

RECETAS

de

Platillos italianos

con

PRODUCTOS DOP, IGP Y STG



RECETAS



RISOTTO CON ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP

Ingredientes

- 340 g de arroz (Carnaroli)
- 2 chalotes (echalotes)
- 150 g de mantequilla (llamada manteca en algunos países)
- 60 g de queso Parmigiano Reggiano DOP
- 240 ml de vino blanco seco
- Una pizca de Zafferano dell'Aquila DOP (azafrán)
- Caldo de res o ternera c/n
- Sal c/n

Preparación

1. Picar finamente los chalotes y saltear con 100 g de mantequilla.
2. Añadir el arroz y dorar brevemente.
3. Añadir el vino y dejar evaporar.
4. Añadir gradualmente el caldo moviendo regularmente hasta que esté casi cocido el arroz.
5. Faltando un minuto a la cocción, ajustar la sal y añadir el azafrán.
6. Añadir la mantequilla restante, el queso rallado y mezclar bien.
7. Reposar unos minutos y servir caliente.



BRUSCHETTA CLASSICA CON ACEITE DE OLIVA DOP

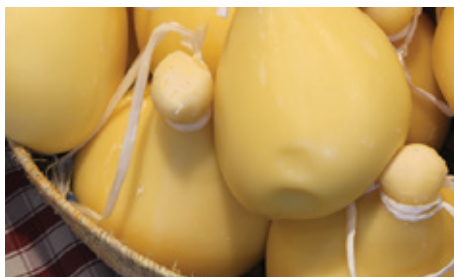
Ingredientes

- 6 rebanadas de pan rústico
- 115 g de jitomate maduro (tomate rojo)
- 2 dientes de ajo
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Extra Virgen DOP (el de su preferencia)
- Albahaca al gusto
- Sal al gusto

Preparación

1. Tostar en el horno las rebanadas de pan por ambos lados. Cuando estén doradas, sacarlas del horno y frotar el ajo en cada una. Reservar.
2. Lavar y cortar en cubos los jitomates, eliminando el exceso de agua, condimentar con el aceite DOP, la albahaca y la sal.
3. Poner los jitomates condimentados sobre las rebanadas, cubriendo completamente y servir al momento.

RECETAS



LINGUINE AI FRUTTI DI MARE CON CACIOCAVALLO SILANO DOP

Ingredientes

- 160 g de pasta Linguine
- 1 cebolla roja de Tropea DOP rebanada.
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 peperoncino finamente picado, sin semillas
- 4 cucharadas de Aceite Extra Virgen de Oliva Lametia DOP
- 320 g de mariscos mixtos (mejillones, langostinos, vieiras) crudos o precocidos
- 1 limón amarillo
- 3 cucharadas de queso rallado Caciocavallo Silano DOP
- Sal y pimienta
- Un puño de perejil picado

Preparación

1. Cocer la pasta, al dente, en agua salada hirviendo.
2. Mientras tanto, freír la cebolla, el ajo y el peperoncino en un poco de aceite, a fuego medio por 3-5 minutos hasta que estén suaves y empiecen a dorar.
3. Añadir los mariscos, moviendo hasta que estén cocidos. Añadir el jugo y la ralladura de un limón.
4. Mezclar la pasta recién colada, el queso y los mariscos, añadir el perejil y servir al momento.



PIZZA CON MOZARELLA DI BUFALA DOP

Ingredientes

- 480 ml de agua mineral
- 900 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de levadura
- Aceite de Oliva Extra Virgen Cilento DOP
- 1 lata de Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP (jitomate-tomate rojo)
- 30 g de Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Sal
- Albahaca

Preparación

1. Preparar la masa de pizza y dejar leudar.
2. Tomar la masa y estirar para obtener un disco del tamaño del molde. Esparcir uniformemente los jitomates. Agregar el aceite y hornear durante 6 minutos a 250°C (horno precalentado).
3. Sacar la pizza del horno, poner la mozzarella y la albahaca.
4. Hornear otros 3 minutos y servir caliente.

