



## San Valentino, a tavola con un cuore rosso... di bresaola Da Citterio tre antipasti raffinati e fai da te col salume più elegante e leggero per eccellenza

*Gamberi, caprino e quinoa, la Bresaola della Valtellina I.G.P. protagonista degli  
antipasti per la festa degli innamorati.*

La regina di **San Valentino** è la **Bresaola**. Nel segno dell'eleganza, del gusto e della leggerezza, il **salume** dolce e delicato per eccellenza diventa il **trend 2022** per la festa degli innamorati, nobilitando al massimo il suo tipico **colore rosso** intenso ed esaltandosi in **tre ricette** creative e originali firmate dagli **Chef Citterio** da riproporre a casa per una cena romantica o in famiglia.

La raffinatezza dei **gamberi**, la cremosità del **caprino** e la digeribilità della **quinoa**: tre abbinamenti scelti da Citterio per creare antipasti, semplici ma allo stesso tempo sfiziosi e perfetti per trascorrere al meglio la cena degli innamorati. Tutti realizzati con la Bresaola della Valtellina I.G.P. Citterio, protagonista versatile di ogni composizione che con le sue morbide fette si adatta alla perfezione a qualsiasi ricetta.

A **San Valentino**, anche in una cena fai da te e casalinga, tra le varie portate proposte al proprio partner non possono dunque mancare ricercatezza e leggerezza. In questo contesto si colloca al meglio proprio la Bresaola della Valtellina I.G.P. Citterio, il salume per eccezione più leggero, con solo il **2% di grassi** e poco più di **150 kcal per 100g** di prodotto, ma molto nutriente e ricco di proteine, minerali e vitamine.

Ecco allora i **tre abbinamenti** da sperimentare ai fornelli nella sera della festa degli innamorati. Per conoscere altre ricette da ricreare seguendo il tema bresaola e non solo è possibile consultare il sito [www.citterio.com](http://www.citterio.com)

### LE RICETTE

#### **Gambero Rosso avvolto con la Bresaola della Valtellina I.G.P. Citterio, su letto di burrata**

Ingredienti: Taglio Fresco Bresaola della Valtellina I.G.P. Citterio, 4 gamberi rossi, 4 fette di bresaola, 80g di burrata

Preparazione: sgusciare il gambero rosso ed eliminare il filo intestinale. Avvolgere ciascun gambero con una fetta di bresaola. Sul fondo di un bicchierino mettere la burrata e completare poi il tutto con il gambero.

Tempo di preparazione

10 minuti



Difficoltà

Facile

**Tortelloni di Bresaola della Valtellina I.G.P. e caprino**

Ingredienti: Taglio Fresco Bresaola della Valtellina I.G.P. Citterio, caprino, rucola, mascarpone, sale e pepe

Preparazione: preparare la crema della farcia mescolando caprino, mascarpone, sale, pepe e la rucola sminuzzata. Amalgamare bene il composto, inserirlo in una sac a poche e lasciarlo riposare in frigo per almeno mezz'ora. Stendere le fette di bresaola su un tagliere, poi al centro con la sac a poche mettere la crema disponendola in una forma tonda di circa 3 cm di diametro. Chiudere la fetta di bresaola a metà e, con le dita, schiacciare bene i bordi attorno alle farciture. In ultimo ripiegare la fetta per farle assumere la forma di un tortellone. Servire freddi.

Tempo di preparazione

15 minuti

Difficoltà

Facile

**Involtoni di Bresaola della Valtellina I.G.P. Citterio, insalata di barbabietole e quinoa, fonduta di caprino**

Ingredienti: Taglio fresco Bresaola della Valtellina I.G.P., 1 barbabietola, 30g di quinoa, 1 Cipolla bianca, 1 cucchiaino di rafano sott'aceto, 2 cucchiaini di cetriolini sott'aceto, sale e pepe.  
Per la fonduta: 40g di caprino, 20g di parmigiano, 60ml di panna

Preparazione: Tagliare la barbabietola a cubetti. Rosolare la cipolla tagliata fine, aggiungere la quinoa e la barbabietola e cuocere in acqua aggiustando di sale e pepe. Lasciare raffreddare e aggiungere i cetriolini a cubetti e il rafano sott'aceto. Preparare la fonduta lasciando sciogliere i formaggi nella panna, se necessario frullare e setacciare. Farcire le fette di Bresaola con la quinoa. Disporre alla base del piatto la fonduta di formaggio ed adagiarvi i rotolini. Decorare con foglie di acetosa rossa.

Tempo di preparazione

30 minuti

Difficoltà

Facile



**Per informazioni:**

Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi [isaac.cozzi@encantopr.it](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it) – cell. 3938803139