



COMUNICATO STAMPA

## PINKEASTER

### Menu di Pasqua con la Mortadella Bologna IGP



Milano, ... aprile 2020 – La Mortadella Bologna IGP è uno dei salumi più consumati in Italia. I dati ci dicono che più della metà delle famiglie italiane consumano Mortadella Bologna (14 milioni, fonte GFK Eurisko, 2019). Il motivo di tale successo risiede senz'altro nella storia, nella tradizione e nelle caratteristiche culinarie della "Regina rosa" che ha fatto della sua sopraffina qualità e del suo gusto inimitabile, peculiarità uniche che le hanno conferito un'estrema versatilità in cucina. Ed è per queste importanti particolarità che il Consorzio Mortadella Bologna ha pensato ad un menu pasquale a base di Mortadella Bologna IGP per essere più vicino a tutti, portando un tocco di rosa e di leggerezza nella quotidianità delle case degli italiani.

**PINKEASTER** è un tris di piatti gustosi, dall'antipasto al secondo, leggeri e di facile preparazione. Si tratta dei "Fagottini di mortadella e purea di fave", "Quiche di asparagi e mortadella" e "Arrosto di coniglio con ripieno di mortadella e carciofi". Un menu completo, originale, realizzato con prodotti freschi di stagione, molto appetitoso e facilmente consultabile da tutti grazie alle ricette pubblicate sul sito, anche in formato video.

Link al sito: <https://mortadellabologna.com/ricette/pinkeaster-con-mortadella-bologna-igp/>.



Per sostenere ancora di più una cucina spensierata e fantasiosa, in questi giorni il Consorzio Mortadella Bologna ha lanciato sui propri canali social la challenge #cucinoinrosa con l'invito rivolto a tutti di cucinare, fotografare e condividere su Facebook o Instagram ricette a base di Mortadella Bologna. Le più belle verranno ospitate sui profili ufficiali del Consorzio:

Facebook: [www.facebook.com/MortadellaBologna/](http://www.facebook.com/MortadellaBologna/)

Instagram: [www.instagram.com/mortadellabologna/](http://www.instagram.com/mortadellabologna/)

## FAGOTTINO DI MORTADELLA

### CON PUREA DI FAVE, UOVA DI QUAGLIA SODE E CRUMBLE DI TARALLI



Ingredienti per 4 persone

Mortadella Bologna IGP, 400 g

Fave, 250 g

Uova di quaglia, 4

Sale q.b.

Foglie d'alloro

#### **Purea di Fave**

Prendete 250 g di fave e lavatele con acqua fredda; poi cuocete le fave in acqua con l'aggiunta di un paio di foglie di alloro, per almeno 100/120 minuti così da assorbire la maggior parte dell'acqua e ottenere una consistenza morbida. Successivamente frullare il tutto con il minipimer, per rendere la purea di fave ancora più morbida e cremosa.

#### **Uova di quaglia sode**

Fate cuocere 4 uova di quaglia per 3/4 minuti in acqua bollente leggermente salata; poi risciacquatele sotto l'acqua fredda e, una volta raffreddate, dividete ogni uovo in due parti.

#### **Crumble di taralli**

Nel frattempo, sbriciolate i taralli e fateli dorare in padella; mettete il crumble da parte per la decorazione finale del piatto.

#### **Mortadella Bologna**



Se possibile affettate direttamente dalla vostra Mortadella Bologna IGP intera una fetta integra e abbastanza spessa (3/4 mm) per l'uso che ne dovete fare: uno "scrigno".

Diversamente utilizzate le fette presenti nelle vaschette, magari impiegandone 4/5 insieme per creare uno spessore adeguato all'uso che dovrete farne.

### **Fagottino**

Richiudete la fetta di Mortadella Bologna come se fosse uno scrigno e riempite il suo interno con la purea di fave. Chiudete lo scrigno con un filo di erba cipollina, assicurandovi di lasciare il "collo" aperto così da poter adagiare sulla purea le uova di quaglia divise.

Posizionate il fagottino sul piatto e guarnitelo con il crumble di taralli precedentemente preparato.

## **QUICHE AGLI ASPARAGI E MORTADELLA**



Ingredienti per 4 persone

Mortadella Bologna, 200 g

Burro, 100 g

Farina 00, 200 g

Asparagi, 500 g

Ricotta, 250 g

Latte intero, 250 g

Uova, 3

Grana Padano, 80 g

Olio Extra Vergine d'Oлива, 30 g

Timo, 3 g

### **Pasta brisè**

Prendete un minipimer e aggiungete farina setacciata, burro freddo a pezzetti e sale. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto unico e farinoso. Aggiungete alcune foglie di timo; impastate il tutto aggiungendo lentamente acqua fredda. Quando l'impasto sarà compatto avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 40 minuti.

### **Il ripieno**



Prendete alcuni asparagi, lavateli con acqua fredda e pelateli con un pelapatate; poi legateli fra loro con uno spago da cucina e cuoceteli in acqua fredda già salata per circa 15 minuti. Al termine scolateli e lasciateli raffreddare.

