



I Quaderni di Cucina
SUCCESSI IN TAVOLA

I GOLOSI



Come conservare i salumi

I salumi stagionati

Quando sono ancora interi, vanno appesi a un gancio in un ambiente fresco e arieggiato, privo di umidità. Non devono essere appoggiati ad una superficie e l'aria deve circolare liberamente intorno ad essi.

Nello stesso ambiente si può conservare il salume stagionato dopo che si è cominciato ad affettarlo, avendo cura di proteggere la parte tagliata con un foglio di carta oleata ben aderente e un secondo foglio di stagnola.

Un salume stagionato che si è cominciato ad affettare può essere conservato anche in frigorifero, nella parte meno fredda, ma in tal caso la pasta diventa dura e si perde parte del profumo.



OCCASIONI SPECIALI



Quando hai a cena i colleghi di lavoro.



Cotechino Cotto in Guazzetto di Ceci, Carciofi e Tartufo Nero

Imbiondire in una pentola di terracotta lo scalogno tritato con poco olio extra vergine d'oliva e il lardo, aggiungere i ceci ammollati in acqua fredda la sera prima, coprire con brodo vegetale, cuocere per almeno 1 ora da quando riprende il bollire e cuocere a fuoco moderato. Aggiungere di tanto in tanto del brodo se si rendesse necessario.

Cuocere il cotechino in base alle indicazioni riportate sulla confezione, nel frattempo pulire i carciofi, tagliarli sottilmente e saltarli in padella antiaderente con poco olio, sale e pepe. Unire i carciofi al guazzetto di ceci, cuocere per 1 min. e aggiungere le foglie di maggiorana fresca. Una volta cotto, liberare il cotechino dalla gelatina e servire due fette in fondina con il guazzetto di ceci e carciofi e il tartufo nero tagliato a lamelle.

Prodotto:

Cotechino Cotto Veroni

Ingredienti per 4 persone

• Cotechino Cotto Veroni	conf. da 500 g
• Ceci	160 g
• Carciofi	2
• Tartufo nero	30 g
• Scalogno	½
• Patata	1
• Lardo	30 g
• Majorana fresca	1 rametto
• Brodo vegetale	q.b.
• Olio extra vergine d'oliva	q.b.
• Sale e pepe	q.b.

Antonio Facciolo
CUCINA DEL TORO
Via Camperio, 15 – MILANO

L'APCI e il Centro Studi



APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, è l'Associazione nazionale che annovera migliaia di chef professionisti, ai quali offre **l'opportunità di condividere le proprie esperienze**, trovare nuovi spunti di crescita, aumentare la visibilità del proprio luogo di lavoro, emergere.

Il Centro Studi d'Arte Culinaria promuove e realizza attività di formazione, qualificazione e aggiornamento professionale e amatoriale.

Gestisce manifestazioni provinciali, regionali, nazionali ed internazionali, attività culturali, editoriali e di consulenza nel settore alimentare, enogastronomico e turistico.

La collaborazione con APCI ha permesso a Veroni di avvalersi della **creatività e professionalità di una cinquantina di cuochi provenienti da ogni parte d'Italia**, che hanno ideato, anche per chi ha poco tempo o poca confidenza con i fornelli, ricette originali e di qualità con le quali realizzare piatti nuovi, sfiziosi e di sicuro successo per ogni occasione e per tutte le età.

