno

patate	300 g
zola	80 g
mostarda mista Il poeta contadino	a piacere

Per la salsa

sciropo di mostarda	3 cucchiari
salsa di soia	1 cucchiario
sesamo	2 cucchiario

Procedimento

In una terrina versate la farina setacciata e l'acqua quasi bollente, mescolate, impastate e mettetela a riposare per almeno mezz'ora.

Nel frattempo sbucciate e tagliate a cubetti le patate e mettetele a cuocere in acqua bollente salata.

Tagliate a piccoli cubetti la mostarda e il gorgonzola.

Una volta cotte le patate schiacciatele con la forchetta, unite i cubetti di mostarda e mescolate.

Stendete l'impasto e coppatelo a cerchi. Con il cucchiario adagatevi il ripieno e aggiungete il cubetto di gorgonzola.

Chiudete i vostri gyoza a mezzaluna facendo delle piccole pieghe ogni 5 millimetri circa.

Versate l'olio di semi in una padella e una volta caldo adagatevi i gyoza, appena avranno fatto una crosticina sul fondo versate l'acqua coprite e lasciate cuocere con il suo vapore per circa 4 minuti.

In una ciotola versate lo sciropo della vostra mostarda, la salsa di soia e il sesamo.

Quando l'acqua sarà evaporata impiattate i gyoza e versatevi sopra la salsa.



Gnocchetti alla zucca e Mostarda



Ingredienti

gnocchetti
zucca
parmigiano reggiano 36 mesi
agliana e rosmarino
curcuma.....
granella di noci
Mostarda Vergani

Procedimento

In una pentola scaldare olio evo , agliana e rosmarino sminuzzati.

aggiungere la zucca a pezzetti, cuocere. Con un frullatore ad immersione, frullare aggiungendo qualche noce, sale e pepe qb, olio evo e un po' d'acqua di cottura.

Scolare gli gnocchi, condirli con crema di zucca e parmigiano, unire la mostarda Vergani, corallo alla curcuma e granella di noci.



Gnocchi al cotechino e mostarda



Ingredienti

Gnocchi per la pasta.....	500 g
latte.....	400 g
burro	30 g
farina	30 g
noce moscata	qb
grana padano	30 g
cotechino cotto.....	1
Mostarda mista Hosteria 700	qb

Procedimento

Preparare la besciamella partendo da un roux di burro e farina stemperandolo poco alla volta con il latte, mescolando con la frusta, aggiustando di sale e noce moscata.

Lasciar cuocere la besciamella portandola a sobbollitura e lasciandola addensare.

Una volta pronta, togliere dal fuoco ed aggiungere il formaggio grattugiato.

Bollire gli gnocchi in abbondante acqua salata.

Nel frattempo sciogliere poco burro con salvia e rosmarino, aggiungere il cotechino a tocchetti e gli gnocchi una volta scolati.

Servire gli gnocchi al piatto su una base di besciamella al grana e finire il tutto con la mostarda mista Hosteria 700.



Gnocchi alla romana

con Mostarda di marroni e di mirtilli



Ingredienti

latte fresco	1 l
semolino	250 g
burro.....	80 g
uovo	2 tuorli d'uovo
parmigiano.....	qualche cucchiaino
Salva cremasco	qualche cucchiaino
noce moscata, sale e pepe nero.....	q.b
mostarda di marroni e di mirtilli Sanavra	

Procedimento

Portare il latte ad ebollizione insieme a 30 gr di burro, un pizzico di sale e pepe e di noce moscata, aggiungere il semolino a pioggia girando in modo energico per non creare grumi utilizzando una frusta a mano. Il composto dovrà assumere la consistenza di una polenta. Quando sarà addensato e si staccherà dal fondo del tegame aggiungere i due tuorli d' uovo. Unire infine una generosa grattugiata di parmigiano. Versare il composto su una carta da forno, livellarlo con un mattarello fino a uno spessore di circa un cm e lasciarlo raffreddare.

Tagliare poi dei dischetti con l' utilizzo di un ring dello spessore desiderato. Intanto imburrare una teglia da forno con del burro fresco, posizionare i dischetti ottenuti, versare sopra gli gnocchi metà del burro rimasto precedentemente fuso e qualche fiocchetto.

Completare con il Salva Cremasco grattugiato e infornare a 180 gradi per 18- 20 minuti (forno ventilato).

Terminare con la funzione grill per 4-5 minuti per ottenere la consueta gratinatura. Servire gli gnocchi ancora caldi accompagnati da due varianti di mostarda: mostarda di mirtilli e mostarda di marroni Sanavra.



Onigir di Zola

zenzero e mostarda di Zucca Luccini



Ingredienti

Fogli di alga Nori
Riso per sushi 500 g
Aceto di riso
Mostarda di zucca Luccini
Gorgonzola
Zenzero fresco

Procedimento

In una ciotola lavate il riso finché l'acqua sia quasi trasparente.

Mettetelo a cuocere.

Una volta cotto aggiungete due cucchiai da minestra di aceto di riso, lo zenzero che avrete precedentemente grattugiato, un cucchiaino circa e mescolate con delicatezza.

Bagnate le mani e mettete nello stampo

Il riso fino a metà del suo spessore, farcite con una bella fetta di mostarda di zucca zucca e un pezzetto di Zola. Ricoprite con il riso che deve essere ancora tiepido e sfornate dallo stampino.

Tagliate l'alga ricavando un rettangolo che possa fungere come impugnatura per mangiare il vostro onigiri e appoggiatelo al esso un lato facendolo avanzare da entrambi i lati di esso.



