

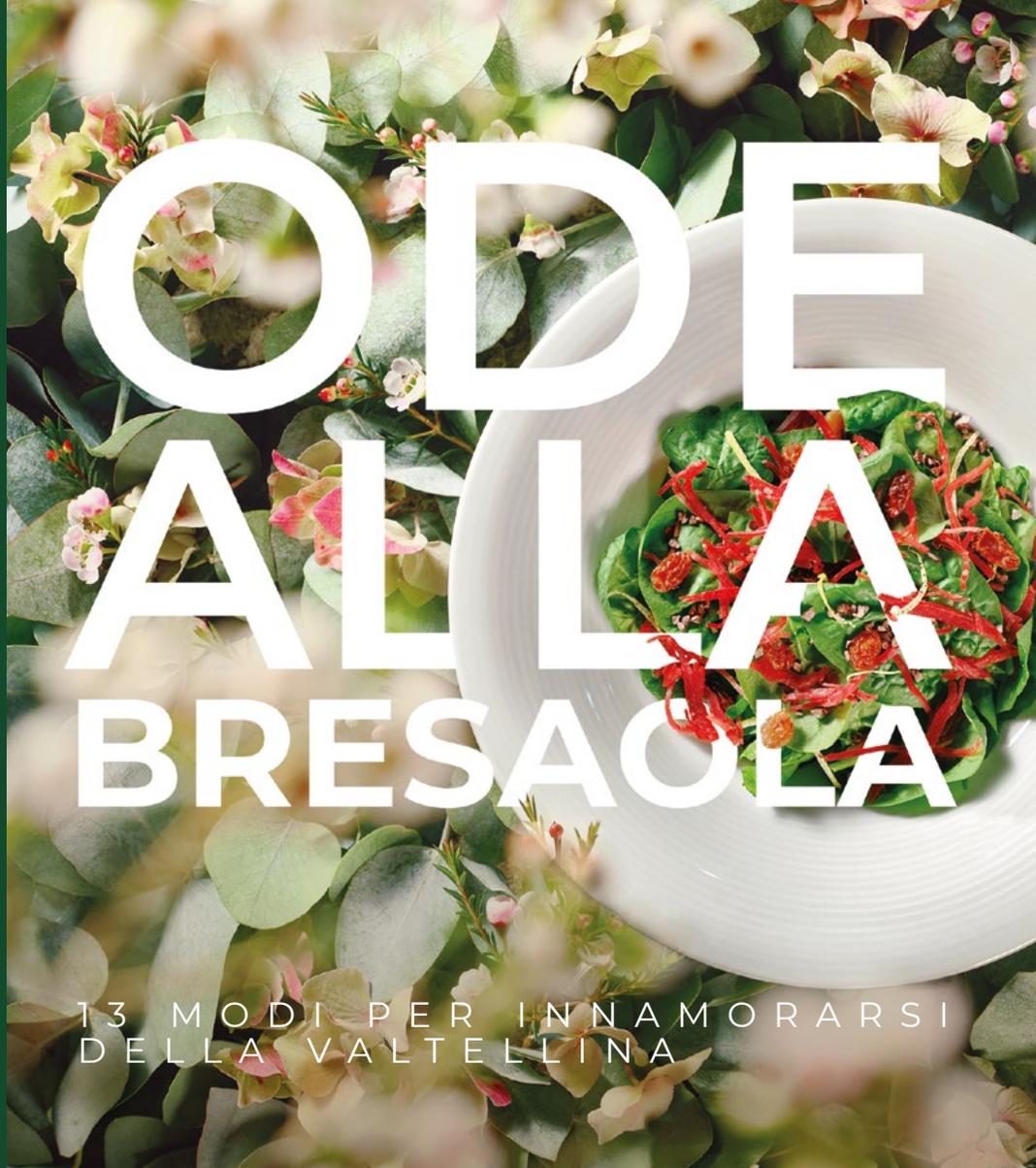


L'ARTE DELLA BRESAOLA

Dal 1964

ODE ALLA BRESAOLA

13 MODI PER INNAMORARSI
DELLA VALTELLINA



LA NOSTRA ODE

*agli amanti delle tradizioni
ai creativi senza regole
a chi sbaglia le dosi
a chi segue le ricette
a chi cucina... e basta.*



INDICE



- 04 Una pioggia **croccante**
- 06 Un letto **tutto verde**
- 08 Amore **ad ogni strato**
- 10 3, 2, 1... **Sorpresa!**
- 12 Leggero **come una piuma**
- 14 Spicy **Valtellina**
- 16 Onde **di montagna**
- 18 Healthy **Pokè**
- 20 Sogno **d'autunno**
- 22 Merenda **al sole**
- 24 Energia **a tavola**
- 26 Abbraccio **gourmet**
- 28 Esplosione **di gusto**



UNA PIOGGIA *croccante*

Bresaola, granella di pistacchio e stracciatella

04



Procedimento

Disponi le fette di bresaola su un piatto di portata, successivamente adagia uno strato di stracciatella in modo uniforme.

Guarnisci il tutto con un filo di olio extravergine di oliva e un'abbondante spolverata di granella di pistacchi precedentemente tostati.



