



RENDI IL TUO NATALE ANCORA PIÙ APPETITOSO CON I PRODOTTI E LE RICETTE FIORUCCI ...per un cenone speciale da condividere con le persone che ami!

Il Natale è certamente una delle feste più emozionanti dell'anno. La sua atmosfera magica e incantata rapisce grandi e piccini e accende nel cuore di ognuno il desiderio vivo di trascorrere del tempo con le persone amate. Le occasioni per stare insieme sono molteplici: a partire dall'albero da decorare, passando per i tradizionali giochi di carte, fino ad arrivare al pranzo e cenone, che coronano questa festa sinonimo di convivialità. Non c'è infatti Natale che si rispetti senza una banchetto luculliano, in grado di soddisfare il palato di tutti i commensali. Quali piatti preparare, allora, per incantare le persone che si amano?

Anche quest'anno Fiorucci veste i panni dello chef, proponendo **due gustosissime ricette**, in grado di solleticare l'appetito di tutti gli invitati: il **Prosciutto Cotto in Crosta** e gli **Gnocchi Golosi**! Due idee innovative che ti permetteranno di proporre piatti diversi dai soliti previsti per il pranzo. Parola d'ordine, dunque: potere alla fantasia! Grazie alle ricette Fiorucci potrai portare un tocco di creatività sulla tua tavola, attraverso un mix vincente di tradizione e originalità! Cosa aspetti? Cimentati nella preparazione di queste stuzzicanti portate e stupisci gli ospiti con un menu sfizioso e originale: il successo è assicurato!

Scopri insieme a Fiorucci come cucinare, passo dopo passo, il **Prosciutto Cotto in Crosta** e gli **Gnocchi Golosi**!

Prosciutto Cotto in Crosta

Ingredienti: Dosi per 6 persone

400 gr di prosciutto cotto Cinque Stelle, 250 gr di impasto per pane o per pizza, 1 tuorlo d'uovo, 10 gr di burro, Semi di finocchio e rosmarino

*Per il **Prosciutto Cotto in Crosta** occorre privare il Fiordicotto della cotenna e della parte grassa in eccedenza. Dopo aver steso la pasta da pane in modo da ottenere una sfoglia di circa 0,5 cm di spessore, bisogna adagiare il prosciutto al centro della sfoglia, aggiungere le erbe,*





avvolgere la pasta intorno al prosciutto e sigillare inumidendo i bordi. Il passo successivo prevede di sbattere il tuorlo e spennellare la superficie della sfoglia, bucherellarla e porla in una teglia imburrrata. Un ulteriore passaggio è quello di mettere il prosciutto in forno, precedentemente riscaldato a 180°C, e farlo cuocere per circa 40 minuti. Dulcis in fundo, la teglia va sfornata e lasciata riposare per 5 minuti. Come ciliegina sulla torta, il Prosciutto Cotto in Crosta deve essere tagliato a fette che vanno servite calde o tiepide.

Gnocchi Golosi

Ingredienti: Dosi per 4 persone

450 gr di patate rosse, 150 gr di farina 00, 50 gr di mortadella Suprema Fiorucci tagliata in piccoli cubetti, 2 uova, 200 gr di ricotta, Noce moscata, 3 foglie di salvia, Sale

*La ricetta degli **Gnocchi Golosi** è facile e sfiziosa da realizzare. Bisogna tritare la mortadella nel mixer e lessare le patate in acqua salata. Occorre, poi, sbucciarle e mescolarle con la farina, le uova e un pizzico di sale, aggiungendo all'impasto la mortadella tritata e una grattugiata di noce moscata. Dopo aver ottenuto il composto, si può iniziare a preparare gli gnocchi. È adesso la volta della ricotta che deve essere lavorata in una pirofila fonda, mescolandola con una forchetta e aggiungendo dell'acqua calda per renderla cremosa. Come*



condimento, foglie di salvia e del sale esalteranno il sapore della ricotta che sarà conservata in caldo a bagnomaria. Quando l'acqua all'interno di una pentola è giunta a ebollizione, gli gnocchi vanno saltati e cotti pochi alla volta. Nel momento in cui vengono a galla, bisogna scolarli e versarli nella pirofila messa a bagnomaria. Devono essere, infine, mescolati delicatamente con la ricotta. Una macinata di noce moscata, foglie di salvia e i cubetti di mortadella, completano il tutto.