Pasta ripiena

con farina di castagne e pesto di nocciole
e mostarda di mele @sperlari



Ingredienti

Per la pasta:

farina 00	300 g
farina di castagne	200 g
latte	1/2 bicchiere
acqua	1/2 bicchiere
uovo	1
raso di sale	1 cucchiaino

Farina per la spianatoia

Ripieno:

Ricotta senza lattosio
Parmigiano reggiano 36 mesi
Pecorino
Pepe

Mostarda di mele

Pesto di nocciole:

Nocciole
Olio evo
Basilico
Parmigiano reggiano 36 mesi
Sale e pepe qb
Acqua qb



Procedimento

Fare l'impasto e formare una palla. Coprire con la pellicola e lasciare a riposo circa 30 minuti.

Frullare gli ingredienti per il pesto.

Preparare la farcitura .

Stendere la pasta, farcire e cuocere per qualche minuto.
Condire con il pesto e completare con la granella di nocciole.



Pizza frita

caprino, crudo e mostarda di fichi Sanavra



Ingredienti

pasta per la pizza	300 g
caprino	200 g
Crudo	
Mostarda di fichi	
Olio di semi	
Sale	
Pepe	
Limone	

Procedimento

Stendere la pasta della pizza su di una spianatoia infarinata e coppare con un coppa pasta di circa 6 cm
Friggere in olio caldo per circa 3min per lato.
Adagiare su un foglio assorbente e salare.
Amalgamare il caprino con sale, pepe e scorza di limone
Farcire la pizza con la crema di caprino, il crudo e la mostarda di fichi.



Ravioli bicolore

su fonduta di Salva Cremasco e mostarda al tartufo



Ingredienti

Per la pasta

Spinaci	100 g
uovo	2
semola	100 g
farina	100 g
sale	qb

Per il ripieno

patate	2
menta	
Mostarda al tartufo Fieschi .	
parmigiano	
sale e pepe	

Per la fonduta

latte	150 g
Salva Cremasco	150 g
pepe	



Procedimento

Mettere a bollire dell' acqua salata e cuocere le patate, una volta cotte, schiacciarle all' interno di una ciotola e unire il parmigiano, la menta tagliata fine , un cucchiaino di mostarda al tartufo e il sale.

Per la fonduta

Scaldare il latte e lasciare sciogliere all'interno il salva.
Unire un pizzico di pepe.

Per la pasta

lavare e asciugare gli spinaci, farli appassire in una padella senza aggiungere niente, una volta pronti tritare nel mixer.

Unire 50 g di semola, 50 g di farina 00,1 uovo, un pizzico di sale e impastare fino ad ottenere un panetto liscio. Tenere da parte.

Unire 50 g di semola, 50 g di farina 00, 1 tuorlo, gli spinaci tritati e un pizzico di sale, impastare fino ad ottenere un panetto liscio.

Tirare la pasta gialla e quella verde fino ad uno spessore di 3cm.

Con quella verde formare delle strisce di circa 1cm e sovrapporle e alla pasta gialla, passare nel tira pasta fino ad uno spessore di 0,5cm.

Coppiare la pasta inserire il ripieno e creare i ravioli.

Mettere a bollire sufficiente acqua e cuocere i ravioli, scolare e adagiare sopra alla fonduta. Decorare con mostarda al tartufo, menta fresca e maggiorana.



Ravioloni

con barbabietola, crema di gorgonzola e parmigiano



Ingredienti

Farina	300 g
barbabietola	150 g
uovo	1
sale.....	qb

Per il ripieno:

carni miste	
uovo	1
parmigiano reggiano 36 mesi	
patate lesse	2
erbe aromatiche.....	
sale e pepe	qb

Per la salsa:

parmigiano reggiano	
latte senza lattosio	
coriandoli di mostarda	
granella di noci	

Procedimento

Prepariamo un arrosto di carne con erbe aromatiche miste.

Frulliamo unendo gli altri ingredienti. Mettiamo il ripieno in frigorifero. A questo punto facciamo l'impasto. Facciamo riposare avvolto in una pellicola. Con un coppapasta dare forma, mettere la farcia e chiudere con un altro cerchio.

Lessare i ravioli. In un pentolino sciogliere il parmigiano con del latte. Impiattare con la salsa e i coriandoli di mostarda che danno maggior gusto al piatto.



Risotto ai porcini con Mostarda di marroni



Ingredienti

Carnaroli	320 g
burro.....	40 g
porcini secchi.....	40 g
porcini freschi.....	200 g
aglio	1 spicchio
brodo vegetale	
sale e pepe	
prezzemolo fresco	
mostarda di marroni Sanavra	

Procedimento

Mettere in ammollo in acqua tiepida i porcini secchi.

Intanto ripassare in padella con burro ed aglio i porcini freschi a fette spesse e tenere da parte.

Strizzare i porcini secchi ammolati, sminuzzarli grossolanamente e rosolarli in casseruola con una noce di burro. Aggiungere il riso Carnaroli e tostare 4 minuti.

Iniziare la cottura aggiungendo buona parte dell'acqua dei funghi secchi evitando la parte terminale che potrebbe avere terra.

Procedere alla cottura del risotto aggiungendo poi il brodo vegetale poco alla volta.

Spegnere il risotto quando sarà al dente, all'onda. Aggiungervi i porcini ripassati in padella e lasciar riposare un paio di minuti.

Impiattare e finire ogni piatto con alcuni marroni in mostarda Sanavra e qualche fogliolina di prezzemolo fresco.



Risotto ai porri e burrata

con Mostarda al tartufo



Ingredienti

Carnaroli	320 g
porro	1
burro da centrifuga	20 g
brodo di manzo	qb
burrata (il cuore morbido).....	120 g
Mostarda al tartufo Fieschi ...	50 g
sale e pepe	qb

Procedimento

In un pentolino a parte iniziare a fondere il burro e lasciarvi cuocere a fiamma bassa il porro tagliato finemente. Non dovrà rosolare, dovrà più che altro ammorbidirsi, sciogliersi un po' in modo da addolcire ulteriormente.

Nel frattempo tostare a secco il Carnaroli ed iniziare la cottura con il brodo.