RECETAS



TRIO DE WONTON CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Ingredientes

- 1 y 1/3 tazas de harina
- 1 huevo grande
- 2 cucharaditas de sal
- 30 ml de agua
- Relleno:
- 340 g de carne magra de cerdo
- 1 cucharadita de puerro picado
- 45 ml de Aceto Balsamico di Modena IGP
- Sal c/n
- Salsa de soja c/n

Preparación

1. Mezclar la harina con el huevo, una pizca de sal y agua hasta que la mezcla se vuelva suave y compacta.
2. Picar y saltear el puerro, hasta que esté suave. Añadir la carne picada, la salsa de soja y el Aceto Balsamico, ajustar la sal.
3. Aplanar la masa a que quede delgada, cortar en cuadrados. Rellenar con la carne y cerrarlos de la forma tradicional.
4. Freír 3 wonton, cocer al vapor 3 wonton y hornear 3 wonton.
5. Servir y decorar con Aceto Balsamico.



TATAKI CON PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Ingredientes

- 150 g de atún rojo
- 90 g de Prosciutto di San Daniele DOP en rebanadas delgadas.
- 1/2 aguacate
- 1 cucharadita de semillas de sésamo

Preparación

1. Cortar el atún a lo largo en bastoncitos y envolverlos con rebanadas de Prosciutto.
2. Dorar por algunos segundos en un sartén antiadherente, con un poco de aceite, girándolos.
3. Cortar los tataki, en rebanadas delgadas, y colocarlos en un pequeño tazón con el aguacate en cubos y las semillas de sésamo.

RECETAS



SPAGHETTI CON PECORINO ROMANO DOP

Ingredientes

- 330 g spaghetti
- 1/4 de taza de Pecorino Romano DOP rallado
- 2 tazas de habas
- 1 cebolla de cambray
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva extra virgen Colline Pontine DOP
- Hojas de menta

Preparación

1. Desgranar las habas y blanquearlas en agua hirviendo por 10 segundos y pelarlas. Saltear la cebolla picada, agregar las habas y cubrirlas con agua. Salpimentar y añadir las hojas de menta. Cocer por algunos minutos hasta que queden con consistencia cremosa.
2. Cocer la pasta al dente en agua salada, conservando un poco del agua de cocción. En una sartén mezclar el queso con un poco del agua de cocción, añadir un poco de pimienta, obtener una consistencia cremosa.
3. Verter la crema de habas y la mezcla de queso en un bol calentado. Añadir la pasta y mezclar, espolvorear con un poco de queso rallado y pimienta.



FOCACCIA SARDENAIRA CON ANCHOAS IGP

Ingredientes

- 2 tazas de harina de trigo
- 3 cucharadas de levadura fresca
- 1 pizca de azúcar
- 7 cucharadas de Aceite de oliva extra virgen Riviera Ligure DOP
- 1 y 1/4 tazas de agua tibia
- 1 cucharada de sal
- 500 g de jitomates escalfados
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1 cucharada de sal
- 1/2 taza de aceitunas Taggiasca en salmuera
- 1/2 taza de anchoas - Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure IGP, lavadas
- 1/4 taza de alcaparras en sal, lavadas

Preparación

1. Masa: poner la levadura en una taza, añadir el azúcar y 4 cucharadas de agua tibia. Mezclar y dejar reposar hasta que se forme una espuma en la superficie.
2. Poner la harina en una fuente sobre la mesa. Añadir el aceite, la levadura, el agua restante y una pizca de sal. Mezclar y amasar hasta tener una consistencia suave y homogénea. Dejar reposar por 30 minutos.
3. Extender la masa en una charola para hornear engrasada. Distribuir las anchoas y las alcaparras lavadas (para eliminar toda la sal) y dejar reposar por otros 30 minutos. Precalentar el horno a 180°C y hornear por 30-40 minutos o hasta que se pueda remover fácilmente de la charola.
4. Mientras tanto, preparar la salsa. Picar la cebolla y saltearla con el aceite. Pasar los jitomates por el molino de verduras y verter en el sartén. Añadir las aceitunas y ajustar la sal. Cocer por 20 minutos o hasta que espese.
5. Distribuir la salsa sobre la focaccia y servir.

