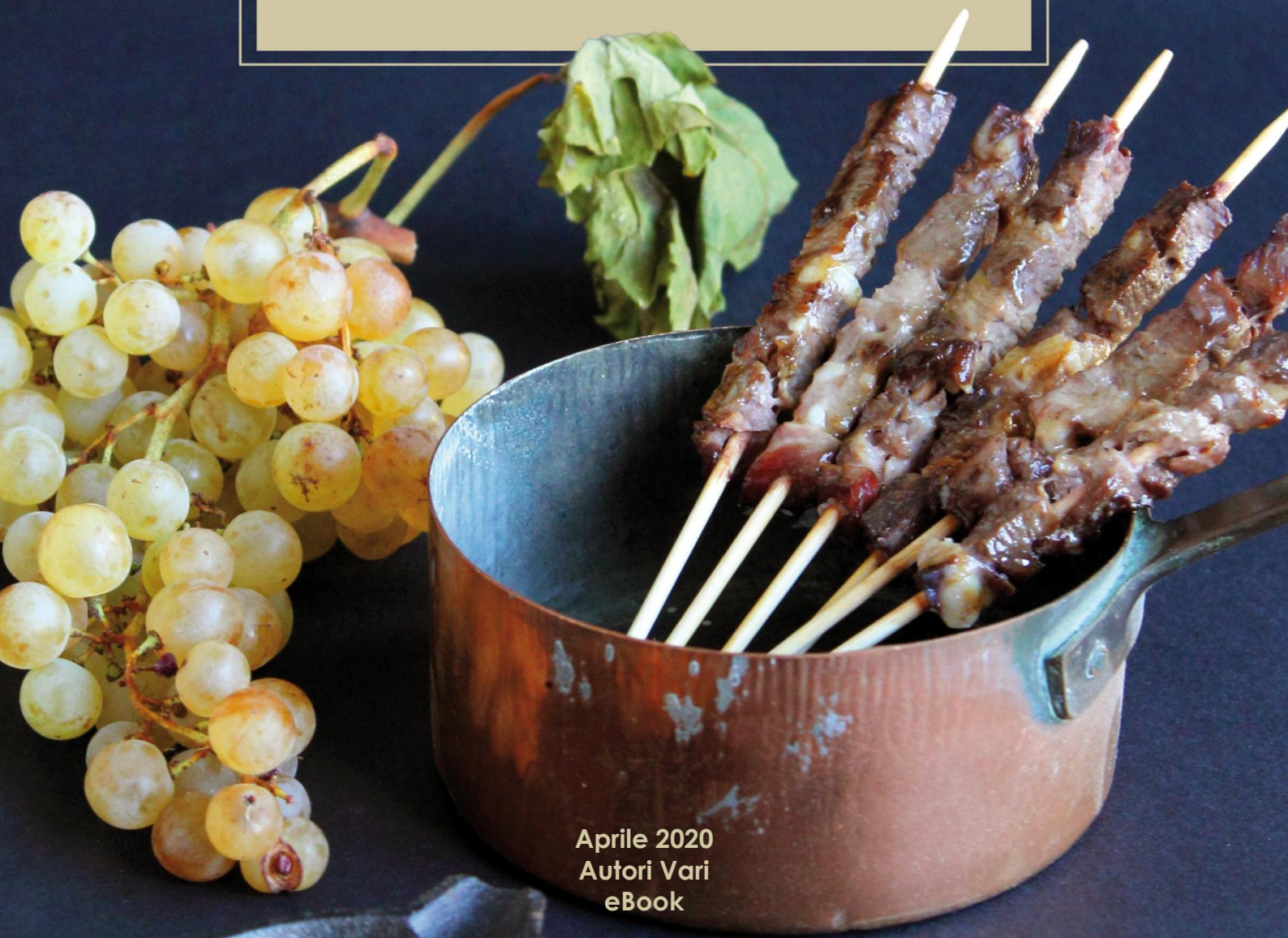




ARROSTICINI



Ricette per accompagnare
la tradizione abruzzese



Aprile 2020
Autori Vari
eBook

Questo eBook è stato realizzato per:



SPIEDÌ SRL

Via Raiale (Zona Ind.le), 329 - 65128 Pescara
P.IVA 01162430688 - CF 01162430688
Telefono: +39 0854308020
Mail: info@spiedi.it - Web: www.spiedi.it



Da:



LIBRICETTE.EU

**LA PRIMA LIBRERIA ELETTRONICA
DEDICATA AI RICETTARI DI CUCINA**

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato
Servizi di comunicazione per le aziende del settore cibo e bevande
powered by
UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale
Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino
Telefono: +39 335 77 01 901
Mail: info@libricette.eu - Web: www.libricette.eu



Fonti degli elementi grafici, dei testi e delle immagini contenuti in questo eBook

I marchi registrati e altro materiale grafico e testuale facente riferimento a SPIEDÌ SRL sono esclusiva proprietà dell'Azienda e sono stati concessi a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale ai soli fini della realizzazione, distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web, di questo eBook.

Le immagini dei piatti finiti sono state liberamente concesse a SPIEDÌ SRL e a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale dagli autori degli stessi ai fini della realizzazione di questo eBook e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web.

Gli autori sono responsabili dei testi e delle immagini relativi alle ricette, nonché dell'autenticità degli stessi. SPIEDÌ SRL e LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati ai suddetti testi e immagini.

Concept, disegni, illustrazioni, grafica e impaginazione di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu.

Pagine 10, 11, 12, 13, 121: immagine di sfondo (tavola di legno) di [Mabel Amber](#) da [Pixabay](#).

Pagine 19, 26, 28, 69: immagine di sfondo (tavola di legno) di [cs32](#) da [Pixabay](#).

Note importanti

1) Questa pubblicazione può contenere riferimenti a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del [Ministero della Salute](#).

- 2) È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche - ma non esclusivamente - in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari. SPIEDÌ SRL, LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.
- 3) Si raccomanda il lettore di prestare la massima attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo eBook. SPIEDÌ SRL, LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse.
- 4) Più in generale, quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito www.libricette.eu (link a fondo pagine): si raccomanda il lettore di consultarlo con attenzione.

**COSA PUOI FARE
CON QUESTO eBook**
(oltre a cucinare delizie!)



Questo ricettario elettronico
ti è offerto **gratuitamente**:
puoi condividerlo
dove e con chi vuoi.



Ti chiediamo però di
seguire le semplici
regole che troverai
nella prossima pagina,
nel rispetto del
proprietario dell'opera
e degli autori che
hanno lavorato per
realizzarla.



NOTE IMPORTANTI SUL COPYRIGHT DI QUESTO eBook

© 2020 SPIEDÌ SRL

Questo ricettario elettronico può essere liberamente condiviso alle seguenti condizioni:



Attribuzione — Devi riconoscere [una menzione di paternità adeguata](#), fornire un link alla licenza e [indicare se sono state effettuate delle modifiche](#). Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



NonCommerciale — Non puoi utilizzare il materiale per [scopi commerciali](#).



Non opere derivate — Se [remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso](#), non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o [misure tecnologiche](#) che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con **Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale**. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA; per visualizzare i termini legali della licenza: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/legalcode.it>



CLICCA PER CONDIVIDERE
IL RICETTARIO SU FACEBOOK!

tagga
@ArrosticiniSpiedi



*Qualità, Tradizione,
Gusto e Autenticità...*

DA NOI SONO DI CASA

Noi di SPIEDÌ diamo valore
alla tradizione con innovazione

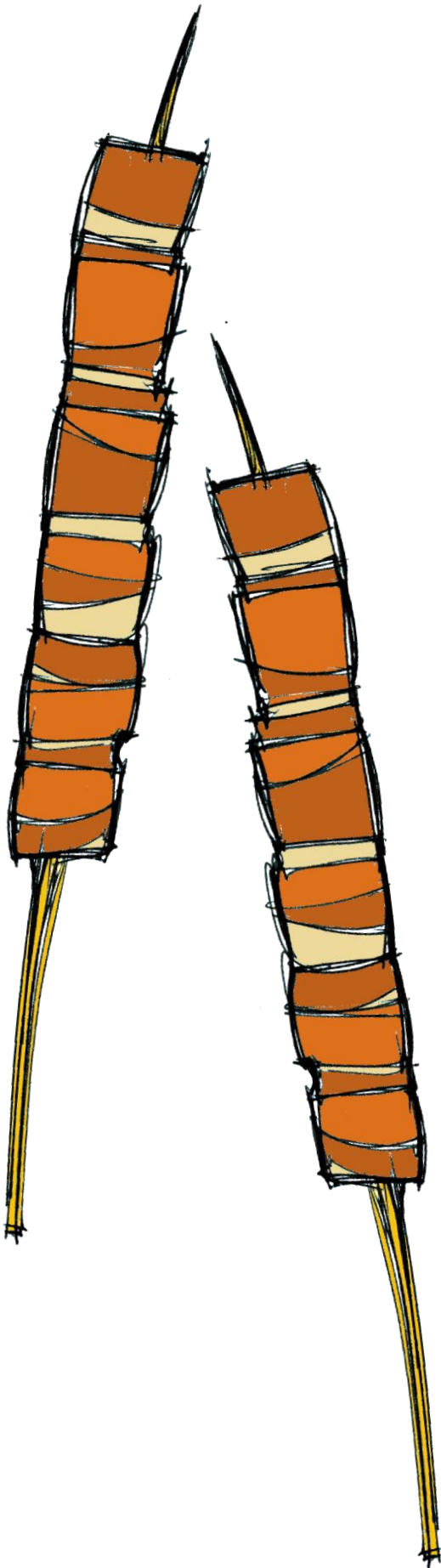


SPIEDÌ è leader nella **lavorazione e distribuzione della carne ovina di prima scelta** che dall'Abruzzo, regione verde d'Europa, ha conquistato il **mercato italiano** e oggi spinge sull'**internazionalizzazione** e sullo **sviluppo** di nuovi prodotti e nuovi mercati.

SPIEDÌ seleziona allevatori che siano in grado di **controllare tutta la filiera** per tutelare la **qualità** e la **tracciabilità** dei prodotti.

Innovazione, know-how consolidato e formazione continua del personale sono altri punti di forza dell'azienda che produce gli arrosticini **interamente in Abruzzo**, partendo da carni di provenienza italiana e della Comunità Europea.

SPIEDÌ crea **prodotti di altissima qualità** volti a conservare e promuovere la conoscenza e la diffusione di una **tradizione gastronomica** nella quale si sono insediate la storia di un territorio e dei suoi pastori.



I consumatori che scelgono i prodotti di SPIEDÌ sono tutelati da **garanzie certificate** e da un metodo di allevamento e produzione che prevede:

- Produzione all'interno del perimetro regionale.
- Raggiungimento di parametri qualitativi elevati dovuti alle caratteristiche della materia prima utilizzata (conformazione, ingrassamento e frollatura) e alle limitazioni adottate in fase di lavorazione (rapporto parti grasse e magre, utilizzo di tutti i tagli pregiati, esclusione di alcune parti muscolari, eliminazione accurata dei residui tendinei...).
- Rispetto di uno standard produttivo elevato e aderente alla tradizione storica nei suoi aspetti fondamentali.
- Utilizzo di sola carne di alta qualità e assenza di ingredienti diversi, nel rispetto della tradizione;
- Definizione di standard per quanto attiene peso e dimensioni.





Acquistando gli arrostiticini di SPIEDÌ i Clienti portano nelle proprie case **un prodotto sicuro e delizioso.**

L'*Arrosticino Tradizionale* è prodotto utilizzando diversi tagli di **carne ovina** di origine nazionale o comunitaria.

L'*Arrosticino Certificato* di SPIEDÌ è tutelato dal **Disciplinare di Produzione**, è oggetto di **un'attenta selezione dei tagli di carne** (coscia, lombo, spalla e altri tagli pregiati) e ha una **percentuale di grasso garantita del 10%**. È ottenuto dalla lavorazione di carni di ovino adulto e agnello. SPIEDÌ è **l'unica azienda europea produttrice di arrostiticini** che può vantare l'attribuzione del marchio **L'Arrosticino Certificato** con DTP 082 e certificato nr. 5247. Il riconoscimento CE è IT2689/S è scaturito dal possedere i prerequisiti strutturali e igienico sanitari che il Mercato Unico Europeo richiede.

L'*Arrosticino d'Abruzzo*[®] è **prodotto esclusivamente con carni ovine italiane** a tutela e salvaguardia della pastorizia nazionale. Questo prodotto gode di visibilità immediata grazie alla marcatura dei ceppi personalizzati, con la dicitura *Arrosticino d'Abruzzo*, distribuiti per lotto da ARA Abruzzo.



Gli Annosticini di SPIEDÌ



Annosticino Tradizionale

di carne scelta di ovino
adulto, prodotto secondo
l'antica tradizione abruzzese.

Gli Arrosticini di SPIEDÌ



Arrosticino Certificato di
ovino adulto o di agnello.
Quelli prodotti da SPIEDÌ sono i
primi arrosticini ad aver ottenuto
la certificazione CSQA.

Gli Arrosticini di SPIEDI



Arrosticino d'Abruzzo®,
garantito dall'Associazione
Regionale Allevatori d'Abruzzo.

Gli Annosticini di SPIEDÌ

Campagnotti di agnello



Scopri tutti i prodotti
sul nostro sito

www.spiedi.it

Rostelle di agnello





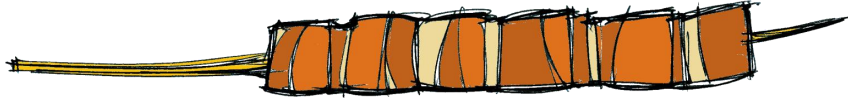
Grazie a radici ben salde
nella tradizione e nel territorio,
orientamento all'innovazione ed
estrema cura nel fare le cose,
SPIEDÌ produce arrostiticini
eccellenti, nel rispetto dei
consumatori, del loro gusto e
della loro salute.



SPIEDÌ e i suoi fondatori, i fratelli **Roberto e Marino Di Domenico**, di strada ne hanno fatta tanta dal **1987**.

Grazie a **passione, tenacia, professionalità** e all'**innovazione** impiegata nella lavorazione della **carne ovina di prima scelta**, oggi possono dirsi parte di una **tradizione locale** che merita di essere rispettata e tutelata.