Portare a termine la cottura del risotto aggiungendo il brodo poco a poco man mano che il riso lo assorbe arrivando al dente.

Aggiungere al risotto il porro precedentemente cotto e spegnere.

Lasciar riposare un paio di minuti e mantecare con la burrata che andrà a sciogliersi quasi istantaneamente con il calore del risotto.

Impiattare il risotto guarnendo con un "dripping" della mostarda al tartufo Fieschi a dare un sapore particolare e ricco al risotto.



Risotto al Porto

cotechino e Mostarda di Uva Salgar



Ingredienti

Riso Carnaroli	280 g
porro	½
burro	10 g
Porto	½ bicchiere
brodo di carne	qb
cotechino cotto	100 g
crescenza	80 g
Mostarda di Uva Salgar	qb

Procedimento

Soffriggere il porro tritato in poco burro. Tostare il carnaroli e bagnare con mezzo bicchiere di vino Porto. Iniziare la cottura con il brodo di carne aggiungendone poco alla volta arrivando a cottura al dente, quindi spegnere, aggiungere l'80% del cotechino tagliato a pezzettini e mantecare con 40 g di crescenza. Frullare la restante crescenza rendendola liquida. Impiattare il risotto, guarnirne la superficie con i restanti tocchetti di cotechino, gocce di crescenza ed acini di mostarda di uva Salgar.



Risotto allo zola

con Mostarda di Zucca di @leccornie_doc



Ingredienti

riso Carnaroli	200 g
olio extravergine di oliva	2 cucchiaini
burro	1 cucchiaio
scalogno	1
brodo vegetale	q.b.
Zola	60 g
parmigiano reggiano DOP	q.b.
Mostarda di zucca	

Procedimento

In un tegame scaldare leggermente l'olio extravergine di oliva con il burro e far appassire lo scalogno tritato finemente. Unire il riso e farlo tostare a fiamma vivace. Versare il brodo caldo e continuare la cottura per circa 15/18 min. Aggiungere un pizzico di sale e pepe. Completare la cottura del risotto e solo a fuoco spento unire lo Zola tagliato a pezzetti e il parmigiano grattugiato. Mescolare bene per far sciogliere lo Zola, impiattare e guarnire con la Mostarda di zucca di Leccornie Doc.



Tagliolini cacio pepe e Mostarda di cipolle



Ingredienti

Patata di medie dimensioni	1
cacio (pecorino)	300 g
Pepe in grani	1 cucchiaino
Tagliolini all'uovo	400 g
Mostarda di cipolle Luccini	

Procedimento

Tagliare una patata di medie dimensioni a cubetti di circa un cm e metterla a cuocere in acqua bollente leggermente salata fino a che non si sfaldi a toccarla.

Un una ciotola aggiungere il cacio, il pepe in grani macinato al momento e una volta che la patata sarà cotta con l'aggiunta di un bicchiere di acqua di cottura e frullate il tutto fino ad ottenere una crema.

Calate la pasta, io ho utilizzato dei tagliolini all'uovo fatti in casa che ben si sposano con il condimento.

Cuocete la pasta, scolatela e tuffatela direttamente nella padella dove avrete già messo la crema ad intiepidire, saltatela e impiattate avendo cura di aggiungere la mostarda di cipolle soltanto alla fine per rendere il vostro piatto non solo delizioso ma anche impreziosito grazie al colore e alla luminosità delle cipolle.



Vellutata di zucca, patate rosse, verza con speck croccante e riduzione di Mostarda di arance



Ingredienti

brodo vegetale	700g
zucca pulita e tagliata a dadini	600 g
verza.....	150 g
Patate rosse	2/3
cipolla	1
olio evo.....	
noce moscato	un pizzico
pepe nero	
sale	un pizzico
rosmarino	
parmigiano	
speck	qualche fettina
yogurt naturale bianco	100 g
mostarda di arance Fieschi	

Procedimento

Tagliare in modo grossolano una cipolla e pulire la zucca togliendo filamenti e semi e tagliarla a cubetti.

Pulire e tagliare anche le patate a dadini. In una padella antiaderente far soffriggere leggermente la cipolla, quando sarà dorata aggiungere la zucca e successivamente le patate e la verza tagliata a striscioline.

Aggiungere sale, pepe, noce moscata e rosmarino per insaporire tutte le verdure. Versare poi il brodo di verdura caldo, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco medio per circa 20-25 minuti.

Trasferire poi la zuppa in una ciotola dai bordi alti eliminando il liquido di cottura e frullarla ottenendo una crema liscia e omogenea. Riportarla sulla padella per due minuti aggiungendo il parmigiano grattugiato e poi versarla sul piatto di portata completando con lo speck croccante tagliato a striscioline, pepe nero, rosmarino, un filo d'olio extravergine e la riduzione di mostarda di arance Fieschi.

Decorare con due fettine di mostarda di arance e volendo completare con qualche crostino di pane croccante e dorato. In sostituzione dello speck aggiungere 100 gr di yogurt bianco naturale.



Zuppa autunnale

con Mostarda di marroni Fieschi



Ingredienti

- patate di Martinengo
- zucca violina del nostro territorio
- fagioli borlotti
- uno spicchio di aglio
- sedano
- verza di stagione
- avocado
- pepe nero
- sale integrale marino
- curry inglese
- foglie di alloro
- brodo vegetale
- olio extra vergine d'oliva
- Mostarda di marroni Fieschi

Procedimento

Tagliare le patate a tocchetti e la zucca violina a rondelle e farle cuocere con un po' di brodo vegetale e uno spicchio d'aglio salando leggermente. Aggiungere i fagioli borlotti, il sedano e la verza tagliata a listarelle. Fare cuocere lentamente in una casseruola di terracotta profumando con qualche foglia di alloro. Al termine della cottura spolverare con pepe nero e curry inglese per dare un tocco di colore. Completare con qualche triangolino di avocado, un filo d'olio evo e qualche pezzetto di Mostarda di marroni Fieschi. A piacere arricchire con alcuni crostini di pane integrale.