Mood

Finalmente a casa dopo
una giornata storta!

Musica

Michael Bublè
"Home"

Vino

Franciacorta Rosé Extra
Brut





UN LETTO

tutto verde

Spinacino, uvetta, julienne di bresaola e zest al limone

06



Procedimento

Lava lo spinacino e il limone, immergi l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida per dieci minuti, scolala e tamponala con la carta assorbente.

Dentro ad una ciotola unisci lo spinacino, l'uvetta e infine la julienne di bresaola. Insaporisci il piatto con zest di limone, olio, sale e pepe.



Mood

Rilassato in un giardino
in piena fioritura

Musica

Lucio Battisti
"I giardini di Marzo"

Vino

Lugana DOC





AMORE

ad ogni strato

Millefoglie di zucchini, bresaola, provola affumicata e olio aromatizzato



08

Procedimento

Prepara l'olio aromatizzato aggiungendovi limone, maggiorana e menta, mescola bene e lascialo riposare. Lava le zucchini e, con l'aiuto di una mandolina, tagliale a rondelle sottili. Scalda una griglia e cuocile per 3 minuti per lato dopodiché trasferiscile su un piatto condendole con un filo di olio e

un pizzico di sale. Taglia la provola affumicata dello stesso spessore delle zucchini. Crea la tua millefoglie alternando provola, zucchini e fette di bresaola e condiscila con l'olio aromatizzato. Decora il tuo piatto con un ultimo giro di olio, qualche fogliolina aromatica e zest di limone.

Mood

Innamorato pazzo della
tua dolce metà

Musica

John Paul Young
"Love is in the air"

Vino

Rosso di Valtellina DOC





3, 2, 1...
sorpresa!

Fagottini di bresaola, squacquerone, noci ed erba cipollina.

10



Procedimento

Frulla una parte delle noci con un filo d'olio per creare una crema densa grazie ai grassi naturalmente presenti nella frutta secca. Unisci la crema di noci allo squacquerone e all'erba cipollina tagliata finemente quindi condisci con pepe e un pizzico di sale. Mescola il tutto

fino a quando gli ingredienti non sono ben amalgamati. Con l'aiuto di un cucchiaino inserisci il ripieno nel centro di una fetta di bresaola e chiudi le estremità con un filo di erba cipollina creando così il fagottino. Impiatta i fagottini su un vassoio e completa il piatto con un filo d'olio e una spolverata di noci.

Mood

Aperitivo sul rooftop
con vista mozzafiato

Musica

Katy Perry
"Firework"

Vino

Albana di Romagna
secco DOCG





LEGGERO

come una piuma

Pane nero, bresaola, robiola, pomodorini e valeriana

12



Procedimento

Cospargi con un filo d'olio una fetta mediamente spessa di pane nero e falla dorare su una griglia già calda.

Una volta abbrustolita, spalma della robiola fresca. Farcisci con due fette di bresaola, pomodorini e qualche mazzetto di valeriana.



Mood

Pausa pranzo in
smartworking al mare

Musica

Maria Gadù
"Shimbalaiè"

Vino

Etna Rosso DOC





SPICY *valltellina*

Paccheri al curry con julienne di bresaola e piselli

14



Procedimento

Riempi una pentola alta di acqua e portala a bollore mentre cuoci i piselli in padella con un filo di olio, sale e un soffritto di cipolla. Quando la cottura dei piselli è quasi terminata versa un po' di panna da cucina, latte di cocco e un cucchiaino di curry. Lascia restringere la crema per un paio di minuti

dopodiché spegni il fuoco. Quando l'acqua bolle, salarla, versare i paccheri e cuocerli al dente per 10 minuti. Per completare la cottura della pasta farla risottare nella crema al curry per i restanti 3 minuti a fuoco medio. Servire i paccheri in un piatto fondo e guarnirli con la julienne di bresaola.



Mood

Cena speziata tra amici

Musica

Bill Withers
"Lovely day"

Vino

Valtellina Superiore
Sassella DOCG





ONDE *Di montagna*

Pane Guttiau, bresaola, scaglie di pecorino sardo e timo

16



Procedimento

Spezzetta il pane Guttiau in pezzi di media dimensione e condiscili con un filo di olio, sale e rosmarino. Crea il tuo aperitivo sfizioso ag-

giungendo pomodorini tagliati e aromatizzati al timo, fette sottili di bresaola e scaglie di pecorino sardo tagliate sul momento.



Mood

Lungo apericena in
vacanza

Musica

Christopher Cross
"Sailing"

Vino

Vermentino di Gallura
DOCG





HEALTHY

poke

Pokè Bowl di riso rosso, julienne di bresaola, edamame, avocado, ceci e feta



18

Procedimento

Cuoci il riso rosso per 15 minuti in acqua salata e bollente e, una volta cotto, lascialo raffreddare all'interno di una bowl. Nel frattempo, taglia in spicchi l'avocado, in cubetti la feta e sciacqua i ceci togliendo

l'eccesso di acqua. Sgrana gli edamame e aggiungili al riso ormai freddo con il resto degli ingredienti. Infine, aggiungi il tocco speciale con la julienne di bresaola come topping, un filo di olio, pepe e sale.

