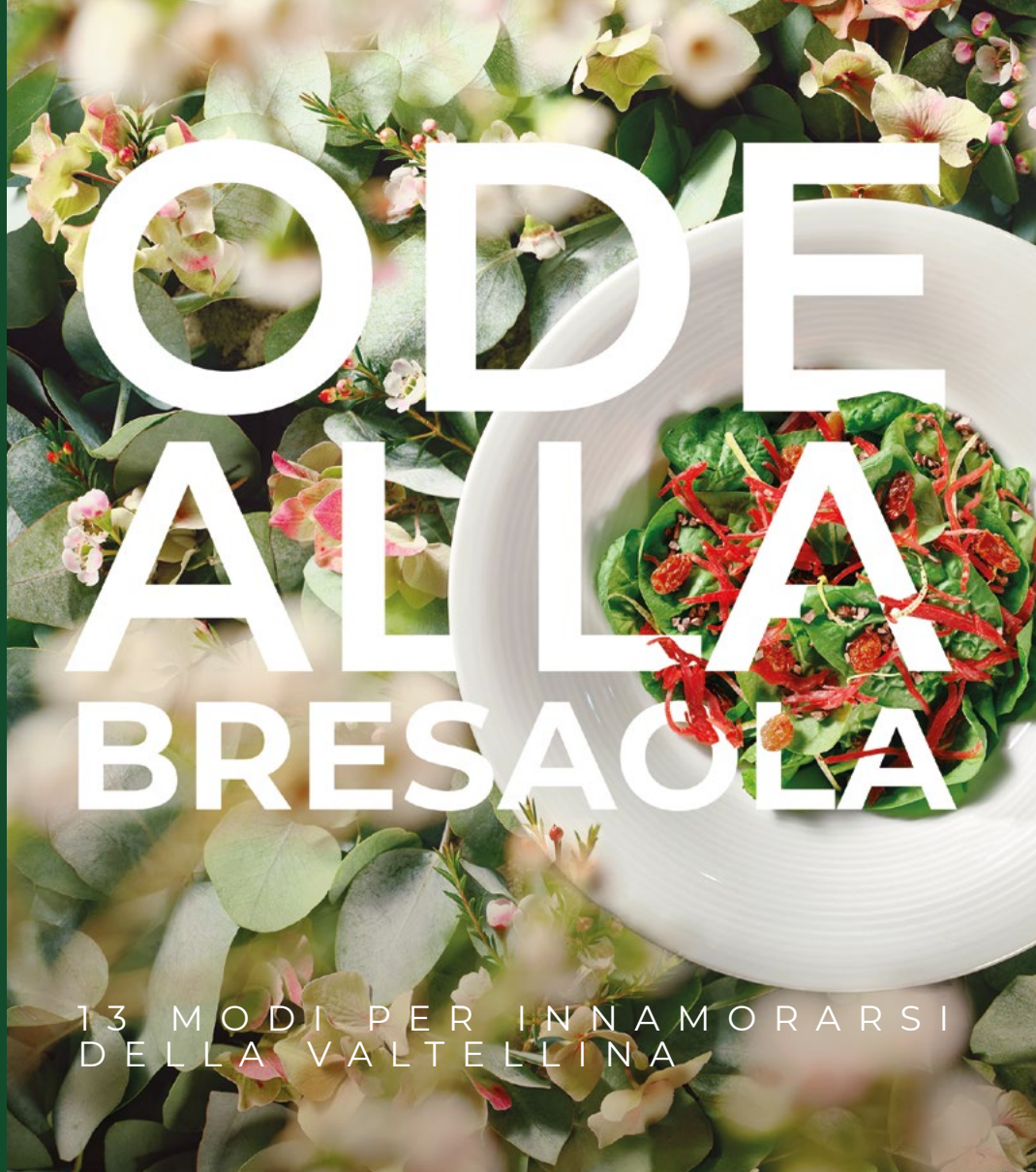




L'ARTE DELLA BRESAOLA

Dal 1964



# ODE ALLA BRESAOLA

13 MODI PER INNAMORARSI  
DELLA VALTELLINA

## LA NOSTRA ODE

*agli amanti delle tradizioni  
ai creativi senza regole  
a chi sbaglia le dosi  
a chi segue le ricette  
a chi cucina... e basta.*