Arrosto di verdure con Mostarda di verdure



Ingredienti

Ceci	2 scatole
Patate bollite	2
spinacini freschi	1 mazzetto
Sale pepe	qb
Olio extravergine	
Emmental	10 fette
uova sode	3
salvia	un ramo
rosmarino	un ramo
Mostarda Sanavra	1 barattolo
aglio	1 spicchio

Procedimento

In una pentola saltate i ceci e le patate già bollite con aglio olio rosmarino e salvia, una volta insaporiti frullateli e metteteli da parte.

Saltate in padella anche la metà degli spinacini freschi con aglio olio.

Stendete con una spatola l'impasto e farcitelo con gli spinaci il formaggio a fette e le uova sode.

Arrotolatelo nella carta forno, poi nella stagnola e informatelo per 30 minuti a 180 gradi.

Una volta pronto tagliatelo a fette e servitelo caldo in modo che il formaggio sia filante, accompagnatelo con la vostra Mostarda di verdure.



Coda di rospo

con Mostarda di ciliegie



Ingredienti

Code di rana pescatrice	2
aceto di mele	
zucchero di canna	
capperi selvatici al sale	
peperoni gialli e rossi	
carote	
finocchi	
pomodorini maturi	
origano fresco	
olio extra vergine d'oliva	
sale e pepe nero	
aglio di Vessalico	
Mostarda di ciliegie Sperlari	

Procedimento

In un tegame soffriggere uno spicchio di aglio con l'olio extra vergine, aggiungere i filetti di rana pescatrice e le verdure in agrodolce della vostra giardiniera preparata in casa con aceto di mele tagliate a listarelle (peperoni, carote, finocchi, cavolfiori) e lasciare cuocere per una decina di minuti a fuoco basso.

Completare con un cucchiaino di zucchero di canna, qualche capperone (sciacquato dal sale), origano fresco, sale e pepe nero e, infine, la Mostarda di ciliegie Sperlari.



Costine, patate e Mostarda



Ingredienti

costine di maiale	
patate	
mostarda di frutta Il poeta contadino	
agliana	
rosmarino, salvia e timo	
olio evo	
sale e pepe	qb

Procedimento

Far bollire le costine, lessare le patate in una pentola versare un giro d'olio, le erbe aromatiche e far dorare le patate tagliate a fette in un'altra pentola, versare poco olio evo, aggiungere le costine lessate, spennellare con il liquido della mostarda e farle colorite, sale e pepe.

Una volta cotti, preparare le monoporzioni.

Aggiungere la mostarda e servire come aperitivo, secondo piatto, come dicevo, inserendoli in coni d'asporto.



Egg toast cremonese

con Mostarda di frutta mista



Ingredienti

Fette di pane cassetta con semi di zucca	2
uovo	
avocado	
semi di zucca	
mozzarella filante (km zero) ..	
Mostarda di frutta mista del Poeta contadino	
sale e pepe nero	<i>qb</i>
olio extra vergine d'oliva	<i>un filo</i>

Ingredienti per pane cassetta home made

farina di tipo 1	250 g
farina ai 5 cereali	200 g
lievito di birra liofilizzato	1,5 cucchiaino
zucchero	1 cucchiaino
olio evo	1 cucchiaino <i>abbond.</i>
acqua	270 ml
sale	1 cucchiaino
formaggio grana/raspadura ..	
semi di zucca	<i>qb</i>

Procedimento

Prendere due fette di pane in cassetta: nella prima posizionare una fettina di mozzarella filante oppure in alternativa spalmare semplicemente del burro, creare un buco centrale con un ring e posizionarvi l' uovo, aggiungere a piacere del pizzico di sale e pepe e un filo d' olio. Infornare a 180 gradi per 8/10 minuti.

Nella seconda fettina di pane posizionare invece l' avocado tagliato a triangoli piuttosto grossolani, qualche fettina di Mostarda di frutta mista Il Poeta Contadino e completare con qualche seme di zucca. Volendo si può aggiungere anche del prosciutto cotto. In abbinamento una birra artigianale Bionda.



Fisarmonica di patata

mostarda di cipolle, feta e menta



Ingredienti

Patata	1 a testa
Sale e pepe	qb
Olio extravergine	
feta	1 fetta
Mostarda di cipolle Leccornie	1 barattolo
Foglie di menta	

Procedimento

Lavate bene le patate e incidetele a fette di circa due o tre millimetri fino a un centimetro dal fondo.

Adagiatele in teglia, salate pepate e aggiungete l'olio per condirle.

Fatele cuocere a 180 gradi per 40 minuti.

Una volta cotte e dorate impiattatele sbriciolate la feta e ricoprite la superficie con la mostarda ed il suo sciroppo.



Gnudi di verza e Mostarda di frutta



Ingredienti

Verza	300 g
ricotta	250 g
uovo	1
parmigiano	50-60 g
noce moscata	1 pizzico
sale	
farina per la spianatoia	1 cucchiaio

Per condire:

burro	2 cucchiari
salvia fresca	
parmigiano	
pepe nero	
Mostarda Hosteria 700	

Procedimento

Lavate e tagliate la verza in strisciole sottili e mettetela a bollire in acqua salata finché non sarà tenera.

Una volta raffreddata, unitela nella ciotola dove avrete messo la ricotta, il grana, l'uovo e la mostarda tagliata in piccoli cubetti; poi aggiustate di sale e pepe e la noce moscata.

Create con due cucchiari modi quenelle, i vostri gnudi e metteteli su una spianatoia infarinata. Una volta che l'acqua bollerà, calateli e scolateli quando verranno a galla. Condite con il burro fuso, con la salvia (che avrete preparato nel frattempo) e qualche goccia di sciroppo di mostarda.



