

Togliamoci ogni sfizio...

Consorzio Mortadella Bologna.
Gente che lavora per la gente.



*Togliamoci ogni sfizio. La Mortadella Bologna è perfetta
in ogni occasione, dagli spuntini veloci alle ricette più elaborate.*

Cubi di Mortadella Bologna

*Per 4 persone: 8 cubetti di Mortadella Bologna IGP, 8 foglie di indivia,
4 tuorli d'uovo sodo, 70 gr di brodo di carne, 40 gr di olio extravergine
d'oliva, 10 gr di senape, 2 foglie di cerfoglio, sale e pepe.*

Sbattete i tuorli con senape, olio, brodo, sale e pepe fino a ottenere una crema. Tagliate l'indivia della stessa misura della Mortadella Bologna, appoggiatela sopra. Finite con una punta di crema e il cerfoglio.





Fagottini di Mortadella Bologna

Per 6 persone: 300 gr di Mortadella Bologna IGP a fette sottili, 70 gr di caciotta, 10 gr di pistacchi, 6 pomodori ramati maturi, 2 spicchi d'aglio, origano selvatico fresco, 1 mazzetto di basilico, olio extravergine di oliva.

Al centro delle fette di Mortadella Bologna ponete un composto di caciotta fresca, pistacchi tritati e un pizzico di sale. Chiudete formando un fazzoletto. Mettete in luogo fresco per far rassodare leggermente il composto. Sbucciate i pomodori, togliete i semi e la polpa e tagliateli a pezzetti, poi fateli soffriggere aggiungendoli al fondo d'aglio, quindi aggiungete i fazzolettini di Mortadella Bologna e qualche foglia di basilico. Serviteli tiepidi con qualche goccia d'olio e una spolverata di origano. Guarnite con rametti di origano e ciuffi di basilico.

Tutte le forme del gusto.

Una volta affettata, preferibilmente a fette sottili, si può gustare con il pane, meglio se caldo, o con i cracker.

Tagliata a dadini, è perfetta come snack, come aperitivo, come condimento per paste e torte salate, come ingrediente per arricchire le insalate miste.

Un ottimo abbinamento è quello con il formaggio, in cui ogni componente esalta il sapore dell'altro.





Mortadella Bologna con verdure e caciotta

*Per 4 persone: 1 fetta spessa circa 1 cm di Mortadella Bologna IGP,
200 gr di radicchio di Treviso, 100 gr di songino, 100 gr di lattuga,
150 gr di caciotta dolce, olio extravergine d'oliva, sale.*

Lavate l'insalata e tagliatela a listarelle. Mettela in un'insalatiera insieme alla Mortadella Bologna tagliata a cubetti e alla caciotta a scaglie sottili. Poco prima di servire, condire con l'olio e un pizzico di sale.

**IGP. In una sigla,
tutto il vostro piacere.**

Le aziende produttrici del Consorzio lavorano per darvi, ogni giorno, la vera Mortadella Bologna. Quella che ha ottenuto il riconoscimento europeo IGP. Ma cosa significa la sigla IGP? Significa Indicazione Geografica Protetta e garantisce il legame al territorio di produzione, il rispetto della ricetta tradizionale e di precise caratteristiche qualitative e organolettiche.



Involtini di Mortadella Bologna

*Per 4 persone: 120 gr di Mortadella Bologna IGP in 8 fettine,
300 gr di robiola, un avocado, timo, erba cipollina,
lattughino, ravanelli, sale e pepe.*

Mettete la robiola in una ciotola e lavoratela un po' con un cucchiaino, aggiungendo l'avocado snocciolato, mondato, ridotto a dadini, e un trito fine di timo ed erba cipollina. Salate e pepate. Stendete su un tagliere le fette di Mortadella Bologna, distribuitevi sopra il composto preparato e infine arrotolate formando gli involtini.

Sistemateli nel piatto da portata su un letto di lattughino e serviteli guarniti con i ravanelli.



**I doveri dei produttori,
i diritti dei consumatori.**

Per offrirvi
una mortadella davvero
genuina, i produttori
vengono controllati da un
ente indipendente (INEQ),
sulla base di un sistema
di tutela approvato dal
Ministero delle Politiche
Agricole, Alimentarie
Forestali. Una garanzia in
più, quindi, per assicurare
ai consumatori il diritto
alla più grande qualità.





