



# 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*



*Naan, Pane indiano*  
*con tagliata e Mostarda*



*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*



*Tartare di gambero rosso*





*Tomino*  
*con Mostarda di ciliegie*



*Tortino di polenta*  
*salmone, Mostarda e chips di cavolo nero*



# Primi



## *Cous cous*

*con Mostarda alle arance*



## *Crespelle al radicchio*

*e salsiccia con Mostarda di cipolla rossa*



## *Crespelle con zucca*



## *Curry Thay*



## *Fregola*

*con Mostarda di mele*



## *Gyoza con Mostarda mista*

*zola e patate*



# Primi



*Gnocchetti alla zucca*



*Gnocchi al cotechino  
e Mostarda*



*Gnocchi alla romana  
con Mostarda di marroni e di mirtilli*



*Grandi marubini di sfoglia*



*Green curry vegano Thay*



*Onigiri di Zola  
zenzero e Mostarda di zucca*



# Primi



*Pad Thay*



*Pasta ripiena*

*con farina di castagne e pesto di nocciole  
e Mostarda di mele*



*Pizza fritta*

*caprino, crudo e mostra di fichi*



*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*



*Risotto al Porto  
cotechino e Mostarda di uva*



*Risotto alla Mostarda  
di radicchio*



*Risotto allo zola  
con Mostarda di zucca*



*Risotto con Saganaki  
con feta e Mostarda di pesche*



*Tagliatelle alle castagne  
crema di gorgonzola*





*Tagliolini cacio e pepe  
con Mostarda di cipolle*



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



*Zuppa autunnale,  
con Mostarda di marroni*



*Zuppa autunnale,  
di farro e legumi*



# 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*



*Panino allo stracotto di maiale  
e Mostarda di frutti misti*



*Polpette di legumi  
e Mostarda mista*



*Porcini, uovo all'occhio  
e Mostarda di frutta mista*



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



*Soffici al parmigiano, pesto  
basilico e mandorle*



# Secondi

*Spezzatino con Mostarda  
di frutta mista*



*Tamagoyaki  
con Mostarda mista*



*Trigliette su gnocchetti poelè*



*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*



*Frittelle di banane Mandazi  
con Mostarda*



*Love Cake*



*Mochi con farcitura  
di Mostarda mista*



*Montblanc Salato  
con Mostarda di marroni*



# Dolci



## *Pancakes*

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



## *Quadretti di zucca e cioccolato*



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



## *Tiramisù al bicchiere*

*con Mostarda di pere*



## *Tiramisù al torrone*

*con Mostarda di ciliegie*



# Dolci



*Tortine morbide di mele*  
*senza burro con Mostarda di frutta mista*



*Tortine di zucca e cacao*  
*con Mostarda di Frutta mista*



*Waffle*



# 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 .....	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.



# Crostoni

con crema di ceci allo zafferano,  
salame di testa e Mostarda



## Ingredienti

Ceci cotti .....	250 g
Salame di testa tagliato fine .....	150 g
Mostarda .....	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.



# Cubi di polenta croccante

## guanciaie abbrustolite e Mostarda



### Ingredienti

Polenta fredda solida .....	300 g
Mostarda .....	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.....	

## 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.....	

## 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.....	

## 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 e di ciliegie.



# 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 .....	
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 mettele nel mezzo un foglietto di carta forno ripiegando l'impasto in due e metteteli a cuocere in vaporiera per 15 minuti.



# Naan, Pane indiano con tagliata e Mostarda



## Ingredienti

farina 0 .....	250 g
yogurt greco .....	150 g
latte .....	150 g
sale .....	7 g
lievito secco.....	1 cucchiaino

## Procedimento

In una ciotola versare farina, yogurt, latte e lievito. Impastare con cura e aggiungere il sale. Far lievitare fino al raddoppio, dividere l'impasto in piccole porzioni e creare delle palline. Stendere la pasta e cuocerla per qualche minuto su una pentola antiaderente già calda. Farcire a piacere. Io per l'occasione ho scelto di abbinare una tagliata al gusto della Mostarda di frutta mista, un mix perfetto arricchito con erbe aromatiche e lo sciroppo della Mostarda stessa.



# 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.....	1 vasetto

## Procedimento

Tagliare a fette 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.



# Tartare di gambero rosso

## salsa al mango e Mostarda



### Ingredienti

Per la tartare:

tartare di gambero rosso .....	80 g
lime .....	1
sale e pepe .....	q.b.
colatura della Mostarda.....	

Per la salsa:

mango .....	mezzo
acqua.....	2 cucchiari
sale e pepe.....	q.b.