Insalata tiepida di nervetti e Mostarda di cipolle



Ingredienti

Nervetti di vitello	300 g
sedano	20 g
carote	20 g
peperoni sott'aceto a filetti	
aceto	1 cucchiaio
olio evo	
sale e pepe	
finocchietto selvatico	
Mostarda di cipolle Luccini	80 g

Procedimento

Tagliare a tocchetti i nervetti e scottarli pochissimi secondi in acqua calda acidulata eliminando le parti più gelatinose che si scioglieranno immediatamente.

Scolare velocemente per evitare di scioglierli troppo. Aggiungere ai nervetti intiepiditi sedano e carote tagliati sottilissimi, i peperoni sott'aceto a filetini, condire con olio evo, sale e pepe ed impiattare.

Finire aggiungendo una buona dose di mostarda di cipolle Luccini e finire con del finocchietto fresco



Mondeghini di bollito

alla mostarda di zucca Luccini BIO



Ingredienti

biancostato bollito	2 o 3 pezzi
salsiccia	70 g
pangrattato grossolano	3 o 4 cucchiari
uovo	1
grana grattugiato	35 g
Rosmarino tritato	
Mostarda di zucca Luccini BIO	
Sale e Pepe	
Foglioline di salvia fresca	
Olio per frittura	

Procedimento

In un tritacarne o un mixer, tritare la polpa di biancostato bollito assieme alla pasta di salsiccia.

Aggiungere a questo macinato il formaggio grattugiato, il pangrattato, il rosmarino e qualche pezzetto di mostarda di zucca con il suo fondo, aggiustando di sale e pepe.

Formare i mondechini facendo delle palline di polpetta appiattendole in modo da favorirne la cottura.

Friggere in olio caldo lasciando sgocciolare.

Servire con una fogliolina di salvia fresca ed un pezzetto di Mostarda di zucca Luccini BIO



Salamini e fagiolini dall'occhio

con crackers al rosmarino e Mostarda di cipolle bio Luccini



Ingredienti

salamini verzini	2-3 a persona
fagiolini dall'occhio	300 g
concentrato di pomodoro	
rosmarino	un rametto
cipolla dorata	1
olio evo o burro	
sale e pepe nero	
crackers preparati homemade o dal panettiere di fiducia	qb
Mostarda di cipolle bio Luccini....	

Procedimento

Mondare i fagioli e metterli a bagno per alcune ore. Intanto bucare i salamini con uno stuzzicadenti e lessarli in abbondante acqua fredda per circa 50 minuti.

Scolare e sciacquare i fagioli e porli in un tegame con abbondante acqua fredda, un pizzico di sale, un rametto di rosmarino e portarli a cottura quasi completa.

Togliere una parte dei fagioli e portarli a cottura completa con il soffritto preparato con l'olio extra vergine e la cipolla tagliata sottile e ridurre poi a purè. In un ampio tegame aggiungere i fagioli interi, i fagioli passati, i salamini verzini precedentemente lessati, il concentrato di pomodoro, un pizzico di pepe e lasciar cuocere per circa 15 minuti.

La preparazione finale dovrà risultare piuttosto densa.

Servire in accompagnamento a dei crackers quadrati o rettangolare al rosmarino con la Mostarda di cipolle bio Luccini.



Spezzatino con Mostarda

di frutta mista *Il poeta contadino*



Ingredienti

- spezzatino (cappello del prete) 1 kg circa
- brodo di carne 1 l
- cipolla
- carota
- sedano
- vino rosso
- olio evo
- fecola di patate
- pepe nero in grani
- sale
- trito di rosmarino, salvia, alloro
- Mostarda di frutta mista Il Poeta contadino

Procedimento

Preparare il brodo di carne e lasciarlo in caldo. Tagliare la carne a cubotti di 4-5 cm di grandezza circa. In una casseruola rosolare con l'olio extra vergine d'oliva il trito di sedano, carota e cipolla e fare rosolare. Aggiungere un mestolo di brodo caldo e far insaporire. Infarinare i pezzi di carne e aggiungerli al soffritto. Sfumare col vino rosso e poi lasciar cuocere mescolando spesso. Completare con il sale aromatizzato alle erbe e i grani di pepe nero aggiungendo il brodo caldo all'occorrenza. Al termine della cottura aggiungere i pezzi di Mostarda di frutta mista Il Poeta contadino.



Tamagoyaki

con mostarda mista Vergani



Ingredienti

uova	6
salsa di soia	2 cucchiari
sciropo di mostarda mista di frutta Vergani	3 cucchiari
Mostarda mista di frutta Vergani	

Procedimento

In una ciotola rompete le uova , aggiungete lo sciropo della mostarda, la salsa di soia e mescolate con le bacchette.

Ungete la vostra padella per Tamagoyaki con un'ombra di olio di semi e versate il primo velo di uova.

Cominciate dall'alto prima che le uova di induriscano troppo e arrotolate arrivando infondo.

Spostate il vostro rotolino e continuate fino a finire il composto i vari strati avendo cura di mantenere la forma quadrata.

Adagiate sul piatto il Tamagoyaki e tagliateli in bocconcini della grandezza da boccone adagiando su ognuno una diversa fetta di mostarda Mista di frutta Vergani.



Uovo in camicia

in fonduta di zola e Mostarda di zenzero



Ingredienti

uova	4
aceto	3 cucchiari
gorgonzola dolce	200 g
latte	50 g
bacon o pancetta	4 fette
Mostarda di Zenzero Leccornie ..	

Procedimento

In una casseruolina sciogliere a fiamma bassissima il gorgonzola con il latte (si può optare anche per farlo in un pyrex in microonde a media potenza).

Romperne 1 uovo alla volta eliminando con un colino la parte più liquida dell'albume.

Adagiare l'uovo in un pentolino con l'acqua acidulata di aceto ma non salata in semi ebollizione dando prima un giro di cucchiaino. Aspettare che l'albume si cuocia mentre il tuorlo dovrà rimanere liquido.

