

L'ECCELLENZA EUROPEA È UNA FORMA D'ARTE: CONDIVIDILA CON I TUOI CARI A NATALE

Il Natale è alle porte, la campagna "L'eccellenza europea è una forma d'arte" invita a celebrarlo in compagnia con nuovi sapori e ricette

Milano, 20 dicembre 2023 – Sta volgendo al termine la campagna cofinanziata dall'Unione Europea dal claim della campagna "L'eccellenza europea è una forma d'arte", che negli ultimi 3 anni ha perseguito l'obiettivo di promuovere i marchi di qualità europei DOP e IGP attraverso 13 prodotti testimonial provenienti dai 3 Paesi coinvolti: le **Pruneaux d'Agen IGP**, le note prugne provenienti dalla Francia, il **Prosciutto di Carpegna DOP**, eccellenza tutta made in Italy, e 11 **prodotti DOP e IGP originari della Vallonia**, regione del Belgio.

I prodotti protagonisti di questa campagna sono gli ingredienti perfetti per un Natale in compagnia.

Il Prosciutto di Carpegna DOP è un capolavoro di gusto garantito dall'Europa e 100% made in Italy. La Denominazione d'Origine Protetta è riservata solo al prosciutto crudo stagionato che segue un rigido disciplinare di produzione, il quale stabilisce precisi requisiti e processi produttivi al fine di garantire l'elevata qualità del prodotto. Territorio, tradizione e storia forgiarono un prodotto unico e inimitabile.

Degni di nota anche i prodotti della Vallonia, che traghettano il consumatore in un viaggio attraverso una terra ricchissima di fiumi, boschi, orti e rigogliosi frutteti, ma anche di storia, cultura, tradizioni. Una terra di sapori, che da sempre si contraddistingue per la diversità, la qualità e l'unicità dei suoi prodotti. Da scoprire e assaporare uno per uno.

A seguire due ricette per celebrare assieme ai propri affetti la festività più attesa dell'anno, sorprendendo i propri ospiti con preparazioni innovative.

Filetto di maiale con Pruneaux d'Agen IGP, cipolla di Tropea e Prosciutto di Carpegna DOP croccante

- Tempo di preparazione: 15 minuti
- Tempo di cottura: 30 minuti
- Difficoltà: Facile
- Dosi: Per 2 persone
- Strumenti: Minipimer
- Costo: Basso

Ingredienti:

- Filetto di maiale, 500 g;
- Rosmarino, 2 rametti;
- Cipolla rossa, 2;
- Pruneaux d'Agen IGP, 80 g;
- Prosciutto di Carpegna DOP, 3 fette;
- Prezzemolo, q.b. ;
- Burro, 40 g;
- Olio, q.b. ;
- Sale, q.b. ;
- Pepe, q.b.

Ti manca qualche ingrediente? Puoi sostituire il prezzemolo con il timo.

Preparazione:

Condire il filetto di maiale con olio, sale, pepe e massaggiare bene le carni. Scottare il filetto di maiale su tutti i lati per creare la crosticina esterna. Una volta formata la crosticina, aggiungere il rosmarino e il burro in padella. Nappare la carne con il burro per qualche minuto quindi trasferire in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti. Nel frattempo, tagliare la cipolla a julienne e tritare le prugne. Aggiungere le cipolle nella stessa padella in cui ha cotto la carne, insieme alle prugne tritate e regolare di sale. Aggiungere un mestolo di acqua e lasciare stufare fino a quando le cipolle saranno morbide. Terminata la cottura, trasferire in un contenitore dai bordi alti e frullare con un minipimer fino ad ottenere una salsa liscia. Croccantare il prosciutto in padella senza aggiunta di grassi quindi lasciare raffreddare e tagliare a striscioline. Tagliare il filetto a fette e impiattare con la salsa di prugne e cipolle, una spolverata di prezzemolo, qualche Pruneaux D'Agen IGP e il Prosciutto di Carpegna DOP tagliato alla julienne.

Bocconcini di Plate de Florenville IGP e Fromage de Herve DOP al profumo di menta

- Difficoltà: Facile
- Dosi: Per 6 bocconcini
- Costo: Basso

Ingredienti:

- Patate (Plate de Florenville IGP) 300 gr
- Menta fresca q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 uovo
- Fromage de Herve DOP 100 gr
- Pangrattato q.b.
- Olio di semi

Preparazione:

Dopo aver lessato le Plate de Florenville IGP in un tegame capiente e ponendole in uno schiacciapatate ancora tiepide ottenete una purea inserite in una ciotola e mettetela da parte. Nel frattempo, prendete un ramoscello di menta fresco, staccate le foglie e sminuzzatele con un coltello. Aggiungere menta, sale e pepe alla purea di patate precedentemente ottenuta e mescolare il tutto. A parte sbattere l'uovo in una ciotola.

Tagliare il Fromage de Herve DOP a cubetti e tenere da parte. Aiutandovi con un cucchiaino prendete una porzione di impasto e formate i bocconcini inserendo al centro un cubetto di formaggio. Date al bocconcino una forma a cilindro, con le due estremità leggermente schiacciate e passatelo prima nella ciotola con l'uovo precedentemente sbattuto e poi nel pangrattato. Scaldare l'olio di semi in una padella e una volta giunto a temperatura inserire i bocconcini. Cuocete rigirandole con una schiumarola fino a quando non saranno ben dorate su tutti i lati. Scolatele e mettetele a scolare dell'olio in eccesso su di un piatto foderato con carta assorbente. Servite i bocconcini di patate filanti ancora caldi!

Ufficio stampa campagna *L'eccellenza europea è una forma d'arte*

Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com