Per il croccante:

acqua.....	120 g
olio .....	20 g
farina .....	10 g
paprika dolce .....	2 cucchiari

### Per la salsa

Tagliare e frullare il mango con il resto degli ingredienti e mettere da parte

### Per la tartare

Condire la tartare con la scorza di lime, il succo, sale, pepe e la colatura della Mostarda.

### Per il croccante

Mischiare tutti gli ingredienti e cuocere qualche cucchiaino alla volta in una padella antiaderente. Cuocere a fiamma viva fino a che non evapora tutta la parte acquosa.

### Composizione

Utilizzare dei cucchiari monoporzione. Sul fondo mettere la Salsa, adagiare la quenelle di tartare e finire con la Mostarda di arance e il croccante alla paprika



# 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.....	
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.



# Cous Cous

## con Mostarda di arance



### Ingredienti

Mostarda di arance.....	350 g
Rametto di erba madre in foglie fresche.....	1
Curcuma e cumino .....	1 cucchiaino
pepe di Caienna.....	1 cucchiaino
te di zafferano .....	1 cucchiaino
cipolla.....	1
aglio.....	1 spicchio
ceci.....	300 g
zucca.....	1 fetta
patate.....	3
carote .....	2
cipollotto .....	1
sale .....	10 g
pepe nero macinato .....	1/2 cucchiaino
olio EVO .....	60 g
cous cous di mais .....	300 g
acqua .....	800 g
cannella e zenzero in polvere .....	2/3 g

### Procedimento

Un una pentola saltate la cipolla e l'aglio con l'olio extravergine e le spezie, una volta tostate aggiungere le verdure tre cucchiaini di acqua e e far cuocere per 15 minuti in modo che le verdure si mantengano croccanti e colorate.

Nel frattempo versare l'acqua salata nel cous cous aggiungendo un filo d'olio e coprire con un coperchio per lasciarlo cuocere.

Una volta pronto impiattate il vostro cous cous con le verdure e inserite le fette di Mostarda di arance con un cucchiaino della sua melassa, guarnite con le foglioline di erba madre



# Crespelle al radicchio e salsiccia con Mostarda di cipolla rossa



## 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.



# Crespelle con zucca e mousse di pere



## Ingredienti

Farina tipo 1.....	200 g
Uova .....	3
latte .....	1 l
burro .....	80 g
zucca delicata.....	mezza
cipolla rossa.....	1
patata dolce.....	1
robiola di pecora con fiori di calendula.....	
grana padano.....	q.b.
olio Evo .....	q.b.
sale fino e pepe nero .....	q.b.
noce moscata .....	q.b.
rosmarino .....	q.b.

## Procedimento

Preparare le crespelle: in una ciotola sbattere uova, latte, farina e un pizzico di sale e una macinata di pepe nero.

Far sciogliere in una padellina antiaderente un po' di burro e versare un mestolino di pastella per preparare le crespelle.

Lasciarle riposare. Intanto preparare la besciamella nel modo classico, piuttosto densa, con farina, burro, latte, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.

In una pentola soffriggere la cipolla tagliata sottile, aggiungere i pezzetti di zucca e di patata dolce e far cuocere con un po' di brodo vegetale aromatizzando con un rametto di rosmarino e un pizzico di sale.

A cottura ultimata frullare.

A questo punto farcire ogni crespella con la crema di zucca frullata unita alla Mousse di pere, ad un cucchiaino di besciamella, a qualche pezzo di robiola e ad una grattugiata abbondante di Grana Padano.

In ogni cocotte iniziare con uno strato di besciamella, proseguire con la crespella farcita e terminare con besciamella, formaggio grattugiato e un rametto di rosmarino.

Infornare a 180 gradi centigradi per 20 minuti fino a doratura.



# Curry Thai



## Ingredienti

Mostarda di arance e zenzero .....	
Mostarda di pomodorini.....	
peperone rosso .....	1
cipolla .....	1
sciroppo di Mostarda di pomodorini .....	3 cucchiaini
curry.....	1 cucchiaino
latte di cocco .....	250 g
gamberetti .....	150 g
riso basmati .....	250 g
Peperoncino .....	q.b.
Sale.....	q.b.
Olio evo .....	



## Procedimento

Lessare il riso. In una pentola soffriggere a fiamma bassa il peperone e la cipolla. Aggiungere il peperoncino e lo sciroppo di Mostarda, regolare di sale. Versare il latte di cocco, il curry e la Mostarda di pomodorini. Lasciare cuocere per circa 7 minuti. Aggiungere i gamberetti e cuocere per qualche minuto. Impiattare riso e gamberi unendo al riso la Mostarda di arance e zenzero.