RECETAS



LOMBARDIA



MALTAGLIATI CON SALSA DE GRANA PADANO DOP

Ingredientes

- 20 g de hongos Chantarel
- 3 dientes de ajo
- 2 cebollas pequeñas
- Perejil c/n
- Vino blanco
- Sal y pimienta
- 1/2 taza de queso Grana Padano DOP (madurado más de 16 meses)
- 2 tazas de harina de trigo
- 6 huevos
- 2 yemas de huevo

Preparación

1. Pasta: Mezclar la harina, los huevos y las yemas hasta obtener una mezcla homogénea. Extender en dos láminas de 2 mm de espesor. Cortar en formas irregulares y dejar secar.
2. Picar y saltear la cebolla y el ajo. Lavar, secar y cortar en tiras los hongos. Añadirlos a la cebolla y salpimentar. Agregar unas hojas de perejil y un poco de vino. Dejar evaporar el vino por 5 minutos.
3. Cocer la pasta, por 3 minutos, en agua salada hirviendo. Colar con cuidado, añadir la salsa y el queso. Mezclar y servir inmediatamente.



MARCHE



SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

Ingredientes

- 1 Berenjena
- Ajo
- Tomillo
- Sal y pimienta negra
- 300 g de harina de trigo
- 30 g de queso Pecorino Romano DOP rallado
- 1 cucharadita de levadura
- 8 cucharaditas de Aceite de Oliva Extra Virgen Cartoceto DOP
- 300 ml de agua
- Jitomates (tomate rojo) frescos
- Salami Italiani alla Cacciatora DOP

Preparación

1. Pan: Mezclar y amasar la harina, la levadura, la sal, el agua y el aceite. Dejar leudar hasta que duplique el tamaño. Extender la masa para que quede de un espesor de 1.5 cm. Cortar en tiras de 1.5 cm de ancho. Espolvorear con el queso y pimienta. Enrollar sobre sí mismas y dejar reposar por una hora. Hornear en horno precalentado a 230°C, por 20 minutos.
2. Hornear la berenjena por 45 minutos a 180°C. Extraer la pulpa, escurrirla y procesar junto con el ajo, el tomillo y un poco de sal, hasta obtener una crema.
3. Cortar los jitomates a la mitad, condimentar con sal y tomillo. Hornear por 90 minutos a 120°C
4. Cuando todos los ingredientes estén listos cortar el pan por la mitad, montar alternando rebanadas de Salami y jitomates, cubrir con la crema de berenjena. Servir.

RECETAS



CONCHIGLIE RELLENAS CON RICOTTA DI BUFALA DOP

Ingredientes

- 350 g de pasta en formato Conchiglie
- 200 g de Ricotta di Bufala Campana DOP
- 300 g de Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP
- Aceite de Oliva extra virgen Molise DOP
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- Sal y pimienta

Preparación

1. Cocer al dente la pasta en agua salada hirviendo. Colarlas, enfriarlas y rellenarlas con la Ricotta condimentada con el aceite y la pimienta.
2. Salsa: Picar la zanahoria y la cebolla, Dorar con un poco de aceite de oliva, añadir los jitomates y cocinar hasta que espese.
3. Colocar las Conchiglie rellenas en una fuente para hornear, distribuir la salsa sobre ellas y hornear por 10-15 minutos a 200°C.



PIEMONTE



HAMBURGUESAS CON GORGONZOLA DOP

Ingredientes

- 500 g de carne molida o picada de res
- 2 cucharaditas de mostaza inglesa
- 1 diente de ajo, machacado
- 1 yema de huevo
- Sal y pimienta negra quebrada
- 100 g de queso Gorgonzola DOP Piccante, desmoronado
- 2 cucharadas de mayonesa
- 8 bollos pequeños, o 4 grandes, para hamburguesa
- Hojas de lechuga, c/n
- Cebollas al balsámico: 1 cebolla grande, rebanada
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar moreno
- Aceto Balsámico Tradizionale di Modena DOP c/n

Preparación

1. Mezclar la carne, una cucharadita de mostaza, el ajo y la yema de huevo. Formar 16 discos; poner una cucharada de Gorgonzola entre dos y sellar los bordes. Refrigerar por 30 minutos.
2. Fréir las cebollas en la mantequilla hasta que estén suaves. Añadir el azúcar y el Aceto Balsámico, cocinar por 2 minutos o hasta que se caramelicen.
3. Cocer las hamburguesas al grill o las brasas. Mezclar la mayonesa con la mostaza, untar los bollos. Agregar la lechuga, la hamburguesa y las cebollas. Servir.