GLI ARROSTICINI ABRUZZESI



di Paola Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu

Il cibo, bene dal valore inestimabile, **incolpevole spartiacque tra chi è libero di poterlo scegliere e acquistare e quanti non possono considerarlo una certezza**, è un compendio non scritto di significati e simboli. Esso, inoltre, condensa in sé **identità territoriali** che diventano varianti famigliari contribuendo a rendere il patrimonio gastronomico di un luogo un tesoro da rispettare e custodire.



Gli arrosticini abruzzesi sono protagonisti della ricchezza culinaria italiana, con le sue affascinanti differenze così come quei punti comuni trasmessi per prossimità geografica o eredità culturale.

Gli arrosticini sono costituiti da **piccoli**

pezzi di carne di pecora o castrato infilzati su spiedi d legno - in alcune aree definiti *li cippe* - alternati a pezzi di grasso finalizzati a rendere la carne più morbida e succulenta, poi cotti sulla brace come vuole l'uso originario.



Gli arrosticini di SPIEDÌ si possono cuocere anche in padella, oppure, per evitare fumi e odori in casa, nel forno.

Gli arrosticini, tradizionalmente, si consumano con pane e olio, al quale si possono affiancare salumi e verdure sottolio e sono ideali compagni del vino Montepulciano d'Abruzzo; a volte li si serve con una miscela di vino rosso e gazzosa.

Facendo ricerche riguardo la specifica zona d'origine di questa specialità abruzzese, è possibile incontrare differenti correnti di pensiero.

Francesco Avolio ci informa riguardo al fatto che una pubblicazione particolarmente esaustiva, identifica, **a partire dagli anni Trenta del XX secolo**, la zona originaria degli arrosticini ai piedi del Voltigno, sul versante orientale del Gran Sasso, nella provincia di Pescara e, nello specifico, sulla sponda sinistra del fiume Pescara, zona che, prima del 1927, era compresa nella provincia di Teramo. In tal senso sarebbero coinvolte anche le valli Nora e del Tavo.

Espansioni più recenti riguardano la sponda destra dello stesso fiume in direzione di Chieti e - verso Nord - il teramano, attraverso l'area di Penne (Valle del Fino).

Negli anni cinquanta del secolo

scorso, nella provincia di Pescara, **grazie agli spostamenti di venditori ambulanti e lavoratori stagionali**, gli arrosticini avrebbero raggiunto l'entroterra della città per poi diffondersi in tutto l'Abruzzo; nella zona centro-meridionale della provincia di Chieti gli arrosticini sarebbero arrivati solo negli anni '70 del Novecento.



Gli arrosticini hanno origini agropastorali, con ogni probabilità legate alla transumanza.

Originariamente i pezzi di carne erano infilzati su bastoncini di legno di *vingh*, una pianta spontanea tipica delle rive del fiume Pescara.

Nel tempo, da tipicità locale divenuta poi street food ante litteram, gli arrosticini **sono entrati nei menu di molti ristoranti tipici**, facendosi vessillo, tra le altre specialità, della gastronomia abruzzese.

Oggi gli arrosticini - il cui nome dialettale più diffuso nella zona identificata come quella di origine è *lë rruštéllë* o *rruštòllë* - **sono conosciuti e apprezzati su tutto il territorio nazionale** e sono tra i protagonisti degli eventi dedicati al cibo di strada. In alcuni locali sono serviti come secondo piatto ma si tratta di uno straordinario **piatto unico**, identificato e identificante, da consumare in maniera informale.



Comunque li si cuocia e in qualsiasi modo li si consumi, gli arrosticini rappresentano un momento di festa.





LE RICETTE




ARROSTICINI

Ricette per accompagnare la tradizione abruzzese

di Paola Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu

Rispetto e umiltà sono presupposti fondamentali quando si approccia **un cibo che in sé condensa parte dell'identità di un territorio.**

Gli arrosticini, il cui nome echeggia in tutta Italia, inducono pensieri di pranzi che riuniscono famiglie e amici e quel **gesto informale** che diverso proprio non potrebbe essere: gustare questa storica delizia sfilando la carne direttamente dallo spiedo di legno con i denti, **senza usare le dita.** In tale atto semplice, istintivo e straordinariamente romantico nel suo ricondurre una persona al mangiare in modo essenziale e arcaico, gli arrosticini sussurrano racconti, fanno immaginare pastori, greggi e lavoro duro, ma anche senso di appartenenza e quella forza dirompente che il cibo dimostra ogni volta in cui mette radici e diventa simbolo.



Nelle prossime pagine troverete ricette per accompagnare gli arrosticini di SPIEDÌ, orientate a proporre idee per consumarli in modi sempre nuovi, senza snaturarli.



Questo eBook ha lo scopo di proporre al pubblico ricette facilmente replicabili in una cucina domestica per **gustare gli arrosticini in qualsiasi periodo dell'anno** e anche quando non si è provvisti della *fornacella*, ovvero il tradizionale strumento per la cottura degli arrosticini sulla brace.

Con il loro **sapore potente e irresistibile**, la **succosità della carne** e il **profumo inconfondibile**, con questo eBook gli arrosticini di SPIEDÌ compiono un viaggio di gusto senza perdere la propria identità e proponendosi agli appassionati di cucina in molte soluzioni, dalle più rassicuranti alle più ammiccanti.



Salse, creme e puree di verdura e ancora frutta, uova, formaggi, sono protagonisti delle ricette che troverete nelle prossime pagine, assieme a una stuzzicante proposta per un contorno semplicissimo e a preparazioni inaspettate a base di caffè o caramello.



Picnic, grigliate all'aperto, party in stile street food e buffet dedicati ai finger food: con gli arrosticini di SPIEDÌ saranno sempre un gustoso successo.

GLI AUTORI



Paola Uberti

Fondatrice di LIBRICETTE.eu, del food blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e di SAPERE DI GUSTO Magazine Online



Monica Benedetto e Nicolò

Fondatori del food blog
UNA PADELLA TRA DI NOI



Fernanda Demuru

Fondatrice del food blog
IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE



Anna Giudice e Giovanna Lombardi

Fondatrici del food blog
CUOCHE CLANDESTINE



Prima di iniziare...

**COME SI CUOCIONO
GLI ARROSTICINI?**

LA COTTURA

Gli arrosticini di SPIEDÌ, come gli altri prodotti dell'azienda, grazie all'altissima qualità delle materie prime e al metodo di produzione, si prestano al **consumo "in purezza"** o dettato dalla **tradizione**, oppure ancora a **interpretazioni creative** che li rendono protagonisti di piatti contraddistinti da *quel tocco che non ti aspetti*.

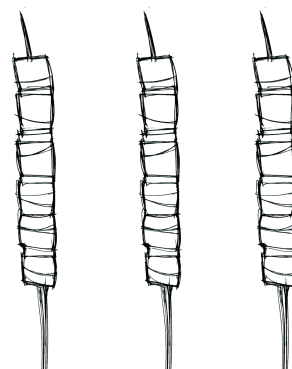
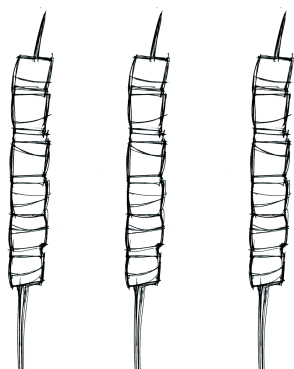
Tradizionalmente, la cottura degli arrosticini avviene alla brace sulla *fornacella*, lo strumento costituito da una sorta di rastrelliera sulla quale appoggiare gli spiedi di legno - che in questo modo non prendono fuoco e non si spezzano - e da una canalina deputata ad accogliere le braci ardenti.

Chi non possiede la *fornacella* oppure desidera cuocere gli arrosticini in casa, può ricorrere al **forno**, alla **piastra** o alla **padella**.

- **Cottura alla brace:** a calore intenso, non direttamente a contatto con carbone o fiamma. Sono necessari dai 5 ai 10 minuti, rivoltando su tutti i lati.
- **Cottura al forno:** su una teglia con il fondo foderato di carta da forno, cuocere a 250°C per 8 minuti circa rivoltando su tutti i lati.
- **Cottura in padella o su piastra antiaderente:** scaldare molto bene la padella o la piastra, quindi cuocere per 4 minuti circa a fuoco alto rivoltando su tutti i lati (1 minuto per lato).

Il risultato

Per apprezzare l'eccellenza degli arrosticini di SPIEDÌ, qualsiasi metodo di cottura si scelga, essi devono risultare **ben dorati e morbidi**; la carne non deve assolutamente seccare o scurire troppo. **Esperienza, esame visivo e assaggio** aiutano a individuare il punto di cottura perfetto. Dati i tempi brevi, gli arrosticini in cottura devono essere rigorosamente seguiti.



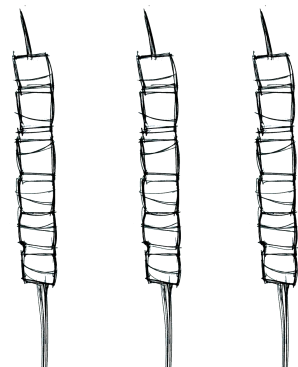
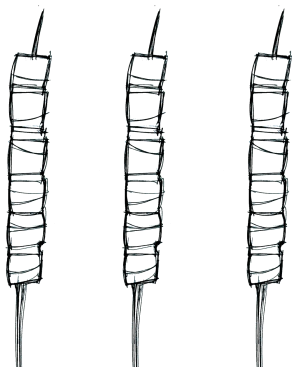
In base alla scuola di pensiero che si segue, la salatura degli arrosticini può avvenire durante la cottura o terminata la stessa.

Il buon senso vi guiderà nella scelta della **quantità di sale** da utilizzare, considerando che, data l'eccellenza della materia prima che caratterizza gli arrosticini di SPIEDÌ, **la carne è molto gustosa e saporita.**

Generalmente gli arrosticini sono protagonisti del pasto. Poter assaporare alimenti di alta qualità è una grande fortuna che va onorata con raziocinio e moderazione, nell'ottica di uno stile alimentare sano ed equilibrato.

Gli arrosticini si possono servire nella **tradizionale brocca di terracotta**, possono essere consegnati **direttamente nelle mani dei commensali** che li reggeranno nel pugno, oppure **appoggiati su un grande piatto** dal quale le persone attingeranno, in un momento di piacevolissima aggregazione.

Gli arrosticini devono essere consumati **ben caldi**, senza l'ausilio delle posate, sfilando i pezzi di carne dallo spiedo usando i denti.



Grazie alla possibilità di cuocere gli arrosticini di SPIEDÌ in forno **SENZA FUMI E ODORI IN CASA**, potrete gustare questa specialità tradizionale abruzzese tutto l'anno e anche se non avete fornacella, griglia o barbecue.

Per l'aperitivo, per i pranzi e le cene all'aperto o a casa, per le feste con gli amici e per le scampagnate: gli arrosticini di SPIEDÌ sono sempre protagonisti speciali.

NOVITÀ
SENZA FUMI
E ODORI
IN CASA!
COTTURA IN FORNO



NOTE IMPORTANTI SULLE RICETTE

Il forno

Alcune ricette contenute in questo eBook richiedono l'utilizzo del forno. Ciascuno è differente da un altro, quindi è necessario conoscere molto bene il funzionamento del proprio.

In tutte le ricette troverete indicazioni relative a temperatura e tempo di cottura che, al bisogno, potrete regolare facendo riferimento al risultato che deve essere ottenuto, indicato nel procedimento, basandovi sul "comportamento" del vostro forno.

Il sale

È importante assaggiare le preparazioni passo dopo passo per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già "naturalmente" sapidi (formaggi, capperi...).

Le spezie

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e dell'età degli stessi. Prima di usarli, vi consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità da aggiungere al piatto, con lo scopo di evitare di coprire altri sapori o di ottenere una preparazione senza carattere.

Il caramello

Riguardato da una delle ricette che troverete di seguito, il caramello è molto delicato e richiede attenzioni e accorgimenti. È necessario seguirne la preparazione senza mai distrarsi al fine di raggiungere il punto di cottura ideale e di evitare di bruciarlo, fatto che gli conferirebbe un sapore sgradevole. Per realizzarlo è molto utile dotarsi dell'apposito *caramellometro* o almeno di un termometro da cucina molto preciso.

Il caramello chiaro si ottiene tra i 160 e i 165°C, mentre il caramello scuro si forma tra i 165 e i 180°C. Oltre queste temperature, la preparazione brucia. Raggiunto il risultato indicato nelle nostre ricette, è utile immergere il fondo del recipiente in un bagno di acqua e ghiaccio per fermare la cottura.

Al fine di evitare la formazione irreversibile di cristalli, il caramello non deve essere mescolato: al bisogno si può muovere ovvero roteare il recipiente di cottura. Altrettante cure devono essere riservate alla conservazione e al momento dell'utilizzo del caramello solido: in particolare, esso teme l'umidità che ne provoca lo scioglimento.

Precauzioni in cucina

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono elevate temperature o ingredienti, come il peperoncino, che posso creare disagi anche gravi: siate sempre molto attenti e scrupolosi per evitare spiacevoli incidenti.





ARROSTICINI PER
QUANDO FA CALDO...




Arrosticini con glassa agro-piccante di miele

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine
online Sapere di Gusto




FUORI DAGLI SCHEMI, DENTRO LE EMOZIONI



Un modo diverso di gustare gli arrosticini di SPIEDÌ ben caldi, appena tratti dalla fornacella, dalla padella o dal forno, è cospargerli con una grassa velocissima da preparare e altrettanto "issima" per quanto riguarda le sensazioni che regala.

La glassa agro-piccante di miele si ottiene in un batter d'occhio. Con la sua base di dolce miele di millefiori di montagna, pervaso dalla variabilità degli aromi che gli regalano i fiori e le erbe dalle quali le api lo traggono, contrasta perfettamente con il sapore importante della carne di pecora.

Il peperoncino - che fa imbizzarrire piacevolmente la preparazione con una scossa piccante - e l'aceto - capace di equilibrare le altre sensazioni - vi regaleranno una grigliata di arrosticini fuori dagli schemi, piena di emozioni.



Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

Persone

4

Ingredienti

- 160 grammi di miele millefiori di montagna
- 2 cucchiaini rasi di aceto di mele
- Peperoncino secco a gusto
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Scaldo il miele a bagnomaria per renderlo perfettamente fluido; in questo modo sarà più semplice insaporirlo con gli altri ingredienti e pennellarlo sugli arrosticini.

Unisco l'aceto e il peperoncino sbriciolato e mescolo.

