

RECETARIO

**HAMBURGUER CON
GORGONZOLA DOP**
**Semana
de la Cocina
Italiana en
el Mundo**

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 para hamburguesa
- Hojas de lechuga, c/n
- 1 cebolla grande, rebanada
- 20 g de mantequilla (manteca en algunos países)
- 1 cucharada de azúcar morena
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP c/n

VINOS SUGERIDOS



Nebbiolo Langhe DOC
Salice Salentino IGT
Rosso Piceno DOC
Valpolicella Ripasso DOC

PREPARACIÓN:

Mezclar la carne, una cucharadita de mostaza, el ajo y la yema de huevo. Formar 16 discos (del tamaño de los bollos); poner una cucharada de Gorgonzola entre dos y sellar los bordes. Refrigerar por 30 minutos.

Freír las cebollas en la mantequilla hasta que estén suaves. Añadir el azúcar y el Aceto Balsamico, cocinar por 2 minutos o hasta que se caramelicen.

Cocer, al gusto, 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.

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

INGREDIENTES

- 800 g de carne de res para estofado
- Sal
- Aceite
- Zanahoria, apio, cebolla
- 500 g de tomate para salsa (o de tomates en lata)
- 240 ml de vino blanco seco

SPEZZATINO

PREPARACIÓN:

Si quiere preparar un estofado sin salsa, dore la carne con un poco de aceite con ajo.

Si desea preparar el estofado tradicional con salsa, dore la carne con un poco de aceite con ajo, cebolla, apio y zanahoria rebanadas.

Cuando la carne esté dorada, agregar el vino blanco y salar al gusto. En este momento, en la versión sin salsa, agregar medio vaso de agua de ser necesario y cocinar hasta que la carne esté suave.

En la versión clásica con salsa, cuando la carne esté dorada, agregar el vino blanco y el tomate, escalfado y sin semillas, licuándolo hasta obtener una pulpa espesa; se puede utilizar puré (passata) 2 botellas.

Dejar cocer a fuego bajo por 30-40 minutos.

VINOS SUGERIDOS



Barbera d'Alba DOC
Aglianico, Puglia IGT
Barbaresco DOCG
Chianti Classico DOCG Gran Selezione

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

INGREDIENTES

- 600 g de berenjenas
- 200 g de queso Mozzarella
- Puré de tomate (Passata)
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- Ajo
- Albahaca
- Sal
- 200 g de queso Parmigiano Reggiano DOP rallado

VINOS SUGERIDOS

Toscana IGT Rosso
Cannonau di Sardegna DOC
Primitivo di Manduria DOC
Salice Salentino DOC Rosato



PARMIGIANA DI MELANZANE

PREPARACIÓN:

Lavar, secar y cortar, a lo largo, en rebanadas finas las berenjenas. Hacer algunos agujeros a cada rebanada con un cuchillo y espolvorear con sal de mesa.

Colocarlas en un colador, separando cada capa con papel absorbente y colocar algo pesado sobre la última capa.

Dejar reposar hasta que se hayan purgado totalmente del líquido oscuro y amargo típico de las berenjenas. Enjuagar bajo agua corriente y secar muy bien. En una versión más ligera, sofría ligeramente en aceite hirviendo y escurra. En la versión tradicional napolitana, antes de freír hay que enharinar las berenjenas.

Mientras tanto, preparar la salsa. Acitronar el ajo y añadir el puré de tomate espeso.

Después de freír las berenjenas, rebane el queso Mozzarella.

Acomodar en un molde refractario, disponiendo una capa de berenjenas, una de queso Mozzarella, abundante queso Parmigiano Reggiano DOP y algunas hojas de albahaca.

Colocar en horno precalentado a 180°C hasta quedar dorado y el queso Mozzarella se haya derretido por completo, aproximadamente 15 minutos. Servir caliente.

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

COZZE AL PEPE

INGREDIENTES

- 2 kg de mejillones lavados
- Pimienta
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- Limón amarillo

PREPARACIÓN:

Lavar cuidadosamente los mejillones, tallándolos con una fibra o cepillo para eliminar todo residuo de alga marina.

Justo antes de cocinarlos, eliminar el hilo lateral de los mejillones. Poner un poco de aceite y pimienta en una sartén y caliente.