INDICE



- 04 Una pioggia **croccante**
- 06 Un letto **tutto verde**
- 08 Amore **ad ogni strato**
- 10 3, 2, 1... **Sorpresa!**
- 12 Leggero **come una piuma**
- 14 Spicy **Valtellina**
- 16 Onde **di montagna**
- 18 Healthy **Pokè**
- 20 Sogno **d'autunno**
- 22 Merenda **al sole**
- 24 Energia **a tavola**
- 26 Abbraccio **gourmet**
- 28 Esplosione **di gusto**



# UNA PIOGGIA *croccante*

Bresaola, granella di pistacchio e straciatella

04



## **Procedimento**

Disponi le fette di bresaola su un piatto di portata, successivamente adagia uno strato di straciatella in modo uniforme.

Guarnisci il tutto con un filo di olio extravergine di oliva e un'abbondante spolverata di granella di pistacchi precedentemente tostati.



**Mood**

Finalmente a casa dopo  
una giornata storta!

**Musica**

Michael Bublè  
"Home"

**Vino**

Franciacorta Rosé Extra  
Brut





# UN LETTO *tutto verde*

Spinacino, uvetta, julienne di bresaola e zest al limone

06



## **Procedimento**

Lava lo spinacino e il limone, immergi l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida per dieci minuti, scolala e tamponala con la carta assorbente.

Dentro ad una ciotola unisci lo spinacino, l'uvetta e infine la julienne di bresaola. Insaporisci il piatto con zest di limone, olio, sale e pepe.



**Mood**

Rilassato in un giardino  
in piena fioritura

**Musica**

Lucio Battisti  
"I giardini di Marzo"

**Vino**

Lugana DOC







# AMORE

*ad ogni strato*

Millefoglie di zucchini, bresaola, provola affumicata e olio aromatizzato



08

## **Procedimento**

Prepara l'olio aromatizzato aggiungendovi limone, maggiorana e menta, mescola bene e lascialo riposare. Lava le zucchini e, con l'aiuto di una mandolina, tagliale a rondelle sottili. Scalda una griglia e cuocile per 3 minuti per lato dopodiché trasferiscile su un piatto condendole con un filo di olio e

un pizzico di sale. Taglia la provola affumicata dello stesso spessore delle zucchini. Crea la tua millefoglie alternando provola, zucchini e fette di bresaola e condiscila con l'olio aromatizzato. Decora il tuo piatto con un ultimo giro di olio, qualche fogliolina aromatica e zest di limone.



**Mood**

Innamorato pazzo della  
tua dolce metà

**Musica**

John Paul Young  
"Love is in the air"

**Vino**

Rosso di Valtellina DOC





3, 2, 1...  
*sorpresa!*

Fagottini di bresaola, squacquerone, noci ed erba cipollina.

10



### **Procedimento**

Frulla una parte delle noci con un filo d'olio per creare una crema densa grazie ai grassi naturalmente presenti nella frutta secca. Unisci la crema di noci allo squacquerone e all'erba cipollina tagliata finemente quindi condisci con pepe e un pizzico di sale. Mescola il tutto

fino a quando gli ingredienti non sono ben amalgamati. Con l'aiuto di un cucchiaino inserisci il ripieno nel centro di una fetta di bresaola e chiudi le estremità con un filo di erba cipollina creando così il fagottino. Impiatta i fagottini su un vassoio e completa il piatto con un filo d'olio e una spolverata di noci.

**Mood**

Aperitivo sul rooftop  
con vista mozzafiato

**Musica**

Katy Perry  
"Firework"

**Vino**

Albana di Romagna  
secco DOCG





# LEGGERO

*come una piuma*

Pane nero, bresaola, robiola, pomodorini e valeriana

12



## **Procedimento**

Cospargi con un filo d'olio una fetta mediamente spessa di pane nero e falla dorare su una griglia già calda.