Pennello gli arrosticini caldi con la glassa ottenuta, li salo e servo immediatamente.

Nota importante

In base al gusto personale e all'effettivo grado di piccantezza dei peperoncini scelgo se scartare i semi interni oppure se mantenerli nella preparazione.

A photograph of a dish featuring several skewers of grilled meat and vegetables, including zucchini, served in a clear glass jar. The skewers are arranged in a fan shape. In the foreground, there is a small glass bowl containing a creamy, light-colored sauce, garnished with a slice of lime and a small piece of charred vegetable. To the right of the bowl is a small glass jar filled with a bright orange-red spice powder. The background is a light-colored surface with a pattern of large, green, tropical leaves, possibly Monstera. The overall lighting is bright and natural.

Arrosticini con crema speziata di zucchine grigliate

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine online Sapere di Gusto



CHE MERAVIGLIA...

Le spezie sono un tesoro. Ora delicate, ora dirompenti, si rivelano caleidoscopiche nei tanti colori che le contraddistinguono e che parlano attraverso uno degli infiniti linguaggi della natura. Sono identificate da profumi inconfondibili, in grado di radicarsi a fondo nell'immaginario e di diventare chiavi odorose per la lettura e l'interpretazione di vini, birre, miscele di caffè...

Mai stanche di essere avvolte da quel mistero generato dalla loro origine geografica, le spezie altro non chiedono di rendere speciale ciò che cuciniamo, anche quando si tratta di piatti semplici o della tradizione (pensate alla pasta Cacio e Pepe).

Conoscere questi elementi preziosi del mondo naturale e del lavoro dell'uomo corrisponde a viaggiare sì tra terre e continenti, ma anche dentro noi stessi, "ascoltando" le nostre reazioni al loro lessico che coinvolge i cinque sensi.

Guardatele, toccatele, annusatele, assaggiatele e divertitevi a creare i vostri mix di spezie personalizzati da custodire in dispensa e da utilizzare quando vorrete dare un tocco affascinante ai vostri piatti.

Io ho creato una miscela per insaporire una crema a base di zucchine grigliate da gustare con gli arrosticini di SPIEDÌ, rinfrescante e sufficientemente intensa da reggere il confronto con il delizioso sapore della carne ovina. Che meraviglia!

Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

11 minuti

Persone

4

Ingredienti

Per il mix di spezie

- 2 cucchiaini colmi di semi di cumino
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 cucchiaino scarso di grani di pepe nero
- 1 cucchiaino colmo di paprika dolce
- 1 cucchiaino di menta secca
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- La punta di un cucchiaino di aglio disidratato in polvere
- 20 grammi di curcuma in polvere

Per la salsa

- 330 grammi di zucchine chiare
- 330 grammi di yogurt bianco intero
- 1 limone con buccia edibile
- 2 cucchiaini di olio
- Sale q.b.

Inoltre

- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Preparo il mix di spezie.

Scaldo una piccola padella antiaderente e vi tosto i semi di cumino, i semi di finocchio e i grani di pepe, separatamente.

Ciascuna spezia deve tostare per pochi istanti e non deve bruciare: quando inizia a sprigionare il proprio profumo, la allontano dalla fiamma.

A mano a mano che sono pronte, trasferisco le spezie in un mortaio e le lascio raffreddare.

Aggiungo i restanti ingredienti della miscela e lavoro il tutto con il pestello al fine di frantumare finemente le spezie intere. Mescolo con cura e ripongo in un barattolo ben pulito e asciutto, a chiusura ermetica.

Per la salsa, arrovento una piastra antiaderente, quindi abbasso la fiamma.

Spunto le zucchine e le taglio a fette spesse circa 2 millimetri nel senso della lunghezza, dopodiché le griglio a fiamma media tre minuti per parte o fino a quando sono morbide e leggermente abbrustolite.

A cottura avvenuta, trasferisco gli ortaggi in un piatto e li lascio raffreddare.

Riduco le zucchine a pezzetti che poi metto nel bicchiere del frullatore a immersione.

Unisco lo yogurt, la scorza grattugiata al momento di mezzo limone, 1 cucchiaino del succo filtrato dell'agrume, l'olio e un po' di sale.

Insaporisco con mezzo cucchiaino di mix di spezie.

Frullo il tutto per ottenere un composto omogeneo e piuttosto fine, quindi assaggio per regolare di sapore,

aggiungendo un altro po' di miscela di spezie se necessario.


Servo gli arrosticini accompagnandoli con la salsa.

Nota importante

Relativamente al mix di spezie, le dosi indicate nell'elenco ingredienti permettono di ottenere una quantità di miscela superiore a quella effettivamente necessaria per la ricetta. In tal modo si sfrutterà il momento per avere a disposizione questa profumata delizia in altre occasioni, a patto di conservarla in un barattolo di vetro ben chiuso, sistemato in luogo buio, fresco e asciutto.

Nota anti spreco

Il succo e la scorza di limone inutilizzati possono essere impiegati per creare una citronette con la quale condire carni, pesci o verdure cotti al vapore oppure per arricchire frullati, centrifugati e smoothie.

A photograph of skewers of grilled meat and a jar of tomato sauce on a checkered tablecloth. The skewers are made of wooden sticks and are filled with pieces of meat, likely lamb or beef, which are charred and glistening. They are arranged in a glass jar that has a light-colored ribbon tied around its neck. In the foreground, a glass jar is filled with a thick, vibrant red tomato sauce. The jar is surrounded by several fresh, ripe red tomatoes. A small white ceramic spoon is placed to the right of the jar. The background is a plain, light-colored wall.

Arrosticini con salsa di pomodoro affumicata

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine online Sapere di Gusto

Spiedi

AH, L'AMOUR!

Il pomodoro sembra essere stato concepito dalla natura per farsi iconografia dell'amore.

Multiforme come lo è il sentimento in questione, risplende di colori che, compiendo "esotici" viaggi tra il verde, l'arancio e il giallo, idealmente si ricongiungono nel rosso puro, quello della passione che brucia, del cuore che sobbalza, del *se non mi baci subito esplodo*.

E, a proposito d'amore, come altro definire il rapporto che gli italiani hanno con la regina di tutte le preparazioni a base di pomodoro, ovvero la salsa?

Di là dai luoghi comuni, la salsa di pomodoro è davvero una delle colonne portanti della cucina italiana e ha un grande potere evocativo. Quando ribolle nelle nostre cucine, raggiungendoci con profumi familiari e confortanti, ricordi e immagini mentali iniziano a danzare.

Ecco quindi una salsa di pomodoro particolare che strizza l'occhio al ketchup fatto in casa, con la quale accompagnare gli arrosticini di SPIEDÌ.

Con il suo sapore agrodolce e un sottofondo affumicato esalterà gli arrosticini e vi delizierà senza mai annoiarvi.

Preparazione

2 ore
e 10 minuti

Riposo

Cottura

30 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 500 grammi di pomodorini datterini
- 10 grammi di rametti di rosmarino fresco
- 10 grammi di foglie di alloro fresche
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 40 grammi di cipolla bionda mondata e finemente tritata
- Uno spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato
- Sale q.b.
- 50 grammi di zucchero di canna muscovado
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 4 chiodi di garofano finemente pestati
- 4 piccole bacche di ginepro finemente pestate
- Un piccolo frammento di frutto di anice stellato finemente pestato
- Cannella in polvere q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Taglio i pomodorini a metà nel senso della lunghezza e li arrangio in un cestello di bambù per la cottura a vapore con il taglio rivolto verso il basso.

Apronto una pentola di acciaio dal fondo spesso il cui diametro coincida con quello del cestello.

Sciacquo le erbe aromatiche e, senza asciugarle, le passo su una fiamma affinché brucino sviluppando fumo.

Sistemo le erbe così trattate nella pentola che copro immediatamente con il cestello di bambù. Chiudo con l'apposito coperchio e affumico i pomodorini per due ore, avendo cura di bruciare periodicamente le erbe affinché sia sempre presente fumo.

Terminata l'affumicatura, verso l'olio in una piccola pentola e unisco la cipolla, l'aglio e una presa di sale.

Porto il tutto su una fiamma bassa e cuocio per 5 minuti o fino a quando l'olio ha acquisito il profumo e il sapore dell'aglio che non deve soffriggere. Elimino quest'ultimo e verso poca acqua calda.

Copro e lascio stufare per 10 minuti o fino a quando la cipolla è morbida e trasparente.

Aggiungo i pomodorini affumicati, lo zucchero e l'aceto e cuocio a fiamma vivace per 10 minuti circa: gli ortaggi devono diventare morbidissimi.

Condisco con una macinata di pepe e unisco le spezie.

Frullo la preparazione con il frullatore a immersione e regolo di sale se necessario.

Cuocio per altri 5 minuti circa per ottenere una salsa molto densa.

Spengo la fiamma e lascio raffreddare prima di servire con gli arrosticini ben caldi.

Arrosticini Martini

di Monica Benedetto e Nicolò del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI



Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

8 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 160 grammi di semola rimacinata di grano duro
- 8 arrosticini di SPIEDÌ
- Un peperone rosso di medie dimensioni
- Un avocado
- Il succo di un lime appena spremuto
- Un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Scaldare il forno a 180°C in modalità ventilata.

Sistemare la semola in un piatto, passarvi più volte gli arrosticini in modo da rivestirli perfettamente, quindi arrangerli in una teglia con il fondo rivestito di carta da forno.

Cuocere per 8 minuti circa: gli arrosticini devono formare una croccante crosticina.

Mondare il peperone eliminando picciolo, calotta, semi e membrane bianche interni, quindi tagliare a pezzetti.

Tagliare l'avocado a metà nel senso della lunghezza, eliminare il nocciolo e ricavare la polpa con un cucchiaio.

Frullare assieme peperone, avocado e succo di lime per ottenere una purea.

Unire l'olio e condire con sale e pepe.

Trasferire la preparazione in 4 coppe Martini e servirla con gli arrosticini.

Nota anti spreco

La calotta del peperone, opportunamente mondata dalle parti bianche interne, può essere utilizzata assieme ad altre verdure per preparare minestrone.

Arrosticini con crema di limone e origano

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto





STIAMO FRESCHI

Freschissima, dal sapore frizzante e allegro, con una gentile nota amarognola che allude agli aperitivi bitter e l'apporto erbaceo dell'iconico origano che parla la lingua del Mediterraneo. Questa crema di limone è perfetta per accompagnare gli arrosticini di SPIEDÌ durante l'estate, magari a pranzo, di domenica, quando gli amici si riuniscono all'insegna del semplice desiderio di stare assieme, ridere, ricordare e assecondare un molle e appagante abbandono della formalità.

Il limone bollito e frullato e accostato all'origano dà vita a una preparazione davvero stuzzicante e rinfrescante che bilancia piacevolmente la carne di pecora, robusta e deliziosamente saporita.

Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

20 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 2 limoni con buccia edibile per un peso complessivo di circa 400 grammi
- 20 grammi di miele di acacia
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 2 cucchiaini di foglie di origano fresco
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Porto a bollore abbondante acqua e vi lesso i limoni per 20 minuti o fino a quando sono morbidissimi.

Per verificare la cottura, prelevo i frutti dall'acqua e liasto non appena sono maneggiabili; non li pungo con forchette o spiedi per evitare la dispersione del succo.

Quando sono pronti, scolo i limoni e li lascio intiepidire, dopodiché taglio ed elimino la piccola porzione della calotta alla quale era attaccato il picciolo.

Divido i frutti a metà in un piatto in modo da raccogliere il succo, quindi scarto i semi interni.

Metto i limoni e il succo raccolto nel piatto all'interno del boccale del frullatore e unisco miele e olio.

Condisco con sale e pepe e frullo per ottenere una crema liscia.

Aggiungo le foglie di origano, mescolo e servo la salsa con gli arrosticini.

Arrosticini con salsa di yogurt e sottaceti

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine online Sapere di Gusto



NON SOLO APERITIVO

Cetriolini e cipolline sottaceto sono protagonisti *d'antan* dell'aperitivo che aderisce alla classicità e si allontana dai buffet che stanno conoscendo un'epoca d'oro.

Ma come trasformarli in una preparazione perfetta per accompagnare gli arrosticini di SPIEDÌ in qualsiasi occasione?

La risposta è più semplice di quanto si possa pensare: un buon yogurt denso, un filo d'olio, qualche foglia di menta e il gioco è fatto.

Questa salsa freschissima e dal piacevole gusto acidulo sposa la forza della carne di pecora creando un contrasto che stuzzica e soddisfa il palato.

Nota importante: se, come me, siete amanti dei sottaceti e di quella stimolazione del gusto che li caratterizza, armatevi di forza di volontà perché ve ne servirà molta per smettere di intingere gli arrosticini in questa salsa.

Preparazione

10 minuti

Riposo

30 minuti

Cottura

Persone

4

Ingredienti

- 70 grammi di cetriolini sottaceto
- 50 grammi di cipolline sottaceto
- 230 grammi di yogurt greco denso
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 4 foglie medie di menta fresca
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Sciacquo accuratamente i cetriolini e le cipolline, quindi li asciugo tamponandoli con carta da cucina.

Metto lo yogurt nel boccale del frullatore e aggiungo i sottaceti e l'olio.

Condisco con sale e pepe, dopodiché frullo il tutto per ottenere una salsa omogenea.

Riduco le foglie di menta a striscioline sottili e le unisco alla salsa.

Mesco, copro e lascio riposare in frigorifero per 30 minuti prima di servire con gli arrosticini.

Arrosticini con salsa di feta alla menta

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



SUPERLATIVO CERCASI

Verde, anzi verdissima. Fresca, anzi freschissima. È difficile non associare superlativi assoluti alla menta. Nelle sue declinazioni di profumo dettate dalla varietà, questa erba aromatica esplose con un vapore invisibile che pervade la mente passando attraverso il naso. Piacere, beneficio, appagamento e stimolazione sono le parole che si nascondono nel suo linguaggio odoroso e nel carattere che riesce a conferire ai piatti complessi così come alle preparazioni più semplici.

Pensate a quanto sarebbe diversa questa salsa di feta se da essa mancasse la menta: mancherebbe quel picco di gusto che si inarca come un gatto che si stira e si prepara ad andare in giro di notte mettendo a frutto l'abilità dei suoi sensi.

Un'erba aromatica può fare davvero la differenza se ben dosata e accostata: ed ecco che la feta e la menta si uniscono per accompagnare gli arrosticini di SPIEDÌ in un contrasto potente che ondeggia tra l'intensità della carne e la vivacità della salsa.