# Fregola

## con Mostarda di mele



### Ingredienti

Fregola lavorata a mano.....	4 g
Mostarda di mele.....	
cumino in semi e in polvere.....	
Buche de chevre classico.....	150
aglio.....	1 spicchio
olio evo.....	1
sale .....	q.b.

### Procedimento

Versate l'olio nella vostra pentola da risotto con lo spicchio d'aglio e i semi di cumino, tostandoli delicatamente per qualche minuto.

Mettete la fregola giratela per un minuto al massimo e bagnate con l'acqua bollente che avrete precedentemente scaldato portano la fregola a cottura come fosse un risotto avendo cura di non darle troppa acqua alla volta.

A cottura ultimata mantecate con il buche de chevre due cucchiari di melassa di Mostarda ed un cucchino da caffè di cumino in polvere.

Aggiungete le lamelle di Mostarda di mele tagliandole prima a spicchi rispettandone la classica forma e poi sottilmente come fossero petali inserendole a modi ruche nella fregola.



# 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 mettete 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.....

## 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, 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 .....	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.



# 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.....	

### 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.



# Grandi Marubini di sfoglia

ripieni di ricotta, Mostarda di Arance e torrone



## Ingredienti

rotolo di sfoglia.....	1
Mostarda classica di arance.....	150 g
torrone croccante di nocciole.....	100 g
ricotta vaccina.....	200 g
crema inglese al caramello.....	0.4 l
menta fresca per guarnizione.....	q.b

## Procedimento

Tritare Mostarda classica di arance e torrone ed incorporarli alla ricotta vaccina.

Con un sac à poche, dosare il ripieno di ricotta, Mostarda e torrone su dei quadrati di sfoglia di 8 cm di lato circa, chiudere a marubino e spennellare di uovo spolverando di zucchero, per poi cuocere in forno a 210°C ventilato per 15-20 minuti.

Realizzare una crema inglese classica ed aggiungervi 20 g di caramello.

In un piatto dosare un paio di cucchiari di crema inglese al caramello, adagiarvi sopra due o tre marubini di sfoglia e guarnire con fettine di Mostarda di arance, torrone tritato e qualche ciuffetto di menta fresca.



# Green curry vegano Thai



## Ingredienti

Pasta di curry verde Thai .....	3 cucchiaini abbond.
peperoncini tra verdi e rossi .....	3
riso rosso Thailandese .....	300 g
cipollotto e cavolfiore piccolo ..	1
carote .....	4
aglio .....	1 spicchio
germogli di soia .....	100 g
funghi champignons .....	100 g
mini pannocchie .....	100 g
olio extravergine .....	2 cucchiaini
olio di arachide .....	3 cucchiaini
latte di cocco .....	300 g
tofu .....	100 g
Sale .....	q.b.
amido di mais .....	2 cucchiaini
salsa di soia .....	3 cucchiaini
lime .....	1
Mostarda di cocco .....	
Mostarda di papaya .....	



## Procedimento

In una pentola dal fondo spesso mettete l'olio extravergine e la pasta di green curry una volta mescolato dopo due minuti aggiungete il latte di cocco e iniziate a diluire il curry, aggiungete poi il cipollotto, le carote il cavolfiore.

Dopo 10 minuti potrete aggiungere il resto delle verdure aggiungete mezzo bicchiere di acqua un pizzico di sale e cuocete per 15 minuti circa.

Nel frattempo buttate il riso senza salarlo e cuocetelo per il tempo necessario.

Impiattate il curry con la sua salsa e aggiungete qualche fettina dei due peperoncini, qualche goccia di lime spremuti e per ogni piatto tre cucchiaini da tè di Mostarda al cocco e tre di Mostarda di papaya in modo che rimanga in superficie e si veda .

Servite caldo con il riso a parte.



# Onigir di Zola

zenzero e Mostarda di zucca



## Ingredienti

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

## Procedimento

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

Mettetelo a cuocere.

Una volta cotto aggiungete due cucchiaini 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 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.