RECETAS



ROLLOS DE PESCADO CON PROVOLA

Ingredientes

- 900 g de pescado
- 120 g de queso Provola ahumado
- 120 g de jitomates Cherry
- 240 ml de vino blanco seco
- Sal y pimienta al gusto
- Harina de trigo c/n
- 1 hoja de salvia
- Aceite de Oliva Extra Virgen Terra d'Otranto DOP
- 200 g de calabaza

Preparación

1. Limpiar y rebanar en filetes largos el pescado. Rebanar el queso y cortar los jitomates a la mitad.
2. Colocar una rebanada de queso y una mitad del jitomate en cada filete de pescado. Enrollar cada filete y asegurarlo con un palillo.
3. Espolvorear los rollos obtenidos con un poco de harina. En una sartén calentar el aceite DOP, introducir los rollos y saltearlos por todos sus lados. Añadir un chorrito de vino blanco y dejar evaporar. Agregar la hoja de salvia para aromatizar. Cocer por 10-15 minutos.
4. Cortar en cubos la calabaza u hervir en agua salada. Drenar y licuar hasta obtener una crema homogénea. Salpimentar al gusto.
5. Formar un espejo con la crema de calabaza y poner los rollos de pescado.



LINGUINE CON PECORINO SARDO DOP

Ingredientes

- 500 g de pasta Linguine
- 120 g de Pomodorini (jitomates Cherry) en lata
- 150 g de queso Pecorino Sardo DOP
- 30 g de Pesto allá Genovese
- 15 ml de Aceite de Oliva Extra Virgen Sardegna DOP

Preparación

1. Cocer al dente en agua salada la pasta.
2. Drenar.
3. En un bol condimentar la pasta con el pesto, el aceite, los jitomates
4. Servir espolvoreando con el queso Pecorino rallado

RECETAS



ENSALADA BLANCA

Ingredientes

- 1/2 col blanca
- 2 tallos de apio
- 100 g de germinados mixtos
- 1 manzana verde
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Extra Virgen Val di Mazara DOP
- Sal al gusto
- 3/4 de taza de pepino
- 1 diente pequeño de ajo
- 150 g de yogur blanco
- Jugo de un limón amarillo
- Hierbas aromáticas al gusto

Preparación

1. Rebanar finamente la col, la manzana, el apio y mezclarlas en un bol con los germinados mixtos.
2. Condimentar con aceite y sal.
3. En una licuadora combinar el pepino, el ajo, el limón, un poco de aceite, el yogur y las hierbas aromáticas, hasta obtener una salsa cremosa y homogénea.
4. Aderezar la ensalada y servir.



TORTELLI RELLENOS CON SPECK ALTO ADIGE IGP

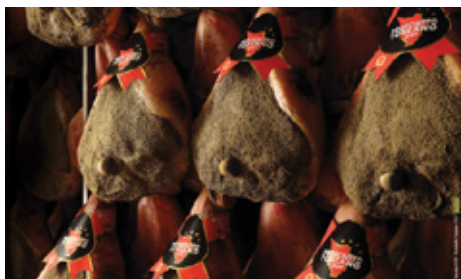
Ingredientes

- 250 g de masa para pasta
- 450 g de papas cocidas (patatas)
- 350 g de Speck Alto Adige IGP
- 450 g de jitomate (tomate rojo)
- 60 g de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 5 hojas de albahaca
- 50 g de Parmigiano Reggiano DOP en lascas delgadas
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva extra virgen Garda DOP

Preparación

1. Escalfar la mitad de los jitomates y cortarlos en cubos. Picar la cebolla y el ajo, hacerlos sudar en un poco de aceite. Añadir los jitomates y cocer a fuego lento por 5 minutos. Salpimentar y añadir la albahaca.
2. Relleno: hervir enteros el resto de los jitomates hasta que estén suaves y pelarlos, pasarlos por el molino de verduras y dejarlos enfriar.
3. Cortar un tercio del Speck en cubitos, mezclarlo con las papas y salimentar.
4. Estirar la pasta (1mm de espesor) y cortarla en cuadros de 4cm. Colocar un poco del relleno y darle forma de Tortello.
5. Cocer en agua salada hirviendo, por 4-5 minutos.
6. Emplatar poniendo la salsa al centro y luego los Tortelli. Adornar con un poco de Speck en cubitos, perejil picado y Parmigiano Reggiano DOP.

