

# FRIGO WEEKLY 123 INIZIATIVE

**GRUPPO  
FELSINEO**

“Non la vita, ma la buona vita,  
deve essere principalmente  
apprezzata.”

**SOCRATE**

## Good&Green

Al gusto di Prosciutto Cotto. Questo affettato vegetale, che richiama il sapore tradizionale del salume più amato dagli italiani, è caratterizzato da un sapore delicato e avvolgente in grado di soddisfare tutti i palati.

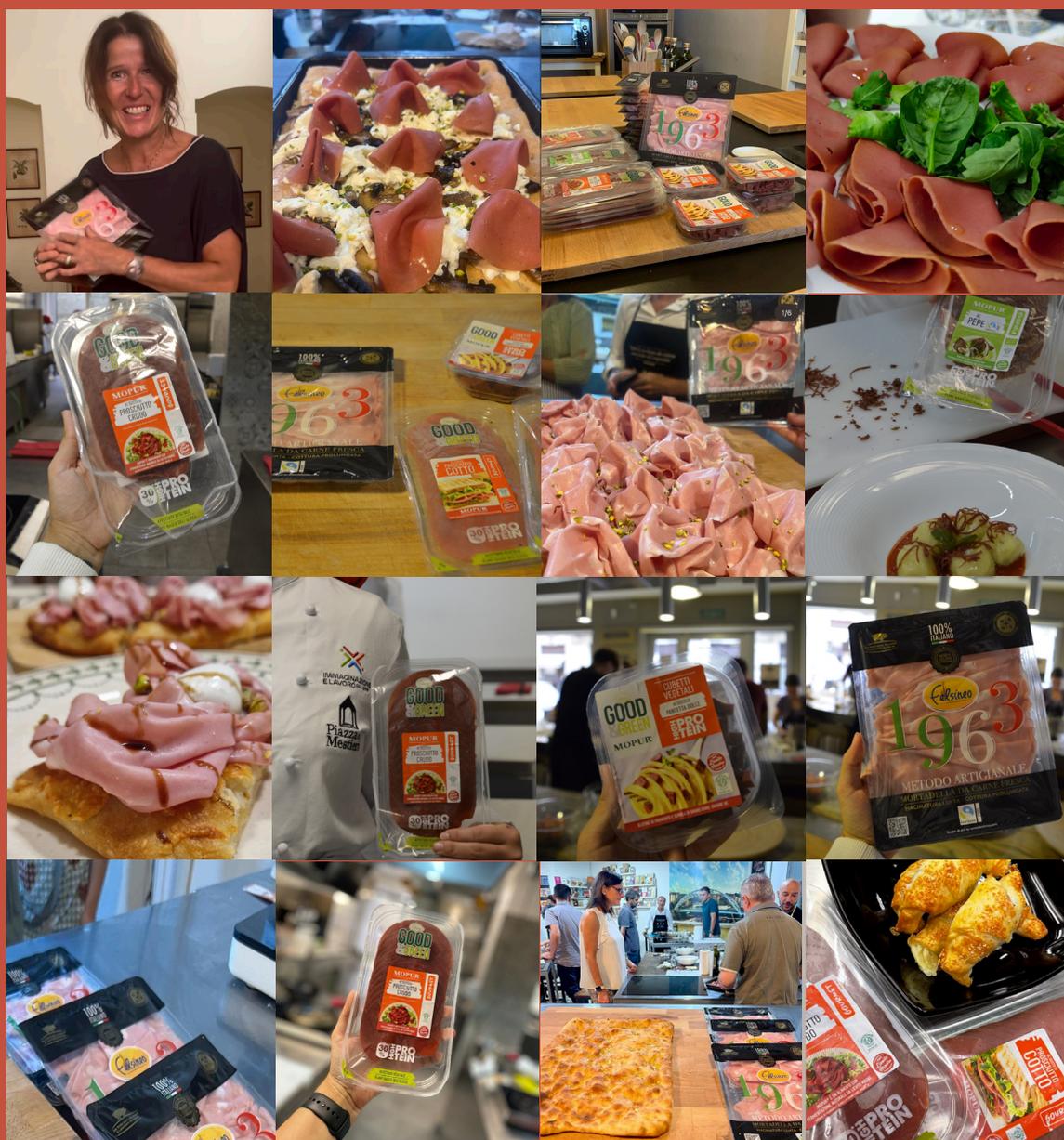


**CONSIGLIO ECO** Ogni preparazione necessita di pentole e fuochi della dimensione adatta per non sprecare energia.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## A LEZIONE DI BENESSERE NELLA TRADIZIONE E NELL'INNOVAZIONE

*Con le iniziative “A lezione di benessere nella tradizione” e “A lezione di benessere nell’innovazione”, i corsisti delle scuole di cucina si mettono alla prova con prodotti di altissima qualità: la mortadella Felsineo 1963 e gli affettati vegetali della linea Good&Green di FelsineoVeg. Ecco alcuni esempi di ricette provenienti dalle scuole che hanno aderito alle iniziative.*



## Mousse di mortadella Ricetta di Cucinamica (NA)

### Ingredienti per 15 tartelette

250 g di farina 00  
30 g di noci ridotte in polvere  
1 cc di zucchero a velo  
125 g di burro  
200 g di mortadella Felsineo 1963  
150 g di robiola, 100 g di panna  
2 g di gelatina  
1 cc di cognac  
Timo, Mostarda di frutta

### Procedimento

Per la pasta: lavorate la farina con il burro fino a ottenere un briciolame, aggiungete lo zucchero e il sale e le noci. Impastate velocemente con qualche cucchiaino d'acqua. Lasciatela riposare per almeno 3 ore in frigo. Riprendete la pasta e stendetela, ricavate dei dischetti e rivestite degli stampi da tartelette. Informatele in bianco a 180° per circa 8-10'. Per la mousse: frullate la mortadella (ben fredda) con la robiola, riscaldare qualche cucchiaino di panna e sciogliete in essa la colla di pesce sciogliete. Aggiungetela al composto di mortadella e robiola, profumate con il timo e cognac. Montate la restante panna e amalgamatela alla mousse. Con l'aiuto di una sac à poche riempire le tartelette di mousse, decorare con granella a piacere e servire.



## Tubetti e Borlotti Ricetta della scuola Cucina&Friends (MI)

### Ingredienti

500 g di fagioli borlotti  
2 gambi di sedano, 1 cipolla, 2 carote  
10 ml di olio evo  
50 g concentrato di pomodoro  
200 g di pasta corta  
Good & Green Mopur al gusto di Prosciutto Crudo

### Procedimento

Ammollare i fagioli secchi per una notte, poi metterli in acqua fredda e dal bollore cuocere per 45', salare verso la fine. Tritare carota, sedano e cipolla e soffriggere con un paio di fette a pezzettini di affettato vegetale. Unire metà dei fagioli. Salare e pepare. Aggiungere il concentrato e coprire con acqua calda. Dopo 10' aggiungere ancora acqua calda e la pasta. Salare. Due minuti prima della fine cottura aggiungere l'altra metà dei fagioli. Guarnire con olio a crudo e le altre fette di affettato vegetale che avrete reso croccanti in padella.