Mood

Giornata di shopping
con le amiche

Musica

Madonna
"Material girl"

Bevanda

Acqua detox con
cetriolo, limone e menta





SOGNO

Autunno

Cappellacci di zucca, julienne di bresaola, crema di Parmigiano e salvia.



20

Procedimento

Pulisci la zucca e tagliala in quadrotti, posizionali in una leccarda da forno con olio, sale, cipolla e salvia. Inforna la zucca e lasciala appassire per 20 minuti a 200°C. Durante la cottura della zucca prepara la sfoglia: realizza un classico impasto con farina, uova, un pizzico di sale e acqua a seconda delle necessità. Impasta fino ad ottenere un panetto liscio e lascialo riposare in frigo per un paio di minuti. Una volta che la zucca sarà cotta frullala

finché non diventa cremosa, aggiungi alla crema un trito di julienne di bresaola, mescola il ripieno e versalo in una sac-à-poche. Realizza delle sfoglie di 2cm di spessore e ricava dei quadretti di 6cm per lato. Aggiungi il ripieno nel centro della sfoglia e dai forma ai cappellacci. Cuocili per 2 minuti in acqua bollente salata e condiscili con burro e salvia. Impiatta con una spolverata di julienne di bresaola e Parmigiano Reggiano.

Mood

Davanti al camino in
una giornata di pioggia

Musica

Shivaree
"Goodnight moon"

Vino

Lambrusco di Sorbara
DOC





M E R E N D A

al sole

Focaccia con bresaola, rucola, scamorza affumicata
e salsa tartufata

22



Procedimento

Sciacqua la rucola con acqua fresca corrente e stendila su un foglio di carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso. Taglia in fette sottili la scamorza affumicata e di-

vidi la focaccia a metà cospargendola con un filo d'olio e abbondante salsa tartufata. Aggiungi le fette di scamorza alternate a quelle di bresaola, aggiungi la rucola e chiudi le estremità della focaccia.



Mood

Riprendi fiato durante
l'escursione in
montagna

Musica

Lou Reed
"Take a walk
on the wild side"

Vino

Sforzato di Valtellina
DOCG





ENERGIA

a tavola

Carpaccio di bresaola, mandorle e arancia



24

Procedimento

Sbuccia un'arancia e metti da parte il succo e la scorza. Tosta le mandorle in padella e, una volta ben dorate sminuzzale col coltello per ottenere una granella omogenea. In un piatto, stendi le fette di bresaola evi-

tando di sovrapporle le une con le altre, condiscile con un filo d'olio e il succo d'arancia. Per completare il piatto aggiungi gli spicchi d'arancia e cospargi con le mandorle tritate per un gusto agrodolce.

Mood

Pranzo proteico
post-workout

Musica

Michael Sembello
"Maniac"

Bevanda

Estratto di spinaci, mela
verde e sedano





ABBRACCIO

gourmet

Risotto al Castelmagno, crema di aceto balsamico
e julienne di bresaola

26

Procedimento

Per prima cosa prepara il brodo vegetale che servirà successivamente per la cottura del risotto. Trita metà cipolla e falla imbiondire in padella con del burro, versare il riso e farlo tostare mescolando spesso. Una volta che il riso sarà traslucido sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, continuando a mescolare. Quando l'alcol sarà

sfumato versare il brodo per $\frac{3}{4}$, coprire con un coperchio e girare di tanto in tanto. Ripeti il procedimento fino a completa cottura del riso. Aggiungi burro e abbondante Castelmagno grattugiato e manteca il risotto a fuoco spento. Impiatta il risotto e guarniscilo con julienne di bresaola, crema di aceto balsamico e scorza di limone.



Mood

Stasera ceno dai miei

Musica

Elvis Presley
"Love me tender"

Vino

Gattinara DOCG





ESPLOSIONE

di gusto

Bruschetta di bresaola, senape e radicchio

28



Procedimento

Taglia il radicchio alla julienne, sciacqualo con acqua fresca e lascialo asciugare. Taglia delle fette spesse di pane per ottenere delle bruschette e cospargile con un filo d'olio. Falle tostare su una griglia ben calda e, quando saranno do-

rate, strofina sulla superficie precedentemente oliata uno spicchio di aglio. Componi la bruschetta spalmando abbondante senape, aggiungendo le fette di bresaola e il radicchio. Un filo d'olio, un pizzico di sale e la bruschetta è pronta.



Mood

La stupirò al primo appuntamento

Musica

Ornella Vanoni
"L'appuntamento"

Vino

Valpolicella Ripasso
DOC







Salumificio Bordoni S.r.l.

Via Padellino 44, 23030

Mazzo di Valtellina SO - ITALY

WWW.BRESAOLABORDONI.IT

Progetto grafico: Jacleroi srl

Foto: Studio Rossi e Bonazzi

Ricette: Federico Agnetti

Finito di stampare nel mese di maggio 2023



L'ARTE DELLA BRESAOLA

Dal 1964