Preparazione

5 minuti

Riposo

30 minuti

Cottura

Persone

4

Ingredienti

- 185 grammi di feta
- 100 millilitri di latte intero fresco
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Sale se necessario, q.b.
- 5 steli medi di erba cipollina fresca
- 5 foglie medie di menta fresca
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Nel bicchiere del frullatore riunisco la feta sbriciolata, il latte, l'olio e una macinata di pepe.

Frullo fino a ottenere una crema omogenea.


Regolo di sale solo se necessario (la feta è già sapida).

Taglio finemente l'erba cipollina e riduco le foglie di menta in sottili striscioline.

Unisco le erbe aromatiche alla crema, copro e lascio riposare in frigorifero per 30 minuti.

Servo la crema di feta alla menta con gli arrosticini.

50



Arrosticini con crema di capperi e olive

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETE.eu, del blog SLELLY, di
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine online Sapere di Gusto



MEDITERRANEO

Gli ingredienti tipici che caratterizzano la cucina delle coste mediterranee italiane con un'impronta potente e inconfondibile sono molto ispiranti. Mi fanno pensare a terrazze assolate sospese nella bolla priva di dimensioni terrene che è il primo pomeriggio dei giorni di vacanza. Portano la mia mente a quel sonno languido e malandrino che coglie dopo pranzo, quando i ritmi quotidiani sono rallentati e fuori dagli schemi. Mi fanno immaginare intensi profumi salmastri e di pietre calde, di resine delle pinete e di scorze di agrumi e ancora il sentore dolce-piccante di un buon olio extravergine di oliva.

Capperi e olive sono indubbiamente icone della cucina mediterranea e possono dare vita a una semplicissima crema che accompagna alla perfezione gli arrosticini di SPIEDÌ durante una conviviale grigliata estiva.

Preparazione

5 minuti

Riposo

12 ore

Cottura

Persone

4

Ingredienti

- 80 grammi di capperi sotto sale
- 130 grammi di polpa di olive verdi Bella di Cerignola in salamoia, scolate e ben sciacquate
- 105 grammi di olio extravergine di oliva
- 10 grammi di miele millefiori
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Sale se necessario, q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Sciacquo accuratamente i capperi sotto a un delicato getto di acqua corrente fredda, dopodiché li sistemo in una ciotola e li sommergo con acqua a temperatura ambiente. Copro e lascio riposare per 12 ore cambiando l'acqua 4 volte al fine di eliminare il sale senza pregiudicare il loro sapore.

Trascorso il tempo, sistemo i capperi nel bicchiere del frullatore assieme a olive, olio e miele.

Frullo a intermittenza fino a ottenere una crema fine.

Condisco con una macinata di pepe e regolo di sale se necessario (capperi e olive sono già sapidi).

Servo la preparazione con gli arrosticini.

Arrosticini con crema di peperoni arrostiti e CACAO

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine
online Sapere di Gusto



CAMPAGNA E OLEANO

Uno arriva dagli orti e dai campi, è robusto, rustico, parla della campagna e, con il suo gusto schietto e marcato, si racconta senza giri di parole.

L'altro è una fine, impalpabile polvere che inghiottisce la luce nelle sue castane e seducenti spire e filosofeggia dell'oceano che ha attraversato per arrivare in Europa.

Sono il peperone e il cacao.

Quest'ultimo, inteso nella sua essenza di spezia, aggiunge a piatti e preparazioni una nota secca, vellutata, sontuosa e profumata che stupisce e seduce. Nota che si sposa con il gusto intensamente fruttato che vira verso accenti affumicati, tipico del peperone arrostito. Da essi nasce una crema particolare che accompagna gli arrosticini di SPIEDÌ in un'esperienza di sapore davvero piacevole.

Evviva gli opposti che si attraggono...

Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

20 minuti

Persone

4

Ingredienti

- Un peperone rosso di circa 450 grammi
- 15 grammi di olio extravergine di oliva
- Un cucchiaino di cacao amaro setacciato
- ½ cucchiaino di aceto di vino bianco
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Sistemo il peperone in un teglia con il fondo foderato di alluminio da cucina e lo metto sotto al grill del forno che poi accendo impostando la temperatura a 200°C.

Arrostisco l'ortaggio per 10 minuti o fino a quando la parte della buccia rivolta verso il grill è annerita. Rivolto e arrostisco per altri 10 minuti.

Al termine del processo il peperone deve essere uniformemente abbrustolito.

Estraggo dal forno, avvolgo con l'alluminio e lascio raffreddare.

Elimino la buccia del peperone, quindi rimuovo picciolo, semi e membrane bianche interne.

Taglio la polpa a pezzi di medie dimensioni e la frullo assieme a olio, cacao e aceto.

Condisco con sale e pepe e servo la crema con gli arrosticini.

Arrosticini con purea di fagioli in stile messicano

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



IL LATO HOT DEGLI ARROSTICINI

È rossa, profumatissima, forte come un bacio appassionato e allusivo tanto atteso ed è capace di regalare ai piatti una vibrazione che fa subito pensare al Messico: è la polvere di chili piccante. Essa spesso nasce dalla miscelazione di più varietà di peperoncini, quindi dare un dosaggio per utilizzarla in una preparazione è aleatorio.

La soluzione migliore, quando si decide di usare la polvere di chili, è assaggiarla. Ne basta un pizzico per capire se abbiamo a che fare con un'affabile miscela di peperoncini che stuzzica il palato facendo occholini qua e là, inducendo al sorriso, oppure con un infernale concentrato di capsicina che ci rende capaci, con un solo fiato, di accendere un barbecue a Città del Messico senza muoverci dall'Italia. Dosiamola bene quindi e godiamoci questa buonissima purea di fagioli nella quale paprika dolce, cumino e pepe completano il parterre de rois delle spezie utilizzate e che accompagna deliziosamente gli arrosticini di SPIEDÌ.

Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

1 minuto

Persone

4

Ingredienti

- 2 cucchiaini di semi di cumino
- 300 grammi di fagioli borlotti lessati senza aromi, freddi
- 40 grammi di cipolla bionda
- 2 cucchiaini di paprika dolce in polvere
- Polvere di chili piccante q.b.
- Aglio sbucciato e privato del germe interno a gusto
- Un cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Acqua q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Scaldo una piccola padella antiaderente e vi tosto i semi di cumino a fiamma dolce per pochi istanti: sono pronti quando risultano caldi al tatto e iniziano a sprigionare profumo.

Trasferisco immediatamente in un piattino e lascio raffreddare.

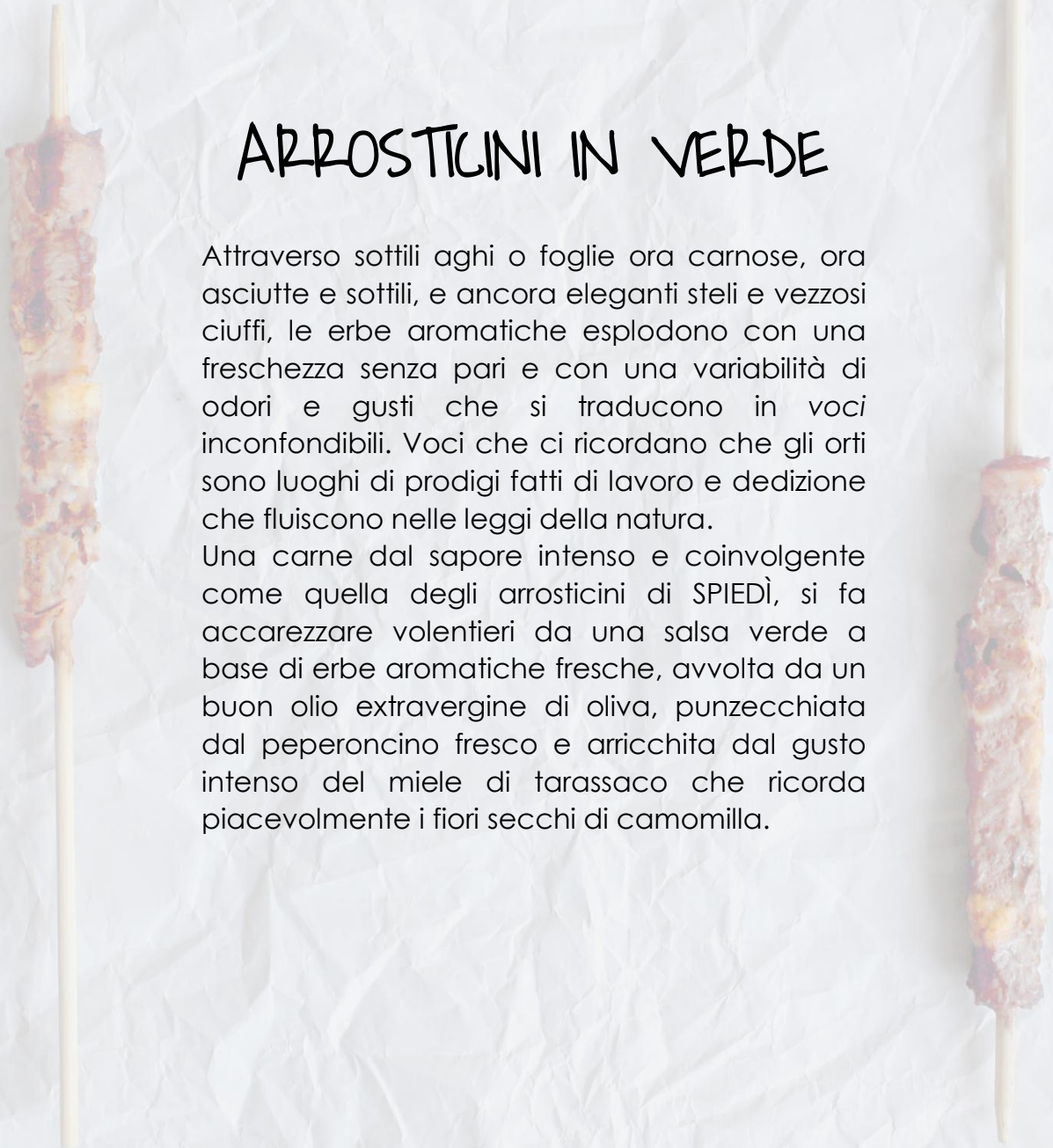
Riunisco tutti gli ingredienti nel boccale del frullatore ad eccezione dell'acqua. Aziono la macchina e verso il liquido a filo in quantità sufficiente a ottenere una purea omogenea e piuttosto soda.

Servo la purea di fagioli con gli arrosticini.

Arrosticini con salsa di erbe aromatiche e miele di tarassaco

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



Two skewers of grilled meat, likely lamb or pork, are positioned vertically on either side of the text. The meat is charred and glistening, and the skewers are made of light-colored wood. The background is a white, crumpled paper texture.

ARROSTICINI IN VERDE

Attraverso sottili aghi o foglie ora carnose, ora asciutte e sottili, e ancora eleganti steli e vezzosi ciuffi, le erbe aromatiche esplodono con una freschezza senza pari e con una variabilità di odori e gusti che si traducono in voci inconfondibili. Voci che ci ricordano che gli orti sono luoghi di prodigi fatti di lavoro e dedizione che fluiscono nelle leggi della natura.

Una carne dal sapore intenso e coinvolgente come quella degli arrosticini di SPIEDÌ, si fa accarezzare volentieri da una salsa verde a base di erbe aromatiche fresche, avvolta da un buon olio extravergine di oliva, punzecchiata dal peperoncino fresco e arricchita dal gusto intenso del miele di tarassaco che ricorda piacevolmente i fiori secchi di camomilla.

Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

Persone

4

Ingredienti

- 10 grammi di aghi di rosmarino fresco
- 10 grammi di foglie di salvia fresca
- 60 grammi tra foglie e gambi teneri di prezzemolo fresco
- 50 grammi di miele di tarassaco
- Peperoncino fresco a gusto
- 3 cubetti di ghiaccio
- 170 grammi di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Sistemo le erbe aromatiche ben lavate e asciugate nel bicchiere del frullatore dotato di apertura per l'inserimento di liquidi.


Unisco il miele, il peperoncino e il ghiaccio e frullo a intermittenza versando l'olio a filo, fino a ottenere una salsa piuttosto fine.

Trasferisco in una ciotola e condisco con sale e pepe.

Servo gli arrosticini accompagnandoli con la salsa.

Nota importante

In base al gusto personale e all'effettivo grado di piccantezza dei peperoncini scelgo se scartare i semi interni oppure se mantenerli nella preparazione.



Arrosticini con Salsa "Guasacaca"

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog
CUOCHE CLANDESTINE



IL VENEZUELA IN ABRUZZO

Sapevate che in Abruzzo vive la seconda comunità più numerosa di italo-venezuelani? Si stima che siano circa diecimila gli "expat" ritornati in Patria, cinquecento famiglie soltanto nel Pescara.

Bene, la premessa era necessaria per introdurre la salsa che abbiamo scelto per accompagnare gli arrosticini di SPIEDÌ:

si chiama *Guasacaca* ed è simile al Guacamole, ma meno piccante. Fondamentali sono l'avocado maturo e il *cilantro* ovvero il coriandolo fresco, che ormai si trova facilmente anche in Italia.

La Guasacaca è molto facile e veloce da realizzare: si frulla tutto nel robot da cucina e si conserva fino a una settimana in frigorifero, in un barattolo ben chiuso. Fatene in abbondanza, perché di solito si mangiano tanti arrosticini; se proprio la salsa dovesse avanzare, potete spalmarla sul pane o gustarla nelle insalate.

Preparazione

15 minuti

Riposo

Cottura

Persone

4

Ingredienti

- 2 avocado medi, maturi (circa 300 grammi di polpa)
- 2 falde di peperone verde (50 grammi circa)
- 1 cipolla bianca media (circa 50 grammi)
- Un pezzetto di porro fresco (circa 8 centimetri)
- 1 spicchio d'aglio
- Una manciata di foglie di sedano fresche
- Una manciata abbondante di foglie di coriandolo fresco
- Una manciata di foglie di prezzemolo fresco
- 50 grammi di olio extravergine di oliva
- 50 grammi di aceto di vino bianco
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Eliminate lo strato più esterno del porro, mondate la cipolla, rimuovete la buccia e il germoglio interno dell'aglio e mettete il tutto nel robot da cucina.

