

# *Salamini Italiani alla Cacciatora DOP*

## *- 5 Fingers -*



### INGREDIENTI

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP  
Pane in cassetta tostato  
Zucca  
Zucchero di canna  
Cipolline borrettane (piccole)  
Aceto balsamico di Modena IGP

### INGREDIENTI

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP  
Pane in cassetta tostato  
Patata dolce  
Burro  
Verza  
Salsa di soia

### PREPARAZIONI

Tagliare delle fette di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP leggermente in diagonale e dello spessore di circa 2-3 mm dopo averlo privato del budello.

Tagliare in quattro del pane in cassetta quadrato di 10-12 cm di lato dopo averlo leggermente tostato in forno o in padella.

## **1 SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIAZIONE DOP, CREMA DI ZUCCA, CIPOLLINE BORRETTANE ALL'ACETO BALSAMICO**

### PREPARAZIONI

Ripulire un pezzo di zucca dalla buccia e dai semi, e tagliarla a cubi di circa 2 cm. In una teglia condire la zucca con sale, pepe, zucchero di canna e olio EVO. Passare in forno a 180-190 gradi fino a che la zucca non sarà arrostita e assumerà una consistenza cremosa. Lasciare raffreddare e schiacciare in una ciotola ottenendo una crema.

Mondare alcune cipolline borrettane (possibilmente di piccole dimensioni). Sbollentare in acqua salata e zucchero per alcuni minuti scolandole ancora croccanti. Ripassarle in padella con olio EVO e sfumare con aceto balsamico di Modena IGP.

### ASSEMBLAGGIO

Su un quadratino di pane tostato posizionare una fetta di salame cacciatore, poi un ciuffetto di crema di zucca aiutandosi con una sacca-poche e concludere con mezza cipollina (o ¼ se troppo grande) all'aceto balsamico.

## **2 SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIAZIONE DOP, PATATA DOLCE CROCCANTE, JULIENNE DI VERZA ALLA SALSA DI SOIA**

### PREPARAZIONI

Grattugiare una patata dolce in una ciotola. Scaldare a fuoco dolce in una padella una noce di burro. Con le mani bagnate di acqua fredda ottenere una piccola frittella sottile schiacciando la patata dolce sul palmo della mano. Abbrustolarla da entrambi i lati aggiustando di sale e pepe macinato.

Tagliare a julienne una verza. In una padella ben calda aggiungere un filo di olio EVO e rosolare la verza. Sfumare con salsa di soia e aggiustare di sale.

### ASSEMBLAGGIO

Su un quadratino di pane tostato posizionare la frittellina di patata dolce, poi una fetta di salama cacciatore italiano e concludere con un ciuffetto di julienne di verza scottata alla salsa di soia.

# Ricette

## - Chef Daniele Reponi -

### 3 SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP, CREMA DI CAVOLFIORE E MASCARPONE, SCAGLIA DI TARTUFO BIANCHETTO

#### INGREDIENTI

Salamini Italiani alla  
Cacciatora DOP  
Pane in cassetta tostato  
Cavolfiore  
Vino bianco  
Mascarpone (20-30% del  
peso del cavolfiore)  
Tartufo bianchetto

#### PREPARAZIONI

Tagliare a fette un pezzo di cavolfiore. Scottare in padella calda con olio EVO aggiustando di sale e pepe. Sfumare con vino bianco. Il cavolfiore deve perdere consistenza e diventare leggermente nocciola.

In un frullatore aggiungere al cavolfiore arrostito, del mascarpone fresco (circa il 20-30% del peso del cavolfiore), un filo di olio EVO e all'occorrenza acqua. Frullare fino a raggiungere una consistenza cremosa.

#### ASSEMBLAGGIO

Su un quadratino di pane tostato posizionare una fetta di salame cacciatore italiano dop, un ciuffetto di crema di cavolfiore aiutandosi con una Sac-a-poche e concludere con una scaglietta di tartufo.

### 4 SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP, KIWI FRESCO, DUE GOCCE DI TABASCO, SEMI DI SESAMO TOSTATI

#### INGREDIENTI

Salamini Italiani alla  
Cacciatora DOP  
Pane in cassetta tostato  
Kiwi verde  
Tabasco  
Semi di sesamo

#### PREPARAZIONI

Mondare un kiwi verde dalla buccia e tagliare una fetta dello spessore di circa 1 mm. Tostare in forno per alcuni minuti i semi di sesamo a 140-150 gradi.

#### ASSEMBLAGGIO

Su un quadratino di pane tostato posizionare una fetta di kiwi fresco, mettere due gocce di tabasco, poi una fetta di salame cacciatore italiano dop e concludere con alcuni semi di sesamo tostati.

### 5 SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP, ROBIOLA 3 LATTI, SONGINO, ZEST DI ARANCIA (OMAGGIO AL NEGRONI SBAGLIATO)

#### INGREDIENTI

Salamini Italiani alla  
Cacciatora DOP  
Pane in cassetta tostato  
Songino  
Robiola 3 latti  
Zest di arancia

#### ASSEMBLAGGIO

Su un quadratino di pane tostato posizionare qualche foglia di songino fresco, poi una fetta di salame cacciatore italiano dop, un ciuffetto di robiola aiutandosi con una sac-a-poche, pepe fresco macinato e concludere con lo zest di arancia