



## Bambini in cucina per la Festa della Mamma Un menù da “baby chef” tra fantasia e creatività con cubetti, fiammiferi e tagliette

*Da Citterio tre semplici ricette da ricreare insieme alla mamma: muffin salati colorati, carbonara di zucchine e polpette di pane*

La **Festa della Mamma** è da sempre una delle ricorrenze più sentite dai bambini e non solo. Più che una festa commerciale si tratta di un grande ringraziamento da trasmettere a una delle persone più importanti della vita di ciascuno.

Un'occasione dunque anche per i più piccoli per mettere alla prova la propria **creatività in cucina** insieme alla propria mamma, impegnandosi al massimo per realizzare un **vero e proprio menù**, un regalo perfetto per la Festa dell'8 maggio.

Senza acquistare un vero e proprio dono materiale, ma nel segno della condivisione e della genuinità, ecco come utilizzare con creatività i **cubetti Citterio** per un menù composto da **tre stuzzicanti portate** che, gli stessi bambini possono cucinare insieme al proprio genitore, tra divertimento, risate e momenti gioiosi.

Si parte con un **antipasto** appetitoso a base di **muffin salati e colorati** con **cubetti di prosciutto cotto**, un prodotto realizzato con soli prosciutti cotti selezionati, e **cubetti di speck**, leggermente affumicati e deliziosi specialmente per i bambini.

Si continua poi con un **primo piatto** classico, ma altrettanto invitante come **la carbonara di zucchine e fiammiferi di pancetta affumicata Citterio**, la cui croccantezza stuzzica al meglio il palato dei bambini.

Per finire come secondo si propongono le saporite **polpette di pane con tagliette di guanciale Citterio e mozzarella**, un piatto preferito dai più piccoli per il loro unico gusto saporito, grazie anche al taglio rustico ed artigianale delle tagliette.

Ecco dunque i tre piatti da sperimentare in cucina col proprio bambino/a nella giornata della Festa della Mamma. Per conoscere altre ricette da ricreare è possibile consultare il sito [www.citterio.com](http://www.citterio.com)

### LE RICETTE



## **Antipasto**

### **Muffin salati colorati**

Ingredienti per 4 persone: Cubetti di Prosciutto Cotto Citterio 130g, Cubetti di speck Citterio 130g, Olive nere, Pomodorini, Provola affumicata, 250g di farina tipo "0", ½ bustina lievito per torte salate, 2 uova, 20g parmigiano grattugiato, 60 g olio di semi, 1 cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di zucchero

Preparazione: Sbattete le uova con il formaggio grattugiato, mezzo cucchiaino di sale e mezzo cucchiaino di zucchero. Utilizzate le fruste elettriche ed aggiungete l'olio di semi e successivamente la farina. Per ultimo unite il lievito. Dividete l'impasto ottenuto in due parti uguali. Da una parte unite i cubetti di Prosciutto cotto, la provola a dadini e olive nere e mescolate. Dall'altra parte invece unite i cubetti di speck con olive e pomodorini tagliati a metà e mescolate. Con gli impasti ottenuti riempiate i pirottini colorati ed infornate per 25-30 minuti a 180°.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Difficoltà: facile

## **Primo**

### **Carbonara di zucchine e fiammiferi di pancetta affumicata**

Ingredienti per 4 persone: Fiammiferi di Pancetta Affumicata Citterio 120g, Spaghetti 350g, Uova 3, Zucchine 4, cipolla, parmigiano grattugiato, Sale e pepe, Olio evo

Preparazione: Tagliate le zucchine a fettine sottili e fatele soffriggere in una padella con un po' d'olio con la cipolla tagliata fine. Aggiungete i fiammiferi di pancetta affumicata e fateli dorare. Cuocete fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Nel frattempo portate a bollore l'acqua per gli spaghetti. In una ciotola sbattete le uova con il parmigiano, un pizzico di sale e di pepe e un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta e versatela nel condimento, aggiungete il preparato con le uova e amalgamate bene, aggiungendo ancora del parmigiano. Servite subito e gustate.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: facile

## **Secondo**

### **Polpette di pane con tagliette di guancia e mozzarella**



Ingredienti per 4 persone: Tagliette di guanciale Citterio 90g, pane raffermo 400g, panetto di mozzarella 250g, parmigiano reggiano grattugiato, 1 uovo, latte 300 ml, prezzemolo, sale e pepe, noce moscata, olio di semi per friggere

Per la panatura: 2 uova, Pangrattato q.b.

Preparazione: Tagliate le zucchine a fettine sottili e fatele soffriggere in una padella con un po' d'olio con la cipolla tagliata fine. Aggiungete i fiammiferi di pancetta affumicata e fateli dorare. Cuocete fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Nel frattempo portate a bollore l'acqua per gli spaghetti. In una ciotola sbattete le uova con il parmigiano, un pizzico di sale e di pepe e un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta e versatela nel condimento, aggiungete il preparato con le uova e amalgamate bene, aggiungendo ancora del parmigiano. Servite subito e gustate.

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