Unite le foglie di sedano e frullate grossolanamente.

Aggiungete le falde di peperone, il coriandolo e il prezzemolo e frullate per qualche secondo.

Rimuovete la buccia e i semi degli avocado, tagliateli a pezzi e uniteli al contenuto del frullatore. Aggiungete olio e aceto e condite con sale e pepe.

Frullate fino a ottenere una salsa omogenea.

Assaggiate e ajustate di sale e pepe ed eventualmente di aceto perché la nota acida si deve sentire (è una caratteristica della salsa Guasacaca).

Se la salsa vi sembra troppo densa, unite un filo di acqua: deve risultare morbida, ovvero non una crema, ma nemmeno liquida.

Coprite e conservate in frigorifero fino al momento di servire con gli arrosticini e croccanti bruschette.

Arrosticini con confettura di peperoncini e pomodori secchi alla cannella

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



LA FAMIGLIA SCOVILLE

Quella dei peperoncini è una grande famiglia fatta di personaggi molto diversi gli uni dagli altri, ognuno con il proprio aspetto e carattere. Alcuni sono gentili, altri cortesi ma pungenti, altri ancora tanto aggressivi da lasciare letteralmente...a bocca aperta.

Gialli, verdi, arancio, rossi, color del cioccolato, e ancora curvi, tondi, a forma di lanterna o campana, lisci, uncinati, raggrinziti o bitorzoluti, i peperoncini si distinguono anche per il loro sapore nel quale è possibile trovare note che vanno dai frutti, ai fiori, fino all'affumicato.

Con il loro vigore vegetale e la variegata potenza che portano nel DNA - che si misura in unità Scoville - sono ideali compagni degli arrosticini di SPIEDÌ.

Per realizzare la ricetta che segue ho utilizzato peperoncini della varietà Etna che, assieme ai pomodori secchi e alla cannella, hanno dato vita a una confettura particolare, avvincente e coinvolgente.

Preparazione

15 minuti

Riposo

1 ora

Cottura

30 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 80 grammi di pomodori secchi
- Un cucchiaino di aceto di vino bianco
- 145 millilitri di acqua a temperatura ambiente divisi in due dosi rispettivamente da 100 e 45 millilitri
- 70 grammi di peperoncini freschi della varietà Etna o altri peperoncini con piccantezza medio-alta
- 40 grammi di zucchero muscovado
- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Il succo di mezzo limone
- Una presa di sale
- Pepe nero macinato al momento q.b. appena spremuto
- ¼ di cucchiaino di cannella in polvere
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Sciacquo con cura i pomodori secchi al fine di eliminare eventuali impurità, dopodiché li sistemo in una ciotola e li copro con abbondante acqua bollente. Aggiungo l'aceto, mescolo, copro e lascio riposare per un'ora o fino a quando sono molto morbidi.

Trascorso il tempo, scolo i pomodori e li frullo assieme alla dose da 45 millilitri di acqua per ottenere una purea fine.

In una pentola d'acciaio dal fondo spesso riunisco i peperoncini, la purea di pomodori secchi, i restanti 100 millilitri di acqua, lo zucchero, l'olio, il succo di limone e il sale.

Mescolo e porto a bollore, quindi copro e cuocio a fiamma dolce per 30 minuti circa: i peperoncini devono diventare morbidissimi.

Frullo la preparazione con un frullatore a immersione e proseguo la cottura fino a quando la stessa risulta molto densa e priva di liquido.

Condisco con poco pepe, aggiungo la cannella, mescolo e lascio raffreddare prima di servire con gli arrosticini.

Nota importante

In base al gusto personale e all'effettivo grado di piccantezza dei peperoncini scelgo se scartare i semi interni oppure se mantenerli nella preparazione.



ARROSTICINI PER
QUANDO FA FREDDO...



Arrosticini con cipolle arrostite al miele di castagno

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto





CIAO, DOLCEZZA

Sono davvero un inno alla dolcezza queste cipolle delicate, arrostite in forno senza altro che non sia ciò che la natura ha regalato loro.

Dolcezza che si inarca in un'elegante carezza di miele di castagno, con quel suo sapore maturo e intenso che fa pensare a qualcuno assorto in coinvolgenti letture davanti a un camino in una sera d'autunno. Accostate agli arrosticini di SPIEDÌ e aperte come fiori di campagna, di quelli semplici che risplendono della spontaneità che li contraddistingue, danno vita a un concerto di sapori davvero appagante, equilibrato da un tocco di sale.

Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

1 ora

Persone

4

Ingredienti

- 4 cipolle piatte dal sapore dolce e delicato per un peso complessivo di 400 grammi circa
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Miele di castagno q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Scaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Sistemo le cipolle intere su una placca foderata di carta da forno, dopodiché le cuocio per 1 ora o fino a quando sono morbide e la buccia risulta leggermente abbrustolita.

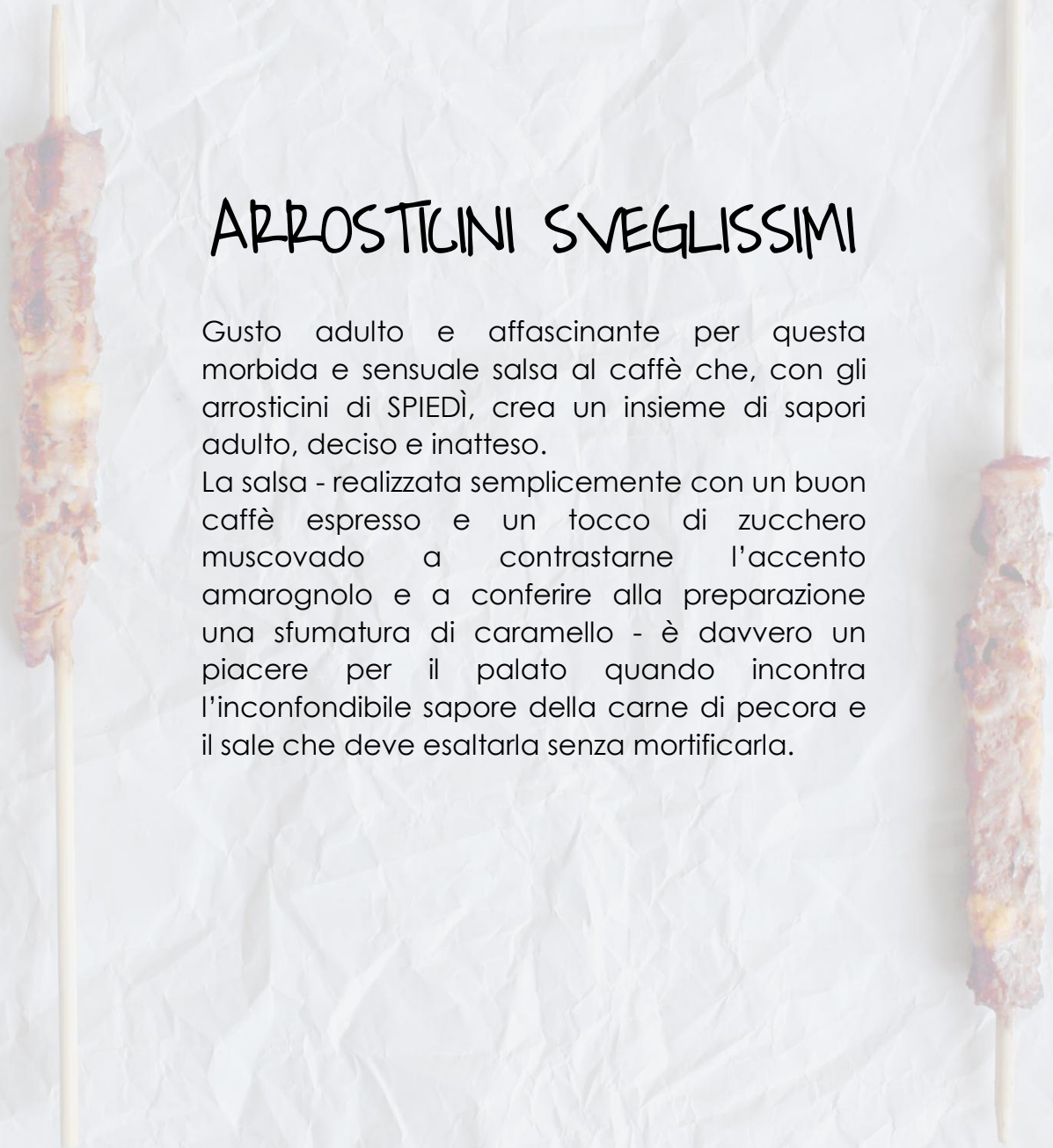
Estraggo gli ortaggi dal forno, apro la buccia rivoltandola verso il basso e irroro con un po' di olio, dopodiché condisco con sale e pepe e cospargo con una piccola quantità di miele.

Servo le cipolle ben calde con gli arrosticini.

Arrosticini con salsa al caffè

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu,
del blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e
cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto





ARROSTICINI SVEGLISSIMI

Gusto adulto e affascinante per questa morbida e sensuale salsa al caffè che, con gli arrostiticini di SPIEDÌ, crea un insieme di sapori adulto, deciso e inatteso.

La salsa - realizzata semplicemente con un buon caffè espresso e un tocco di zucchero muscovado a contrastarne l'accento amarognolo e a conferire alla preparazione una sfumatura di caramello - è davvero un piacere per il palato quando incontra l'inconfondibile sapore della carne di pecora e il sale che deve esaltarla senza mortificarla.

Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

2 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 28 grammi di amido di mais
- 560 millilitri di caffè espresso freddo
- 65 grammi di zucchero di canna muscovado
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Stempero l'amido di mais con una piccolissima quantità di caffè all'interno di una ciotola.

Verso il restante caffè in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e aggiungo lo zucchero.

Porto a lieve bollore a fiamma media, mescolando per sciogliere lo zucchero.

Verso l'amido di mais stemperato nella preparazione rimestando in continuazione con una frusta.

Lascio sobbollire per due minuti o fino a quando la salsa è addensata e vela il dorso di un cucchiaino di metallo.

Lascio raffreddare prima di servire con gli arrosticini.

Arrosticini con burro salato di arachidi pralinate

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



ARROSTICINI LUNA PARK

Avete presente quel profumo di zucchero cotto che vira verso il caramello, permeato addirittura da un sentore di zucchero filato, che forse è solo un ricordo, un'associazione spontanea? Quella fragranza che sentivate al luna park da bambini e che fondeva frutta secca e calore, divertimento e innocenza, senso di festa e golosità.

Se avete voglia di ritrovarli, preparate il burro salato di arachidi pralinate e gustatelo con gli arrosticini di SPIEDÌ.

Vivrete un momento di schietto piacere culinario che giocherà con i vostri ricordi come se foste ancora davanti ai cigni di plastica, nel tentativo di pescarne uno e vincere uno spelacchiato peluche che, incuranti del suo aspetto, avreste amato incondizionatamente, oppure sui mini autoscontri che la vostra fantasia trasformava in rombanti fuoriserie capaci, al loro passaggio, di lasciare scie di fuoco sulla pista.

Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

5 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 100 grammi di zucchero semolato
- Una generosa presa di sale
- 300 grammi di arachidi sgusciate, spellate e tostate
- Due cucchiaini di succo di limone appena spremuto
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

In una ciotola mescolo zucchero e sale.

Scaldo una larga padella antiaderente nella quale metto le arachidi assieme alla miscela di zucchero e sale precedentemente preparata.

Unisco il succo di limone e cuocio a fiamma media per circa 5 minuti, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno.

A fine cottura lo zucchero deve risultare "aggrappato" alle arachidi e non caramellato.

Trasferisco immediatamente su un foglio di carta da forno e lascio raffreddare completamente.

Metto le arachidi pralinate nel boccale del frullatore assieme all'olio e frullo a intermittenza fino a ottenere una crema liscia, morbida e uniforme.

Servo il burro salato di arachidi pralinate con gli arrosticini.

Arrosticini con crema di prescinsêua

di Fernanda Demuru del blog [IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](#)



Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

Persone

4

Ingredienti

- 250 grammi di prescinsêua o, in mancanza, pari peso di ricotta vaccina
- 1/2 cucchiaino di polvere di curry
- Zenzero fresco grattugiato al momento q.b.
- Timo o altre erbe aromatiche fresche finemente tritate, q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Porre la prescinsêua in una ciotola e unire i rimanenti ingredienti, quindi mescolare bene per amalgamare perfettamente.

Servire la crema di prescinsêua con gli arrosticini.

80

Arrosticini con confettura di kiwi allo zenzero

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



PICCOLI ORCHI BUONI

A me piace tagliarli a metà e mangiarli scavando la polpa con un cucchiaino, divertendomi ad approfittare della forma che la natura ha conferito loro, rendendoli simili a piccole ciotole piene di bontà. I kiwi, così divertenti con il loro "vestito" ruvido dal colore spento, come fosse la palandrana di uno scostante orco incompreso, hanno un cuore verde (in alcuni casi giallo...) e allegro che rinfresca e appaga. Grazie al sapore che li caratterizza e che oscilla tra la dolcezza e una piacevole acidità, trasformati in confettura sono compagni ideali della carne di pecora degli arrosticini di SPIEDÌ con la quale creano una giustapposizione davvero piacevole, rinforzata dalla naturale piccantezza e freschezza dello zenzero.

Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

20 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 650 grammi di kiwi maturi
- 160 millilitri di acqua
- 80 grammi di zucchero di canna muscovado
- 4 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato al momento
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Sbuccio i kiwi, li taglio a pezzetti e li sistemo in una pentola d'acciaio dal fondo spesso.

Verso l'acqua, aggiungo lo zucchero e porto a bollore a fiamma vivace.

Proseguo la cottura per 15 minuti o fino a quando i frutti sono morbidissimi.

Frullo la preparazione con un frullatore a immersione e cuocio per altri 5 minuti circa, sempre a fuoco vivace, per ottenere una confettura densa e viscosa che superi la "prova piattino" (ripongo un piattino nel freezer affinché sia freddissimo, poi faccio cadere una piccola quantità di confettura su di esso e lo inclino; se la confettura scivola molto lentamente, è pronta).

Lascio raffreddare, dopodiché unisco lo zenzero e mescolo.