Togliere dall'acqua e parare, procedendo con le altre uova in camicia.

Rosolare intanto le fette di bacon rendendole croccanti.

Versare in 4 cocotte monoporzione la fonduta di zola, aggiungere il bacon sbriciolato, l'uovo in camicia e finire con 2 o 3 fette di Mostarda di Zenzero Leccornie.



Barretta natalizia di fondente quinoa soffiata e Mostarda di frutta mista Vergani



Ingredienti

- cioccolato fondente al 70% 70 g
- quinoa soffiata biologica
- granola con fiocchi di avena,
mela, uvetta
- Mostarda di frutta mista Vergani

Procedimento

Fare sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria oppure al microonde, aggiungere la quinoa soffiata e la Mostarda di frutta mista Vergani tagliata a pezzettini. Stendere il composto ottenuto su un foglio di carta forno e infornare a 180 gradi per 15 minuti circa. Lasciare poi raffreddare su un tagliere e tagliare le barrette della misura desiderata. In occasione del Natale aggiungere una ciliegina di Mostarda Vergani come decoro finale e creare una piccola box che può diventare un goloso cadeau.



Cestini di panettone

con zola, crudo e mostarda mista caramellata



Ingredienti

Panettone 1
Zola
Crudo
Noci
Mostarda mista

Procedimento

Tagliare una fetta di panettone spessa 2 cm e cappare a forma di fiore. Posizionare negli stampi per muffin e infornare 12/15min a 180°C.

Mescolare lo Zola fino ad ammorbidirlo.

Aggiungere le noci e riempire i cestini.

Decorare con del crudo di ottima qualità e la mostarda mista caramellata.

Per questa ricetta, è stata abbinata quella di fichi.



Cremoso al cioccolato bianco

gelée ai frutti di bosco e mostarda ai frutti di bosco SANAVRA



Ingredienti

Per la frolla:

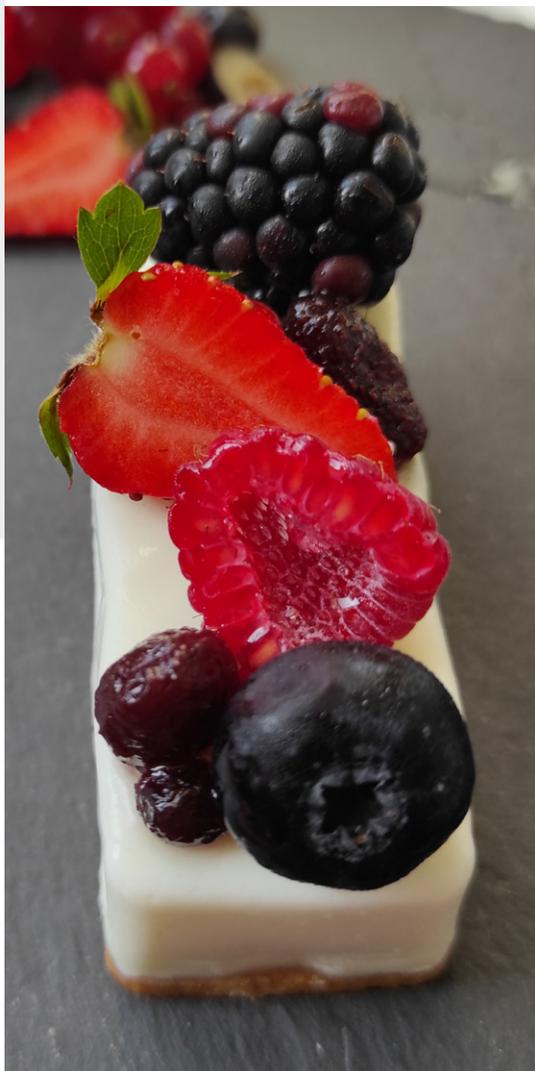
Zucchero	150g
Farina	450g
Burro	150g
uova	80 g
di rosso	40 g
bacca di Vaniglia	1

Per la gelée:

Frutti di bosco congelati	120 g
Acqua	30 g
Zucchero	40 g
gelatina	5g
Mostarda di frutti di bosco ..	

Per il cremoso:

Latte	225 g
Cioccolato bianco	250 g
Panna	250 g
Gelatina	12g



Procedimento

Per la frolla: impastare il tutto e lasciare riposare in frigorifero per 30 min. Stendere l'impasto su di un Piano infarinato, creare la forma desiderata e infornare 180°C per 15/20 min.

Per la gelée: Idratare la gelatina in acqua fredda. Scaldare i frutti di bosco congelati fino a ridurli in polpa, successivamente passare al colino per eliminare i semi. Scaldare la polpa ottenuta insieme allo zucchero. Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina idratata, aggiungere un po' di succo di Mostarda e mescolare bene. Versare all'interno degli stampini da Insetto e congelare.

Per il cremoso: Mettere la gelatina a bagno in acqua fredda, portare a bollire il latte, scioglierci all'interno la colla di pesce, e versare il composto sul cioccolato bianco semi sciolto, mescolare e lasciare raffreddare il tutto fino a temperatura ambiente. Semi montare la panna e unirla al composto di cioccolato bianco mescolando delicatamente dall'alto verso il basso. Colare negli stampi e posizionare al centro la gelée ai frutti di bosco congelata. Congelare. Dopo 4/5 ore estrarre dagli stampini e adagiare sul fondo di frolla. Decorare con frutti di bosco freschi e mostarda ai frutti di bosco Sanavra.



