



C'è posta per voi



Il Mondo Brunelli

Doppia ricetta

Torta salata con zucchini e SEGGIANO Formaggio Fresco

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 5 zucchine piccole
- 150 gr di SEGGIANO a pezzettini
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 1 uovo; pepe sale
- prezzemolo, basilico tritati.
- prosciutto cotto a cubetti
- tortiera diametro 26



Preparazione: Pulire le zucchine e tagliarle a cubetti, saltarle in padella con olio e scalogno, lasciare raffreddare. Foderare con la pasta sfoglia la tortiera e bucherellare il fondo. Amalgamare le zucchine con il resto degli ingredienti e versare nella pasta. Infornare a 180 gradi, forno già caldo per circa 35 minuti.

Involtini LA PECORA NERA

Ingredienti per 4 porzioni:

- 4 fettine di vitello - salvia - 100 gr di prosciutto cotto - 140 gr di Seggiano Pecora Nera - olio extra vergine di oliva - aglio - burro - cipolla - stuzzicadenti - mezzo bicchiere di vino bianco da tavola

Preparazione: Ponete sulla carne uno strato di prosciutto cotto e una fettina di pecora nera preparate arrotolate e sigillateli con degli stuzzicadenti o con dello spago da cucina, ponete sopra ognuno di essi una bella foglia di salvia. Soffriggere un po' di olio e burro con uno spicchio d'aglio e un pezzettino di cipolla, quando saranno dorati toglieteli e metteteli nella padella



gli involtini, cuocerli 5 minuti a fuoco vivo e poi a fuoco basso sino a cottura. Prima di servire spruzzate un pochino di vino bianco fate evaporare e gli involtini sono pronti.

SEGGIANO è il Marchio Toscano della Famiglia BRVNELLI, acquisito a metà degli anni '90 come veicolo di penetrazione commerciale tra i Formaggi Molli della Toscana, regione altrettanto ricca come il Lazio di una lunga tradizione lattiero-casearia.

Il formaggio denominato "SEGGIANO", che prende il nome dal paese di Seggiano (ubicato tra il Lazio e la Toscana in Provincia di Grosseto), è il risultato di una secolare esperienza di caseificazione, per cui ne risulta un prodotto dal sapore unico ed inconfondibile.

LA TECNOLOGIA attualmente impiegata dall'Azienda Brunelli, è la stessa con la quale veniva prodotto una volta in condizioni particolari, quali si trovavano nelle zone di alta collina e montagna, da quando agli inizi del X secolo i monaci dell'Abbazia di San Salvatore al Monte Amiata (cui fa riferimento il paese di Seggiano) iniziarono l'opera di bonifica della zona.

LA LINEA SEGGIANO, prodotta da latte di pura pecora, viene oggi servita dal Mondo BRVNELLI alla Gastronomia Italiana, particolarmente attenta alla qualità e al sapore di un prodotto di eccellenza.



IL GUSTO...VESTE DI NERO!

SEGGIANO "La Pecora Nera", inconfondibile nel gusto deciso e nell'aspetto con la sua caratteristica crosta nera. Sottoposto ad una stagionatura che va dai 90 ai 120 giorni, dal sapore marcato tipicamente toscano, ti porta a tavola una tradizione di bontà. Ideale da accompagnare con un buon vino rosso corposo, magari un Brunello di Montalcino per rendere reciproco onore a tutti i Brunelli.



In esclusiva da Brunelli per te!

SEGGIANO

è anche offerto come Formaggio Fresco Naturale con una stagionatura più breve per un gusto più morbido e delicato.



IL MONDO BRVNELLI E' UN MONDO DI GUSTO!

Nel prossimo numero

