CITTERIO

Ricettario



Ricette con Tagliette

Novità in cucina

Tutto il gusto 100% italiano in una nuova forma!
Appetitose e creative, scopri le ricette con tagliette Citterio pensate per te.





Taglio al coltello

Le tagliette Citterio, gustose, pratiche e comodissime, sono come affettate al momento. Il nuovo taglio al coltello è stato studiato per esaltare la bontà di ogni piatto: una forma diversa e più spessa, che valorizza la realizzazione delle ricette in chiave gourmet. Sono l'alleato perfetto in cucina, per fare la differenza nelle tue preparazioni da chef!

Tagliette di GUANCIALE

Tutto il gusto del guanciale 100% italiano

Citterio porta in tavola un prodotto 100% italiano, buonissimo e amato da chi sceglie ogni giorno la sua qualità inconfondibile. Pratiche e versatili, le tagliette di guanciale Citterio si sposano con tantissime ricette, dalle più tradizionali a quelle più fantasiose. Scopri il loro sapore avvolgente per dare carattere ai tuoi piatti. Come appena tagliate al coltello e nel comodo formato da 90g ideale x2 porzioni, senza sprechi.





Bucatini all'amatriciana *con* ***Tagliette***

PORZIONI: 2 PREPARAZIONE: 10 MIN COTTURA: 20 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di guanciale Citterio

200g Bucatini

200g Pomodori pelati

40g Pecorino Romano DOP

20ml Vino bianco secco

1 Peperoncino



PREPARAZIONE

- Mettete a bollire l'acqua per cuocere la pasta.
- In una padella antiaderente, fate rosolare le tagliette di guanciale a fiamma bassa per 7-8 minuti, fino a quando il grasso non diventa trasparente e la carne croccante. Mescolate frequentemente per evitare che bruci.
- Una volta sciolto il grasso del guanciale, sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma e lasciate evaporare completamente. Trasferite le tagliette di guanciale in un piatto e tenetele da parte.
- Nella stessa padella utilizzata per il guanciale, aggiungete il peperoncino intero privato dei semi e i pomodori pelati. Cuocete il sugo a fiamma moderata per circa 10 minuti, aggiustando di sale a piacere.
- Versate gli spaghetti nell'acqua bollente e cuoceteli al dente.
- Eliminate il peperoncino dal sugo, unite le tagliette di guanciale messe da parte e mescolate per amalgamare bene.
- Scolate gli spaghetti e versateli nella padella con il sugo. Saltate molto velocemente per amalgamare bene la pasta al condimento.
- Per finire, spolverizzate gli spaghetti con il Pecorino Romano DOP grattugiato e servite immediatamente.

CITTERIO



Rigatoni alla gricia *con* ***Tagliette***

PORZIONI: 2 PREPARAZIONE: 10 MIN COTTURA: 12 MIN

INGREDIENTI



90g Tagliette di guanciale Citterio

200g Rigatoni

40g Pecorino Romano DOP

Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Ponete sul fuoco una pentola colma d'acqua che servirà per la cottura della pasta.
- A questo punto prendete le tagliette di guanciale e versatele in una padella già calda, senza aggiungere altri grassi.
- Lasciate soffriggere a fuoco medio per una decina di minuti finché non sarà diventato dorato e croccante, facendo attenzione a non bruciarlo. Nel frattempo cuocete la pasta e grattugiate finemente il Pecorino Romano DOP.
- Quando il guanciale sarà ben rosolato aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta e spegnete. Agitate un po' la padella per formare una cremina.
- Scolate i rigatoni direttamente nel condimento, conservando l'acqua di cottura. Saltate tutto insieme scuotendo la padella e mescolando. Togliete la padella dal fuoco, spolverizzate con un un terzo del Pecorino grattugiato e aggiungete poca acqua di cottura.
- Servite nei piatti con una grattugiata di Pecorino Romano DOP e una spolverata di pepe.

CITTERIO



Spaghetti alla carbonara *con* ***Tagliette***

PORZIONI: 2 PREPARAZIONE: 10 MIN COTTURA: 12 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di guanciale Citterio

200g Spaghetti

2 Tuorli d'uovo

40g Pecorino Romano DOP

Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- In una padella fate soffriggere le tagliette di guanciale fino a farle dorare.
- Nel frattempo portate a bollore l'acqua per gli spaghetti.
- Tuffate gli spaghetti nell'acqua bollente e cuoceteli al dente.
- In una ciotola sbattete i tuorli con il Pecorino Romano DOP, un pizzico di sale e di pepe e un mestolo di acqua di cottura della pasta.
- Scolate la pasta al dente, versatela direttamente nella padella con il fondo di cottura delle tagliette e saltatela brevemente per insaporirla.
- Togliete dal fuoco e versate il composto di uova e pecorino.
- Mescolate velocemente per amalgamare.
- Servite subito gli spaghetti alla carbonara aggiungendo ancora del Pecorino Romano DOP in superficie e un pizzico di pepe nero macinato grosso.

