



## LE RICETTE DE “LE SORELLE PASSERA” PER FIORUCCI

Le famose food blogger, Gigi e Marisa, in arte le “Sorelle Passera”, hanno ideato e realizzato 6 sfiziose ricette per **Fiorucci**, in una sfida all’ultimo colpo di forchetta tra il mondo del benessere, rappresentato dalla sana e appetitosa linea **Amarsi d+** - che propone una vasta gamma di prodotti a ridotto contenuto di sale e di grassi – e quello del gusto, raccontato attraverso il sapore unico della **Mortadella Suprema** – fiore all’occhiello dell’azienda.

Protagonisti delle creazioni by “Sorelle Passera”, da una parte il **Salame di Prosciutto**, il **Petto di Pollo**, il **Prosciutto Cotto Amarsi d+**, dall’altra la **Mortadella Suprema** .

### Le Polpettine di Nonna Maria (gluten free)

#### **Ingredienti (4 persone)**

200 grammi di macinato di vitello; **200 grammi di Mortadella Suprema**; 50 grammi di parmigiano reggiano; un uovo; una patata media bollita; noce moscata; farina di riso; salvia; olio evo; mezzo bicchiere di vino bianco

#### **Procedimento**

Tritare finemente la **Mortadella Suprema** e unirla al macinato di vitello, lavorando il composto in una ciotola. Dopo aver aggiunto l’uovo, il parmigiano, la noce moscata e la patata precedentemente schiacciata, mescolare bene il tutto per poi dare alle polpettine la forma e le dimensioni di un’oliva ascolana. Quindi passarle nella farina di riso e farle rosolare in padella con un filo di olio evo, insaporito con foglie di salvia. Sfumare le polpettine con il vino e farle cuocere per circa 45 minuti, assicurandosi che il fuoco sia basso e la padella coperta da un coperchio. Servirle calde su un letto di purè di patate.

### Il Pasticcino Supremo

#### **Ingredienti (4 persone)**

4 fette di pane raffermo; 100 grammi di ricotta vaccina; **100 grammi di Mortadella Suprema**; scorza di limone; granella di pistacchi.



### **Procedimento**

Inumidire le fette di pane, tagliarle in due parti uguali, appiattirle leggermente con l'aiuto di un mattarello ed, infine, comprimerle dentro a degli stampini da muffin, che verranno messi in forno a 180°C, fino a quando il pane non diventa dorato e croccante. Nel frattempo preparare la mousse, frullando insieme la **Mortadella Suprema** e la ricotta, profumando il composto con abbondante scorza di limone. Infine distribuire la mousse nei cestini di pane; una generosa manciata di granella di pistacchi renderà la ricetta ancora più gustosa!

### **La Millefoglie Amarsi d+**

#### **Ingredienti (4 persone)**

4 fogli di pane carasau; 6 fichi; **200 grammi di Salame di prosciutto Amarsi d+**; 150 grammi di yogurt greco; un mazzetto di erba cipollina.

#### **Procedimento**

Tritare l'erba cipollina, unirla allo yogurt e tagliare i fichi lavati a spicchi e rondelle, senza sbucciarli. Una volta tagliato il **Salame di prosciutto** a strisciole, la millefoglie si può comporre alternando una fetta di pane carasau allo yogurt, ai fichi, al **Salame di prosciutto** e un'altra fetta di carasau. Comporre tre strati terminando con yogurt, fichi e **salame Amarsi d+**.

### **Le Barchette in fiore Amarsi d+**

#### **Ingredienti (4 persone)**

1 o 2 cespi di baby lattuga; **250 grammi di Prosciutto cotto Amarsi d+**; una manciata di germogli di alfa alfa; mezzo melograno; 1 mela verde; semi di girasole; fiori eduli; olio extravergine; limone; miele.

#### **Procedimento**

Tagliare a bastoncini il **Prosciutto cotto Amarsi d+** e la mela non sbucciata, spruzzata con il limone affinché non annerisca, poi unire il tutto in una ciotola con i germogli di alfa alfa, i chicchi di melograno, i semi di girasole e i fiori eduli. Condire l'insalatina così ottenuta con un'emulsione di olio evo, limone e una punta di miele. Infine disporre l'insalatina all'interno di ognuna delle foglie di lattuga. Per godere appieno della bontà della ricetta è preferibile mangiare le barchette entro un'ora dalla preparazione.



## **Il Paninetto con Suprema**

### **Ingredienti (1 panino)**

Un panino tondo; **60 grammi di Mortadella Suprema a fette**; mezza pera Williams rossa; un ciuffetto di rucola; olio evo; miele.

### **Procedimento**

Tagliare le fette di **Mortadella Suprema** a striscioline e preparare un carpaccio di pera tagliandola con la mandolina dopo averla lavata accuratamente. A parte, preparare un'emulsione a base di olio evo, limone e miele. Il panino va farcito con la mortadella, la rucola, la pera e condito con l'emulsione.

## **L'insalata di Venere Amarsi d+ (gluten free)**

### **Ingredienti (4 persone)**

300 grammi di riso venere; **300 grammi di Petto di pollo Amarsi d+**; due manciate di mandorle tostate; 200 grammi di spinacini; 8 foglie di basilico; 2 o 3 arance; olio evo.

### **Procedimento**

Lessare il riso per il tempo indicato sulla confezione e lasciarlo stiepidire, pelare le arance a vivo e tagliarle a spicchi. Spezzettare il basilico, cuocere il **Petto di pollo** su una griglia, un minuto per lato, poi tagliarlo a quadretti di circa 3 cm di lato. Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e condire con il succo delle arance mescolato all'olio.

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](mailto:pfarina@webershandwick.com)

Cecilia Cacciapaglia – Tel.02 57378267 – [ccacciapaglia@webershandwick.com](mailto:ccacciapaglia@webershandwick.com)

Simona Modica – Tel. 02. 57378426 – [smodica@webershandwick.com](mailto:smodica@webershandwick.com)