Immane infine, per una cena di Natale o di fine anno, sono lo **Zampone**, il **Cotechino** e lo **Stinco**, veri simboli delle festività.

Fiorucci con la sua **linea di precotti** - prodotti esclusivamente con carni suine selezionate nel rispetto delle ricette tipiche - porta in tavola la tradizione in un concerto di sapori.



ZAMPONE

Di puro suino e cotto a vapore, è senza glutine, glutammato e fosfati aggiunti. Per assaporare tutta la sua bontà, è possibile prepararlo in due modi: in acqua – basta immergere la busta chiusa in una pentola di acqua fredda, portare ad ebollizione e mantenere per altri 20 minuti – oppure nel forno a microonde, togliendo lo zampone dalla busta e disponendolo in una terrina, per poi lasciarlo scaldare nel microonde per 15 minuti a 600 watt. Immane sulla tavola degli italiani nel periodo natalizio, lo zampone ha un carattere corposo e deciso, che è sapientemente esaltato dai piselli, cotti in un tegame con cipolla, olio e brodo vegetale e conditi con una spolverata di pepe! Una ricetta classica, ma che è una vera gioia per le papille gustative e per la vista!



COTECHINO

Di puro suino e cotto a vapore, è senza glutine, glutammato e fosfati aggiunti. Per assaporare tutta la sua bontà, è possibile prepararlo in due modi: in acqua – basta immergere la busta chiusa in una pentola di acqua fredda, portare ad ebollizione e mantenere per altri 15 minuti – oppure nel forno a microonde, togliendo il cotechino dalla busta e disponendolo in una terrina, per poi lasciarlo scaldare nel microonde per 6 minuti a 600 watt. Piatto per eccellenza del Capodanno, il cotechino è amato da tutta la famiglia: sia dai grandi che dai più piccoli. Non può non essere accompagnato dal tradizionale contorno di lenticchie: per una cena sfiziosa e all'insegna della "fortuna"! Quale modo migliore di iniziare il nuovo anno?



STINCO

Di puro suino e cotto al forno, è senza glutine, glutammato e fosfati aggiunti. Per assaporare tutta la sua bontà, è possibile prepararlo in due modi: in acqua – basta immergere la busta chiusa in una pentola di acqua fredda, portare ad ebollizione e mantenere per altri 13 minuti – oppure nel forno a microonde, togliendo lo stinco dalla busta e disponendolo in una terrina, per poi lasciarlo scaldare nel microonde per 7 minuti a 600 watt. Questo piatto, dal sapore antico e rustico, si abbina perfettamente a un contorno di patate, croccanti e dorate. Una ricetta appetitosa, ma facile da cucinare, in grado di incontrare il gusto di tutti i commensali!



Fiorucci, per un Natale da buongustai!

Per essere sempre aggiornato visita il nostro Sito Web <http://www.fioruccifood.it/>

e seguici sulle nostre pagine Facebook [Fiorucci](#) e [Amarsi d+](#)

FIORUCCI: LA STORIA DI UN SUCCESSO INTERNAZIONALE

La Cesare Fiorucci S.p.a., fondata nel 1850 a Norcia, è una realtà di successo che ha saputo portare nel mondo la cultura della salumeria italiana di alta qualità.

Grazie alla cura degli ingredienti selezionati, all'attenzione ai valori nutrizionali e alle esigenze dei consumatori, ha saputo innovarsi negli anni creando prodotti sempre in grado di rispondere alle esigenze del mercato.

Dal 2011 è entrata a far parte di Campofrio Food Group, leader europeo nel settore dei salumi.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa FIORUCCI - Weber Shandwick Italia

Paola Farina – Tel. 02 57378470 – pfarina@webershandwick.com

Cecilia Cacciapaglia – Tel.02 57378267 – ccacciapaglia@webershandwick.com

Simona Modica – Tel. 02. 57378426 – smodica@webershandwick.com