Cremoso al cioccolato bianco e mostarda di ciliegie



Ingredienti

Mostarda di ciliegie Sperlari	1 barattolo
Mascarpone	200 g
formaggio spalmabile	100 g
biscotti digestive o integrali	10
Cucchiaini di zucchero	3 cucchiaini
sale	1/2 cucchiaino
lime	1
burro	50 g
cioccolato bianco	100 g
Menta	a piacere

Procedimento

In una ciotolina sbriciolate i biscotti grossolanamente unite il burro fuso e riponete il crumble in frigorifero. In un'altra ciotola unite i formaggi, lo zucchero il sale lo zest di mezzo lime e il cioccolato grattugiato.

Prendete poi tre ciliegie a testa con una parte del loro liquido e frullate fino ad ottenere un composto che contenga piccoli pezzettini.

Unitelo alla vostra crema di formaggio, con degli stampini o la paletta per il gelato componete delle sfere o metà sfere che porrete su carta forno adagiate su un piatto piano conservandole in freezer almeno per due ore.

Impiattate mettendo in modo casuale il crumble sul fondo, riponete poi le vostre sfere nel centro del piatto avendo cura di togliere dal freezer il cremoso almeno mezz'ora prima.

Guarnite con due ciliegie a testa, una pioggia di cioccolato bianco e qualche foglia di menta.



Crostatina agrumata

con zola, crudo e mostarda mista caramellata



Ingredienti

cioccolato fondente
uova
latte senza lattosio
zucchero
fecola e farina00
savoardi, panettone
o pan di Spagna
vaniglia
mostarda di arance e limoni
granella di pistacchi

Procedimento

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria o in microonde.

Versare qualche cucchiaio in pirottini d'alluminio.

Ruotare il pirottini facendo cadere il cioccolato in eccesso fare rassodare in un pentolino preparare la crema pasticciera posare il cestino su un piatto versare la crema intingere i savoiardi nello sciroppo di mostarda metterli sopra la crema e coprire con altra crema completare con la mostarda di arance e limoni e terminare con la granella di pistacchi.



Crostatina di frolla

con ganache al cioccolato fondente e mostarda di agrumi



Ingredienti

Per la frolla:

zucchero a velo	80 g
farina	300 g
uovo	1
tuorlo	1
burro morbido a pezzetti	130 g
Scorza di limone	

Per la ganache:

panna	250 ml
cioccolato fondente	150 g

Procedimento

Per la frolla

Mettete tutti gli ingredienti in un robot da cucina, azionare ad intermittenza fino a creare un posto sbricioloso.

Versare su un piano infarinato e finire di impastare.

Formare un panetto a lasciare riposare in frigorifero coperto per 2h.

Trascorso il tempo di riposo, stendere la frolla ad uno spessore di 2 mm e foderare gli stampini delle crostatine.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 12/15 min.

Sfornare e lasciare raffreddare.

Per la ganache

Tritare il cioccolato finemente.

Portare a bollore la panna e versare sul cioccolato, aspettare 2 min e emulsionare con una frusta fino a rendere il composto bello lucido.

Spalmare sulla base della Crostatina un velo di marmellata di arance, versare la ganache intiepidita e porre in frigo a riposare per almeno 2h.

Trascorso il tempo di riposo decorare con la mostarda di agrumi Sperlari



Crostino ricotta, pere noci e Mostarda mista



Ingredienti

pane	1 filone
Ricotta	
Pere	
Noci	
Miele	
Mostarda mista Hosteria 700 ...	

Procedimento

Tagliare il filone di pane, sciogliere una noce di burro in una padella e tostare le fette di pane.

Mescolare la ricotta con un pizzico di sale e il liquido della mostarda.

Creare delle quenelle e adagiare sul pane tostato, aggiungere la pera tagliata a fette sottili, le noci, la mostarda mista e abbondante miele.



Crumble di noci e mandorle

gelato alla vaniglia e Mostarda di mela mantovana



Ingredienti

farina 00	75 g
polvere di mandorle	75 g
zucchero di canna	75 g
burro salato freddo	75 g
noci	75 g

Procedimento

Porre tutti gli ingredienti (tranne le noci) in un mixer e azionarlo fino ad ottenere un composto sbricioloso. Aggiungere le noci, stendere su una teglia e infornare a 180° per 20/25 minuti. Appena sfornato adagiare all'interno di un coppa pasta e lasciare intiepidire. Guarnire con un pallina di gelato alla vaniglia e mostarda di Mela mantovana @Sperlari



Montblanc Salato

con Mostarda di marroni Fieschi



Ingredienti

Due biscotti integrali
a porzione

ricotta	125 g
Mostarda di marroni Fieschi ..	4 pezzi a persona
cacao	1 cucchiaio
gorgonzola	1 cubo di 3 cmx3

Procedimento

Per prima cosa sciogliete il burro e create il vostro disco di crumble che sarà la base del Montblanc

In una ciotola, con lo schiacciate schiacciate i marroni con un cucchiaio del loro sciroppo.

Unite poi la ricotta ed il cacao mescolando fino ad ottenere una crema densa e soffice.

Una volta raffreddato prendete il vostro disco di crumble, adagiate nel centro il cubo di Zola e ricoprite con la crema che avete creato formando una vera e propria montagna .

In cima poggiatevi un marrone di mostarda Fieschi.



Pancakes

con crema pasticcera frutti rossi
e vellutata di chinotto di Savona



Ingredienti

farina di riso.....	100 g
fecola di patate	30 g
latte fresco intero	200 ml
burro	30 g
zucchero	15 g
uova	3
sale	un pizzico
lievito per dolci in polvere	5 g
crema pasticciera fresca	
frutti rossi freschi (mirtilli e lamponi).....	
Vellutata di Chinotto di Savona ...	
Leccornie Doc.	

Procedimento

Separare gli albumi dai tuorli. In una ciotola sbattere i tuorli con una frusta a mano unendo il burro fuso precedentemente e il latte a filo.

Aggiungere il sale e montare il composto fino ad ottenere una consistenza chiara e cremosa.

Unire il lievito e la farine setacciate mescolando per incorporarle bene. Aggiungere lo zucchero e per ultimi gli albumi montati a neve in modo delicato dal basso verso l'alto.

