

MOSTARDA

Sperlari

Ricettario

**CUCINARE
CON LA MOSTARDA**



Sedani al gorgonzola e mostarda

• *Ingredienti per 4 persone:*

8 gambi di sedano tenero
300 g di gorgonzola
Mostarda Cremonese Sperlari
sale, pepe e paprika q.b.

🕒 20 minuti

Lavate bene i gambi di sedano e, con il coltello, “paregiate” la parte finale. In una ciotola lavorate il gorgonzola con pepe, paprika e un pizzico di sale.

Con il composto ottenuto farcite il sedano e decorate con pezzetti di mostarda di fico e pesca tagliati a forma di mezzaluna alternandone i colori.

Flauti al Philadelphia

• *Ingredienti:*

15 fette di bresaola
200 g di formaggio Philadelphia
1 vasetto di Mostarda di Mele al Limone Sperlari
70 g di rucola
maionese in tubetto
pepe q.b.

🕒 20 minuti

Amalgamate il formaggio, dieci spicchi di mostarda di mele tritati grossolanamente e la rucola sminuzzata.

Stendete una cucchiata del composto su ogni fetta di bresaola disponendola per tutta la lunghezza della fetta che arrotolerete alla dimensione di un dito.

Adagiate i flauti sul piatto da portata e decorate con “puntini” di maionese e gli spicchi di mela rimasti.



Rotolo arcobaleno

• *Ingredienti per 4 persone:*

pasta sfoglia surgelata rettangolare

750 g di spinaci surgelati

200 g di Emmenthal

5 uova

10 gherigli di noci

4 cucchiaini di Mostarda Cremonese Sperlari

burro, sale, pepe, q.b.

🕒 30 minuti

+ 45 minuti

in forno statico

Mentre lasciate scongelare la pasta sfoglia preparate il ripieno e preriscaldate il forno.

Lessate gli spinaci in acqua bollente salata, strizzateli e passateli al tegame con una noce di burro, salate e pepate.

Fate sodare le uova. Tagliate l'Emmenthal a striscioline e spezzettate i gherigli di noce.

Stendete la pasta e disponetevi uno strato di spinaci, poi le uova intere, l'Emmenthal, le noci e infine la mostarda.

Avvolgete il rotolo su se stesso chiudendo bene le estremità, adagiatelo sulla piastra del forno imburrate e cuocetelo a 180°C per 45 minuti.



Gnocchi di patate alla mostarda

• *Ingredienti per 4 persone:*

500 g di patate

250 g di farina 0

1 uovo intero

100 g di Parmigiano

100 g di Mostarda Cremonese Sperlari

Olio EVO, sale, noce moscata, q.b.

🕒 30 minuti

+ *la cottura delle patate*

Lessate le patate, lasciatele raffreddare e passatele nello schiacciapatate, impastatele con la farina, l'uovo, il sale e la noce moscata.

Preparate gli gnocchi e cuoceteli in abbondante acqua salata. Scolateli, ma non troppo, e fateli saltare in una padella con un goccio d'olio EVO e la mostarda di frutti misti tritata finemente. Impiattate e cospargete abbondantemente con Parmigiano Reggiano grattugiato.



Arrosto di maiale alla mostarda

• *Ingredienti per 4 persone:*

800 g di lonza di maiale della parte mista
4 cucchiaini di olio EVO
1 vasetto di Mostarda di Agrumi Sperlari
1 bicchiere di vino bianco secco
brodo
2 spicchi d'aglio (facoltativi)
salvia e rosmarino legati a mazzetto
ginepro, alloro, sale e pepe, q.b.

🕒 40 minuti
+ 60 minuti
in forno statico

Con un coltello a punta, con lama larga almeno un centimetro, praticate nella carne dei tagli profondi dove infilerete una fogliolina di salvia e un rametto di rosmarino.

Fate un mazzetto con salvia e rosmarino e legatelo.

In una casseruola con l'olio caldo, mettete l'aglio incamiciato, il ginepro, l'alloro e il mazzetto di aromi.

Salate, pepate e, a fuoco allegro, fate rosolare la carne su tutti i lati, irrorate quindi con un bicchiere di vino e sfumate. Infornate a 220°C e cuocete per un'ora circa, irrorando di tanto in tanto con un po' di brodo.

Unite il liquido della mostarda al fondo di cottura (se occorre aggiungete un goccio di brodo) e irrorate le fette di carne che avrete già tagliato e disposto su un piatto da portata.

Guarnite tutt'intorno con le fette di agrumi e due rametti di rosmarino e servite.

Torta di carote senza burro

• *Ingredienti:*

300 g di carote
250 g di Mostarda Cremonese Sperlari
180 g di mandorle tritate
150g di zucchero
mezza bustina di lievito per dolci
2 uova intere
70 g di farina 00
un pizzico di sale
un cucchiaino di zucchero a velo

🕒 20 minuti
+ 40 minuti
in forno statico

Tritate finemente la mostarda, grattugiate le carote e amalgamate tutti gli ingredienti, lasciando per ultimo il lievito e appartando 30 g delle mandorle tritate.

Versate il composto in una teglia di 20 cm di diametro, infornate a 180°C per 40 minuti. Lasciate raffreddare.

Poggiate al centro della torta un disco di cartone di 14 cm di diametro e spolverizzate con zucchero a velo, in modo da creare un anello. Tolto il disco, spennellate il centro della torta con lo sciroppo di mostarda e spargetevi sopra le mandorle tritate restanti.



MOSTARDA

Sperlari



Assaggia le novità!



Squisite con arrosti, carni affumicate
e formaggi stagionati

spaccio.sperlari.it