# Pad Thai

## con Mostarda di bergamotto



### Ingredienti

arachidi tostate non salati, da tritare	1 cucchiaio
tagliolini riso larghezza L (5mm)	40 g
pasta di tamarindo (non succo)	2 cucchiaini
acqua	4 cucchiai
salsa di soia	3 cucchiai
olio di arachidi	1 cucchiaio
scalogno	2 cucchiaini
aglio	1 spicchio
uovo	1
tofu	qb
germogli soia	qb
cipollotto	qb
funghetti champion	10
broccolo e cavolfiore	Qualche cima
cavolo	1 fetta
carota e cipolla	1
cipollotto fresco	1
chili o peperoncino	

### Procedimento

Lessate la pasta per 5 minuti in acqua con l'aggiunta della pasta di tamarindo per 5 minuti, una volta cotta scolatela e immergetela in una ciotola di acqua e ghiaccio fino a che non è fredda.

In un wok versare l'olio di arachidi, lo scalogno, l'aglio il peperoncino la cipolla e rosolare, piano piano aggiungete le verdure che avrete precedentemente tagliato alla julienne per qualche minuto.

Lasciate le verdure in parte nel wok e aggiungete l'uovo sbattendolo come consueto.

Aggiungete quindi le tagliatelle e saltate a fuoco alto per qualche minuto aggiungendo la salsa di soia e sul finale un cucchiaio di melassa di Mostarda.

Impiattate e aggiungete guarnendo il vostro pad thai con le fettine di Mostarda di bergamotto e qualche granello di arachide.



# Pasta ripiena

con farina di castagne e pesto di nocciole  
e Mostarda di mele



## 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



### 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.....	
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.....	

## 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 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.....	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 a dare un sapore particolare e ricco al risotto.



# Risotto al Porto

## cotechino e Mostarda di Uva



### 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.....	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, guarnire la superficie con i restanti tocchetti di cotechino, gocce di crescenza ed acini di Mostarda di uva.



# Risotto alla Mostarda

## di radicchio e Salva cremasco



### Ingredienti

Riso Carnaroli .....	360 g
brodo di manzo.....	1,4 l
Mostarda di radicchio.....	90 g
Salva Cremasco.....	80 g
lardo.....	40 g
scalogno .....	1 piccolo
santoreggia fresca.....	qb

### Procedimento

Fare un battuto di lardo e lasciarlo rosolare in casseruola. Aggiungere al lardo sfrigolante un trito fine di scalogno e lasciar imbiondire. Aggiungere il Carnaroli e lasciarlo tostare 3 o 4 minuti, quindi iniziare la cottura con il brodo di manzo ben caldo.

A fine cottura con il risotto ben al dente spegnere la fiamma ed aggiungere la Mostarda di radicchio ben drenata dallo sciroppo di governo.

Mescolare bene il risotto lasciando scaldare il radicchio e poi, sempre fuori fuoco, aggiungere il salva cremasco a fettine lasciandolo squagliare bene.

Impiattare con consistenza "all'onda" e finire il piatto aggiungendo qualche scaglia di formaggio Salva e qualche fogliolina di santoreggia.



# Risotto allo zola con Mostarda di Zucca



## Ingredienti

riso Carnaroli .....	200 g
olio extravergine di oliva .....	2 cucchiaini
burro .....	1 cucchiaino
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.



# Risotto con saganaki con feta e Mostarda di pesche



## Ingredienti

Riso Carnaroli.....	200 g
olio evo.....	2 cucchiari
scalogno.....	1
brodo vegetale.....	qb
salva cremasco .....	80 g
noci pecan .....	30 g
Mostarda mele alla mantovana...	
grana padano .....	q.b
noce di burro .....	
sale e pepe .....	q.b

## Procedimento

In un tegame scaldare leggermente l'olio 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 pepe e di sale. Completare la cottura del risotto, e solo a fuoco spento unire il Salva Cremasco tagliato a pezzetti, le noci, il burro e il Grana Padano.

Mescolare bene per far sciogliere il Salva. Impiattare e guarnire con la Mostarda di Mele e le Noci pecan.



# Tagliatelle alle castagne

crema al gorgonzola e mousse alla pere & torrone croccante



## Ingredienti

Per le tagliatelle

Farina.....	300 g
farina di castagne.....	180 g
uova.....	4

Per la crema al gorgonzola e  
mousse di pere

latte .....	150 g
gorgonzola dolce .....	300 g
mousse di pere.....	1 cucchiaino

## Procedimento

Setacciare le due farine, aggiungere le uova e impastare. Lasciar riposare 30 min, tirare con la sfoglia per rendere liscia e omogenea la pasta poi passare nel rullo adatto alle tagliatelle.

Scaldare a fuoco dolce per circa 10 min il latte, il gorgonzola e la mousse. Aggiustare di sale e pepe.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Scolare un paio di minuti prima e finire di cuocere nella crema al gorgonzola. Impiattare e guarnire con il torrone croccante e la mousse alle pere.