CITTERIO



Risotto *porri, castelmagno e* ***Tagliette***

PORZIONI: 2 PREPARAZIONE: 15 MIN COTTURA: 30 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di guanciale Citterio
170g Riso arborio o carnaroli
1 Porro di medie dimensioni
70g Formaggio Castelmagno
½ l Brodo vegetale
100ml Prosecco o vino bianco
25g Burro
1 Lime
Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- Fate rosolare le tagliette di guanciale in una padella antiaderente, senza aggiungere olio. Quando saranno croccanti ritiratele dal fuoco. Mettete da parte il guanciale lasciando la parte grassa sciolta sul fondo della padella.
- Pulite il porro, scartando la parte verde più dura e tagliatelo a rondelle. Fatele quindi rosolare nella stessa padella. Mettetele da parte insieme al guanciale.
- Sempre nella stessa padella fate tostare il riso, bagnate con il prosecco e cominciate ad aggiungere, un mestolo alla volta, il brodo caldo.
- Nel frattempo grattugiate il Castelmagno.
- A metà cottura aggiungete la maggior parte dei porri e del guanciale, tenendone una parte per la guarnizione finale.
- Quando il riso sarà cotto, ma ancora ben al dente, togliete dal fuoco, aggiungete il formaggio grattugiato e la noce di burro. Mescolate bene, lasciate mantecare per qualche minuto e servite, guarnendo a piacere i piatti con una grattugiata di scorza di lime e le striscioline di porro e guanciale messe da parte.

CITTERIO



Vellutata di zucca *zenzero e* ***Tagliette***

PORZIONI: 2 PREPARAZIONE: 10 MIN COTTURA: 20 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di guanciale Citterio
400g Zucca mantovana a cubetti
500ml Brodo vegetale
1 Cipolla piccola
2 Cucchiai di crème fraîche
1 Rametto di timo
1 Pezzetto di zenzero
Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- Fate rosolare le tagliette di guanciale sul fondo di una pentola abbastanza capiente. Ritirate dal fuoco quando saranno ben croccanti. Mettete da parte il guanciale lasciando la parte grassa nella pentola.
- Tritate grossolanamente la cipolla e fatela rosolare nella stessa pentola, aggiungete i cubetti di zucca e il timo e continuate a rosolare per qualche minuto. Coprite con il brodo vegetale e lasciate cuocere per 15 minuti. Passate il tutto con un frullatore ad immersione.
- Infine aggiungete un pezzetto di zenzero grattugiato e regolate di sale e pepe.
- Versate nei piatti, aggiungete al centro una cucchiaiata di crème fraîche e distribuite le tagliette di guanciale. Decorate a piacimento con quale fogliolina di timo fresco.

CITTERIO

Tagliette di PANCETTA AFFUMICATA

È arrivata una grande novità: le tagliette di pancetta affumicata Citterio, buonissime e 100% italiane

Le nuove tagliette di pancetta affumicata Citterio sono un prodotto con solo materia prima 100% italiana, affumicata naturalmente con legno di faggio. Dal sapore deciso ma equilibrato, sono perfette per dare una marcia in più alle tue ricette ricche di gusto. Non potrai più farne a meno! Come appena tagliate al coltello e nel comodo formato da 90g ideale x2 porzioni, senza sprechi.





Insalatona Greca *con* ***Tagliette***

PORZIONI: 2 PREPARAZIONE: 12 MIN COTTURA: 5 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di pancetta affumicata Citterio
150g Lattuga gentile o lattughino
150g Pomodorini colorati
150g Feta
50g Olive nere senza nocciolo
150g Yogurt greco
1 Cipolla rossa piccola
2 Cucchiai olio EVO
1 Rametto di menta
Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- Per la salsa di condimento tritate finemente la menta, aggiungetela allo yogurt insieme all'olio ed aggiustate di sale e pepe mescolando bene.
- Lavate l'insalata e spezzettatela. Lavate e tagliate a rondelle pomodori, cipolla e cetrioli. Sbriciolate la feta.
- Fate rosolare la pancetta in un padellino senza aggiungere grassi, fino a che diventa croccante. Scolate la pancetta dal grasso e lasciatela intiepidire.
- Mescolate tutti gli ingredienti e condite con la salsa precedentemente preparata.