Scaldare una padella antiaderente con una noce di burro, versare un mestolo di composto e e far cuocere il pancake da entrambi i lati per due minuti.

Farcire poi ogni due pancake ottenuti con all'interno un cucchiaino di crema pasticciera fresca e mezzo cucchiaino di vellutata di chinotto.

Completare con qualche frutto rosso per dare un tocco di colore. Per i più golosi si può arricchire con una spolverata di zucchero a velo e qualche goccia di sciroppo d'acero. Accompagnare con un buon tè ai frutti rossi.



Quadretti di zucca e cioccolato



Ingredienti

uova	3
zucchero	170 g
zucca	250 g
olio di semi	120 g
acqua	100 g
sciroppo della mostarda di zucca ..	2 cucchiaini
farina	230 g
fecola	30 g
cacao	40 g
lievito per dolci Vaniglia	1 bustina
gocce di cioccolato	100 g

Procedimento

Frullare la zucca con olio e acqua.
Montare le uova con lo zucchero e la vaniglia.
Aggiungere la zucca, la farina, il cacao, la fecola.
Infine il lievito e le gocce.
Versare in una teglia . Infornare a 170 gradi per 30/40 minuti.
Tagliare i quadrati e completare con la mostarda di zucca.



Rotolo con crema al fondente frutta fresca e mostarda di fragoline



Ingredienti

uova	4
zucchero	100 g
farina	50 g
fecola	50 g
olio di semi	4 cucchiaini
lievito	1 cucchiaino
vaniglia	
Mostarda di fragoline Sanavra	

Procedimento

Dividere i tuorli dagli ultimi. Montare questi ultimi con metà dello zucchero.

Tenere da parte montare i tuorli con lo zucchero unire gli altri ingredienti aggiungere gli albumi montati.

Mescolare dall'alto verso il basso versare l'impasto su una placca rivestita di carta da forno.

Livellare, infornare a 220 gradi per circa 10 minuti. togliere dal forno.

Appoggiare un foglio di carta forno e capovolgere arrotolare per un paio di minuti.

Srotolare. Spennellare con lo sciroppo di mostarda Farcire e arrotolare aiutandosi con la carta forno.

Completare con una colata al fondente, frutta fresca e mostarda di fragoline.



Tiramisù al bicchiere con Mostarda di pere Leccornie doc



Ingredienti

- Amaretti al cacao "Gallina"
- Caffè Arabica 100% 2 tazzine
- uova 4
- mascarpone fresco 250 g
- ricotta fresca 250 g
- zucchero integrale di cocco 5/6 cucchiaini
- Mostarda di pere Leccornie doc

Procedimento

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Intanto, in un'altra bowl montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida. Aggiungere mascarpone e ricotta, mescolare con cura e, infine, gli albumi montati a neve con delicatezza e i pezzetti di Mostarda di pere Leccornie doc.

Intanto preparare il caffè con la classica moka.

Comporre il dolce a strati nel bicchiere: iniziare da una base di crema realizzata con Mostarda di pere, aggiungere un paio di amaretti al cacao inzuppati nel caffè, coprire con uno strato di crema e ultimare decorando con qualche amaretto sbriciolato e un pezzetto di Mostarda di pere Leccornie doc.



Tortine morbide di mele

senza burro con Mostarda di Frutta Mista



Ingredienti

uova	2
farina di tipo 1	150 g
latte parzialmente scremato	120 ml
zucchero semolato	40 g
miele di tarassaco del territorio	2 cucchiari
olio extra vergine d'oliva	20 g
scorza limone grattugiato	1
bustina di lievito per torte	1
mele (gialle e rosse a piacere)	600 g
Mostarda di frutta mista Hosteria 700	

Procedimento

Lavare e tagliare le mele a spicchi e poi a fettine sottili. Intanto in una boule montare le uova con lo zucchero.

Quando il composto sarà quasi montato aggiungere la scorza del limone e il miele e, a seguire, la farina setacciata con il lievito. Alla fine l'olio, il latte e tre cucchiari abbondanti di Mostarda di frutta mista Hosteria 700.

Versare il composto omogeneo e liscio in piccoli stampini precedentemente spennellati con l'olio e leggermente infarinati.

Aggiungere in superficie le fettine di mele sottili spennellate e infornare in forno statico preriscaldato a 170 gradi centigradi per 35 minuti circa.



Tortine di zucca e cacao

con Mostarda di Frutta Mista



Ingredienti

- farina di tipo 1 biologica 300 g
- uova 3
- polpa di zucca delica del nostro territorio cotta al forno 350 g
- zucchero integrale di cocco 80 g
- cacao amaro 50 g
- yogurt greco freschissimo 150 g
- olio evo 40 ml
- noci e mandorle una manciata
- lievito per torte 1 bustina
- Mostarda di frutta mista Hosteria 700

Procedimento

Tagliare la zucca delica a fettine, disporle su una teglia da forno e farle cuocere a 180 gradi per trenta minuti.

Una volta sfornata ricavare la polpa di zucca dalle fettine.

Intanto sbattere le uova con lo zucchero,

aggiungere lo yogurt greco, la polpa di zucca ricavata dalle fettine sfornate, l'olio, il cacao, noci e mandorle, pezzetti di Frutta Mista Hosteria 700 e infine farina e lievito setacciate.

Quando il composto risulta omogeneo e cremoso versarlo in uno stampo da 20 cm circa e cuocere a 180 gradi centigradi per 40/45 minuti (forno statico).

Fare raffreddare e poi con un ring tagliare delle piccole tortine.

Impiattare con alcuni pezzetti di Mostarda di Frutta Mista Hosteria 700 e qualche goccia del liquido di governo della stessa.

Si può accompagnare anche con una crema all'inglese accompagnata sempre dalla Mostarda di Frutta Mista Hosteria 700.