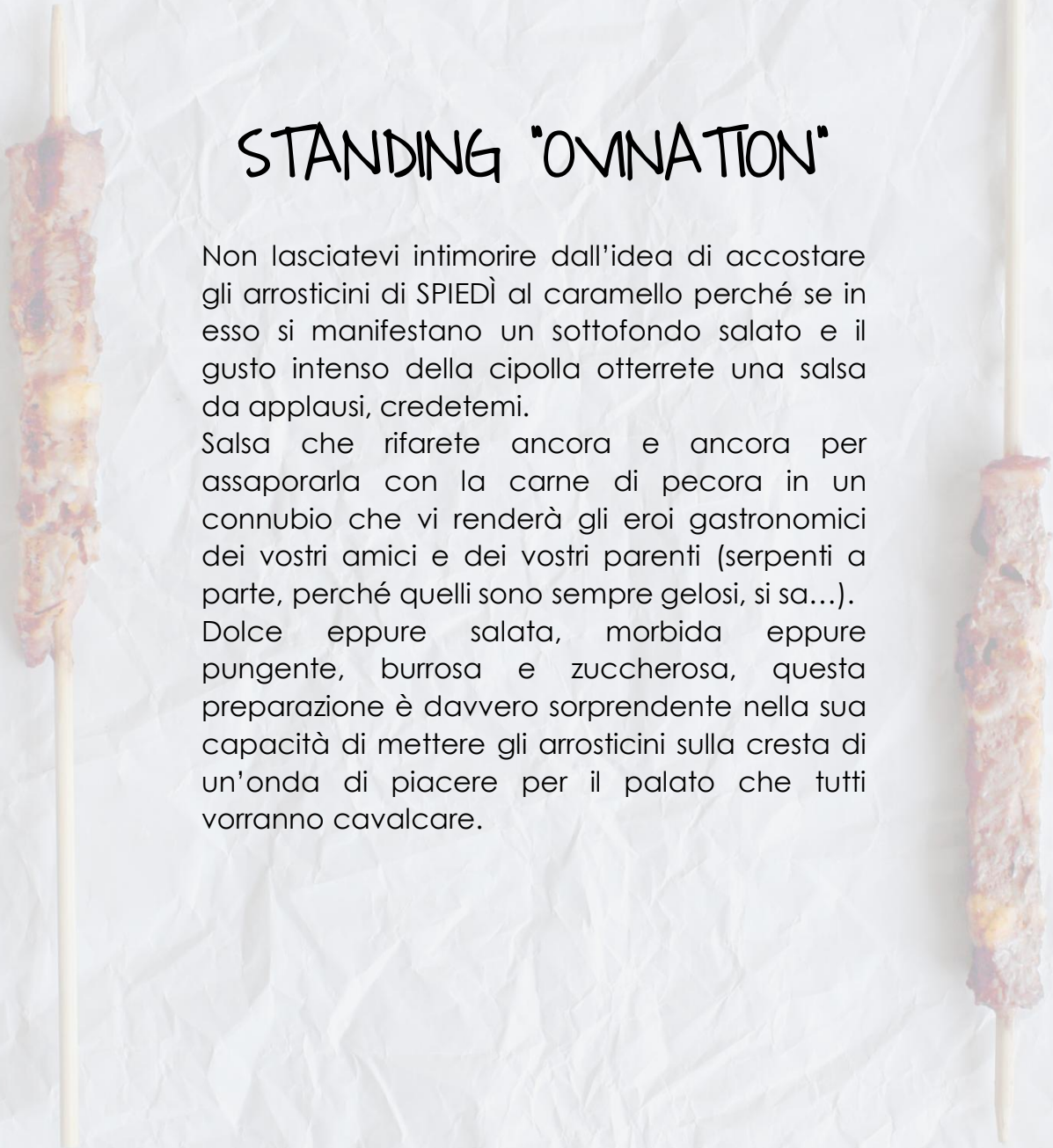
Servo la confettura di kiwi allo zenzero con gli arrosticini.



Arrosticini con caramello salato alla cipolla

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto





STANDING "OVINATION"

Non lasciatevi intimorire dall'idea di accostare gli arrosticini di SPIEDÌ al caramello perché se in esso si manifestano un sottofondo salato e il gusto intenso della cipolla otterrete una salsa da applausi, credetemi.

Salsa che rifarete ancora e ancora per assaporarla con la carne di pecora in un connubio che vi renderà gli eroi gastronomici dei vostri amici e dei vostri parenti (serpenti a parte, perché quelli sono sempre gelosi, si sa...). Dolce eppure salata, morbida eppure pungente, burrosa e zuccherosa, questa preparazione è davvero sorprendente nella sua capacità di mettere gli arrosticini sulla cresta di un'onda di piacere per il palato che tutti vorranno cavalcare.

Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

25 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 30 grammi di amido di mais
- Latte intero fresco, freddo q.b.
- 160 millilitri di acqua
- 320 grammi di zucchero semolato
- 60 grammi di cipolla bionda sbucciata e finemente grattugiata
- 20 grammi di sale fino
- 200 millilitri di latte intero fresco, molto caldo
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Stempero l'amido di mais con pochissimo latte freddo e tengo da parte.

Verso l'acqua in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e unisco zucchero, cipolla e sale.

Cuocio a fiamma moderata fino a quando il liquido è evaporato e si è formato un caramello scuro, misurandone la temperatura con l'apposito caramellometro o con un termometro da cucina preciso: essa deve corrispondere a 170°C.

Porto il caramello a cottura senza mai mescolare, ma muovendo il pentolino al bisogno.

In assenza del termometro, la cottura del caramello deve essere interrotta quanto il suo colore è castano e il profumo è intenso; il caramello non deve fumare e non deve odorare di bruciato.

Raggiunto il punto di cottura desiderato, verso immediatamente il latte caldo: per la differenza di temperatura il caramello solidifica per poi tornare liquido mantenendo la preparazione sulla fiamma.

Quando la salsa è nuovamente allo stato liquido, verso l'amido di mais stemperato mescolando continuamente con una frusta.

Aumento il calore e cuocio per 5 minuti o fino a quando la preparazione vela il dorso di un cucchiaino di metallo, senza smettere di rimestare.

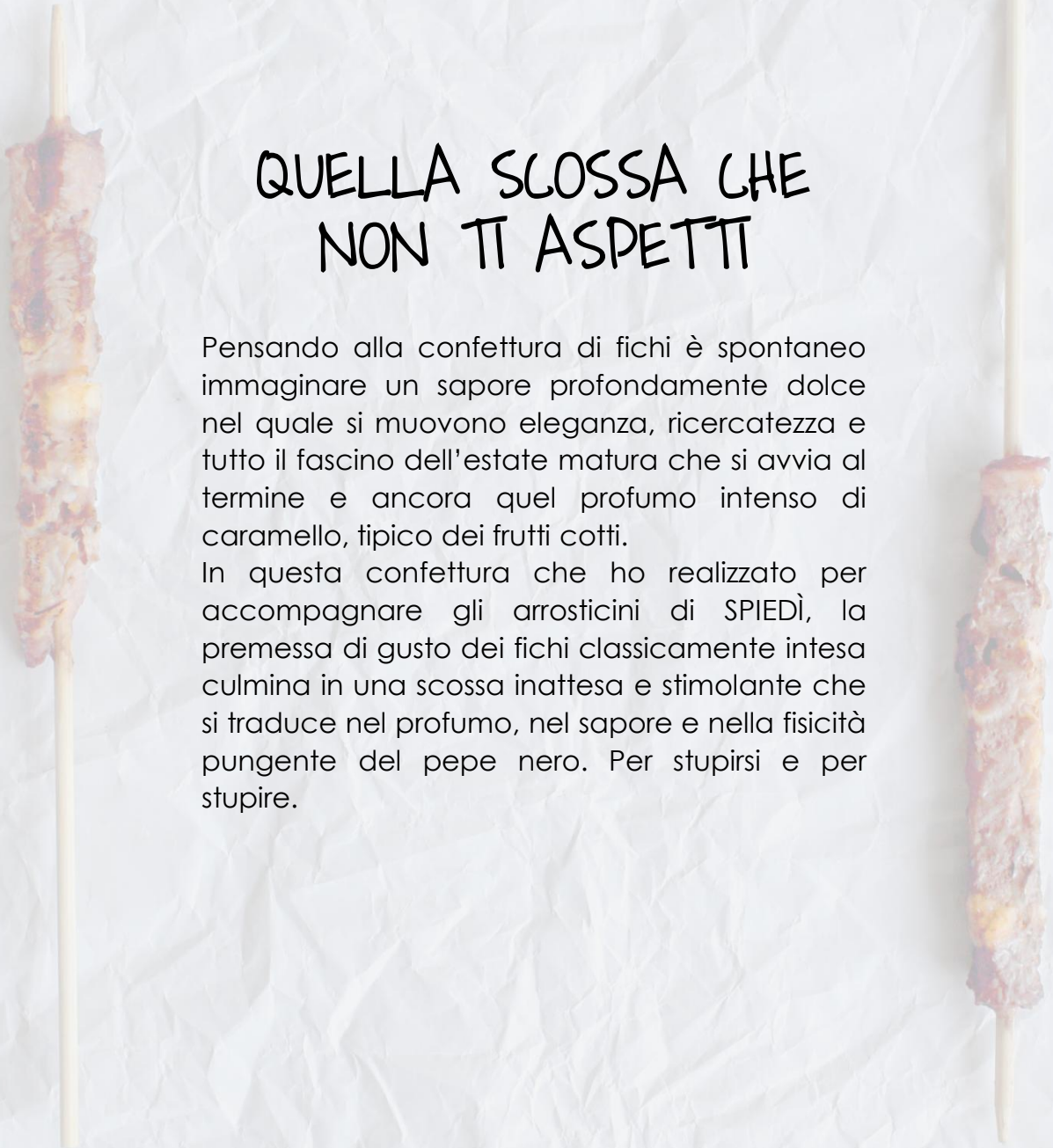
Lascio raffreddare prima di servire con gli arrosticini.

86

Arrosticini con confettura di fichi al pepe

di Paola "Selly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



The image features two vertical skewers of roasted meat, possibly lamb or pork, positioned on either side of the central text. The background is a light-colored, crumpled paper texture. The skewers are made of light-colored wood and the meat is cooked to a golden-brown, slightly charred appearance.

QUELLA SCOSSA CHE NON TI ASPETTI

Pensando alla confettura di fichi è spontaneo immaginare un sapore profondamente dolce nel quale si muovono eleganza, ricercatezza e tutto il fascino dell'estate matura che si avvia al termine e ancora quel profumo intenso di caramello, tipico dei frutti cotti.

In questa confettura che ho realizzato per accompagnare gli arrosticini di SPIEDÌ, la premessa di gusto dei fichi classicamente intesa culmina in una scossa inattesa e stimolante che si traduce nel profumo, nel sapore e nella fisicità pungente del pepe nero. Per stupirsi e per stupire.

Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

25 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 130 millilitri di acqua
- 400 grammi di fichi neri maturi
- 25 grammi di zucchero di canna muscovado
- Il succo di mezzo limone appena spremuto
- Una presa di sale
- Abbondante pepe nero macinato al momento
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Verso l'acqua in un pentolino di acciaio dal fondo spesso e unisco i fichi, lo zucchero, il succo di limone e il sale.

Mescoło, porto a bollore e cuocio a fiamma vivace per 15 minuti o fino a quando i frutti sono morbidissimi.

Frullo la preparazione con un frullatore a immersione, dopodiché proseguo la cottura sempre a fiamma vivace; la confettura deve risultare densa e viscosa e superare la "prova piattino" (ripongo un piattino nel freezer affinché sia freddissimo, poi faccio cadere una piccola quantità di confettura su di esso e lo inclino; se la confettura scivola molto lentamente, è pronta).

Lascio raffreddare, dopodiché unisco abbondante pepe.

Servo la confettura di fichi al pepe con gli arrosticini.

Arrosticini con purea di ceci agli agrumi

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine online Sapere di Gusto



PERLE PREZIOSE

Eleganti, beige e cuoriformi, affascinanti, neri e simili a piccoli sassi, rossastri e affini a braci in procinto di divenire furiosamente ardenti, i ceci sono legumi straordinari. Buoni, sani, contraddistinti da una duttilità gastronomica che tante volte ci aiuta in cucina, meritano davvero il tempo che richiedono per essere ammorlati e cotti.

Dalla farinata alle robuste e ruspanti zuppe di campagna e dagli hamburger vegetali all'hummus, queste opache perle - non per questo meno preziose - ci regalano varietà, gusto e salute in cucina.

In questa ricetta ho utilizzato i ceci per realizzare una purea deliziosa, rinfrescata dalla menta secca, profumata dalle scorze di arancia e limone e "conturbata" dai semi di sesamo tostatati. Un po' di buon olio extravergine d'oliva italiano dal sapore deciso ed ecco pronta una degna compagna degli arrosticini di SPIEDÌ, per un momento di gusto che parla italiano, citando la cucina mediorientale.

Preparazione

20 minuti

Riposo

30 minuti

Cottura

1 minuto

Persone

4

Ingredienti

- 1/2 spicchio d'aglio spellato e privato del germe interno
- 2 cucchiaini di semi di sesamo bianco
- 240 grammi di ceci lessati senza aromi, freddi
- 2 cucchiaini di menta secca
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 arancia di medie dimensioni con buccia edibile
- 1 limone di medie dimensioni con buccia edibile
- 1 cucchiaino di miele millefiori di montagna
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ cotti al momento

Procedimento

Sfrego delicatamente il mezzo spicchio d'aglio nella parte interna di una capiente ciotola: in questo modo cederà il proprio profumo alla preparazione senza renderla pesante.

Scaldo una piccola padella antiaderente e vi tosto i semi di sesamo per alcuni istanti avendo cura di non bruciarli: quando iniziano a scoppiettare e a emanare il loro profumo, sono pronti.

Trasferisco immediatamente nella ciotola e lascio raffreddare.

Aggiungo i ceci, la menta e l'olio.

Grattugio la scorza di metà arancia e di metà limone e le unisco agli altri ingredienti.

Spremo il succo di entrambi gli agrumi e lo filtro.

Verso due cucchiaini scarsi di entrambi i succhi nella preparazione, dopodiché aggiungo il miele e condisco con sale e pepe.

Utilizzando un pestello, riduco il tutto in una purea non troppo fine, rompendo i semi di sesamo.

Mesco, aggiungo poca acqua fredda per rendere la purea più cremosa, copro e lascio riposare per 30 minuti in frigorifero.

Prima di servire preparazione con gli arrosticini, la tengo per un po' a temperatura ambiente affinché non sia troppo fredda.

