

## **RICETTE CON GLI AFFETTATI “ARMONIE DI NATURA”**



### **CATALANA DI CROSTACEI, PROSCIUTTO CRUDO “ARMONIE DI NATURA” E VERDURE**

#### **Ingredienti per 4 PERSONE**

- 320 gr di prosciutto crudo “Armonie di Natura”
- 8 code di gambero
- 8 mazzancolle
- 4 scamponi
- 1 cipolla rossa di tropea
- 4 carote baby
- 12 pomodorini rossi e gialli
- 4 coste di sedano
- Olio EVO, sale, aceto bianco e pepe

**Tempo di preparazione:** 15 minuti

**Difficoltà:** Facile

#### **Preparazione**

Un classico antipasto della tradizione italiana semplificato e alleggerito.

Lavare e tagliare le verdure a piacere, sbianchirle leggermente in acqua acidulata.

Cuocere i crostacei in acqua bollente salata per 2/3 minuti (a seconda delle dimensioni del crostaceo).

Trasferire le verdure assieme ai crostacei mentre sono ancora tiepide e condirle a gusto con sale, pepe, olio extra vergine di oliva e una spruzzata di aceto bianco.

A piacere si può aggiungere la scorza e il succo di mezzo limone e mezzo cucchiaino di prezzemolo trito.

Disporre sul piatto da portata il prosciutto crudo con le verdure marinate e finire con i crostacei.



### **“CARPACCIO” DI PETTO DI POLLO “ARMONIE DI NATURA”, SALSA TONNATA RUSTICA E MISTICANZA**

#### **Ingredienti per 4 PERSONE**

- 320 gr di petto di pollo al forno “Armonie di Natura”
- misticanza
- maionese
- 1 barattolo di tonno sott’olio
- 1 vasetto di capperi
- acciughe sott’olio
- erbe aromatiche, fior di capperi, fiori eduli per decorare

**Tempo di preparazione:** 15 minuti

**Difficoltà:** Facile

#### **Preparazione**

Questa ricetta è particolarmente semplice, ma come tutte le cose semplici richiede un po’ di attenzione in più.

Suggeriamo di preparare la salsa tonnata qualche ora prima per permettere a tutti gli aromi di ammorbidirsi e ingentilirsi con la grassezza e dolcezza della maionese.

È possibile lasciarla rustica, senza frullarla, lasciando gli ingredienti a pezzi piccoli, il tonno appena sfibrato con una forchetta, i capperi battuti a coltello dopo averli sciacquati e le acciughe tritate finemente.

Non esistono proporzioni codificate, dovete provare e riprovare, modificare, prestare attenzione alle sfumature, alla sapidità, all’aromaticità, all’untuosità. E’ possibile aggiungere un trito fine di erbe aromatiche a scelta o scorza di limone.

Non basta che sia buona, dev’essere speciale e questo non necessariamente significa complicare le cose.

Suggeriamo un impiattamento classico, geometrico, speculare e per dare movimento e verticalità al piatto aggiungere fiori di capperi e fiori eduli. Infine, vi consigliamo anche di alternare quenelle di salsa tonnata rustica a scaglie di tonno sgocciolato.