# 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.....	

## 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.....	

## 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.

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



## 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

## 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. A piacere arricchire con alcuni crostini di pane integrale.



# Zuppa autunnale di farro e legumi con Mostarda di Cipolla di Tropea



## Ingredienti

- Farro perlato bio
- Lenticchie bio
- Lenticchie rosse bio
- Piselli bio
- Zucca delica
- Chicchi di melagrana
- Gherigli di noci
- Cipolla di Tropea
- Carote
- Robiola fresca
- Mostarda di Cipolla di Tropea
- Pane a fette tostato
- Olio evo
- Sale e pepe nero
- Rosmarino fresco

## Procedimento

In una pentola, preferibilmente di coccio o di ceramica, preparare il classico soffritto con cipolla e carota e aggiungere qualche chicco di melagrana.

Versare poi i vari legumi secchi precedentemente lavati e dell'acqua che servirà per la cottura( la proporzione di acqua e legumi è sempre di 3 a 1). A piacere aggiungere anche un cucchiaino di salsa di pomodoro per dare un po' di colore.

Lasciare cuocere per circa 40 minuti aggiungendo rosmarino fresco e qualche dadino di zucca.

Al termine della cottura aggiungere un cucchiaino di robiola fresca.

Intanto affettare un filone di pane( non fresco), farle leggermente tostare e decorarle con la Mostarda di Cipolla di Tropea, arricchita da gherigli di noci e chicchi di melagrana.

Le piccole bruschette ottenute accompagneranno, con un tocco di gusto, la zuppa tipicamente autunnale.



# 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.....	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 .....	

### 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.



# 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 .....	qb
olio extra vergine d'oliva .....	un filo

### 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 abbond.
acqua .....	270 ml
sale .....	1 cucchiaino
formaggio grana/raspadura ..	
semi di zucca .....	qb

### 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 formaggio grattugiato o della Raspadura e terminare con un 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 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 .....	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.....	

## 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 .....	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 e finire con del finocchietto fresco.



# Mondeghini di bollito

## alla Mostarda di zucca



### Ingredienti

biancostato bollito .....	2 o 3 pezzi
salsiccia .....	70 g
pangrattato grossolano .....	3 o 4 cucchiai
uovo .....	1
grana grattugiato .....	35 g
Rosmarino tritato .....	
Mostarda di zucca .....	
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.



# *Panino allo stracotto di maiale*

## *e Mostarda di frutta mista*



### *Ingredienti*

spalla cotta di maiale sousvide.....	1 kg
pane integrale.....	
uova.....	4
Mostarda di frutta mista .....	1
burro.....	10 g
misticanza .....	q.b.
olio EVO .....	
Sale fino .....	

### *Procedimento*

Marinare il maiale in acqua, aceto, sale affumicato ed erbe aromatiche per 24 ore. Sciacquare ed asciugare bene la spalla dopo la sua marinatura e scottarla in padella con poco olio, lasciar raffreddare bene e mettere sottovuoto in una busta da cottura e cuocere per 24 ore a 72°C in sousvide.

Terminata la cottura tostare il pane tagliato spesso con una incisione che divide il pane spesso creando la tasca di alloggiamento del maiale. Cuocere un uovo sgusciato in padella tenendo il tuorlo semiliquido. Aggiungere in panino un fondo di insalatina condita con olio e sale. Scolare il sousvide di spalla di maiale aprire la busta, lasciar sgocciolare quindi tagliare a fette ed inserirle in panino sull'insalatina. Aggiungerci la Mostarda di frutta mista tolta dal vasetto scolando leggermente dal proprio sciroppo e terminare il tutto con l'uovo cotto. Servire ancora caldo.



# Polpette di legumi con Mostarda Mista



## Ingredienti

Mostarda Mista  
Fagiolini cannellini  
Patate dolci  
Pane grattugiato  
Uova bio  
Curcuma  
Origano Fresco  
Rosmarino  
Sale e pepe nero  
Quinoa ai tre colori

## Procedimento

Cuocete le patate dolci profumando l'acqua al rosmarino e cuocere la quinoa ai tre colori. Intanto in una ciotola schiacciare i fagioli cannellini con una forchetta, aggiungere le uova, il pane grattugiato, le patate dolci cotte e schiacciate, i pezzetti di Mostarda Mista, sale, pepe e curcuma.

Aggiungere un filo d'olio evo se necessario.

Comporre le polpette e cuocerle in forno caldo a 180 gradi per 30 minuti.