Añadir los mejillones bien drenados, cocer a fuego alto, tapando la sartén hasta que todos los mejillones se abran.

Puede ponerse pimienta con Peperoncino en polvo o en trozos.

Al servir, añadir jugo de limón como si se tratara de mariscos crudos.

VINOS SUGERIDOS



Falanghina del Sannio DOC

Langhe DOC Chardonnay

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

FRITTO DI PESCE

PREPARACIÓN:

Limpiar, lavar y secar el pescado perfectamente. Quitar los ojos, la vejiga interna y la espina dorsal de los calamares y los pulpos. Limpiar y pelar los camarones.

Enharinar el pescado y mariscos. Freír en abundante aceite en una sartén grande, comenzando con los calamares y los pulpos y luego añadiendo los camarones y todos los demás tipos de pescado.

Escurrir tan pronto adquieran un tono dorado y secar sobre papel absorbente. Espolvorear con sal y servir con rebanadas de limón.

INGREDIENTES

- 2 kg de mejillones lavados
- Pimienta
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- Limón amarillo

VINOS SUGERIDOS



Vermentino Toscana IGT
Alcamo Bianco DOC
Gavi DOCG
Lugana DOC

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

SALSICCE E BROCCOLI

PREPARACIÓN:

Hervir los brócolis, bien lavados, en agua salada. Al mismo tiempo, sofreír el ajo y las salchichas con poco aceite, en una sartén.

Escurrir los brócolis cuando se haya completado la mitad de su cocción e incorporarlos a la salchicha, volviendo a colocar todo al fuego. Saltear por unos minutos para que se sazone.

El agua de cocción del brócoli será perfecta también para cocer una pasta al dente, salteándola luego con las salchichas y el brócoli en la sartén.

Se puede servir espolvoreando con un poco de queso Pecorino rallado.

INGREDIENTES

- 200 g de floretes de brócoli
- 200 g de salchicha italiana
- 100 g de queso Pecorino Romano rallado
- Ajo
- Peperoncino
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- Sal

VINOS SUGERIDOS



Nebbiolo d'Alba DOC
Aglianico Irpinia DOC
Barbaresco DOCG
Lambrusco di Grasparossa DOC

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

ARISTA DI MAIALE

PREPARACIÓN:

Atar con cordel grado alimenticio, el lomo junto con las ramitas de romero y sofreírlo en poquísimo aceite en una sartén de fondo grueso.

Bañar con el vino y permitir que se evapore. Agregar sal y pimienta, teniendo cuidado de que la carne se dore sin quemarse.

Si el jugo no fuera suficiente, agregar un chorrito de aceite y un poco de agua durante la cocción, recordando en este caso agregar también una pizca de sal.

El lomo tiende a ser seco; es mejor, por lo tanto, asegurarse de que siempre haya algo de jugo durante la cocción. Una vez terminada ésta, permitir que se enfríe y rebanar.

INGREDIENTES

- 1 kg de lomo de cerdo
- Ajo
- Romero fresco en rama
- 1 vaso de vino blanco seco
- Sal, pimienta
- Aceite de Oliva Extra Virgen

VINOS SUGERIDOS



Valpolicella Classico DOC
Nero di Troia, Puglia IGT
Cesanese, Lazio IGT

RECETARIO

BRASATO DI MANZO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

INGREDIENTES

- 1 kg de filete de cadera de res
- 30 g de mantequilla (manteca en algunos países)
- Apio
- Zanahoria
- Cebolla
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- 1 vaso de vino blanco seco
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Lavar y secar la carne. Hacer agujeros en diferentes partes con la punta de un cuchillo, llenarlos con un poco de mantequilla.

Picar finamente la cebolla, el apio y la zanahoria. Dorar la carne en un poco de aceite con los vegetales, asegurándose de que éstos no se doren demasiado. Cuando la carne presente un tono marrón dorado, agregar el vino blanco y permita que se evapore. Añadir sal y verificar si es necesario agregar más agua a la salsa.

Cocer a fuego lento, girando la pieza de carne para que tenga una cocción uniforme; asegurándose de que la salsa no se espese demasiado. Ajustar de sal.

Cuando la carne esté lista, rebanarla; la salsa puede servirse caliente a un lado o sobre la misma.