Una volta abbrustolita, spalma della robiola fresca. Farcisci con due fette di bresaola, pomodorini e qualche mazzetto di valeriana.



**Mood**

Pausa pranzo in  
smartworking al mare

**Musica**

Maria Gadù  
"Shimbalaiè"

**Vino**

Etna Rosso DOC





## SPICY *valltellina*

### Paccheri al curry con julienne di bresaola e piselli

14



#### **Procedimento**

Riempi una pentola alta di acqua e portala a bollore mentre cuoci i piselli in padella con un filo di olio, sale e un soffritto di cipolla. Quando la cottura dei piselli è quasi terminata versa un po' di panna da cucina, latte di cocco e un cucchiaino di curry. Lascia restringere la crema per un paio di minuti

dopodiché spegni il fuoco. Quando l'acqua bolle, salarla, versare i paccheri e cuocerli al dente per 10 minuti. Per completare la cottura della pasta farla risottare nella crema al curry per i restanti 3 minuti a fuoco medio. Servire i paccheri in un piatto fondo e guarnirli con la julienne di bresaola.



**Mood**

Cena speziata tra amici

**Musica**

Bill Withers  
"Lovely day"

**Vino**

Valtellina Superiore  
Sassella DOCG







# ONDE

## *Di montagna*

Pane Guttiau, bresaola, scaglie di pecorino sardo e timo

16



### **Procedimento**

Spezzetta il pane Guttiau in pezzi di media dimensione e condiscili con un filo di olio, sale e rosmarino. Crea il tuo aperitivo sfizioso ag-

giungendo pomodorini tagliati e aromatizzati al timo, fette sottili di bresaola e scaglie di pecorino sardo tagliate sul momento.

**Mood**

Lungo apericena in  
vacanza

**Musica**

Christopher Cross  
"Sailing"

**Vino**

Vermentino di Gallura  
DOCG





# HEALTHY

*poke*

Pokè Bowl di riso rosso, julienne di bresaola, edamame, avocado, ceci e feta



18

## **Procedimento**

Cuoci il riso rosso per 15 minuti in acqua salata e bollente e, una volta cotto, lascialo raffreddare all'interno di una bowl. Nel frattempo, taglia in spicchi l'avocado, in cubetti la feta e sciacqua i ceci togliendo

l'eccesso di acqua. Sgrana gli edamame e aggiungili al riso ormai freddo con il resto degli ingredienti. Infine, aggiungi il tocco speciale con la julienne di bresaola come topping, un filo di olio, pepe e sale.



**Mood**

Giornata di shopping  
con le amiche

**Musica**

Madonna  
"Material girl"

**Bevanda**

Acqua detox con  
cetriolo, limone e menta





# SOGNO

*Autunno*

Cappellacci di zucca, julienne di bresaola, crema di Parmigiano e salvia.



20

## **Procedimento**

Pulisci la zucca e tagliala in quadrotti, posizionali in una leccarda da forno con olio, sale, cipolla e salvia. Inforna la zucca e lasciala appassire per 20 minuti a 200°C. Durante la cottura della zucca prepara la sfoglia: realizza un classico impasto con farina, uova, un pizzico di sale e acqua a seconda delle necessità. Impasta fino ad ottenere un panetto liscio e lascialo riposare in frigo per un paio di minuti. Una volta che la zucca sarà cotta frullala

finché non diventa cremosa, aggiungi alla crema un trito di julienne di bresaola, mescola il ripieno e versalo in una sac-à-poche. Realizza delle sfoglie di 2cm di spessore e ricava dei quadretti di 6cm per lato. Aggiungi il ripieno nel centro della sfoglia e dai forma ai cappellacci. Cuocili per 2 minuti in acqua bollente salata e condiscili con burro e salvia. Impiatta con una spolverata di julienne di bresaola e Parmigiano Reggiano.

