



C'è posta per voi



# Il Mondo Brunelli

**GASPERONE. Il duo più peperino della Famiglia BRVNELLI.**

**GASPERONE al Pepe Nero e GASPERONE al peperoncino:** il buon sapore dei formaggi da latte di pecora misto a mucca con quel pizzico di gusto in più.

## Doppia ricetta

### Antipasti di Gasperone al pepe:

#### Ingredienti per 4 porzioni:

8 fette di pane tipo ciabatta o casareccio  
gasperone al pepe g 400  
olio extravergine di oliva  
origano essiccato

**Preparazione:** Tostate le fette di pane. Intanto riscaldate il grill del forno. Quando le fette di pane saranno tostate disponetele su una placca leggermente unta. Su ciascuna fetta mettete una grossa fetta di Gasperone al pepe. Mescolate 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva e 2 di origano essiccato. Amalgamate bene e versate questa salsina sul formaggio. Passate sotto il grill per circa 3 minuti, ovvero fino a che il formaggio non inizierà a fondere. Disponete 2 crostoni su ogni piatto, irrorate con un filo di olio extravergine di oliva e servite insieme a qualche foglia di rucola o a un misto di insalate o con dei pomodori essiccati.



## Chi era Gasperone?

Narra la leggenda, dicitur, che un tale Antonio Gasbaroni da Sonnino, più noto come il Brigante Gasperone, si nutrì durante la vita di macchia di formaggio di pecora e capra con peperoncino. Sempre, dicitur, che il Brigante Gasperone sia stato un grande amatore e questo per l'uso continuo di formaggio al peperoncino.

Il peperoncino è ritenuto un afrodisiaco in quanto ha proprietà vasodilatatorie ed inoltre permette di vivere più a lungo.

Il Brigante Gasperone è morto infatti all'età di 90 anni dopo aver trascorso 46 anni di carcere nelle prigioni Pontificie. La sua vecchiaia la trascorse al Vicolo del Piede, a Roma, dove ancora è vivo il suo ricordo.

**GASPERONE al Pepe Nero e al Peperoncino** a marchio BRVNELLI sono oggi due esclusive tentazioni per ravvivare un fine cena, lo spuntino improvvisato, e ogni volta che vuoi dare un gusto speciale ai tuoi momenti speciali.



Nel prossimo numero

### Rotolini di pasta sfoglia con melanzane, pomodoro, Gasperone al peperoncino:

#### Ingredienti per 4 porzioni:

• 1 rotolo di pasta sfoglia pronta • 300 g di melanzana viola • alcuni cucchiaini di polpa di pomodoro • 50 g di Gasperone al peperoncino • olio extravergine di oliva • sale

**Preparazione:** Per prepararli, innanzitutto lavare la melanzana e tagliarla a fettine di circa 3 mm di spessore. Disporre le fettine in una teglia foderata di carta da forno, cospargere con un pizzico di sale, quindi spennellare con poco olio extravergine di oliva e informare a 200°C per circa 10 minuti. Stendere la pasta sfoglia e disporvi le fettine di melanzana al forno, quindi cospargere con qualche cucchiainata di polpa di pomodoro e con il Gasperone al peperoncino a tocchetti piccoli. Arrotolare la pasta sfoglia su se stessa, da una parte e dall'altra, per ottenere una sorta di doppio salsicciotto che andrà poi tagliato in fette regolari, di circa 2 cm di spessore. Scaldare il forno a 200 °C e cuocere i rotolini per circa 10 minuti e comunque finché non saranno ben gonfi e dorati. I rotolini di pasta sfoglia con melanzane, pomodoro e Gasperone al peperoncino sono ottimi sia caldi, appena pronti, sia da consumare freddi in un secondo momento: sono quindi molto adatti per picnic e all'aperto.