Torta con Mortadella Bologna e ricotta

Per 4 persone: 100 gr di Mortadella Bologna IGP a fette sottili, 600 gr di pasta da pane, 100 gr di ricotta, 1/2 peperone giallo e 1/2 rosso, 20 gr di formaggio grattugiato, 10 gr di pinoli, qualche oliva nera tritata, origano, prezzemolo, olio, sale, pepe.

Mescolate ricotta, prezzemolo, formaggio, sale e pepe.

Stendete la pasta in due dischi. Coprite il fondo di una teglia rivestita di carta forno con il primo disco, quindi versate il composto di ricotta e disponete le fette di Mortadella Bologna, i peperoni affettati sottili, i pinoli, l'origano e le olive. Condite con un po' d'olio e pepe e coprite con il secondo disco. Sulla superficie praticate dei tagli in diagonale e spennellate con un'emulsione d'olio, prezzemolo, acqua e sale. Infornate a 200° per mezz'ora.

Che sapore ha la tradizione?

La vera Mortadella Bologna nasce nel 1661 ma, fin dal tardo periodo rinascimentale, le testimonianze storiche e letterarie su di essa sono sempre più numerose.

È un vero e proprio patrimonio tradizionale della gastronomia italiana, ottenuto grazie all'imprescindibile legame con il territorio e al fondamentale ruolo dell'uomo: operatori qualificati che hanno trasmesso, di generazione in generazione, la ricetta originale.





Rombetti di Mortadella Bologna “al verde”

*Per 6 persone: 100 gr di Mortadella Bologna IGP in 3 fette spesse,
80 gr di zucchine, 80 gr di piselli, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.*

Dopo aver lessato a vapore le zucchine a tocchetti e i piselli, frullate tutto con 60 gr di olio, sale e pepe, ottenendo una densa maionese verde. Tagliate a piccoli rombi le fette di Mortadella Bologna. Guarnite ogni rombo con un po' di maionese di verdure.

Disponete i rombetti su un piatto da portata e serviteli.

L'energia buona.

Un etto di mortadella ha meno calorie di un piatto di pasta e le stesse calorie di un formaggio da spalmare. Inoltre, la Mortadella Bologna ha soltanto 60/70 milligrammi di colesterolo per etto, come la carne bianca più dietetica. Grazie all'opportuna scelta delle carni e alla loro lavorazione, è molto elevata la presenza di proteine nobili e vitamine, preziose alleate del nostro benessere.



Spuma di Mortadella Bologna

Per 4/6 persone: 300 gr di Mortadella Bologna IGP, 100 gr di ricotta fresca, 1 cucchiaio di panna liquida.

Tritate molto finemente la Mortadella Bologna in un cutter o tritatutto. Aggiungete poi la ricotta e amalgamate il tutto fino a formare un composto omogeneo. Accorpate in ultimo la panna liquida e frullate il composto così ottenuto. Servite in tavola con dei crostini caldi.

Mortadella Bologna ai frutti di bosco

Per 4 persone: 300 gr di Mortadella Bologna IGP a fette sottili, ribes, lamponi, mirtilli, qualche chicco di uva spina, un paio di foglie di menta.

Lavate i frutti di bosco. Stendete una fetta di Mortadella Bologna, piegatela in due e quindi arrotolatela su se stessa per formare un cono. Riempite con il misto di frutta e guarnite con foglie di menta.



Un prodotto in linea.

La lavorazione della Mortadella Bologna è unica al mondo e garantita dal rispetto di un Disciplinare di produzione approvato dall'Unione Europea.

Le carni utilizzate vengono attentamente selezionate. Il contenuto di grassi è perfettamente in linea con i dettami della scienza nutrizionale.

L'apporto di colesterolo è basso e la presenza di sale limitata.

La mortadella inoltre è ricca di sali minerali come ferro e zinco.





Consorzio Mortadella Bologna

Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8

20089 Rozzano - Milano

Tel 02 8925901 - Fax 02 57510607

www.mortadellabologna.com

Con il contributo del



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



D.M. 25964 del 27/12/2007