Arrosticini con salsa di gorgonzola piccante e mela

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto





PER GLI AMICI, "GORGO"

Il gorgonzola, da molti affettuosamente chiamato Gorgo, è un formaggio che può vantare un nutrito stuolo di fedeli perché chi lo ama davvero non ne è semplicemente appassionato: lo venera come una divinità.

In effetti è una specialità casearia che nel suo corpo, che può essere cremoso o asciutto, condensa tutti i significati e le possibili sfumature della parola *delizia*.

In questa preparazione un piacevolissimo gorgonzola piccante sposa l'acidula dolcezza della mela renetta e diventa una salsa morbida da gustare con gli arrosticini di SPIEDÌ: successo assicurato.

Preparazione

5 minuti

Riposo

Cottura

Persone

4

Ingredienti

- 105 grammi di gorgonzola piccante, asciutto
- 160 millilitri di latte intero fresco
- 175 grammi di mela renetta sbucciata e privata del torsolo
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Sale se necessario, q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Riunisco tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore e aziono la macchina a intermittenza, fino a ottenere una salsa morbida e uniforme.

Servo la salsa di gorgonzola e mele con gli arrosticini dopo aver regolato di sale solo se necessario (il formaggio è già sapido).

Nota anti spreco

Utilizzo la buccia e il torsolo della mela per realizzare una piacevole bevanda. Porto una tazza di acqua alla temperatura di 80°C, copro e lascio gli scarti della mela in infusione per 15 minuti prima di filtrare e consumare.

Arrosticini con crema di foglie di broccolo

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine
online Sapere di Gusto



GLI ARROSTICINI E LE VIRTÙ ANTI SPRECO

Di cosa fanno le calotte dei peperoni? Di peperone.

Di cosa fanno gli apici dei finocchi? Di finocchio.

Di cosa fanno i gambi dei carciofi? Di carciofo.

E le foglie dei broccoli? Sanno di broccolo!

Alla luce di queste affermazioni, sorge spontanea una domanda: perché noi consumatori continuiamo a gettare tra i rifiuti tanto cibo, contribuendo a sprecare 1/3 degli alimenti prodotti a livello mondiale ogni anno?

Lo facciamo principalmente perché siamo male abituati e disinformati.

Noi fortunati che non abbiamo problemi ad accedere al cibo, compriamo troppo, conserviamo male, siamo pigri, non conosciamo i reali limiti di consumo degli alimenti scaduti, continuiamo a considerare la cucina del riciclo e del recupero una pratica di serie B e poco chic e spesso non sappiamo che molte parti di frutti e verdure possono essere utilizzate per creare piatti deliziosi.

Gli arrosticini di SPIEDÌ, che nascono da una tradizione popolare - la stessa secondo la quale nessun alimento deve essere sprecato - in questa ricetta si fanno baluardo della cucina anti spreco, accompagnandosi con una buonissima crema realizzata con le foglie dei broccoli che spesso ignoriamo.

Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

25 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 260 grammi di foglie di broccolo incluse le coste centrali
- 2,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 grosso spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato
- 500 millilitri di acqua calda
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Strappo le parti più sottili delle foglie di broccolo riducendole in straccetti e affetto finemente le coste centrali.

Verso l'olio in una grande padella antiaderente e unisco l'aglio.

Scaldo a fiamma dolce per alcuni minuti: l'olio deve acquisire profumo e sapore senza che l'aglio soffrigga. Elimino quest'ultimo, alzo leggermente la fiamma e aggiungo le foglie di broccolo.

Salto il tutto per 5 minuti, quindi verso l'acqua, riduco il calore, copro e cuocio per 20 minuti o fino a quando le foglie di broccolo sono molto morbide, aggiungendo altra acqua al bisogno.

A fine cottura non deve essere presente liquido all'interno della padella.

Lascio intiepidire.

Trasferisco la preparazione nel boccale del frullatore e condisco con sale e pepe.

Frullo per ottenere una crema fine.

Servo la crema di foglie di broccolo tiepida con gli arrosticini.

Arrosticini con purea di castagne al rosmarino

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



SHHHH...

I profumi silvestri e la magia delle creature, reali oppure immaginarie, così schive ma curiose. Poi ancora foglie e rami che scricchiolano a ogni passo, quell'odore di resina, terra umida e funghi. Quindi piccole isole di verdissimo muschio, sussurri la cui origine è impossibile stabilire e loro, i ricci delle castagne, verdi, giallognoli o bruni, scricchiolano che stimolano la curiosità e una sottile emozione che anticipa la scoperta: vuoto o pieno?

I boschi di montagna sono luoghi che è impossibile non collegare a concetti di sacralità, rispetto e raccoglimento. Maestosi, fieri, centenari, ci accolgono chiedendoci di ascoltare le loro storie, raccontate attraverso ciò che può essere captato dai nostri sensi e dalla nostra anima.

Dono generoso e ricco di questi boschi, le castagne ci permettono di creare piatti genuini della tradizione contadina come *Riso, latte e castagne* o il *Castagnaccio*, oppure dessert e prelibatezze di alto lignaggio quali il *Monte Bianco* o i *Marron Glacé*, ma anche semplici puree che si lasciano percorrere dalla "resinosa freschezza" del rosmarino per accompagnare gli arrosticini di SPIEDÌ in un romantico e meditabondo giorno d'autunno.

Preparazione

45 minuti

Riposo

Cottura

40 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 1 chilogrammo di castagne
- 24 aghi di rosmarino fresco
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 360 millilitri circa di latte intero fresco
- Sale q.b.
- Pepe bianco macinato al momento q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Sistemo le castagne in una grande pentola assieme a una presa di sale, quindi le sommergo con abbondante acqua fredda.

Porto su una fiamma vivace e cuocio per circa 40 minuti dal bollore (il tempo di cottura può variare in funzione della grandezza dei frutti).

Scolo le castagne e le sbuccio quando sono ancora calde, dopodiché le passo allo schiacciapatate per ottenere una purea che faccio cadere all'interno di una capiente ciotola.

Lascio raffreddare.

Trasferisco la purea di castagne nel boccale del frullatore e unisco gli aghi di rosmarino e l'olio.

Frullo versando il latte a filo per ottenere una purea liscia, fine e piuttosto soda.

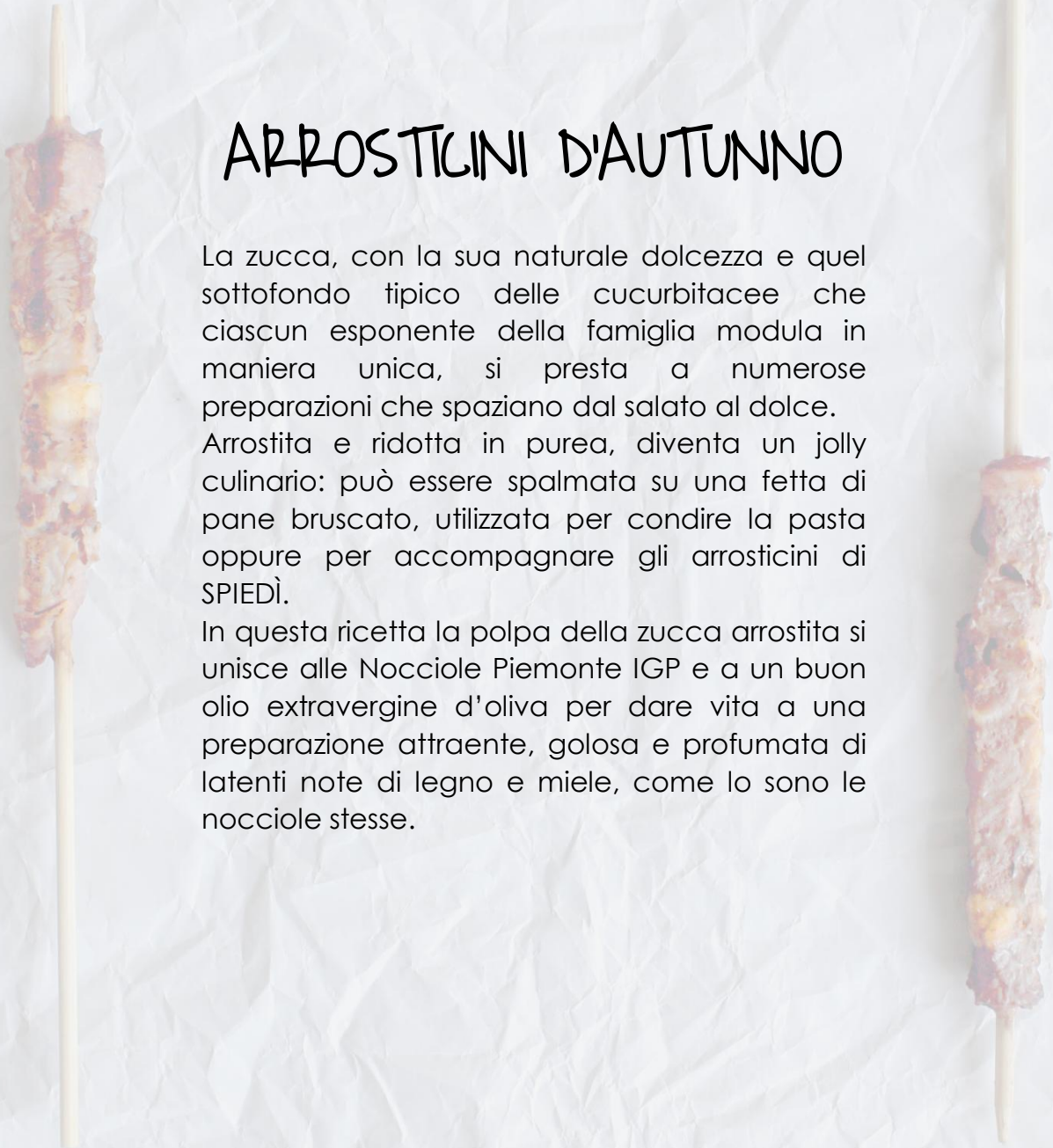
Regolo di sale, condisco con una macinata di pepe e servo con gli arrosticini.

Arrosticini con purea di zucca alle nocciole

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



Spiedi

The image features two skewers of roasted pumpkin, one on the left and one on the right, set against a background of crumpled white paper. The pumpkin is cut into small, irregular pieces and is roasted to a golden-brown color with some charred edges. The skewers are made of light-colored wood. The overall aesthetic is rustic and natural.

ARROSTICINI D'AUTUNNO

La zucca, con la sua naturale dolcezza e quel sottofondo tipico delle cucurbitacee che ciascun esponente della famiglia modula in maniera unica, si presta a numerose preparazioni che spaziano dal salato al dolce.

Arrostita e ridotta in purea, diventa un jolly culinario: può essere spalmata su una fetta di pane bruscato, utilizzata per condire la pasta oppure per accompagnare gli arrosticini di SPIEDÌ.

In questa ricetta la polpa della zucca arrostita si unisce alle Nocciole Piemonte IGP e a un buon olio extravergine d'oliva per dare vita a una preparazione attraente, golosa e profumata di latenti note di legno e miele, come lo sono le nocciole stesse.

Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

15 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 600 grammi di polpa di zucca
- 2,5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- 3 rametti di rosmarino fresco
- 65 grammi di Nocciole Piemonte IGP sgusciate, spellate e tostate
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Latte intero fresco se necessario, q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Taglio la polpa di zucca a cubetti di un centimetro di lato che poi arrango in una grande teglia con il fondo foderato di carta da forno.

Irroro con l'olio, salo, unisco i rametti di rosmarino e porto la teglia sotto al grill del forno che poi accendo alla massima potenza.

Cuocio per 15 minuti o fino a quando i cubetti di zucca sono morbidi e leggermente abbrustoliti. Estraggo dal forno, lascio intiepidire, elimino il rosmarino e trasferisco nel boccale del frullatore assieme alle nocciole.

Aggiungo una macinata di pepe, quindi frullo fino a ottenere una purea soda, aggiungendo poco latte al bisogno.

Regolo di sale, lascio raffreddare e servo la purea di zucca e nocciole con gli arrosticini.

Arrosticini con purea di patate all'aneto

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



DAI, "TUIRUMA"

Il purè di patate, nella sua sofficià di nuvola commestibile e nel suo giallo pallido, lo stesso che dà colore ai confortevoli abiti dei bambini molto piccoli, è un cibo dell'anima per eccellenza. Nasce da un tubero che fa della genuina semplicità il proprio vessillo e che può trasformarsi in un contorno straordinariamente appagante e regressivo.

Genitori, nonni, famiglia, cucina di casa, cure parentali: sono molte le parole che i più fortunati tra noi possono associare alla purea di patate. Io non riesco a scinderla dalle mie convalescenze oppure dai felici pranzi della domenica, quando il sugo dell'arrosto o del brasato la abbracciavano e mi inducevano a mescolare con la forchetta per gustarmi tutto il piacere confortante che mi regalavano.

Poi, quel gesto: il "montare" il purè con la frusta a mano che vedevo fare alla mia mamma. Quello che ci strappava sempre un sorriso perché, mentre io tenevo ferma la pentola e lei rimestava vorticosamente, oppure quando i ruoli erano invertiti e lei mi inviava a *tuiré* (mescolare, rimestare in piemontese), entrambe *ballonzolavamo*.

Con in mente questi piacevolissimi ricordi, ho preparato questo purè di patate che ho arricchito con il gusto fresco e particolare dell'aneto e con un tocco di aceto. L'accostamento con gli arrosticini di SPIEDÌ è stato un golosissimo successo.

Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

25 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 4 patate rosse per un peso totale di 500 grammi circa
- 120 millilitri circa di latte intero fresco
- 20 grammi di burro
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Un grosso ciuffo di aneto fresco
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Cuocio le patate a vapore per 20 minuti o fino a quando sono molto tenere.

Nel frattempo verso il latte in una pentola d'acciaio dal fondo spesso e aggiungo il burro e una presa di sale.

Quando le patate sono pronte, scaldo il latte a fiamma dolce e attendo che il burro sia sciolto.

Sbuccio i tuberi ancora caldi e li passo allo schiacciapatate facendoli cadere nella pentola.

Aggiungo una macinata di pepe e lavoro il tutto con una frusta a mano, mescolando vigorosamente al fine di ottenere un purè piuttosto sodo, liscio, uniforme e soffice, mantenendo la preparazione sul fuoco.

