

- LIVRE DE RECETTES -



LEVONI[®]

ORGOGLIOSAMENTE BUONI



HAMBURGER NOIR AVEC COTECHINO, CHIPS DE POMMES DE TERRE AU FOUR ET SAUCE BARBECUE

PAIN À HAMBURGER

- 50 g de charbon végétal
- 125 ml d'eau
- 125 ml de lait
- 10 g de sel
- 450 g de farine 00
- 50 g de beurre
- 10 g de levure de bière
- 20 g de sucre

POUR DÉCORER

- Lait au goût
- Graines de sésame au goût

PRÉPARATION

1. Émietter la levure de bière et la dissoudre dans un peu d'eau tiède, mélanger le tout avec une petite cuillère de sucre.
2. Dans le bol d'un batteur planétaire, verser la farine tamisée avec le charbon végétal et le sucre ; ajouter la levure dissoute dans l'eau et commencer à pétrir à basse vitesse.
3. Ajouter l'eau restante en alternant avec le lait tiède. Après 3 minutes, ajouter le sel, puis le beurre ramolli, un morceau à la fois.
4. Pétrir à vitesse moyenne pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse, élastique et bien « cordée ». Placer la pâte dans un bol légèrement huilé, la couvrir de film alimentaire, et la laisser lever pendant environ 3 heures.
5. Après la période de levée, déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné ; la diviser en 5 parties égales. Laisser à nouveau lever les petits pains noirs au charbon pendant 2 heures supplémentaires, en les couvrant de film alimentaire. Ils devront doubler leur volume.
6. Badigeonner les petits pains avec du lait et les décorer avec des graines de sésame. Préchauffer le four à 180 degrés et placer au fond un petit faitout rempli d'eau. Enfourner les petits pains noirs et les cuire pendant 30 minutes.
7. Prendre le pain à hamburger, le couper en deux, faire dorer la partie intérieure, puis ajouter deux ou trois tranches de cotechino (réchauffé dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes). Ajouter nos chips de pommes de terre et une généreuse portion de sauce barbecue.

CHIPS DE POMMES DE TERRE AU FOUR

INGRÉDIENTS CHIPS DE POMMES DE TERRE

- 2 pommes de terre
- 1 cuillère de farine
- 2 cuillères à café de sel
- huile 'olive vierge extra
- romarin, sel et poivre

PRÉPARATION

Trancher les pommes de terre avec la peau en fines rondelles et les enfariner des deux côtés, puis les disposer dans un plat allant au four recouvert de papier sulfurisé.

Ajouter du romarin haché, du sel et une pincée de poivre. Ajouter un peu d'huile d'olive extra vierge sur chaque chips.

Cuire au four à 200 degrés pendant environ 10 minutes, puis activer le gril et augmenter la température à 220 degrés pendant quelques minutes.

SAUCE BARBECUE

INGRÉDIENTS DE LA SAUCE BARBECUE

- 1 cuillère à café de poudre de piment
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu.
- 2 cuillères à café de sel
- 2 tasses de ketchup
- 1/2 tasse de moutarde jaune
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 1/3 tasse de sauce Worcestershire
- 1/4 de tasse de jus de citron
- 1/4 de tasse de sirop d'érable
- 3/4 de tasse de miel
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, finement haché
- 4 gousses d'ail écrasées ou hachées

PRÉPARATION

Hacher finement l'oignon et l'ail. Dans une casserole, chauffer l'huile, faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il ramollisse, puis ajouter l'ail. Cuire pendant une minute et ajouter le sel, le poivre et le piment, puis mélanger pendant quelques minutes.

Ajouter le ketchup, la moutarde, le vinaigre, la sauce Worcestershire, le jus de citron, la mélasse, le sirop d'érable et le miel. Bien mélanger et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes en couvrant avec le couvercle.

Passer au mixeur plongeant et laisser refroidir.



COTECHINO LEVONI ET ÉPINARDS CROQUANTS

INGRÉDIENTS pour 2 personnes

- 4 tranches de cotechino
- Épinards crus, deux poignées
- Raisins secs, noisettes et pignons de pin - au goût
- Vinaigre balsamique, sel et poivre - au goût

PRÉPARATION

Assaisonner les épinards sans excès d'huile. Cuire le Cotechino Levoni en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Ajouter les raisins secs, les noisettes et les pignons de pin grillés ; assaisonner le tout avec un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



PAIN BRETZEL AVEC COTECHINO DE LEVONI

INGRÉDIENTS pour 2 personnes

- 2 tranches de cotechino
- Pain Bretzel Buns
- Houmous de lentilles
- Tranches de tomate
- Salade verte
- Pommes de terre au four avec du romarin

PRÉPARATION

Cuire le Cotechino Levoni en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Garnir le pain avec deux tranches de cotechino, des fines tranches de tomate, de la salade verte au goût et du houmous froid de lentilles.



SALADE D'ENDIVES AU PECORINO ET AU COTECHINO

INGREDIENTS pour 4 personnes

- 2 têtes d'endive belge
- 300 g de cotechino précuit
- 200 g de fromage pecorino à mi-affinage
- 1 cuillère à soupe de câpres salées
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 2 tranches de pain
- Huile d'olive vierge extra
- Sel

PRÉPARATION

Nettoyer les endives, les couper en lamelles et les faire tremper dans un bol avec de l'eau minérale gazeuse ou de l'eau acidulée avec du jus de citron, afin qu'elles ne noircissent pas.

Couper le cotechino en dés, le pecorino en bâtonnets et bien dessaler les câpres.

Couper également les tranches de pain en cubes et les faire griller dans une poêle avec un filet d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

Égoutter les endives et les disposer dans un bol. Ajouter le cotechino, les câpres et le pain, puis assaisonner le tout avec la moutarde diluée dans quelques cuillères à soupe d'huile, saler au goût. Ajouter le pecorino et servir immédiatement.

ACCORD METS ET VINS

La pleine saveur du cotechino se marie très bien avec le vin traditionnel « Lambrusco Salamino » pétillant, ou avec un rosé frais et savoureux tel que le Cerasuolo d'Abruzzo. Pour les amateurs de vin blanc, à essayer avec un Verdicchio di Matelica DOC légèrement vieilli et aux notes fraîches.



LES INGRÉDIENTS

- pain complet
- cotechino Levoni
- oignons de Suasa
- huile d'olive vierge extra
- sel et poivre

LA BOUCHÉE DES MARCHES : COTECHINO LEVONI ET OIGNONS DE SUASA

PRÉPARATION

Mettre l'oignon de Suasa dans une poêle avec un peu d'huile d'olive extra vierge, assaisonner avec une pincée de sel et de poivre, puis laisser l'oignon mijoter doucement jusqu'à ce qu'il devienne tendre et translucide.

Cuire le cotechino Levoni en suivant les instructions sur l'emballage.

Couper le pain, disposer les tranches de cotechino chaud et ajouter les oignons fondus. Une délicieuse préparation pleine de caractère.

SON VIN

Conero Rosso Riserva, d'une couleur rouge rubis avec des reflets pourpres, présente des arômes complexes de roses rouges et de cassis, avec une saveur élégante, douce et une texture tannique soyeuse.

SA BIÈRE

Choisissez une bière australienne peu pétillante.

SON JUS « GRAN SALUTE » (GRANDE SANTÉ)

1 pomme, 1 poire, 1/2 pamplemousse, 1 branche de céleri.