VINOS SUGERIDOS



Nero d'Avola, Sicilia IGT
Etna Rosso DOC
Primitivo di Manduria DOC
Amarone della Valpolicella DOCG
Montefalco Sagrantino DOCG

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

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 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 DOP, al gusto
- Sal y pimienta al gusto

VINOS SUGERIDOS



Rosso di Montalcino DOC
Barbera d'Asti DOC
Negroamaro, Puglia IGT

LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA DOP

PREPARACIÓN:

Rehidratar los Porcini por 30 minutos en agua a temperatura ambiente; verterlos en una sartén con un poco de aceite, tapar y cocer a fuego bajo por 5 minutos.

Mientras tanto cortar finamente 25 hojas de albahaca y el ajo. Reservar.

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.

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.

Cinco minutos antes de servir, añadir las rebanadas de limón y la mezcla de ajo y albahaca. Servir caliente con un poco de pimienta recién molida.

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

POLLO ALLA PIZZAIOLA

PREPARACIÓN:

En una cacerola poner aceite y el ajo entero. Calentar.

Verter el pollo, los jitomates, las aceitunas, las alcaparras, la pimienta, el orégano y mezclar. Dejar cocer a fuego medio moviendo de tanto en tanto y verificar que no se seque demasiado. Ajustar la sal (las aceitunas y las alcaparras aportan algo de sal). Cuando el pollo esté cocido, retirar del fuego y servir.

Puede acompañarse con polenta.

INGREDIENTES

- 4 Piernas y 4 muslos de pollo
- Jitomate para salsa (maduro y firme) o jitomates pelados o passata
- Aceitunas al gusto (verdes, negras, o ambas)
- Alcaparras en vinagre al gusto
- Sal y Pimienta
- Orégano c/n (Si es fresco, mejor)
- 1 diente de ajo
- Aceite de Oliva Extra Virgen

VINOS SUGERIDOS



Trentino Cabernet DOC
Greco di Tufo DOCG
Sangiovese, Romagna DOC

RECETARIO

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

CESTINI DI PASTA SFOGLIA CON FONDUTA DI FONTINA DOP

PREPARACIÓN:

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.

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.

Cuando esté cremosa verter cuidadosamente en las canastitas de hojaldre.

Espolvorear con un poco de pimienta y lajas de trufa (opcional).

.

INGREDIENTES

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

VINOS SUGERIDOS



Rosato, Toscana IGT

Rosso Piceno DOC

Valdobbiadene Prosecco DOCG

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

RADICCHIO DI VERONA DOP CON SALSA AL GORGONZOLA DOP

INGREDIENTES

- 2 Radicchio di Verona DOP
- 1 cucharada 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:

Remover las hojas externas del radicchio, cortar en cuartos y lavar.

Barnizar los cuartos de radicchio con aceite. Grillar en parrilla caliente por ambos lados, por 5 minutos o hasta que estén suaves.

Mientras tanto, poner la crema y el queso en una sartén mediana. Mezclar a fuego bajo hasta que el queso esté derretido.

Emplatar el radicchio bañándolo con la salsa de queso y espolvorear con las nueces quebradas.

Servir inmediatamente.

VINOS SUGERIDOS



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Negroamaro Rostato, Salento I.G.T.
Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

RECETARIO

CAPONATA ANTICA

Semana
de la Cocina
Italiana en
el Mundo

INGREDIENTES

- | | |
|---------------------|-------|
| • Berenjenas | 800 g |
| • Aceitunas verdes | 200 g |
| • Alcaparras | 150 g |
| • Apio | 500 g |
| • Cebolla | 250 g |
| • Jitomates | 250 g |
| • Vinagre | c/n |
| • Azúcar | 35 g |
| • Hojas de albahaca | c/n |
| • Piñones | 50 g |
| • Aceite de oliva | c/n |
| • Sal | c/n |

PREPARACIÓN:

Lavar las berenjenas, cortarlas en cubos o en tiras, con cáscara, y ponerlas en un colador con sal para que suelten el agua amarga.

Limpiar los tallos de apio y pasarlos por agua salada hirviendo durante 5 minutos, sofreírlos y ponerlos a parte.

Cortar la cebolla en rodajas finas y sofreírla junto con las alcaparras y las aceitunas deshuesadas y los piñones. Agregar los jitomates pelados y sin semillas y cortados en trozos. Menear de vez en cuando hasta que los jitomates estén cocidos. Quitar del fuego.

