

GOURMET*smart*

## Semplici e veloci...le ricette flash!

Due eccellenze del made in Italy protagoniste di tapas e panini gourmand



### PANINO CON CREMA ALLE ERBE, TALEGGIO DOP, SPECK, RUCOLA E POMODORINI SEMI SECCHI

#### Ingredienti per 2 persone:

1 pagnotta o un panino rustico, 120 g di Taleggio DOP, 4 fette di speck, rucola q.b., 50 g di pomodorini semiseccchi;  
 per la crema: 100 g di anacardi non salati, succo di 1/2 limone, erbe aromatiche fresche (prezzemolo, erba cipollina e aneto), olio evo q.b., sale e pepe q.b., 2 cucchiaini di acqua.

**Preparazione:** mettete gli anacardi in ammollo in acqua per una notte. Per la crema: trasferite gli anacardi nel frullatore, unite le erbe aromatiche tritate, un filo di olio evo, un pizzico di sale, pepe, 2 cucchiaini di acqua e il succo di limone. Frullate fino a ottenere una crema. Preparate il panino: tagliate il Taleggio DOP e il pane a fette o aprite il panino. Tostate il pane da entrambi i lati. Spalmate la crema alle erbe sulla fetta di pane. Adagiatevi la rucola, le fette di speck, il Taleggio DOP e qualche pomodorino semisecco. Richiudete il panino e servite.

Info e altre ricette sul sito [taleggio.it](http://taleggio.it)

### MOUSSE DI MORTADELLA

#### Ingredienti per 4-6 persone:

300 g di mortadella Bologna IGP (tagliata a fette spesse), 100 g di ricotta fresca, 50 g di parmigiano reggiano, 1 cucchiaino di panna da cucina, sale e pepe q.b., qualche ciuffo di prezzemolo, pepe rosa in grani q.b., granella di pistacchi.

**Preparazione:** tagliate la mortadella a cubetti, fate scolare bene la ricotta e grattugiate il formaggio: mettete tutto in una ciotola e frullate con un mixer a immersione. Quando avrete raggiunto una consistenza non grumosa, aggiungete la panna, aggiustate di sale e pepe e poi fate riposare in frigo prima di servire. Usate un sac-à-poche per dosarla su crostini, pane o crackers, e decorate con pepe rosa, granella di pistacchi e prezzemolo. L'idea in più: usatela per farcire una pizza bianca con scamorza affumicata, spalmando la spuma a crudo assieme a stracciatella, pesto di pistacchi e zeste di limone.

Info e altre ricette sul sito [mortadellabologna.com](http://mortadellabologna.com)



GETTY IMAGES