Taglio grossolanamente l'aneto e lo aggiungo al purè assieme all'aceto.

Mesco ancora per amalgamare e servo immediatamente con gli arrosticini.

Nota tecnica

La quantità di latte indicata nell'elenco ingredienti può variare leggermente in funzione del grado di assorbimento delle patate.

Arrosticini con crema di pane, aglio, olio e peperoncino

di Paola "Selly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e
cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



Spiedi

DAI, FERMATI A CENA

A volte la ricerca della semplicità in cucina è sintomo del desiderio di qualcosa di confortante e familiare che sappia assicurare o consolare con *parole* che ci sono familiari, attraverso gesti, profumi e gusti.

Aglio, olio e peperoncino sono protagonisti di uno dei condimenti per la pasta più conosciuti e diffusi e raccontano di intimità domestica, di convivi nel cuore della notte, di quei momenti da *dai, fermati a cena, faccio un piatto di pasta veloce*.

E se semplicità deve essere, non può mancare il pane, soprattutto quello raffermo, con le sue storie di antica saggezza popolare, quella per la quale nulla doveva essere sprecato, figuriamoci il pane che è simbolo di tutti gli alimenti e li traghetta nella sacralità.

Gli arrosticini di SPIEDÌ, ricchi di identità territoriale e storia, in questa ricetta rivelano il loro lato più rustico e si uniscono a una crema ottenuta con pane integrale raffermo insaporito da prezzemolo e olio aromatizzato con aglio e peperoncino, in un omaggio alla cucina semplice e verace.

Preparazione

15 minuti

Riposo

10 minuti

Cottura

10 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 60 grammi di olio extravergine di oliva
- Due spicchi d'aglio in camicia, leggermente schiacciati
- Peperoncino fresco q.b.
- 110 grammi di pane integrale raffermo
- 500 millilitri di acqua a temperatura ambiente
- 4 grammi tra foglie e gambi teneri di prezzemolo fresco (una manciata circa)
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Sale se necessario, q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Verso l'olio in una piccola padella antiaderente e vi unisco l'aglio e il peperoncino tritato grossolanamente. Porto il tutto su una fiamma moderata e riscaldo per alcuni minuti: l'aglio e il peperoncino devono rilasciare sapore e profumo nell'olio senza soffriggere. Spengo la fiamma, lascio raffreddare e filtro attraverso un colino a maglia fine. Elimino aglio e peperoncino.

Rompo il pane in pezzi di medie dimensioni che sistemo in una capiente ciotola. Verso l'acqua e lo lascio riposare per 10 minuti o fino a quando è morbido. Conservando l'acqua di ammollo, scolo e strizzo il pane e lo metto in un'altra ciotola. Utilizzando una forchetta lo spappolo finemente.

Trito il prezzemolo e lo unisco al pane, dopodiché condisco il tutto con l'olio aromatizzato e una macinata di pepe.

Mescoło vigorosamente con una forchetta versando un po' di acqua di ammollo del pane a filo: devo ottenere una crema morbida e bel legata. Regolo di sale se necessario (il pane conferisce già sapidità, a meno che non si tratti di pane sciapo).

Servo la crema con gli arrosticini.

Nota importante

In base al gusto personale e all'effettivo grado di piccantezza dei peperoncini scelgo se scartare i semi interni oppure se mantenerli nella preparazione.

Arrosticini con salsa di uva moscato alla senape

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto



QUESTIONE DI FASCINO

Annunciata dalle sorelle agostane che, con i loro verdi accesi, quasi al neon, parlano di una stagione che ama dichiararsi senza mezzi termini all'insegna della leggerezza dell'anima, l'uva bianca settembrina porta con sé un messaggio visivo più profondo. I suoi acini, meno squillanti e sfacciati, arrossiscono davanti alle lusinghe dei tramonti. Tramonti che si allungano, si dilatano, mettendo via via radici nei pomeriggi e spargendo sulla terra sottili brividi che sono solo un pensiero, solo un sussurro nel quale percepire la parola *freddo*.

Allo stesso modo, i sapori freschi e dissetanti virano verso zucchero, note quasi alcoliche e suggestioni che fanno pensare a foglie umide e terra.

L'uva moscato, splendida con il suo fascino paragonabile a quello di una donna matura e risolta, con i suoi acini che non sono più protesi e chiacchieroni, ma si raccolgono inducendo l'immagine di un corpo che si rannicchia appagato e compiaciuto, in questa ricetta diventa una salsa. Il suo gusto inconfondibile che è eco del vino dolce al quale dà vita, si unisce all'elegante provocazione della senape forte per accompagnare gli arrostitini di SPIEDÌ in quella stagione che dice arrivederci alle grigliate e dà il benvenuto alle cene consumate nell'intimità della propria casa.

Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

20 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 250 grammi di acini di uva moscato
- 30 grammi di cipolla bionda finemente tritata
- 30 grammi di zucchero di canna muscovado
- 80 millilitri di acqua
- Sale q.b.
- Un cucchiaino di senape forte in salsa
- 4 grammi di amido di mais
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

In una pentola d'acciaio dal fondo spesso riunisco gli acini d'uva, la cipolla, lo zucchero, l'acqua e una presa di sale.

Mesco e porto a bollore a fiamma vivace.

Riduco il fuoco a medio - basso e cuocio per 15 minuti o fino a quando l'uva è molto morbida.

Frullo la preparazione con un frullatore a immersione e la passo attraverso un setaccio a maglia fine per eliminare residui di bucce e semi.

Unisco la senape, mescolo e regolo di sale se necessario.


Stempero la maizena con pochissima acqua.

Riporto la preparazione sul fuoco affinché raggiunga il primo accenno di bollore.

Mescolando in continuazione con una frusta, verso l'amido di mais stemperato.

Proseguo la cottura per pochi minuti: la salsa deve addensarsi.

Lascio raffreddare prima di servire con gli arrosticini.

A photograph of a meal featuring skewers of grilled meat on a white plate, a glass of red wine, lemons, and a bowl of sauce. The text is overlaid on a semi-transparent white box in the upper center.

Arrosticini con crema di cacio e uova

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog
CUOCHE CLANDESTINE





NON AVANZANO MAI...

In Abruzzo, quando avanzano gli arrosticini cotti, si usa mangiarli il giorno successivo facendoli *rinvenire* in una salsa di "cacio e ova".

In pratica, si tolgono i pezzi di carne dal bastoncino, si mescolano velocemente con uova e una buona quantità di formaggio (pecorino, noblesse oblige), e si passa tutto velocemente in padella. Sale (poco), pepe, et voilà.

In casa nostra, ad essere sincere, questa evenienza non capita mai: gli arrosticini finiscono sempre a una velocità supersonica!

Abbiamo così pensato di reinterpretare questa "cacio e ova" facendola diventare una crema liscia e vellutata in cui intingere gli arrosticini di SPIEDÌ appena cotti.

Preparazione

15 minuti

Riposo

Cottura

10 minuti

Persone

4

Ingredienti

- 4 uova
- 80 grammi di pecorino abruzzese a pasta dura
- 2 spicchi di aglio
- 3 rametti di rosmarino fresco
- Un limone con buccia edibile
- ½ bicchiere di vino bianco
- ½ bicchiere di acqua circa
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento + 2 crudi (serviranno per la preparazione della crema)

Procedimento

Prendete gli arrosticini crudi e sfilate la carne dal bastoncino.

Grattugiate finemente pecorino e scorza di limone.

Pulite lo spicchio di aglio togliendo il germoglio interno.

In una padella antiaderente versate un generoso giro di olio. Aggiungete l'aglio, il rosmarino e la carne. Fate rosolare a fuoco vivace. Unite il vino e fate sfumare, poi cuocete per qualche minuto.

Togliete la carne e gli odori dalla padella e, con il fondo di cottura ancora caldo, aggiungete le uova e il pecorino grattugiato. Fate cuocere lentamente, mescolando in continuazione. Al termine aggiustate di sale e di pepe, a vostro gusto.

Passate il tutto in un frullatore (anche la carne cotta tolta dalla padella), fino a ottenere una crema. Se desiderate una preparazione più liquida, aggiungete un po' di acqua, tenendo presente che, asciugando, il pecorino si ritirerà conferendo densità.

Aggiungete la scorza di limone grattugiata alla crema: è molto importante perché dona freschezza; mescolate a mano, non con il mixer.

Servite con bruschette e...buon appetito!

Arrosticini con purea di mela renetta alle spezie di Natale

di Paola "Slelly" Uberti,
fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog SLELLY, di
SLELLYBOOKS.com e
cofondatrice del magazine
online Sapere di Gusto



L'ARROSTICINO DELLE FESTE

Arrosticini solo in tempo di grigliate? Perché mai perdersi la loro bontà e il loro valore tradizionale negli altri periodi dell'anno? Perché rinunciare ad assaporarli durante le Feste Natalizie?

Con i loro potenti significati legati a territori, genti e tradizioni, gli arrosticini di SPIEDÌ sono compagni ideali di pranzi e cene del convivio, quando i giorni sembrano fatti di una materia diversa da quella di tutti gli altri e da quel sottofondo di attesa e incanto che, volenti o nolenti, ci coinvolge, ci possiede e ci influenza, nel bene o nel male.

Ecco quindi gli arrosticini da gustare con una purea di mela renetta cotta nello zucchero di canna, scossa da un brivido salino e accarezzata dalle spezie tipiche di Natale, quelle che profumano e danno sapore a dolci, biscotti e corroboranti bevande calde e che, nella gioia o nella tristezza, ci ricordano che in un momento della nostra storia siamo stati "solo" bambini e che, forse, era tutto più facile.

Preparazione

10 minuti

Riposo

Cottura

15 minuti

Persone

4

Ingredienti

- Un piccolo frammento di frutto di anice stellato
- 4 chiodi di garofano
- 600 grammi di mele renette
- 80 grammi di zucchero di canna muscovado
- Una presa di sale fino
- 400 millilitri di acqua calda
- Cannella in polvere q.b.
- Noce moscata grattugiata al momento q.b.
- 20 arrosticini di SPIEDÌ, cotti al momento

Procedimento

Scaldo una grande bisticchiera antiaderente su fiamma vivace.

Utilizzando un batticarne, pesto finemente l'anice stellato e i chiodi di garofano per poi trasferire la polvere ottenuta in una piccola ciotola.

Copro e tengo da parte.

Taglio le mele a metà, poi in quarti, dopodiché elimino la parte centrale contenente i semi.

Riduco ciascun quarto di mela in fette spesse un centimetro che sistemo immediatamente sulla bisticchiera.

Cuocio per cinque minuti, quindi rivolto e proseguo la cottura per altri 5 minuti.

Cospargo i frutti con zucchero e sale e, non appena lo zucchero che è a contatto con la bisticchiera è sciolto, verso l'acqua.

Muovo lo strumento di cottura per distribuire uniformemente il contenuto e cuocio, sempre a fiamma vivace, per altri 5 minuti o fino a quando le mele sono molto morbide.

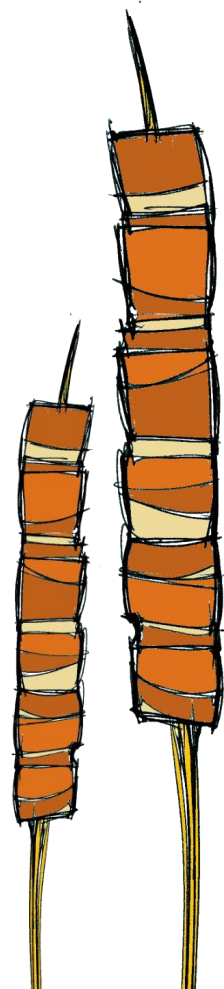
Spengo la fiamma, lascio intiepidire, poi trasferisco la preparazione nel boccale del frullatore assieme alle spezie pestate. Aggiungo un po' di cannella e noce moscata e aziono la macchina fino a ottenere una purea molto fine.

Servo la purea di mele renette alle spezie di Natale con gli arrosticini.

Indice delle ricette

Indice interattivo: cliccare sul titolo per visualizzare la ricetta

- [Arrosticini con salsa di pomodoro affumicata 22](#)
- [Arrosticini Martini 26](#)
- [Arrosticini con crema di limone e origano 28](#)
- [Arrosticini e pâté di melanzane con Parmigiano Reggiano e basilico 31](#)
- [Arrosticini con salsa di yogurt e sottaceti 34](#)
- [Arrosticini con salsa di feta alla menta 37](#)
- [Arrosticini con crema di capperi e olive 40](#)
- [Arrosticini con crema di peperoni arrostiti e cacao 43](#)
- [Arrosticini con purea di fagioli in stile messicano 46](#)
- [Arrosticini con salsa di erbe aromatiche e miele di tarassaco 49](#)
- [Arrosticini con Salsa "Guasacaca" 52](#)
- [Arrosticini con confettura di peperoncini e pomodori secchi alla cannella 55](#)
- [Arrosticini con cipolle arrostiti al miele di castagno 59](#)
- [Arrosticini con salsa al caffè 62](#)
- [Arrosticini con burro salato di arachidi pralinate 65](#)
- [Arrosticini con crema di prescinsêua 68](#)
- [Arrosticini con confettura di kiwi allo zenzero 70](#)
- [Arrosticini con caramello salato alla cipolla 73](#)
- [Arrosticini con confettura di fichi al pepe 76](#)
- [Arrosticini con purea di barbabietola al timo 79](#)
- [Arrosticini con salsa di gorgonzola piccante e mela 82](#)
- [Arrosticini con crema di foglie di broccolo 85](#)
- [Arrosticini con purea di castagne al rosmarino 88](#)
- [Arrosticini con purea di zucca alle nocciole 91](#)
- [Arrosticini con purea di patate all'aneto 94](#)
- [Arrosticini con crema di pane, aglio, olio e peperoncino 97](#)
- [Arrosticini con salsa di uva moscato alla senape 100](#)
- [Arrosticini con crema di cacio e uova 103](#)
- [Arrosticini con purea di mela renetta alle spezie di Natale 106](#)



SPIEDÌ

ARROSTICINI
ricette per accompagnare la tradizione abruzzese

eBook a diffusione gratuita

Prima pubblicazione sul web aprile 2020

© 2020 SPIEDÌ Srl



SPIEDÌ SRL

Via Raiale (Zona Ind.le), 329 - 65128 Pescara P.IVA

01162430688 – CF 01162430688

Telefono: +39 0854308020

Mail: info@spiedi.it - Web: www.spiedi.it