Impiattare con la base di quinoa ai tre colori per creare il sottobosco ideale, posizionare le polpette e completare con qualche pezzetto di mstarda come decorazione.



# Porcini, uovo all'occhio e Mostarda di frutta mista



## Ingredienti

Porcini medio-piccoli freschi.....	6
uova .....	4
Mostarda di frutta mista .....	
burro.....	
parmigiano 36 mesi .....	10 g
misticanza .....	10 g
spicchio d'aglio .....	qb
Olio evo .....	1 spicchio
Sale fino .....	

## Procedimento

Pulire bene i porcini tagliarli a metà e rosolarle con una noce di burro ed uno spicchio d'aglio schiacciato. Togliere i funghi dalla padella, salarli e tenerli in caldo.

Cuocere le uova ad occhio di bue. Condire l'insalatina con olio e sale. Impiattare l'insalata, posarvi sopra i porcini, in centro 1 uovo all'occhio di bue e scaglie di parmigiano. Terminare aggiungendo la Mostarda di frutta mista e servire.

Il Festival è organizzato dalla Camera di Commercio di Cremona, con il patrocinio del Comune di Cremona, in collaborazione con la Strada Del Gusto Cremonese, Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Cremona e Touring Club Italiano - Club di territorio di Cremona.



# *Salamini e fagiolini dall'occhio*

*con crackers al rosmarino e Mostarda di cipolle bio*



## *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 .....	

## *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.



# Soffici al parmigiano, pesto basilico e mandorle & Mostarda di pomodorini



## Ingredienti

### Ingredienti per le sfere

parmigiano ..... 250 g

albume d'uovo ..... 120 g

olio di arachidi .....

Mostarda di pomodorini .....

### Ingredienti per il pesto

Pecorino romano a pezzi ..... 80 g

Mandorle pelate ..... 50 g

basilico fresco ..... 80 g

olio evo ..... 120 g

sale ..... 1/2 cucchiaino

## Procedimento

Per le sfere grattugiare il parmigiano, aggiungere l'albume e formare delle piccole sfere.

Friggere in abbondante olio.

Per il pesto mettere tutti gli ingredienti in un frullatore e frullare facendo delle brevi pause fino a rendere il composto omogeneo.

Comporre il finger food in questo modo:

pesto di basilico e mandorle, le sfera di parmigiano e la Mostarda di pomodorini.



# Spezzatino con Mostarda di frutta mista



## 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

## 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.



# Tamagoyaki

## con Mostarda mista



### Ingredienti

uova .....	6
salsa di soia .....	2 cucchiari
sciroppo di Mostarda mista di frutta.....	3 cucchiari
Mostarda mista di frutta.....	

### Procedimento

In una ciotola rompete le uova , aggiungete lo sciroppo 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 squadrata.

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



# Trigliette su gnocchetti poelè e yogurt alla Mostarda di fichi



## Ingredienti

triglie di scoglio .....	4
gnocchetti piccoli .....	300 g
carota viola .....	1
yogurt naturale .....	200 g
Mousse di Fichi mostarde.....	80 g
fetta di culatello .....	1
Olio evo .....	
Sale e pepe .....	
Timo fresco .....	

## Procedimento

Rosolare in padella una fetta di culatello e lasciarla raffreddare per poi tritarla a coltello.

Nella padella del culatello spadellare gli gnocchetti rendendoli croccanti.

Intanto sfilettare le trigliette di scoglio spinandole bene.

Togliere gli gnocchetti ormai croccanti, aggiungere un filo d'olio e rosolare velocemente i filettini di triglia con qualche fetta di carota viola, aggiustando di sale.

Mescolare lo yogurt naturale con la Mousse di Fichi e dosarla nei piatti. Posarvi sopra gnocchi croccanti, filetti di triglia e carote ed aggiungere una generosa cucchiata di Mousse di Fichi. Aggiustare di sale, aggiungervi del timo fresco e servire.



# *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.....	

### *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.



# Bavarese al limone

## gelle zenzero e basilico & Mostarda di limone e zenzero



### Ingredienti

#### Per il croccante

mandorle .....	50 g
burro .....	50 g
zucchero.....	50 g
farina .....	50 g
scorza di limone .....	
basilico.....	2 foglie

#### Per la gelle

acqua .....	100 g
basilico .....	3 foglie
Mostarda .....	30 g di succo
frutta pec .....	4 g

#### Per la mousse di limone

latte .....	150 g
tuorlo .....	30 g
zucchero .....	25 g
scorza limone .....	1
panna .....	150 g
cioccolato bianco .....	60 g

### Procedimento

**Per il croccante:** Mettere tutti gli ingredienti in un mixer e tritare grossolanamente

Cuocere 10/12 min. a 200°

**Per la gelle:** Mescolare tutto insieme e mettere sul fuoco. Portare a bollore a cuocere per 2 min.

**Per la mousse di limone:** Formare una crema inglese con i primi 3 ingredienti. Versare sul cioccolato bianco parzialmente sciolto, fare intiepidire e aggiungere la panna semi montata.