RECETAS



CREPAS CON PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Ingredientes

- 8 crepas pequeñas
- 500 g de Prosciutto Toscano DOP en rebanadas muy delgadas cortadas en juliana.
- 100 g de Pecorino Toscano DOP fresco, y 1 cucharada de Pecorino Toscano DOP, rallado
- Aceite de oliva Extra Virgen Toscano IGP
- 1 taza de jitomates escalfados, escurridos y picados
- 2 cucharadas de romero fresco, picado
- Sal al gusto
- Mantequilla (manteca) al gusto

Preparación

1. Cortar en cubos el Pecorino fresco y condimentar con un poco de aceite y pimienta.
2. Rellenar las crepas con el prosciutto cortado en juliana, los jitomates y el Pecorino en cubos. Doblar las crepas, barnizarlas con la mantequilla y espolvorear con el queso rallado. Gratinar en horno precalentado a 190°C.
3. Servir acompañando con el resto del Prosciutto salteado con el romero.



LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA DOP

Ingredientes

- 1 taza de hongos Porcini secos
- 1 manojo de albahaca
- 2 dientes de ajo
- 250 g de lentejas de Castelluccio di Norcia IGP
- 2 y 1/2 tazas de caldo de pollo o de verduras
- 4-5 chalotes
- 2 tallos de apio
- 1/2 apionabo
- 1 limón (amarillo) rebanado finamente
- 2 hojas de salvia
- Aceite de Oliva Extra Virgen Umbria DOP, al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Rehidratar los Porcini por 30 minutos en agua a temperatura ambiente. Añadir los hongos a la sartén, tapar y cocer por 5 minutos a fuego bajo. Mientras tanto cortar finamente las 25 hojas de albahaca y el ajo. Reservar.
2. Pelar y rebanar finamente los chalotes y el apionabo. Rebanar finamente los tallos de apio. En una sartén grande calentar 4 cucharadas de aceite de oliva, saltar los vegetales y añadir la salvia.
3. Enjuagar las lentejas. En una olla mezclar los vegetales, las lentejas y el caldo. Cocinar por 20 minutos, o hasta que las lentejas estén cocidas. Reservar.
4. Cinco minutos antes de servir, añadir las rebanadas de limón y la mezcla de ajo y perejil. Servir caliente con un poco de pimienta recién molida.

RECETAS



VAL D'AOSTA



CANASTITAS DE HOJALDRE CON FONDUE DE QUESO FONTINA DOP

Ingredientes

- 300 g queso Fontina DOP
- 120 ml de leche
- 6 yemas de huevo
- 120 g de mantequilla (manteca)
- 8 pastas de hojaldre en forma de cazuela o canasta
- Pimienta blanca al gusto
- Trufa (opcional)

Preparación

1. Cortar el queso en cubitos. Colocarlos en un bol y cubrirlos con la leche; refrigerar por 8 horas. Transferir a una cacerola de terracota o de hierro colado.
2. Añadir las yemas de huevo y la mantequilla antes de poner a cocer a baño María, moviendo constantemente hasta que quede terso, teniendo cuidado de que nunca hierva.
3. Cuando esté cremosa verter cuidadosamente en las canastitas de hojaldre.
4. Espolvorear con un poco de pimienta y lajas de trufa (opcional).



VENETO



RADICCHIO DI VERONA DOP CON SALSA DE GORGONZOLA DOP

Ingredientes

- 2 Radicchio di Verona DOP
- 1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen Veneto DOP
- 30 g de nueces
- 150 ml de crema de leche
- 100 g de queso Gorgonzola DOP

Preparación

1. Remover las hojas externas del radicchio, cortar en cuartos y lavar.
2. Barnizar los cuartos de radicchio con aceite. Grillar en parrilla caliente por ambos lados, por 5 minutos o hasta que estén suaves.
3. Mientras tanto, poner la crema y el queso en una sartén mediana. Mezclar a fuego bajo hasta que el queso esté derretido.
4. Emplatar el radicchio bañándolo con la salsa de queso y espolvorear con las nueces quebradas. Servir inmediatamente.