**Mood**

Davanti al camino in  
una giornata di pioggia

**Musica**

Shivaree  
"Goodnight moon"

**Vino**

Lambrusco di Sorbara  
DOC





# M E R E N D A

*al sole*

Focaccia con bresaola, rucola, scamorza affumicata  
e salsa tartufata

22



## **Procedimento**

Sciacqua la rucola con acqua fresca corrente e stendila su un foglio di carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso. Taglia in fette sottili la scamorza affumicata e di-

vidi la focaccia a metà cospargendola con un filo d'olio e abbondante salsa tartufata. Aggiungi le fette di scamorza alternate a quelle di bresaola, aggiungi la rucola e chiudi le estremità della focaccia.



**Mood**

Riprendi fiato durante  
l'escursione in  
montagna

**Musica**

Lou Reed  
"Take a walk  
on the wild side"

**Vino**

Sforzato di Valtellina  
DOCG







# ENERGIA

*a tavola*

Carpaccio di bresaola, mandorle e arancia



24

## **Procedimento**

Sbuccia un'arancia e metti da parte il succo e la scorza. Tosta le mandorle in padella e, una volta ben dorate sminuzzale col coltello per ottenere una granella omogenea. In un piatto, stendi le fette di bresaola evi-

tando di sovrapporle le une con le altre, condiscile con un filo d'olio e il succo d'arancia. Per completare il piatto aggiungi gli spicchi d'arancia e cospargi con le mandorle tritate per un gusto agrodolce.

**Mood**

Pranzo proteico  
post-workout

**Musica**

Michael Sembello  
"Maniac"

**Bevanda**

Estratto di spinaci, mela  
verde e sedano





# ABBRACCIO

*gourmet*

Risotto al Castelmagno, crema di aceto balsamico  
e julienne di bresaola

26

## Procedimento

Per prima cosa prepara il brodo vegetale che servirà successivamente per la cottura del risotto. Trita metà cipolla e falla imbiondire in padella con del burro, versare il riso e farlo tostare mescolando spesso. Una volta che il riso sarà traslucido sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, continuando a mescolare. Quando l'alcol sarà

sfumato versare il brodo per  $\frac{3}{4}$ , coprire con un coperchio e girare di tanto in tanto. Ripeti il procedimento fino a completa cottura del riso. Aggiungi burro e abbondante Castelmagno grattugiato e manteca il risotto a fuoco spento. Impiatta il risotto e guarniscilo con julienne di bresaola, crema di aceto balsamico e scorza di limone.



**Mood**

Stasera ceno dai miei

**Musica**

Elvis Presley  
"Love me tender"

**Vino**

Gattinara DOCG





# ESPLOSIONE

*di gusto*

Bruschetta di bresaola, senape e radicchio

28



## **Procedimento**

Taglia il radicchio alla julienne, sciacqualo con acqua fresca e lascialo asciugare. Taglia delle fette spesse di pane per ottenere delle bruschette e cospargile con un filo d'olio. Falle tostare su una griglia ben calda e, quando saranno do-

rate, strofina sulla superficie precedentemente oliata uno spicchio di aglio. Componi la bruschetta spalmando abbondante senape, aggiungendo le fette di bresaola e il radicchio. Un filo d'olio, un pizzico di sale e la bruschetta è pronta.



**Mood**

La stupirò al primo appuntamento

**Musica**

Ornella Vanoni  
"L'appuntamento"

**Vino**

Valpolicella Ripasso  
DOC









**Salumificio Bordoni S.r.l.**

Via Padellino 44, 23030

Mazzo di Valtellina SO - ITALY

[WWW.BRESAOLABORDONI.IT](http://WWW.BRESAOLABORDONI.IT)

**Progetto grafico:** Jacleroi srl

**Foto:** Studio Rossi e Bonazzi

**Ricette:** Federico Agnetti

Finito di stampare nel mese di maggio 2023



L'ARTE DELLA BRESAOLA

*Dal 1964*