**Composizione:** Mettere la mousse per 3/4 degli stampi. Mattare le gelle, altro strato di mousse e chiudere con il croccante. Porre in freezer per 12 ore. Sformare e immergere nel cioccolato bianco sciolto. Decorare con la Mostarda di zenzero e limone e foglia d'oro alimentare



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



## Ingredienti

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

## Procedimento

Fare sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria oppure al microonde, aggiungere la quinoa soffiata e la Mostarda di frutta mista 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 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



## 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:

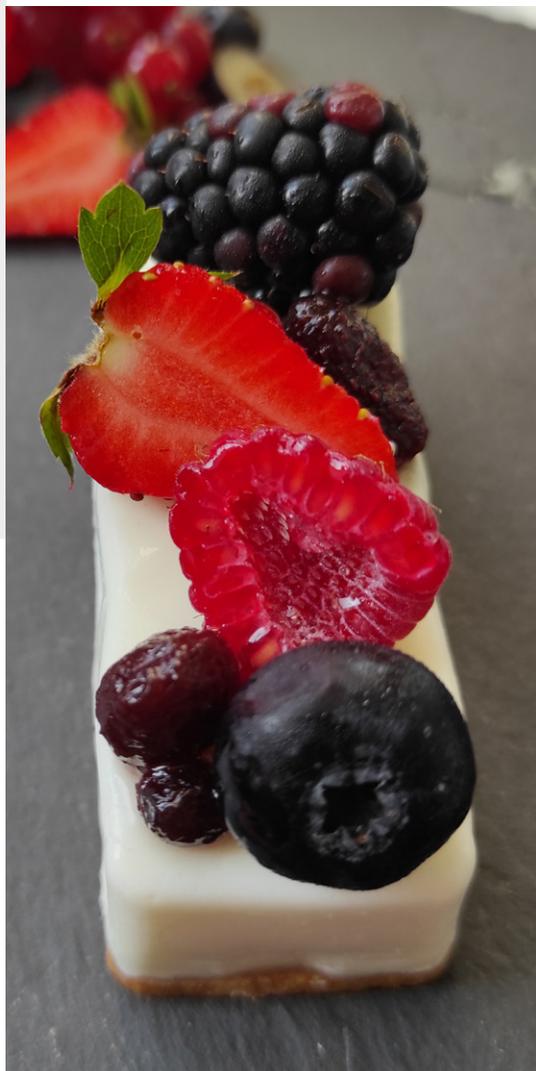
Latte .....	225 g
Cioccolato bianco .....	250 g
Panna .....	250 g
Gelatina .....	12g

## 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 Inserto 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 unirli 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 di frutti di bosco.



# *Cremoso al cioccolato bianco e Mostarda di ciliegie*



## *Ingredienti*

Mostarda di ciliegie.....	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 cucchiaino 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
tuofo .....	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 bollire 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.



# Crostino ricotta, pere noci e Mostarda mista



## Ingredienti

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

## 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.



# Frittelle di banane Mandazi con Mostarda di ciliegie



## Ingredienti

banane mature .....	2
uovo .....	1
latte .....	150 g
Un pizzico di vaniglia .....	un pizzico
cucchiaino di lievito .....	1 cucchiaino
zucchero .....	50 g
Mostarda di ciliegie .....	

## Procedimento

Frullare gli ingredienti fino ad ottenere una pastella. Lasciar insaporire per 15 minuti.

Scaldare l'olio in un tegame e quando sarà caldo immergere un cucchiaino di pastella e lasciarla friggere per circa 4 minuti, fino a doratura.

Estrarre con un mestolo forato e scolare su carta assorbente.

Servire calde accompagnate dalla buonissima Mostarda di ciliegie, che rende il piatto veramente speciale.



# Love Cake



## Ingredienti

Mostarda di mele Sperlari .....	
farina .....	100 g
mandorle .....	100 g
burro fuso (o di olio vegetale) ..	100 g
uova .....	3
cardamomo o cannella .....	
lievito per dolci .....	1 cucchiaino
scorza grattugiata di arancia .....	1
sciroppo di Mostarda di mele ...	2 cucchiaini
yogurt greco .....	50 g
Crema pasticciera .....	
Frutta secca .....	

