

# RASPINI

*Salumieri  
per vocazione*

**RASPINI AUGURA A TUTTI  
BUON NATALE E FELICE 2010**



Visita il nuovo sito [www.raspinisalumi.it](http://www.raspinisalumi.it) e partecipa al favoloso concorso.

In palio tanti premi:

**5** IPHONE 3 GS 16 GB

**70** COORDINATI LETTO CALEFFI CON GRAFICA DISNEY

**50** ABBONAMENTI ANNUALI A TOPOLINO

Il concorso è valido dal 28 Settembre 2009 al 31 dicembre 2009.  
Estrazione il 15 Gennaio 2010. Montepremi complessivo € 9.225,00 Iva compresa.  
Il regolamento è disponibile sul sito [www.raspinisalumi.it](http://www.raspinisalumi.it) e presso la sede della  
società Promotions Plus Uno Srl, Via Pacinotti 9, 20155 Milano (MI).

Raspini SpA, Via Piscina 73 - 10060 Scalenghe (To) - [raspini@raspinisalumi.it](mailto:raspini@raspinisalumi.it)



A Tavola con Raspini



Tradizione



Sicurezza



Bontà



Innovazione

## Zamponone con verdure in pastella

**Ingredienti:** per 4 persone:

1 Zamponone precotto, ½ cavolfiore, 2 zucchine, 2 carciofi, 1 cipolla

**Per la pastella:**

100 g. di farina, 1 cucchiaino di lievito, sale e pepe, olio d'oliva

**Preparazione:** 30 minuti

**Cottura:** 20 minuti

(per lo zamponone)

**Esecuzione:** facile

**Vino da abbinare:** Barbera d'Alba

**Preparazione**

Immergete lo zamponone in acqua fredda per circa 20 minuti, senza toglierlo dall'involucro, quindi portate in ebollizione. Lessate per 10 minuti le cime del cavolfiore. Tagliate a fiammifero le zucchine e a rondelle la cipolla. Versate la farina in una terrina con il lievito, un pizzico di sale e di pepe, poi create la pastella con un goccio di acqua tiepida fino ad ottenere un impasto colloso. Portate a temperatura abbondante olio per frittura. Impastellate la verdura e, aiutandovi con un cucchiaino, deponetela, a poco a poco, nell'olio bollente. Quando le verdure avranno ottenuto la giusta doratura, scolatele e adagiatele su carta assorbente. Salate leggermente le verdure. Trasferite lo zamponone senza il liquido della confezione su un piatto da portata e servitelo con le verdure in pastella.

## Cotechino fritto con purea di patate e noci

**Ingredienti:** per 4 persone:

Per il cotechino, 1 cotechino piccolo, 1 uovo, 50 g di farina bianca "00", 100 g di pangrattato (arricchito con nocciole, anacardi, pistacchi), olio di semi per friggere, sale e pepe

**Per la pastella:**

Per la purea, 2 patate bianche, 1/2 cipolla bianca, 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine, 10 gherigli di noce, 200 ml di latte, 1 noce di burro

**Preparazione:** 20 minuti

**Cottura:** 30 minuti

**Esecuzione:** facile

**Vino da abbinare:** Gutturino

**Preparazione**

Pelate le patate e affettatele; ponetele in una casseruola con la cipolla tritata finemente e fatta stufare con poco olio d'oliva; cuocete il tutto coprendo con poca acqua. Appena saranno al dente, unite il latte, il burro e le noci e continuate la cottura frullando poi il tutto, fino ad ottenere un composto cremoso. Intanto private il cotechino del rivestimento gelatinoso e tagliatelo a fette. Passatelo nella farina eliminando poi l'eccedente, quindi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato arricchito. Pressate bene con le mani e friggete le fette in abbondante olio caldo. Scolatele su carta assorbente e salatele. Servite immediatamente i medaglioni dorati ben caldi con la purea di patate e noci. Potete anche cuocere la purea arricchita con uova in stampini da crème caramel e servire come flan.

Iscriviti al sito [www.raspinisalumi.it](http://www.raspinisalumi.it): potrai scaricare gratuitamente il ricettario "A tavola con Raspini". RASPINI SPA – Via Piscina 73, 10060 Scalenghe (To)  
[raspini@raspinisalumi.it](mailto:raspini@raspinisalumi.it)