GLOSARIO DE TERMINOS

- **Amabile:** vino con cierto dulzor
- **Abboccato:** vino con dejo de dulzor
- **Bianco:** Blanco
- **Classico:** vino que proviene de la zona tradicional u histórica de la denominación
- **DOC - Denominazione d'Origine Controllata:** Denominación de Origen Controlada, clasificación para vinos que deben cumplir con determinados requisitos. Su zona de producción es muy específica.
- **DOP - Denominazione d'Origine Protetta:** Denominación de Origen Protegida, clasificación para alimentos que deben cumplir con determinados requisitos. Su zona de producción es específica y alguna fase de producción puede realizarse fuera de la misma.
- **Dolce:** vino dulce
- **Dolce Naturale:** vino muy dulce cuyo contenido de azúcar residual proviene totalmente del proceso, sin adición.
- **Frizzante:** vino ligeramente espumoso.
- **IGP - Indicazione Geografica Protetta:** Indicación Geográfica Protegida, clasificación para alimentos que deben cumplir con determinados requisitos. Actualmente se utiliza también para vinos.
- **IGT - Indicazione Geografica Tipica:** indicación Geográfica Típica, clasificación para vinos que deben cumplir con determinados requisitos.
- **Liquoroso:** vino licoroso, elaborado adicionando alcohol vínico para elevar el contenido de alcohol.
- **Método Charmat:** Método vinos espumosos producidos con segunda fermentación en tanque.
- **Método Classico o tradizionale:** Método tradicional para vinos espumosos producidos con segunda fermentación en botella.
- **Muffa Nobile:** Podredumbre noble, uvas atacadas por Botritis Cinerea.
- **Novello:** vino nuevo, para consumirse en los primeros meses después de la vinificación. Generalmente vinificado por maceración carbónica.



- **Occhio di Pernice:** adjetivo utilizado para definir el color ambarino de algunos vinos.
- **Passito:** vino elaborado vinificando las uvas parcialmente deshidratadas. Principalmente son dulce, pero existen alguno secos.
- **Riserva:** Reserva, cada denominación define sus características. Mayor tiempo de paso por madera y de graduación alcohólica mayor.
- **Rosato:** Rosado.
- **Rosso:** Tinto.
- **Secco:** vino seco.
- **Sottozona:** subzona específica dentro de la denominación de origen.
- **STG - Specialità Tradizionale Garantita:** Especialidad Tradicional Garantizada, clasificación para productos alimenticios que deben cumplir con determinados requisitos. Por lo general se elaboran en todo el territorio nacional.
- **Spumante:** Vino espumante, espumoso
- **Spumante di qualità:** Vino espumoso de calidad.
- **Superiore:** que proviene de zona que permiten que el vino tenga mayor expresión y graduación alcohólica.
- **Tipología:** tipo o versión en la que se puede elaborar un vino.
- **Tranquillo:** vino sin contenido de gas carbónico.
- **Unità Geográfica Aggiuntiva:** Especificación de zona específica dentro de las DOP, por sus características particulares. También conocida con el término Menzione Geografica Aggiuntiva.
- **Uve stramature:** uvas sobre maduras.
- **Vendemmia tardiva:** cosecha tardía.
- **Vigna:** indicación del viñedo.
- **Vin Santo:** Vino elaborado vinificando las uvas parcialmente deshidratadas, puede ser dulce o seco.
- **Vivace:** vino de aguja



be **T**



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITCA 
ITALIAN TRADE AGENCY


THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

AGENCIA ITALIANA PARA EL COMERCIO EXTERIOR

Oficina para México, República Dominicana, Costa Rica,
Nicaragua, El Salvador y Guatemala.

Campos Elíseos 385, Torre B, Piso 9, Polanco, 11560,
Ciudad de México, CDMX.

T.(+ 52 55) 5281.3928 - 5281.3957 - 5280.8425
messico@ice.it

www.ice.it | www.export.gov.it