## Procedimento

In una ciotola, monta le uova con lo zucchero. Mescola il burro sciolto con la scorza di arancia e lo sciroppo di Mostarda. Incorporare le mandorle tritate, la cannella, la farina, un pizzico di sale e qualche fetta di Mostarda tagliata a pezzetti. Unisci poi il lievito. Versa in uno stampo di 20 cm rivestito di carta forno. Inforna per 30/35 minuti a 180°.

Una volta raffreddata, decora con crema pasticciera, frutta secca a piacere, qualche fetta di Mostarda di mele e zucchero a velo.



# Mochi con farcitura di Mostarda mista e caprino stagionato



## Ingredienti

Farina di riso glutinoso .....	100 g
Zucchero .....	60 g
Acqua .....	80 g
caprino stagionato .....	100 g
Mostarda mista.....	1 barattolo

## Procedimento

Versate in una ciotola di ceramica o vetro la farina con lo zucchero e mescolate.

Aggiungete l'acqua tiepida fino ad ottenere un impasto omogeneo e mettetelo a cuocere nella vaporiera fi bambù coperto per 10 minuti mescolandolo fi tanto in tanto.

Nel frattempo con una forchetta amalgamate bene il formaggio stagionato avendo cura di avere tolte le parti più scure e conservato solo la parte bianca.

Quando l'impasto sarà cotto mescolatelo ancora caldo e svuotatelo su una superficie ricoperta da fecola di patate creando delle palline con lo stesso peso e dimensione.

Schiacciate nel palmo la pallina ottenendo un dischetto farcitela prima con il formaggio e poi con la Mostarda avendo cura di richiuderli con delicatezza e conservando una forma sferica più armonica possibile.



# Montblanc Salato

## con Mostarda di marroni



### Ingredienti

Due biscotti integrali  
a porzione

ricotta .....	125 g
Mostarda di marroni .....	4 pezzi a persona
cacao .....	1 cucchiaino
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 cucchiaino 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.



# Pancakes

con crema pasticcera frutti rossi  
e vellutata di chinotto



## 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 ...	

## 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.



Pancake con  
Vellutata di  
Chinotto di Savona  
Lecornie &



# 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 cucchiari
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 cucchiari
lievito .....	1 cucchiaino
vaniglia .....	
Mostarda di fragoline	

## 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



### 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

### 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.

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.



# *Tiramisù al Torrone*

## *con Mostarda di ciliegie*



### *Ingredienti*

Ricotta fresca  
Tuorlo d'uovo pastorizzato  
Miele di tarassaco (del territorio)  
Cioccolato fondente con torrone  
Biscotti secchi di pasticceria o homemade  
Biscotti Mostaccini( tipici di Crema)  
Caffè 100% arabica  
Mostarda di ciliegie.

### *Procedimento*

Preparare la classima crema per il tiramisù montando il tuorlo d'uovo pastorizzato con il miele di tarassaco, aggiungere la ricotta fresca fino a rendere il composto spumoso.

Intanto preparare una moka di caffè utilizzando preferibilmente il caffè di una piccola torrefazione e inzuppare i biscotti secchi di pasticceria o preparati in casa. Intanto comporre il tiramisù con i classici strati alternando crema e biscotti inzuppati. Al termine arricchire la superficie con scaglie di cioccolato fondente al torrone e pezzetti di Mostarda di ciliegie.



# 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
mele 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 .....	

### 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.

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	

### 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 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 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.



# Waffle



## Ingredienti

Ova biologiche .....	2
zucchero di canna grezzo bio .....	70 g
yogurt greco .....	70 g
bevanda di avena .....	180 g
farina di avena .....	100 g
farina di castagne .....	80 g
lievito in polvere per dolci .....	1/2 cucchiaino
Mostarda di Gelso .....	

## Procedimento

Separare i tuorli dagli albumi. In un ciotola montare gli albumi a neve con metà dello zucchero. In un'altra montare i tuorli con il rimanente zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere lo yogurt greco e le due farine setacciate. Continuare versando la bevanda di avena a filo mescolando con una frusta per ottenere una pastella morbida e senza grumi. In ultimo il lievito, gli albumi montati a neve, delicatamente, e la Mostarda di gelso precedentemente frullata.

Fare riposare la pastella qualche minuto e intanto scaldare la piastra per waffle. Versare la pastella con un mestolo e cuocere per quattro minuti.

Quando i waffle saranno pronti impiattare con yogurt bianco naturale e Mostarda di gelso.