CITTERIO



Crostoni ai porcini *fontina e* ***Tagliette***

PORZIONI: 2 PREPARAZIONE: 10 MIN COTTURA: 15 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di pancetta affumicata Citterio
250g Funghi porcini
100g Fontina Valdostana
2 Fette grandi di pane rustico (o 4 piccole)
1 Cucchiaio di prezzemolo tritato
1 Spicchio d'aglio
Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- Pulite e tagliate a fette i funghi (fuori stagione vanno bene anche quelli surgelati). Spellate e tritate finemente l'aglio.
- Fate rosolare leggermente la pancetta in una padella, senza aggiungere grassi. Ritirate metà delle tagliette ed aggiungete i funghi insieme all'aglio e al prezzemolo. Cuocete a fuoco vivace per 5-6 minuti. Ritirate dal fuoco ed aggiustate di sale e pepe.
- Disponete le fette di pane su una teglia, copritele con i porcini trifolati. Tagliate a cubetti la Fontina Valdostana e distribuitela sopra i funghi. Infine aggiungete le tagliette che avete rosolato precedentemente.
- Passate tutto sotto il grill ben caldo fino a che la Fontina Valdostana si sarà sciolta.

CITTERIO

Tagliette di PANCETTA DOLCE

È arrivata una grande novità: le tagliette di pancetta dolce Citterio, buonissime e 100% italiane

Le nuove tagliette di pancetta dolce Citterio sono un prodotto con solo materia prima 100% italiana.
Dal gusto gentile e delicato, si prestano per la realizzazione di qualsiasi ricetta esaltandone il gusto e la bellezza.
I tuoi ospiti a tavola non potranno non notarle!
Come appena tagliate al coltello e nel comodo formato da 90g ideale x2 porzioni, senza sprechi.





Cavolfiori colorati *con* Tagliette

PORZIONI: 2 PREPARAZIONE: 15 MIN COTTURA: 18 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di pancetta dolce Citterio
400g Cimette di cavolfiori colorati
50ml Salsa di soia
1 Spicchio d'aglio
1 Cucchiaino di semi di coriandolo
1 Pezzo di anice stellato
1 Noce di zenzero tritata
1 Bicchierino di vino bianco
1 Cucchiaino di miele
1 Cucchiaio di succo di limone
4 Cucchiai d'olio EVO
Sale q.b.



PREPARAZIONE

- Pulite le cimette di cavolfiore e cuocetene la metà al vapore per circa 15 minuti, fino a che saranno ben cotte.
- Nel frattempo fate scaldare due cucchiai d'olio in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio schiacciato, rosolatevi a fiamma vivace le rimanenti cimette di cavolfiore insieme alle tagliette. Dopo 5-6 minuti aggiungete il coriandolo, l'anice stellato e lo zenzero. Sfumate con il vino bianco e infine aggiungete la salsa di soia e il miele. Abbassate il fuoco, chiudete con il coperchio e lasciate insaporire per 5 minuti.
- Riprendete l'altra metà del cavolfiore che nel frattempo si sarà lessato. Riducetelo a purè con l'aiuto di una forchetta (o più velocemente con un frullatore ad immersione) e conditelo con il rimanente olio d'oliva, il succo di limone e un pizzico di sale.
- Servite il purè ancora caldo al centro del piatto e distribuitevi tutto attorno le tagliette e le cimette rosolate insieme alla loro salsa.

CITTERIO



Bocconcini di pollo *con* ***Tagliette***

PORZIONI: 2 PREPARAZIONE: 8 MIN COTTURA: 15 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di pancetta dolce Citterio
300g Filetto di pollo
2 Cucchiai di farina
2 Cucchiai di olio EVO
2 Rametti di rosmarino
5 Bacche di ginepro
1 Bicchierino di vino Marsala o Porto
Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- Pulite il filetto di pollo e tagliatelo a bocconcini. Mettete la farina in un piatto piano e rigiratevi i cubetti di pollo infarinandoli uniformemente.
- Scaldate l'olio in una padella, aggiungete il rosmarino e le bacche di ginepro schiacciate.
- Fate rosolare a fuoco vivace il pollo e aggiungete le tagliette di pancetta.
- Quando avranno preso un bel colore dorato sfumate con il Marsala.
- Abbassate il fuoco, mettete il coperchio e lasciate insaporire il tutto per 5 minuti.
- Aggiustate infine di sale e pepe prima di servire.

CITTERIO

CITTERIO

Scopri le novità
del mondo
Citterio.com