Enjuagar las berenjenas para quitarles el exceso de sal, secarlas y freírlas en el aceite bien caliente.

Cuando tomen color, agregar el apio y los demás ingredientes ya preparados, mezclar y cocer a fuego bajo. Agregar el azúcar y el vinagre. Cuando esté evaporado quitar del fuego.

El platillo se sirve a temperatura ambiente o ligeramente fresco, decorando con las hojas de albahaca.

VINOS SUGERIDOS



Rosato Negroamaro, Puglia IGT
Cerasuolo d'Abruzzo DOC

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

ENSALADA DE BACALAO

PREPARACIÓN:

Hervir el bacalao sumergiéndolo en agua hirviendo con 2 hojas de laurel, una ramita de perejil, una rodaja de limón y algunos granos de pimienta. Cocine durante 10 minutos y deje que el bacalao se enfríe en agua.

Una vez retirado del agua de cocción, eliminar la piel y filetear, retirando también las espinas. Poner el pescado en un bol, añadir las alcaparras, las aceitunas cortadas por la mitad, las alcachofas cortadas en cuartos y los tomates secos cortados en filetes. Sazonar con sal, pimienta y aceite de oliva. Dejar reposar durante una hora antes de servir.

Puede usarse como entremés o como plato fuerte.

INGREDIENTES

- 400 g de bacalao desalado
- Alcaparras al gusto
- Aceitunas deshuesadas al gusto (pueden ser verdes y/o negras)
- Alcachofas, marinadas en aceite, al gusto
- Jitomates deshidratados en aceite, al gusto
- Sal y Pimienta
- Aceite de Oliva Extra Virgen c/n

VINOS SUGERIDOS



Gavi DOCG

Vermentino Toscana IGT

Etna Bianco DOC

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

MAIALE AL POMODORO

PREPARACIÓN:

En una cacerola poner un poco de aceite, calentar y poner la carne a que dore volteando seguido.

Agregar el jitomate y el resto de los ingredientes.

Dejar cocer a fuego bajo por 40 minutos, voltear frecuentemente para que se sazone la carne.

Puede acompañarse con polenta.

INGREDIENTES

- Codillo, o costillas en trozos, de cerdo 1 kg
- Jitomate fresco 500 g o puré de jitomate natural 300 g
- Sal y pimienta
- Orégano
- Ajo
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- Aceitunas y alcaparras al gusto (opcionales)

VINOS SUGERIDOS



Bardolino DOC
Primitivo, Puglia IGT
Nebbiolo, Langhe DOC

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

MAIALE IN UMIDO

PREPARACIÓN:

En una cacerola poner un poco de aceite, calentar y poner la carne a que dore volteando seguido. Agregar los demás ingredientes. Si no se utiliza el vino poner un poco de agua o caldo.

Dejar cocer a fuego bajo por 40 minutos, voltear frecuentemente para que se sazone la carne.

INGREDIENTES

- Codillo, o costillas en trozos, de cerdo 1 kg
- Un poco de vino blanco o cerveza (opcional)
- Sal y pimienta
- Orégano, Laurel, perejil, tomillo
- Ajo
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- Aceitunas y alcaparras (opcionales)

VINOS SUGERIDOS



Vernaccia di San Gimignano DOCG
Negroamaro Rosato, Puglia IGT
Nero d'Avola, Sicilia DOC
Valpolicella DOC

RECETARIO



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

INGREDIENTES

- Polenta preparada, con poca sal
- 200 g de queso Fontina DOP
- 50 g de mantequilla (manteca en algunos países)
- Queso Parmigiano Reggiano DOP rallado

POLENTA PASTICCATA COL FORMAGGIO

PREPARACIÓN:

Cortar la polenta en rebanadas regulares con un espesor de 1 cm. Cortar el queso en rebanadas delgadas.

Engrasar con mantequilla un refractario, poner en el fondo una capa de rebanadas de polenta, cubrir con las rebanadas de queso y pedacitos de mantequilla. Repetir el proceso hasta terminar con una capa de polenta.

Poner pedacitos de mantequilla y espolvorear con queso Parmigiano Reggiano DOP rallado.

Pasar al horno a 170°C hasta que gratine.

VINOS SUGERIDOS



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vermentino di Gallura DOC

Soave Superiore DOCG