Successivamente tagliate alcuni asparagi a rondelle sottili per il ripieno. Altri serviranno interi per la guarnizione finale.

Tritate finemente lo scalogno e lasciatelo sfiorire lentamente in una padella antiaderente con l'olio e poi inserite nella stessa pentola gli asparagi a rondelle, lasciando insaporire il tutto per 3-4 minuti. Nel frattempo, tagliate la Mortadella Bologna IGP a cubetti e preparate delle fette per la decorazione finale.

In un recipiente lavorate la ricotta e il latte con l'aiuto delle fruste; poi aggiungete le uova precedentemente sbattute, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale e pepe. Completate il ripieno con la Mortadella Bologna a cubetti e gli asparagi a rondelle: mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

### Quiche

Per prima cosa stendete il panetto di pasta brisè con il mattarello su una base leggermente infarinata e poi, dopo aver imburrato una teglia del diametro di almeno 24 cm, adagiatevi al suo interno la sfoglia di pasta brisè. Versate il ripieno e decorate la superficie con delle fette di Mortadella Bologna e con gli asparagi interi creando una trama a vostro piacimento. Ripiegate il bordo della quiche verso l'interno spennellate gli asparagi con un po' di olio e infornate in forno preriscaldato a 160° per circa 85 minuti. Una volta pronta, sfornate e fate raffreddare la quiche.

Posizionala sul piatto e guarnitela con alcuni fiori alimentari.

### ARROSTO DI CONIGLIO CON MORTADELLA E CARCIOFI



Ingredienti per 4 persone

Mortadella Bologna IGP, 200 g

Coniglio, 1 intero

Carciofi, 8

Parmigiano Reggiano, 30 g

Burro, 40 g

Carota, 1



Cipolla, 1  
Limone, 1  
Bicchieri vino bianco, 1  
Sedano coste (gambo), 1  
Rosmarino  
Sale e pepe, q.b.  
Scalogno, 35 g  
Sale, 4 g  
Pepe nero, 1 g

### **Ripieno**

Pulite i carciofi staccando le foglie esterne più dure; divideteli a metà ed eliminate il fieno centrale con l'aiuto di uno scavino. Tagliate a spicchi e metteteli a bagno in acqua con succo di limone, per evitare che anneriscano. Successivamente fate sciogliere 10 g di burro con uno spicchio di aglio in camicia in una padella antiaderente; posizionate i carciofi e fate cuocere per 5-6 minuti. Lasciate raffreddare.

### **Coniglio**

Stendete il coniglio precedentemente disossato e aggiungete sale e pepe; farcite il coniglio con alcune fette di Mortadella Bologna IGP, 2/3 carciofi, del Parmigiano Reggiano e 1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate. Arrostate il tutto e legatelo con alcuni giri di spago da cucina.

### **Cottura**

Sciogliete il burro rimasto in una teglia, posate all'interno il rotolo di coniglio e lasciatelo rosolare su fiamma vivace, rigirandolo in modo da ottenere una cottura uniforme su tutti i lati.

Successivamente pulite le verdure e tagliatele a dadini per aggiungerle alla carne rosolata, oltre a sale e pepe.

Proseguite poi la cottura in forno, precedentemente portato alla temperatura di 200°C. Dopo i primi 40 minuti di cottura aggiungete un po' di vino bianco e proseguite per altri 40 minuti. Al termine della cottura togliete l'arrosto dal forno e avvolgetelo in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per 15 minuti.

Tagliate a fette e posizionate il coniglio ripieno sul piatto aggiungete del brodo di cottura e guarnite il coniglio con alcuni fiori alimentari.

### ***Il Consorzio Mortadella Bologna***

*Il Consorzio Mortadella Bologna si è costituito nel 2001, a seguito del riconoscimento dell'IGP alla Mortadella Bologna - avvenuto nel 1998 - e al conseguente avvio della certificazione da parte dei produttori. Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP, in collaborazione con il Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali promuove la Mortadella Bologna IGP e svolge attività di difesa del marchio e della Denominazione dalle imitazioni e dalle contraffazioni.*

*Il Consorzio garantisce un'alta qualità di base che ogni produttore migliora secondo la propria esperienza e professionalità. Un'attività costante che ha come unico obiettivo, che è anche la finalità di tutte le aziende, con i loro marchi, di garantire ai consumatori un prodotto dalle caratteristiche uniche per qualità e gusto, un*



*prodotto ad alto valore nutrizionale, con una composizione di proteine nobili, minerali e grassi insaturi perfettamente in linea con le tendenze della moderna scienza nutrizionale.*

**Per ulteriori informazioni:** Ufficio Stampa: **Augusto Cosimi** – [cosimi@isitsalumi.it](mailto:cosimi@isitsalumi.it) Tel 02 8925901 - Cell 335 7271526